Zemiakový koláč

Čas prípravy: 60 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá; Prívarky, omáčky, prílohy

Tento recept je z pohľadu ingrediencií skutočne variabilný a dá sa pripraviť ako rýchly snack ale aj ako hlavný chod. Základom sú zemiaky a syr, zvyšok je vecou chutí a fantázie.

Suroviny:

- zemiaky
- syr
- tuk na vymastenie formy
- soľ
- slanina, saláma alebo šunka
- pažítka alebo jarná cibuľka
- koreniny alebo bylinky

Postup práce:

Na stôl si pripravíme tortovú formu a uložíme do nej surové zemiaky tak, aby sme pokryli celú plochu formy. Podľa toho odmeriame potrebné množstvo zemiakov. Obruč z formy odložíme bokom, zemiaky riadne umyjeme a dáme ich v šupke variť do osolenej vody asi na 10 - 15 minút. Nemusia byť úplne uvarené, stačí tak, aby sa dali rozpučiť. Kým sa varia, pripravíme si plech na pečenie a zvyšné suroviny. Plech by mal byť o niečo väčší ako obruč z tortovej formy, podľa ktorého sme merali suroviny. Potrieme ho tukom a položíme naň tortovú obruč. Do obruče vložíme vychladnuté uvarené zemiaky a popučíme ich tak, aby súvislo pokryli celé dno obruče. Potom obruč opatrne vyberieme tak, aby zemiakový korpus ostal neporušený. Po okrajoch aj po vrchu ho omastíme, prípadne posypeme ľubovoľným korením. Vložíme ho do rúry a pečieme asi 20 minút na 200 C°, resp. pokým zemiaky nie sú dozlata upečené. Hotový korpus vytiahneme z rúry a posypeme pripraveným syrom. Ak pripravujeme zemiaky len ako prílohu, zvyčajne stačí posypať syrom a bylinkami. Ak vyrábame hlavné jedlo, pridáme k syru aj ostatné suroviny. Navrstvený korpus vrátime do rúry zhruba na ďalších 3 - 5 minút. Sledujeme, kým sa syr nerozpustí. Hotové jedlo môžeme dozdobiť zelenými vňaťami alebo dochutiť chilli papričkou. Ako príloha sa môže použiť kyslá uhorka alebo čalamáda, prípadne dresing.

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk