

# Italské slané minikoláčky s vůní léta

• doba přípravy: 30 minut • doba chlazení těsta: 1 hodina • doba pečení: 20 minut • počet porcí: 3-4

## INGREDIENCE

### na křehké máslové těsto s bylinkami

- 280 g hladké mouky
- 180 g vychlazeného másla
- 1 lžička sušeného tymiánu (nebo jiných aromatických bylinek)
- 1 rovná lžička soli
- 7 lžic ledové vody

### na koláčky s parmskou šunkou

- 3 velká rajčata – na pyré (můžete použít i kupované pyré)
- 1/2 lžičky sušeného oregana
- špetka soli
- špetka cukru
- čerstvě mletý pepř
- 2 hrsti čerstvých špenátových listů
- 1 stroužek česneku
- několik plátků parmské nebo schwarzwaldské šunky
- hoblinky parmezánu

### na koláčky s rajčaty a čerstvým sýrem

- 10 cherry rajčátek
- smetanový sýr – žervé, nebo ricotta
- 1 stroužek česneku
- čerstvě mletý pepř
- sůl
- hrst čerstvých listů bazalky
- hoblinky parmezánu

## POSTUP

### 1. příprava křehkého těsta

Všechny sypké ingredience na těsto smícháme ve větší míse (mouku, sůl a sušený tymián). Vše promícháme, přidáme studené máslo nakrájené na kostičky a hněteme rukama dokud se nám z těsta nezačnou tvořit jakési lupínky. Nyní začneme pomalu přilívat studenou vodu a neustále hněteme, dokud nevytvoříme hladké lesklé těsto. Hotové těsto

celý článek najdete na <http://korenizivota.cz/italske-slane-minikolacky-s-vuni-leta/>



rozdělíme zabalíme do alobalu a dáme do lednice minimálně na hodinu. Z chladnějším těstem se lépe pracuje. **Tip:** Křehké těsto je jedno z mých nejoblíbenějších. Dá se připravit na sladko, na slano a kombinovat podle fantazie do nekonečna.

## 2. připravíme si ostatní ingredience

Mezitím si připravíme rajčatovou omáčku, špenát a šunku na koláčky.

**Rajčatová omáčka:** Pokrájená rajčata rozvaříme na pyré, nebo přivedeme k varu kupované pyré. Rajčatový základ smícháme s oreganem, solí, cukrem a pepřem. Doladíme podle chuti a necháme vychladnout.

**Špenát:** Omytý špenát orestujeme na olivovém oleji s rozdrceným stroužkem česneku a solí.

**Šunka:** Parmskou šunku pokrájíme na kousky a orestujeme na pánvi na olivovém oleji.

**Sýrový krém:** Krémový sýr rozmícháme s rozdrceným česnekem, solí, pepřem a pokrájenými lístky bazalky.

Nakonec si na plátky nebo malé kousky pokrájíme cherry rajčata, která budeme pokládat na koláčky.

## 3. zpracujeme těsto a pečeme

Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku (vysokou několik mm). Z placky vykrájíme kolečka o průměru cca 8-10 cm (já používám sklenici na whiskey). Z tohoto množství těsta jsem vykrájela kolem 18 koleček. Takto připravená kolečka z těsta poklademe v rozestupech na pečící papír, lehce propíchneme vidličkou a přikryjeme dalším archem pečícího papíru, který zatížíme fazolemi. Těsto dáme předpéct do trouby cca na 10 minut při 200°C. Kdybychom těsto nezatížili, začalo by se nerovnoměrně zvedat a prskat.

## 4. čas na náplně a dopečení

Předpečené koláčky vyjmeme z trouby a poklademe na ně náplně. Polovinu potřeme rajčatovým pyré a poklademe kouskem špenátových listů, parmskou šunkou a nakonec posypeme strouhaným parmezánem. Na druhu půlku koláčků opatrně nanese sýrový krém, na který dáme rajčata, trochu pyré a strouhaný parmezán. Takto připravené koláčky vrátíme zpět do trouby a dopékáme na 180°C cca 10 minut dokud nám nezačnou zlátnout okraje těsta.

## 5. doladíme a servírujeme

Hotové koláčky s rajčaty poklademe čerstvými lístky bazalky. Servírujeme s dobrým bílým vínem.