



TURECKÝ KOLÁČ – TRADIČNE ZNÁMY AKO RULO BÖREK

ÚROVEŇ OBTIAŽNOSTI: ELAĤKÁ

INGREDIENCIE NA OMÁČKU

- 2 veľké pláty okrúhleho cesta filo
- 2 vajcia
- 5-6 lyžíc jogurtu
- ¼ pohára olivového oleja
- 1-2 lyžíc octu

INGREDIENCIE NA PLNKU

SYR

- 200-250 g rozmrveného syru feta
- Polovica zväzku petržlenu a fenikla, jemne nasekané
- 1 čajová lyžica vložiek červenej papriky
- Zmiešajte a vložte do cesta.

ŠPENÁT

- 500 g špenátu, umytý, nasekaný najmno a posolený
- 100 g rozmrveného syru feta
- Soľ, čierne korenie a tymián – ako to máte radi
- Zmiešajte a vložte do cesta.

MÄSO SO ZELENINOU

- 250 g mletého mäsa
- 1 stredne veľká cibuľa, najmno nasekaná
- 1 stredne veľký pór, najmno nasekaný
- 1 stredne veľká mrkva, najmno nasekaná
- Orestujte všetky ingrediencie a pridajte soľ, čierne korenie a vložky červenej papriky, podľa toho, ako to máte radi. Ochladte, a potom vložte do cesta.

ZEMIAK

- 3 stredne veľké zemiaky, najmno nasekané
- 1 stredne veľká cibuľa, najmno nasekaná
- Orestujte tieto dve ingrediencie a pridajte soľ, čierne korenie a vložky červenej papriky, podľa toho, ako to máte radi. Ochladte, a potom vložte do cesta.

METÓDA

1. Narežte dva pláty okrúhleho cesta na polovicu.
2. V mise zmiešajte vajčka, jogurt, olivový olej a ocot, potom rozdeľte na dva polkruhy cesta.
3. Pripravte si obľúbenú plnku a keď bude hotová, vložte štvrtinu pozdĺž rovnej hrany cesta a zrolujte ho.
4. Nalejte malé množstvo olivového oleja do panvice a zrolované cesto vložte do stredu panvice a vytvorte špirálu. Postupujte rovnako pri ostatných troch a na panvici vytvárajte špirály.
5. Zvyšnú omáčku natrite na koláč v tvare špirály. Na panvicu založte veko a varte na najnižšom stupni, kým sa povrch cesta nezmení na zlatisto hnedú. Obráťte koláč pomocou taniera a opečte druhú stranu. Keď sú obe strany zlatisto hnedé, môžete podávať!