

# Šalotkový tatin s kozím sýrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- šalotka 600 g
- listové těsto 1 balení
- tymián 5 snítka
- kozí sýr s bílou plísní 1 balíček
- balzamikový ocet 5 lžíce
- hnědý třtinový cukr 2 lžíce
- máslo 3 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Postup

1

Začněte s přípravou cibulek. Jsou maličké a bez malého triku se špatně loupou. Dejte je proto do velké mísy a přelijte je vroucí vodou tak, aby byly všechny potopené. Nechte je chvíli odstát, stačí 5 minut, pak je oloupejte. Spařené jdou ven jako po másle. Rozpalte na plotně velkou ohnivzdornou pánev, žádná plastová rukojeť, zastříkněte ji olivovým olejem a přidejte máslo. Máslo nám pomůže k tomu, aby cibule pěkně zezlátla. Malé šalotky nechte v celku, větší rozpulte a dejte je do pánve. Opékejte je tak dlouho, dokud nebudou všechny krásně zlatavé. Pak k nim natrhejte 3 snítky tymiánu, přisypte cukr, špetku soli a pepře a promíchejte. Cukr začne pomaličku karamelizovat a právě nyní přidejte balzamiko. Vcelku rychle se v pánvi vytvoří krásný tmavý karamel. Pracujte velmi

opatrně, karamel je mrcha, maximálně se soustředte, žádné děti kolem! Promíchejte cibulky tak, aby byly všechny obalené karamellem. Dejte pánev mimo žár a zbytek másla po vločkách rozmístěte na cibulky.

2

Rozválejte si z listového těsta kolo, které bude mít o pár centimetrů v průměru více než vaše pánev, narolujte ho na váleček a z něj ho přemístěte na pánev. Z přesahujícího těsta vytvořte nahrnutím do pánve okraj koláče, trochu těsto po obvodu přimáčkněte, aby se pečením nerozbalilo. Přimačkávejte vařečkou nebo lžicí, ne rukou, pamatujte na karamel. Dejte pánev do předehřáté trouby na 190 stupňů a pečte 15–20 minut, než bude těsto shora zlaté a propečené. Nasadte si chňapky a vyndejte pánev z trouby, nechte ji 3 minutky vydechnout.

3

Nyní přichází osudový okamžik. Úchop, obrat a vyklopení. Zaznamenejte, prosím, velmi pečlivě následující informace:

Nikdy neobracejte koláč s odkrytým předloktím. Předejdete popáleninám z přetékajícího karamelu.

Nikdy nesahejte na rukojeť pánve bez chňapky. Vydrží být žhavá i půl hodiny.

Tak. Vezměte velký talíř, větší než je průměr pánve. Přiklopte jím pánev. Přes předloktí, přes které budete koláč obracet, si přehodte utěrku a uchopte pevně talíř, druhou rukou v chňapce uchopte rukojeť pánve a rychlým chvatem obraťte tatin na talíř. Pokud se mu z pánve nechce, lehkým třesením mu pomozte. Zůstanou-li nějaké cibulky přilepené v pánvi, žádná panika, kleštěmi je vyndejte a vraťte je, kam patří. Natrhejte zbylý tymián a posypte jím koláč. Hojně ho popepřete čerstvě mletým pepřem. Nakrájejte kozí sýr na kolečka a pokladte ho na cibulky, teplem se začne roztékat. Ještě ho trochu opepřete a celý koláč zastříkněte olivovým olejem. Zamilujete si ho, o tom nemám pochyb.

## **Poznámka:**

recept na jeden koláč