

Koláč se sýrem, smetanou a cibulí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• **Na těsto**

- polohrubá mouka 180 g
- tvaroh 120 g
- máslo 120 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- vejce 1 ks

• **Náplň**

- kadeřevá petrželka 1 lžíce
- škrobová moučka 1 lžíce
- strouhaný eidam 300 g
- mléko 5 dl
- zakysaná smetana 2.5 dl
- červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na vál prosijeme polohrubou mouku s kypřicím práškem do pečiva a špetkou solí, přidáme na kousky nakrájené změkklé máslo, polotučný tvaroh, rozklepnuté vejce a vše zpracujeme v hladké kompaktní těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme 30 minut odpočinout v chladničce
2. Mezitím v rendlíku v 1 dl studeného mléka rozmícháme škrobovou moučku, přilijeme zbylé mléko

a za stálého míchání necháme přejít varem, aby směs zhoustla, odstavíme z tepla a pak do chladné hmoty vmícháme na jemno nastrouhaný sýr a zakysanou smetanu

4. Odpočínuté těsto rozválíme na plát, vyložíme jím kulatou koláčovou formu, okraje upravíme, těsto poklademe na kolečka nakrájenou do poloměkka uvařenou červenou cibulí, zalijeme sýrovo-smetanovou směsí a posypeme na drobno nasekanou kadeřavou petrželkou

5. Vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme dozlatova (asi 40 minut).