

www.SztukaKulinarna.pl

Kołacz z grzybami

ilość porcji **10** czas **1 godzina 10 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	grzyby	
30	dkg	mąka pszenna	
15	dkg	masło	
2	szt	cebula	
2	szt	czosnek	
10	dkg	startego żółtego sera	
		oliwa (olej)	
		rumowy, cz i bułka tarta	
		do formy,	
		natka pietruszki	
		sól, olej	

Przepis Mąkę przesiać ze szczyptą soli, dodać posiekane masło i dwie łyżki wody, zagnieść ciasto i uformować kulę. Chłodzić ok. 30 min. Posiekaną cebulę i czosnek zeszklić na patelni, dodać oczyszczone i opłukane, drobno pokrojone grzyby i dusić do miękkości. Wymieszać z łyżką bułki tartej, serem i natką pietruszki. Ciasto podzielić na dwie części - większą i mniejszą. Natłuszczoną tortownicę wyłożyć większą częścią ciasta, następnie ułożyć na nim grzyby. Resztą ciasta przykryć nadzienie i docisnąć brzegi. Pośrodku wyciąć otwór aby para podczas pieczenia mogła wydostać się na zewnątrz. Piec ok. 40 min. w temp. 200°C. Kołacz należy podawać na ciepło z sokiem pomidorowo ogórkowym. Składniki

0.5 kg mieszanych leśnych grzybów (podgrzybki, maślaki, borowiki itp.), 30 dkg mąki, 15 dkg masła, 2 cebule, 2 ząbki czosnku, 10 dkg startego, żółtego sera, bułka, tarta, natka pietruszki i sól, olej