

Hlavní chod

# Slaný koláč Lorraine

Autor: [Marc Fosh](#)

Počet osob:

## Ingredience

### Přísady na těsto:

- 250 g mouky
- 1/2 čajové lžičky prášku na pečení
- 1/2 čajové lžičky soli
- 125 g studeného másla

### Přísady na náplň:

- 250 g vařené slaniny
- 2 polévkové lžíce slunečnicového oleje
- 4 vejce
- 250 g crème fraîche (zakysaná smetana)
- 1 špetka soli
- pepř
- muškátový oříšek

## Postup

Příprava:

0

Vaření:

0

Počet osob:

Náročnost:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Czech (Czech Republic)'] 0

1. Nejdřív připojte hnětací nástavec. Poté přidejte do pracovní nádoby mixéru Artiste Pâtisserie přísady. Připevněte víko a přístroj zapněte. Jakmile začne těsto tvořit kouli přístroj vypněte.
2. Vyválejte těsto a vložte ho do koláčové formy a pečte v předehřáté troubě.
3. Připojte sekací nástavec a nasekejte slaninu.
4. Poté ji osmažte na pánvi.
5. Připojte šlehací nástavec a ušlehejte crème fraîche s vejci. Osolte opepřete a dochuťte muškátovým oříškem.
6. Studenou slaninu vložte na těsto v pečicí formě a zalijte směsí vajčích a crème fraîche.
7. Pečte dokud koláč nezezlátne.
8. Předpečení těsta: 20 minut při 200°C
9. Dopečení koláče: 40 minut při 175 °C