Koláč s rajčaty a bylinkami

Časová náročnost: 40 minut

Těsto

125 g	jemné ovesné vločky
125 g	hladká mouka
125 g	máslo
4 lžíce	voda
	sůl
1 ks	žloutek



Náplň

750 g	rajčata
1 ks	cibule
3 stroužky	česnek
300 g	zakysaná smetana
3 ks	vejce
1 ks	bílek
	sůl
	mletý pepř
1 svazeček	čerstvé bylinky (petrželka, pažitka, tymián, kopr…)
150 g	tvrdý sýr

Postup přípravy

Těsto na koláč si připravíme z ovesných vloček, mouky, másla, vody, soli a žloutku. Vložíme ho do vymazané koláčové formy, okraje zdvihneme a těsto několikrát propíchneme. Pečeme v troubě předehřáté na 170 stupňů Celsia asi 10 minut. Mezitím si pokrájíme rajčata na plátky a cibuli s česnekem nadrobno posekáme. Smícháme zakysanou smetanu, 3 vejce s jedním bílkem (ten nám zbyl od žloutku z těsta) a ochutíme solí a mletým pepřem. Na upečené těsto klademe střídavě rajčata, prosypáváme je cibulí, česnekem, nasekanými bylinkami (např. koprem a tymiánem) a hrubě strouhaným sýrem. Na závěr přelijeme rozmíchanou smetanou s vejci. Dáme opět péct do trouby – na zhruba 20 až 25 minut. Upečený rajčatový koláč podáváme

podle chuti horký nebo studený.