

Cibulový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 800 g
- polohrubá mouka 400 g
- sýr eidam 150 g
- anglická slanina 130 g
- máslo 50 g
- droždí 30 g
- smetana 150 ml
- mléko 125 ml
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Mouku, špetku soli, 1 ks vejce, změkklé máslo a rozdrobené droždí promícháme
2. Postupně přiléváme vlažné mléko a vypracujeme vláčné těsto, které necháme asi 10 minut odpočinout
3. Cibuli oloupeme a nakrájíme na osminky, v pánvi na rozehřátém oleji ji orestujeme
4. Z těsta vyválíme kulatý plát a přeneseme ho do tukem vymazané a moukou vysypané formy, přesahující okraje odřízneme a dno vidličkou na několika místech propícháme
5. Na těsto rozložíme slaninu, cibuli a nastrouhaný sýr
6. Formu vložíme do trouby vyhřáté na 190 °C a zapékáme 15 minut

7. V této fázi koláč zalijeme ve smetaně rozšlehanými vejci dochucenými pepřem a solí
8. Pečeme dalších 15 minut.