

Alsaský koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 300 g
- Máslo 150 g
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Slanina 100 g
- Cibule 750 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Cherry rajčata 200 g

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Z mouky, soli, másla, vejce a dvou lžic vody vypracujte těsto. Uložte na 30 minut do chladničky. Na oleji opečte pokrájenou slaninu. Přidejte nakrájenou cibuli a nechte ji zesklivatět.

2. Z těsta vyválejte plát, vyložte formu, navrch rozložte alobal a sušené fazole. Předpečte při 180°C 20 minut. Alobal a fazole odstraňte. Vejce rozšlehejte se smetanou, vmíchejte do cibule, osolte, opepřete a dejte na korpus. Pokladte rajčátky a při 170°C dopečte asi 35 minut.