



TURECKÝ KOLÁČ ZE ZÁVITKŮ – TRADIČNĚ ZNÁMÝ POD NÁZVEM RULO BÖREK

ÚROVEŇ OBTÍŽNOSTI: SNADNÁ

PŘÍSADY NA OMÁČKU

- 2 velké pláty kulatého tenkého lístkového těsta
- 2 vejce
- 5–6 polévkových lžic jogurtu
- ¼ šálku olivového oleje
- 1–2 polévkové lžíce octa

PŘÍSADY NA NÁPLŇ

ŠYROVÁ NÁPLŇ:

- 200–250 g rozdrobeného sýru feta
- půl svazku petržele a fenyklu, nejemno nakrájených
- 1 polévková lžice vloček z červené papriky
- Vše smíchejte a vložte do těsta.

ŠPENÁTOVÁ NÁPLŇ:

- 500 g omytého a jemně nakrájeného prosoleného špenátu
- 100 g rozdrobeného sýru feta
- sůl, pepř a tymián dle chuti
- Vše smíchejte a vložte do těsta.

NÁPLŇ S MASEM A ZELENINOU:

- 250 g mletého masa
- 1 středně velká cibule, nejemno nakrájená
- 1 středně velký pórek, nejemno nakrájený
- 1 středně velká mrkev, nastrouhaná
- Všechny přísady společně orestujte, přidejte sůl, černý pepř a vločky červené papriky dle chuti. Krátce nechte vystydnout a vložte do těsta.

BRAMBOROVÁ NÁPLŇ:

- 3 středně velké brambory, nastrouhané
- 1 středně velká cibule, nejemno nakrájená
- Obě přísady společně orestujte, přidejte sůl, černý pepř a vločky červené papriky dle chuti. Krátce nechte vystydnout a vložte do těsta.

POSTUP

1. Dva pláty kulatého tenkého lístkového těsta rozkrojte napůl.
2. V misce smíchejte vajíčka, jogurt, olivový olej a ocet a rozložte na čtyři půlkruhové díly těsta.
3. Připravte si zvolenou náplň a čtveřtinu pak umístěte podél rovného okraje těsta a srolujte.
4. Do pánve nalijte trochu olivového oleje, srolované těsto dejte doprostřed pánve a začněte tvořit spirálu. Stejný postup zopakujte se zbývajících třemi díly těsta, a dokončete tak spirálu na pánvi.
5. Zbývající omáčku nalijte na koláč ve tvaru spirály. Pánev přiklopte pokličkou a nastavte na nejnižší stupeň a pečte, dokud nebude povrch těsta opečený dozlatova. Pomocí talíře koláč překlopte na druhou stranu a opečte z druhé strany. Až budou obě strany opečené dozlatova, můžete servírovat!