Slaný koláč s hruškami a Jihočeskou nivou

50 minut náročnost ●○○○

Ingredience (8 porcí)

Na korpus:

- listové těsto

Náplň:

- 2–3 hrušky
- 1 Jihočeská niva bez laktózy
- 180 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy
- 150 g Jihočeský cottage bez laktózy
- 3 vejce

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Listové těsto vyválíme a přendáme do koláčové formy. Prsty ho dotlačíme do okrajů formy, přebytky seřízneme.
Hrušky omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na plátky nebo měsíčky. V mixéru rozmixujeme smetanu, cottage a vejce, lehce osolíme a opepříme. Dvě třetiny nivy nastrouháme najemno a vmícháme do připravené směsi.
Náplň nalijeme na korpus a navrch rovnoměrně rozložíme hrušky. Zbytek nivy rozdrobíme nebo nastrouháme a posypeme jí povrch koláče. Pečeme přibližně 35–40 minut dozlatova. Po upečení necháme chvíli vychladnout, aby se koláč lépe krájel.