

Cibulový koláč se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**

- slanina 50 g
- vejce 3 ks
- cibule 1 kg
- gouda 150 g
- sůl 1 ks
- tymián 2 lžička
- žampiony 3 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- máslo 100 g
- mletý pepř 1 ks

- **těsto**

- hladká mouka 200 g
- máslo 100 g
- sůl 1 špetka
- voda 4 lžíce

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 8

Postup:

Nejprve si připravíme křehké těsto. Hladkou mouku osolíme špetkou soli, přidáme máslo a zhruba 4

lžíce studené vody. Vše zpracujeme v těsto, které uložíme do chladu.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Na pánvi rozpustíme máslo. Vložíme cibuli, 2 lžičky tymiánu, lžičku cukru, osolíme a opepříme. Dusíme 10 minut. Mezitím si očistíme žampiony, nakrájíme je na plátky a slaninu na kostičky. Přidáme k cibuli a podusíme dalších 10 minut. Nastrouháme si goudu a vmícháme spolu se zakysanou smetanou do cibulové náplně.

Formu na koláč vymažeme a vysypeme moukou. Vyložíme těstem a předpečeme pár minut ve vyhřáté troubě na 200 °C, dokud nechytně bělavou kůrku. Poté jej vytáhneme a naplníme cibulovou směsí. Cibulový koláč vložíme zpět do trouby a při 180 °C pečeme dalších 40 minut.

Cibulový koláč se žampiony podáváme ještě teplý.