

SLOŽENÍ

1 balení Garden Gourmet grilovaných nudliček 175g
400 g dýňové dužiny
2 pláty listového těsta
4 až 6 plátků slaného koláčového těsta (mraženého)
3 vejce
1 citron (pouze kůra)
100 ml (veganského) mléka
120 g (veganské) kysané smetany
100 g (veganské) mozzarely
sůl
pepř



Nenechte se vyděsit strašidelným obličejem! Tento vegetariánský dýňový koláč s Garden Gourmet grilovanými nudličkami je perfektním doplňkem vašich halloweenských oslav!

PŘÍPRAVA

1. Předehřejte troubu a dýni rozmixujte

Předehřejte troubu na 180°C a nechte těsto rozmrazit. Dýni nakrájejte na části, odstraňte semínka, oloupejte a nakrájejte na stejně velké kostky. Dýni povařte v osolené vodě asi 15 minut. 2/3 rozmixujte na pyré ponorným mixérem nebo kuchyňským robotem.

2. Udělejte pyré

Smíchejte dýňové pyré s mlékem, kysanou smetanou, sýrem a vejci. Dochutěte solí, pepřem a nastrouhanou citronovou kůrou.

3. Osmažte Garden Gourmet grilované nudličky do zlatova

Grilované nudličky Garden Gourmet smažte pár minut na troše oleje do zlatova, vyjměte je z pánve a nechte chvíli vychladnout.

4. Rozválejte těsto

Formu na pečení vymažte trochou oleje a vyložte pečicím papírem. Plátky těsta dejte k sobě. Vyválejte je na velký plát a vyložte jím pekáč.

5. Naplňte a upečte

Nalijte dýňové pyré do pekáče a rozdělte na něj kousky dýně a osmažených nudliček. Koláč pečte ve střední části trouby asi 45 minut.

6. Nasaďte koláči „děsivý obličej“!

Plátky listového těsta pokladte na sebe, abyste vytvořili plát o velikosti dortové formy, položte ho na pečicí papír a vyřízněte z něj „strašidelný“ obličej. Potřete ho mlékem nebo vejcem a upečete dohněda na pekáči v troubě. Po upečení ho opatrně položte na koláč a ozdobte.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ