

# Kluci v akci

## Zeleninový koláč

4–6 porcí



Tento letní koláč je inspirován francouzským quichem, ovšem my si přípravu zjednodušíme koupí listového těsta. Teplý zeleninový pokrm je hotový v cukuletu, proto neváhejte a upečte si dobrý prázdninový oběd nebo večeři.

300 g listového těsta  
100 g anglické slaniny  
1 kedlubna  
8 ředkviček  
2 hrsti hrášku  
250 ml smetany  
4 vejce  
12 mini rajčátek  
snítka petrželky a bazalky  
mletý pepř  
sůl

Podle možností vypláchneme vodou (neutíráme) a poté vyložíme buď kulatou, nebo obdélníkovou (menší pekáček) formu listovým těstem, asi ½ cm silným. Těsto zlehka propícháme, pečeme při 190 °C dozlatova a necháme zchladnout.

Slaninu nakrájíme na proužky, kedlubnu taktéž, ředkvičky na ¼.

Slaninu vypečeme na pánvi, přidáme kedlubnu, ředkvičky, orestujeme, vložíme hrášek a zalijeme smetanou, osolíme, opepříme a necháme chvíli dusit, na závěr přidáme nasekanou petrželku a bazalku a odstavíme. K zeleninové směsi vmícháme rozkvedlaná vejce a vše vlijeme do upečeného korpusu, dozdobíme rajčátky a vložíme znovu do trouby zapéct.