

ĀECKO-ITALSKĀ RING

ĀEtrtek, 04 zĀĀ- 2014

Malý nĀhled na strĀnky Daniely SvobodovĀ, kterĀ RĀda vaĀĀ a pĀ, jak svĀj blog i pojmenovala. ProtoĀe oba dva svĀ zĀjmy spojila dohromady, a rozhodla se, Āe svĀ dobroty si nebude nechĀvat pro sebe, pĀipravila si pro vĀs jeden velmi dobrĀy a lahodnĀy kolĀĀ - no, neberte to, suroviny jsou nynĀ vĀ dostupnĀ a nemusĀ se pĀeci mlsat jen sladkosti, Āe?

Āecko-italskĀ ring (slanĀ kolĀĀ)

TĀsto:

200 g polohrubĀ mouky

150 g hladkĀ mouky

sušenĀ droždĀ (mnostvĀ pro 500 g mouky)

1 lĀka soli

1 kĀvovĀ lĀka cukru

6 ĀajovĀch lĀek oleje

230 ml vody

NĀplĀ:

2 lilky

1 cuketa

200 g sĀra Fetta

100 g mozzarely

3 lĀky tymiĀnu

3 celĀ vejce

sĀl, mletĀ ĀernĀ pepĀ

2 velkĀ cibule

0,5 dl mlĀka

Postup pĀĀpravy receptu

Mouky smĀchĀme s ostatnĀmi sypkĀmi surovinami, pak pĀilijeme olej a vodu. vytvoĀĀme kompaktnĀ tĀsto, poprĀm moukou, pĀikryjeme je utĀrkou a nechĀme hodinu kynout. Lilky omyjeme, nakrĀjĀme na centimetrovĀ plĀtky, nasolĀme a nechĀme hodinu vypotĀt.

Na oleji opeĀeme do zlatova nejprve lilky, pak na tenkĀ koleĀka pokrĀjenou cuketu a nakonec do zlatova i na mĀsĀky nakrĀjenou cibuli. SmĀs vychladĀme. V mĀse smĀchĀme na drobno pokrĀjenĀ sĀry s vajĀkem, mlĀkem a pepĀem, potĀ osolĀme.

TĀsto za pomoci trochy hladkĀ mouky vyvĀlĀme pĀĀmo na plechu vyloĀenĀm peĀicĀm papĀrem do obdĀlnĀku). Posypeme j cibulĀ, pak pĀĀdĀme cuketu a na kousky (cca 2 x 1 cm) nakrĀjenĀ lilky. OsolĀme a posypeme tymiĀnem. Pak na zeleninu lĀkou rovnomĀrnĀ navrstvĀme sĀrovou smĀs. PeĀeme v pĀedehĀtĀ troubĀ pĀĀi 170°C asi 30 - 40 min zaĀinĀ tĀsto bĀhem peĀenĀ z vrchnĀ strany moc zlĀtnout, pĀikryjeme je alobalem.

Vyjmeme z trouby, nechĀme 5 minut odpoĀinout a krĀjĀme na porce. KolĀĀ je dobrĀ teplĀ (jen tak samotnĀ nebo se zeleninovĀm salĀtem), i studenĀ jako veĀe nebo pohoĀtĀbĀ k vĀnu a pĀvu. DANIELA SVOBODOVĀ, (mlsnĀ, ĀikovnĀ a ŀasnĀ kuchaĀka - pozn. red.)