Francouzský cibulový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Žloutky 1 ks
- Cibule 350 g
- Olej 1 ks
- Šunka 200 g
- Vejce 2 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Smetana 50 ml

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo necháme změknout a smícháme ho v míse s moukou, solí a žloutkem. Pak přidáme dvě lžíce studené vody a vypracujeme vláčné těsto, které zabalíme do fólie a necháme v chladu alespoň 2 hodiny odležet. Odleželé těsto rozválíme na slabý kulatý o tloušťce asi 2 milimetky. Plátem těsta vyložíme kulatou formu na koláč, kterou jsme před tím vymazali máslem. Dno propíchneme na několika místech vidličkou.

Formu s těstem vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, po chvilce snížíme teplotu v troubě na 150 °C a těsto upečeme dorůžova.

Oloupeme cibuli, nakrájíme ji nadrobno, podusíme, osolíme, opepříme a ještě vlažnou ji promícháme s vejci, jemně nakrájenou šunkou a jarními cibulkami, vmícháme smetanu a podle chuti osolíme. Koláč naplníme připravenou směsí a pečeme v troubě ještě asi 20 minut při 160 °C.