

Slaný cukinový (cuketový) koláč:

400 g cukiny postrúhanej na hrubom strúhadle (mladé aj so šupkou)

150 g diétnej salámy (šunky) pokrájanej na drobné kocky

150 g tvrdého syra postrúhaného na hrubo

1 dcl oleja

200 g hrubej múky

1 vrečko prášku do pečiva

3 celé vajcia

1 veľká cibuľa pokrájaná na drobno

3 - 5 strúčkov prelisovaného cesnaku

ml. čierne korenie

vegeta, soľ podľa chuti

Všetky přísady spolu zmiešať v mise, nechať cca 10 - 15 minút odstáť, potom vyliat' do vymastenej formy (alebo na menší plech) a piecť v rúre asi 20 - 25 min pri 220°C, teplovzdušná pri 200°C.

Koláč je výborný teplý aj studený (ten málokedy zostane); pečiem ho väčšinou cez leto a robievam k nemu rajčinový šalát s cibuľou a olivovým olejom, je to super.
