

Cibulový koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 balení
- mouka hladká 1 lžíce
- cibule 300 g
- slanina anglická 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 1 ks
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny. Vál posypeme hladkou moukou a polovinu těsta vyválíme na tenký plát, který přeneseme na plech.

Cibuli oloupeme, překrojíme na půl a nakrájíme na tenká půlkolečka. Anglickou slaninu nakrájíme na malé kousky. Cibuli i slaninu rovnoměrně rozprostřeme na koláč, dle chuti osolíme a opepříme.

Druhou polovinu těsta také vyválíme na tenký plát, přiklopíme jím koláč a potřeme ho rozšlehaným osoleným vejcem. Nakonec ještě vrchní těsto propícháme vidličkou, aby se netvořily bubliny, a posypeme kmínem.

Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C 15–20 minut, dokud koláč nezezlátne.

Poznámka:

Koláč se dá připravit také z pórku. Obě varianty můžeme servírovat jako vhodnou přílohu k vínu.