

Chřestový koláč z listového těsta

🕒 50 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 1 listové těsto
- 1 balení chřestu
- 2 Jihočeské žervé
- 2 plátkový sýr Sýrařův výběr Gouda
- 1 červená cibulka
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička cukru
- vejce na potřeni



Návod na přípravu:

Červenou cibuli oloupeme, nakrájíme na tenké proužky a dáme ji na pánev s trochou oleje. Krátce orestujeme, přidáme lžičku cukru a za občasného míchání ji necháme zkaramelizovat.

Chřest omyjeme a odlomíme nebo odkrojíme dřevnaté konce. Pokud jsou stonky silnější, můžeme spodní část lehce oloupat škrabkou.

Listové těsto rozvineme a rozkrojíme na dvě stejné části, abychom připravili dva koláče. Každý plát těsta položíme na plech vyložený pečicím papírem. Po obvodu těsta asi 1,5 cm od kraje jemně nařízneme nožem (neprořízneme úplně), aby se při pečení vytvořil hezký vyvýšený okraj.

Vnitřní část těsta potřeme sýrem žervé. Navrch rozložíme plátky sýru Gouda, přidáme zkaramelizovanou cibulku a poklademe připraveným chřestem.

Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem. Koláče pečeme v troubě předehřáté na 190 °C asi 20–25 minut, dokud nejsou krásně zlatavé a křupavé.