

Cibulový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

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

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

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 menší kousky. Cibuli i slaninu rovnoměrně rozprostřeme na koláč, dle chuti osolíme, opepříme. Druhou polovinu těsta také vyválíme na tenký plát, přiklopíme jím koláč a potřeme ho rozšlehaným vejcem. Nakonec vrchní těsto propícháme vidličkou, aby se netvořily bubliny a posypeme kmínem a dáme péct asi tak 20 min.