Slaný koláč plněný mangoldem

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slany-kolac-plneny-mangoldem.html

Příprava slaného koláče plněného mangoldem je poměrně jednoduchá. Kdo mangold nerad, může ho nahradit třeba smaženými houbami. Přimlouvám se, vyzkoušejte koláč s mangoldem, je vynikající.

S těstem se pracuje velmi dobře, při rozvalování se nelepí. Z tohoto těsta můžeme upéct i dva štrůdly naplněné klasicky, například jablky nebo ořechy.

Suroviny na přípravu slaného koláče s mangoldem

Těsto

- 400 g hladké mouky + na podsypání
- Kávovou lžičku soli
- 50 g rozvolněného sádla + na pomazání hotového koláče
- 200 ml vlažné vody

Náplň

- 700 g čerstvého mangoldu i s řapíky
- 250 g celých jarních cibulek (může být i více)
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) sádla
- 2 stroužky česneku
- 200 g anglické slaniny (uzeného) nakrájené na malé kostičky
- Kytičku nasekané petrželové nati
- 100 g sýru Provolone
- 80 g sýru pecorino nebo parmazánu
- Sůl
- Pepř

Dále si připravíme

- Formu na pečení o průměru 30 – 32 cm s okraji minimálně 4 cm vysokými
- Sádlo na vymazání formy
- Strouhanku nebo hrubou mouku na vysypání formy
- Vál + váleček

Postup přípravy koláče plněného mangoldem

Opraný mangold ponoříme do vroucí vody a necháme povařit 10 minut. Poté jej vyndáme do cedníku a propláchneme studenou vodou. Nechámee vychladnout.

Jarní cibulku nakrájíme na jemno i se zelenou natí. Stroužky česneku oloupeme a rozetřeme se solí na jemnou pastu. Oba sýry nastrouháme na jemném struhadle.

Nyní si připravíme těsto. Do zadělávací mísy nasypeme mouku, lžičku soli a přidáme odvážené sádlo. Oběma rukama sádlo mneme s moukou.

Do směsi postupně přiléváme vlažnou vodu.

Rukou směs promícháváme, až nám vznikne kompaktní, nelepivé těsto. V případě potřeby přidáme lžíci vody.

Z těsta vytvoříme bochánek, který zabalíme třeba do mikrotenového sáčku, aby na povrchu neokoral. Necháme ho na válu odpočívat.

Okapaný mangold rozkrájíme na malé kousky. Z nasekaného mangoldu postupně, rukou, vymačkáme přebytečnou vodu. Obsahuje jí poměrně hodně. Z velké hromady lupení nám zbude miska nasekaného.

Do pánve dáme vrchovatou lžíci sádla a necháme ho rozpálit. Přidáme nakrájenou jarní cibulku a asi po 2 minutách přidáme nakrájenou slaninu nebo uzené, rozetřený česnek a nasekanou petrželku. Vše společně restujeme dalších 5 minut.

Jakmile základ náplně začne sklovatět, pánev odstavíme. Přidáme nasekaný mangold a oba nastrouhané sýry. Osolíme a opepříme. Vše promícháme.

Přiznám se, že směs nejraději míchám rukou, protože se vše krásně promíchá a propojí.

Směs ochutnáme. Dle vlastního uvážení dosolíme či přidáme trochu pepře. Směs by měla mít pikantní chuť. Náplň máme hotovou.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C – horní i dolní ohřev.

S těstem se velmi dobře pracuje, nelepí se, ani se netrhá.

Těsto vyjmeme ze sáčku a přendáme na lehce pomoučený vál. Těsto hněteme 2-3 minuty hranou dlaně směrem od sebe. Těsto rozdělíme na dvě nestejně velké části (dvě třetiny a jednu třetinu).

Větší těsto rozválíme tak, aby přesahovalo přes okraj formy. Po naplnění cca 1 cm nad okraj náplně.

S těstem se velmi dobře pracuje, nelepí se na vál a ani nemá tendenci se trhat.

Aby se těsto lépe přenášelo z válu do formy, natočíme ho na váleček a pak ho opatrně spustíme do formy.

Na těsto naneseme rovnoměrně připravenou náplň. Zbylé těsto tence vyválíme tak, aby zakrylo celou formu. Okraje obou placek bříšky prstů spojíme do pomyslné vlnovky.

Povrch koláče propícháme nožem, aby z koláče mohla unikat pára.

Poté celý koláč potřeme rozpuštěným sádlem.

Formu s koláčem vložíme doprostřed trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme 35 minut a na posledních 5 minut zapneme horkovzduch.

Po upečení se koláč lehce odlepí od formy a po částečném vychladnutí lze přendat na velký talíř. Stačí ho jen podebrat obracečkou a on sám z formy sklouzne na talíř. Koláč krájíme ostrým nožem.

Koláč je sytý, jak se na správné podzimní jídlo patří. Pokud ho nesníte najednou, ve stejné kvalitě vydrží i tři dny. Zabalte jednotlivé porce do alobalu a vložte do chladničky.

Před podáváním rozbalený balíček koláče stačí je prohřát v troubě.