

Slaný koláč z máslové dýně, uzeného tofu

Postup: 500 g oloupané máslové dýně nakrájíme na kousky a uvaříme v páře doměkka, trvá to asi 15 minut. Vychladlou dýni rozmačkáme vidličkou a na vále zpracujeme s 200 g celozrnné špaldové mouky, 300 g polohrubé bílé mouky, 5 lžícemi panenského olivového oleje, solí, lžící kypřicího prášku, lžičkou kurkumy, pepřem, tymiánem, rozmarýnem a drcenou chilli papričkou v tvárné těsto. Vtlačíme je do pekáčku vyloženého pečícím papírem, poklademe na kostičky nakrájeným uzeným tofu a cibulí, zastříkáme slunečnicovým olejem ve spreji a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů asi 40 minut. Podáváme se syrovou zeleninou nebo kysaným zelím. Můžeme také pokapat domácí rajčatovou omáčkou

Fotky níže:













