

Brokolicový koláč z listového těsta

Křupavé listové těsto s krémovou brokolicovou náplní, hotové za půl hodiny.

#HlavníJídlo #Snadné #Pečené

Alergeny: lepek, vejce, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 25 min | Střední | 3 porce | ≈ 30,12 Kč/porce | 520 kcal/porce

Na porci: 17 g bílkovin | 38 g sacharidů | 33 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 6,65 Kč

~~44,45 Kč~~ **37,80 Kč** -15 %
za množství použité na 3 porce

Ceny ve slevě platí do 10. 11. 2026.

Suroviny



Brokolice · 500g
Potřeba: 500 g
19,90 Kč
Nejnižší cena



Bujón Gustito hovězí, slepičí, zeleninový · 120g
Potřeba: 1 kostka (cca 10 g)
12,90 Kč
Nejnižší cena



Listové těsto Penny To Go chlazené · 275g
Potřeba: 275 g
17,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Vejce M 10 ks · 10 ks
Potřeba: 2 ks
59,90 Kč



Smetana ke šlehání Primo 30% Zott · 200g
Potřeba: 100 ml
19,90 Kč



Váš Výběr extra tvrdý sýr 200g · 200g
Potřeba: 80 g
74,90 Kč
Nejnižší cena



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1 špetka
11,90 Kč

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Brokolici rozdělte na malé růžičky a vložte na 3 minuty do vroucí vody s polovinou bujónové kostky, pak sceďte.
2. Vejce rozšlehejte se smetanou, přidejte nadrobno nastrouhaný sýr, zbytek bujónu rozdrobený, pepř a špetku soli.
3. Listové těsto rozložte i s papírem na plech a okraje lehce přehněte nahoru.
4. Na těsto rozložte brokolici a zalijte vaječnou směsí.
5. Pečte 25 minut dozlatova. Před krájením nechte chvilku odpočinout.

Tip: Pro sytější koláč přidejte na těsto pár kousků šunky nebo nakrájenou cibuli.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.