

Cibulový koláč I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 1 balení
- Cibule 7 ks
- Šunka 200 g
- Strouhaný tvrdý sýr 200 g
- Kousek másla 1 ks
- Vejce 1 ks
- Měkký tvaroh 1 ks
- Trochu mléka 1 ks
- Sůl, drcený kmín - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Listové těsto rozválejte, polože na pekáč, aby přesahovalo přes okraj, a potřete ho rozšlehaným vajíčkem. Tvaroh utřete s mlékem, solí a kmínem a rozetřete na těsto. Na másle zpěňte na půlkolečka nakrájenou cibuli, přidejte na proužky nakrájenou šunku a poduste asi 15 minut. Směs rozložte na tvaroh, posypte nastrouhaným sýrem a přiklopte přesahujícím těstem, které potřete vajíčkem. V předehřáté troubě pečte asi 15 - 20 minut.