

Cibulový koláč s houbami a rukolou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Červená cibule - krájená na kolečka 5 ks
- Tymián sušený 1 lžička
- Balzamikový ocet 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Listové těsto 500 g
- Schwarzwaldská šunka 4 plátek
- Žampiony 300 g
- Mozzarella 100 g
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tři lžíce olivového oleje rozpalte v pánvi, přidejte cibuli a na malém až středním plameni ji deset minut pomalu opékejte. Přidejte tymián, ocet, sůl a pepř a za občasného míchání opékejte dalších pět

minut. Troubu rozeehřejte na 200 °C. Těsto rozválejte do kola o průměru asi 28 centimetru, dejte na plech vyložený pečicím papírem a několikrát jej propíchejte vidličkou.

Na těsto navrstvěte opečenou cibuli (asi 3 cm od okraje), natrhanou šunku a žampiony (kloboučkem dolů). Houby potřete zbylým olejem a na koláč přidejte kolečka mozzarely. Vše osolte a opepřete. Pečte třicet až pětatřicet minut, aby se okraj koláče nafoukl a houby změkly. Podávejte s hrstí rukoly uprostřed.

Poznámka:

Koláč můžete místo rukoly posypat polníčkem, čerstvým špenátem nebo řeřichou.