



ZEMIAKOVÝ KOLÁČ OD HUGA





Tento koláč sa dá použiť aj ako vynikajúca príloha k akémukoľvek mäsu! Je to dobrota hotová za veľmi krátky čas.

Budete potrebovať:



lístkové cesto (kupujem ho ako polotovár)

3 stredne veľké zemiaky

trochu masla

soľ

1 žĺtok

trošku oleja

Postup:

Očistené, nakrájané zemiaky uvarte v slanej vode. Po uvarení scedíte vodu a pridáte minimálne 1 veľkú lyžicu masla. Vymiešajte na zemiakovú kašu. V žiadnom prípade nepridávajte mlieko! Ja kašu vymiešam tak aby nebola hladká, mám radšej keď v nej cítim malé hrudky zemiakov. Môžete do kaše zamiešať aj čerstvú petržlenovú vňať. Zemiakovú kašu nechajte trochu vychladiť.

Na vychladené lístkové cesto pridajte zemiakovú kašu. Zrolujte a zlepte konce aby pri pečení kaša nevytiekla. Pozor na to aby ste nedali kašu na cesto horúcu, potom sa vám bude s cestom zle pracovať. Obsahuje veľa masla a bude sa topiť. Povrch cesta potrite s jedným žĺtkom, do ktorého pridajte kvaku oleja. Položte na plech s papierom na pečenie a pečte pri 180 stupňoch cca 15-20 minút. Riadte sa sfarbením lístkového cesta. Malo by mať krásnu zlatohnedú farbu.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo