

ĀECKO-ITALSKĀ RING

ĀEtrtek, 04 zĀiĀ- 2014

Malý nĀhled na strĀnky Daniely Svobodovĕ, kterĀ RĀda vaĀ a pĀ, jak svĀ j blog i pojmenovala. ProtoĀ oba dva svĕ zĀjmy spojila dohromady, a rozhodla se, Ā svĕ dobroty si nebude nechĀvat pro sebe, pĀipravila si pro vĀs jeden velmi dobrĕy a lahodnĕy kolĀĀ - no, neberte to, suroviny jsou nynĕi vĀ dostupnĕe a nemusĕi se pĀeci mlsat jen sladkosti, Ā?

Āecko-italskĕy ring (slanĕy kolĀĀ)

TĀsto:

200 g polohrubĕe mouky

150 g hladkĕe mouky

sušenĕe droždĕi (mnostvĕi pro 500 g mouky)

1 lĀka soli

1 kĀvovĀ lĀka cukru

6 Āajovĕch lĀek oleje

230 ml vody

NĀplĀ:

2 lilky

1 cuketa

200 g sĕyra Fetta

100 g mozzarely

3 lĀky tymiĀnu

3 celĀ vejce

sĀl, mletĕy Āernĕy pepĀ

2 velkĕe cibule

0,5 dl mlĕka

Postup pĀipravu receptu

Mouky smĕchĀme s ostatnĕi sypkĕmi surovinami, pak pĀilijeme olej a vodu. vytvoĕime kompaktnĕi tĀsto, poprĀm moukou, pĀikryjeme je utĀrkou a nechĀme hodinu kynout. Lilky omyjeme, nakrĀjĕme na centimetrovĕe plĀtky, nasolĕme a nechĀme hodinu vypotĕt.

Na oleji opeĕeme do zlatova nejprve lilky, pak na tenkĀ koleĀka pokrĀjenou cuketu a nakonec do zlatova i na mĕsĕky nakrĀjenou cibuli. Smĕs vychlĀdĕme. V mĕse smĕchĀme na drobno pokrĀjenĕe sĕry s vajĕkem, mlĕkem a pepĀem, potĕe osolĕme.

TĀsto za pomoci trochy hladkĕe mouky vyvĀlĕme pĀimo na plechu vyloĕenĕm peĕicĕm papĕrem do obdĕlnĕku). Posypeme j cibulĕi, pak pĀidĀme cuketu a na kousky (cca 2 x 1 cm) nakrĀjenĕe lilky. Osolĕme a posypeme tymiĀnem. Pak na zeleninu lĀkou rovnomĕrnĕ navrstvĕme sĕrovou smĕs. Peĕeme v pĀedehĀtĕe trouby pĀi 170°C asi 30 - 40 min zaĀinĀ tĀsto bĀhem peĕenĕi z vrchnĕi strany moc zlĀtnout, pĀikryjeme je alobalem.

Vyjmeme z trouby, nechĀme 5 minut odpoĕinout a krĀjĕme na porce. KolĀĀ je dobrĕy teplĕy (jen tak samotnĕy nebo se zeleninovĕm salĀtem), i studenĕy jako veĕe nebo pohoĕtĕbĕi k vĕnu a pĕvu. DANIELA SVOBODOVĀ, (mlsnĀ, ĕikovnĀ a ũasnĀ kuchaĕka - pozn. red.)