

Cibulový koláč

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Listové těsto 1 ks
- Cibule 500 g
- Lepší slanina 200 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vejce 2 ks
- Sýr 200 g
- Pepř, sůl, drcený kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 5

Postup:

Listové těsto vyválíme na kruh, který je větší než koláčová forma. Důkladně přitiskneme na dno i na stěny a přebytečné těsto odstraníme. Cibuli nakrájíme na větší kusy, slaninu na nudličky a společně smažíme ve velké pánvi, dokud není cibule měkká a lehce zlatá. Necháme vychladnout. V misce si smícháme zakysanou smetanu s vejci a dle chuti osolíme, opepříme a okmínujeme. Vychladlou cibulovo-slaninovou směs rozprostřeme na těsto a zalijeme vejci se smetanou. Pečeme v předehřáté troubě na 200°C celkem asi 35-40 min. V půlce pečení ještě koláč zasypeme strouhaným sýrem.