Francouzský cibulový koláč s kozím sýrem

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- drobné červené i bílé cibule 500 g
- olej na vymazání 1 ks
- listové těsto 0.5 balení
- na vyválení těsta hladká mouka 1 ks
- máslo 1 lžíce
- olivový olej 3 lžíce
- hnědý cukr 3 lžíce
- trocha tymiánu 1 ks
- sůl podle potřeby 1 ks
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- štáva z 1/2 citronu 1 ks
- kozí sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Neoloupané cibule dáme do hlubší nádoby a zalijeme horkou vodou tak, aby byly potopené. Necháme stát asi 10 minut. Koláčovou formu o průměru 26 cm lehce vymažeme olejem. Listové těsto rozválíme do kulaté placky tak, abychom jím mohli formu snadno po celé ploše vyložit.

Cibule slijeme, oloupeme, větší překrojíme na půl nebo na čtvrtinky. Na pánvi rozehřejeme olej s

máslem a cibulky na něm na mírném plameni ze všech stran opékáme, dokud nezačnou hnědnout – čím pomaleji, tím lépe.

Hotové cibule posypeme hnědým cukrem. Mícháme, dokud cukr nezkaramelizuje. Dochutíme tymiánem, solí, pepřem a citronovou šťávou. Směs rozložíme na koláč, poklademe proužky kozího sýra a pečeme při 200 °C asi 20–30 minut. Koláč podáváme teplý nebo studený.