Recept na slaný cuketový koláč podle Marcely

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/recept-na-slany-cuketovy-kolac-podle-marcely.html

Ať je léto nebo zima, můžeme si připravit chutný převážně zeleninový koláč na listovém těstě. Lehká, chutná večeře, které se nikdy nepřejíte.

Ať je léto nebo zima, můžeme si připravit chutnou převážně zeleninovou pizzu na listovém těstě. Lehká, chutná večeře, které se nikdy nepřejíte.

Na přípravu koláče si potřebujeme:

- 1 listové těsto připravené k pečení
- Salsa verde nebo Pesto Genovese
- cuketa libovolné velikosti bez jadřinců
- 2 rajská jablka střední velikosti
- 15 – 20 vypeckovaných a solených černých oliv
- 2 cibule střední velikosti
- 100 g balkánského sýra
- sůl, pepř, koření na pizzu
- čerstvé bylinky – rozmarýn, tymián a oregano

Postup přípravy slaného koláče:

Nejprve si připravíme suroviny a předehřejeme si troubu na 180 °C.

Cuketu oloupeme (menší není třeba), rozkrojíme podélně na polovinu. Jednotlivé poloviny zbavíme jadřinců. Poté nakrájíme cuketu na půlkolečka o síle cca 0,5 cm.

Půlkolečka cukety rozložíme na utěrku, posolíme z obou stran a necháme ji cca 30 min. „vypotit“, aby se zbavily vody.

Mezi tím si nakrájíme rajčata na plátky, cibuli na kolečka a vypeckované olivy rovněž na kolečka.

Po půlhodince cuketu osušíme.

Na plech rozložíme listové těsto připravené k pečení. Potřeme jej po celé ploše tenkou vrstvou pesta nebo salsy. Poklademe osušenými cuketovými plátky rovnoměrně po celém těstě.

Na cuketu rozložíme rajčata a posypeme nakrájenými černými olivami a nasekanou cibulí. Osolíme a opepříme po celé ploše, přidáme koření na pizzu.

Nakonec rozdrobíme po celé ploše 100g balkánského sýra a posypeme nasekanými čerstvými bylinkami (kombinace – rozmarýn, tymián, oregano).

Náplň lze libovolně kombinovat i se šunkou, slaninou, klobásou, sýry. Vložíme do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečeme cca 35 – 40 minut.