

KOLÁČ S FAZOLKAMI A RICOTTOU

Křehký koláč plněný ricottou a sýry.



Suroviny

2 pláty listového těsta
na náplň:

300 g ricotty speciale

340 g zelených fazolek

100 g strouhaného sýru Gran Moravia

100 g sýru scamorza nakrájeného na kostičky

sůl, pepř

nastrouhaný muškátový oříšek

Příprava:

Nejprve si připravte náplň: do misky vložte ricottu a rozmačkejte vidličkou, přidejte sůl, pepř, muškátový oříšek, sýry Gran Moravia a scamorzu a vše dobře smíchejte. Přidejte fazolky, jemně je do směsi vmíchejte a dejte na chvíli odležet. Na plech vyložený pečicím papírem dejte první plát těsta, rovnoměrně na něj rozetřete náplň a přikryjte druhým plátem. Okraje těsta k sobě dobře přitiskněte, dejte péci do vyhřáté trouby a pečte při 200 stupních asi 35 minut.



Ostatní



Předkrmy



10 minut
příprava



35 minut
pečení



Nízká
obtížnost