

Bramborový koláč s cibulí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 700 g
- Vejce 3 ks
- Větší cibule 2 ks
- Polohrubá mouka 100 g
- Nastrouhaný čedar 80 g
- Máslo 50 g
- Tymián 6 snítka
- Čerstvě drcený pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle a propláchneme studenou vodou. Necháme je odkapat a pak je opatrně v utěrce vymačkáme a nasypeme do mísy. Přidáme mouku, sýr, vejce a lžičku lístků tymiánu, osolíme, opepříme a promícháme. Cibuli oloupeme a každou nakrájíme asi na 4 silnější kolečka. Formu na koláč vyložíme pečícím papírem, lehce ho potřeme máslem a nalijeme do ni bramborovou směs. Poklademe ji kolečky cibule, která pokapeme zbylým máslem, koláč vložíme do trouby vyhřáté na 160°C a pečeme asi 40 minut dozlatova.