

Koláč naruby s rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 3 lžíce
- Červená cibule 2 ks
- Krupicový cukr 50 g
- Balzamiko 1 lžička
- Malé rajčata 400 g
- Rozmarýn 1 snítka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Listové těsto 200 g
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu zapněte na 180°. Máslo rozežhřejte v pánvi, vložte jemně nakrájenou cibuli a lžící cukru. Nechte zkaramelizovat, trvá to asi 15-20 minut. Podlijte pár lžicemi vody, odmíchejte ode dna a nechte vychladnout. Zbytek cukru nasype do pánve, přidejte asi 3 lžíce vody a balzamiko a nechte zkaramelizovat. Ve směsi obalte rajčata a urovnejte je do koláčové formy vyložené pečícím papírem. Zasypte nasekaným rozmarýnem, osolte a opepřete. Posypejte opečenou cibulí, znovu osolte a

opepřete. Navrch položte rozválené těsto. Na okrajích umačkejte tak, abyste náplň uzavřeli a rajčata uvnitř se dusila. Potřete olivovým olejem a pečte asi 30 minut dozlatova. Nechte 10 minut odležet a překlopte talířem.