Cuketovo-bramborový koláč s česnekem, pažitkou a sýrem Lipánek



30 minut náročnost ●●○○

Kdo máte plnou zahradu cuket a už nevíte co s nimi, podle našeho receptu upečete výborný cuketový koláč se sýrem Lipánek.

Ingredience:

- 1 balení plátkového sýru Lipánek
- 1 balení Jihočeské zakysané smetany
- 300 g cukety
- 200 g brambor
- 6 vajec
- 150 g polohrubé mouky
- 1 stroužek česneku
- 20 g pažitky
- sůl
- pepř
- olivový olej
- 1 kypřicí prášek

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, vejce, Jihočeskou zakysanou smetanu, kypřicí prášek, sůl a pepř. V kuchyňském robotu vymícháme metlou. Vyjmeme, přidáme nastrouhanou cuketu a brambory, nakrájený česnek, pažitku a na kostičky nakrájenou polovinu plátkového sýru Lipánek. Na plech vyložený pečicím papírem rozprostřeme směs s dostatečným přesahem v krajích. Druhou polovinou sýru Lipánek koláč posypeme. Pečeme 25 minut při 180 °C. Koláč servírujeme posypaný nakrájenou pažitkou a zakapaný olivovým olejem. Dle chuti můžeme dosolit a připepřit.