

Cibulový koláč z listového těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Listový těsto 1 ks
- Cibule 4 ks
- Anglická slanina 100 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Vejce 3 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozváleným těstem vyložíme větší koláčovou formu nebo menší plech, dbáme na to, abychom z těsta vytvořili vyšší okraje. V rozpálené troubě krátce zapečeme. Slaninu pokrájíme na nudličky a na ní osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Směs rozložíme na zapečený koláč, posypeme sýrem a zalijeme zakysanou smetanou rozšlehanou s vejci. Osolíme, opepříme, posypeme pažitkou a v mírnější troubě dopečeme. Koláč je chutný teplý i studený.