Bramborovo-cibulový koláč

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- mouka hladká 2 lžíce
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- dle potřeby koření provensálské 1 ks
- smetana zakysaná 200 g
- sýr tvrdý 50 g
- cibule 2 ks
- dle potřeby olej na vymazání formy 1 ks
- dle potřeby mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory opláchneme, oloupeme a nastrouháme najemno. Přebytečnou šťávu odstraníme, aby směs nebyla příliš tekutá.
Na brambory vyklepneme vejce a nasypeme hladkou mouku, vše promícháme.
Dále přidáme utřený česnek, sůl, pepř a koření, směs opět promícháme.
Hotovou směs přendáme do předem vymazané formy a v troubě ji necháme předpéct. Pečeme při 220 °C, dokud povrch lehce nezezlátne.

Sýr nastrouháme a promícháme se zakysanou smetanou. Tuto směs potom naneseme na předpečený bramborový korpus. Nahoru rozložíme na plátky pokrájenou cibuli.
Koláč vrátíme do trouby a pečeme tak dlouho, dokud cibulka nezezlátne.

Poznámka:

Podáváme ještě zatepla, dozdobený trochou smetany, s čerstvou zeleninovou oblohou a nastrouhaným sýrem. Dobrý je i samotný a zastudena.