

Sýrový koláč z listového těsta s Jihočeskou nivou, medem, oříšky a hruškami

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Kombinace nivy, hrušek a medu je osvědčená gurmány. Zkuste ji a uvidíte, že výsledek bude famózní.



Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 100 g Jihočeské nivy 60 %
- 1 hrst ořechů dle chuti
- 1 hruška
- 1 lžička tymiánu
- 1 vejce
- 1 lžíce medu
- 1 cibule
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Těsto rozložíme či rozválíme. Hrušky a cibuli nakrájíme na tenké plátky, Jihočeskou nivu na kostičky. Hrušky a cibuli poklademe na těsto. Posypeme tymiánem, Jihočeskou nivou, najemno nasekanými ořechy, osolíme, opepříme a zakápneme medem. Okraje ohneme podél celého koláče a potřeme vejcem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C 15–20 minut.