

Listový koláč s cibulí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Zakysaná smetana 200 ml
- Sladká smetana 100 ml
- Mozzarella nebo niva 100 g
- Pepř 0.5 ks
- Čerstvý rozmarýn 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Těsto vyválíme na plát a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Oloupaný česnek utřeme a společně s cibulí promícháme s olivovým olejem. Dáme na těsto, vložíme do vyhřáté trouby a na 220°C a zapékáme asi 15 minut. Obě smetany promícháme, přidáme nadrobno pokrájenou mozzarellu nebo nivu, osolíme a opepříme. Zapečené těsto s cibulí zalijeme připravenou smetanou, poklademe čerstvým rozmarýnem a pečeme dalších 15 minut.