

Kolač od tikvica i patlidžana



Ovaj slani kolač odlično se može pripremiti na više načina . Ako ne volite patlidžan umjesto njega stavite rajčicu , može se kombinirati kako god vi volite i želite . Odličan je ako se na povrće stavi sitno isjeckana panceta ili feta sir .

SASTOJCI :

TIJESTO :

400 g . brašna

1 prašak za pecivo

1 jaje

1 bjelanjak

70 ml . ulja

1 žličica soli

180 g . svježeg sira

ZA NADJEV :

300 g . sira (gauda)

300 g . sira (emmentaler)

6 jaja

200 g . parmesan

500 g . svježeg sira

1 žličica oregano

1 žličica thimian

1 žličica bosiljka

DODATNI SASTOJCI :

2 – 3 tikvice

2 – 3 patlidžana

papar

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva ...

2 . naribati sir , tikvice i patlidžan izrezati na kolute debljine 0,5 cm te ostaviti na stranu kako bi pripremili tijesto ...

3 . sve sastojke staviti u posudi te izraditi glatko tijesto ...

4 . tijesto razviti na veličinu velikog pleha , staviti tijesto u podmazani pleh te ga ostavit na stranu kako bi umutili nadjev ...

5 . sve sastojke za nadjev staviti u posudi te nakratko umutiti ...

6 . na dno tijesta poredati ribani sir , zatim ravnomjerno preliti nadjevom te poredati tikvice i patlidžan ...

7 . peći oko 35 – 40 minuta

8 . vruć kolač posuti sa paprom ...

SAVJET :

Ovaj slani kolač odlično se slaže uz avokado dip i pečene kobasice .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri