

Masový koláč s cibulkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 200 g
- Máslo 75 g
- Sůl 1.2 lžička
- Voda 150 ml
- **Náplň**
- Cibule 2 ks
- Olej 2 kapka
- Uzenina 2 ks
- Hořčice 1 ks
- Paprika 1 ks
- Pepř 1 ks
- Vejce 4 ks
- Mléko 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na vále smícháme mouku, tuk nebo máslo, vodu a sůl a vypracujeme hladké vláčné těsto, které necháme chvíli odpočinout. Kulatou formu vyložíme pečicím papírem.

Těsto vyválíme do kulatého tvaru a vložíme jej do formy. Dno důkladně propícháme vidličkou. Cibuli nakrájíme, osmahneme ji na rozehřátém oleji a poklademe na těsto. Na cibuli naskládáme nakrájené

maso, uzeninu či suroviny dle chuti, potřeme hořčicí a posypeme kořením, případně solí. Přesahující okraje ořežeme nebo je srolujeme na vyšší okraj koláče.

Rozehřejeme troubu a koláč pečeme asi 15 minut. Vejce rozmícháme s trochou mléka, osolíme.

Předpečený koláč vyjmeme z trouby, zalijeme jej rozmíchanými vejci a dopečeme dozlatova