

Cibulové koláčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1626 kalorií , **16 g** cukrů , **95 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulove-kolacky>

Příprava

Mouku prosejte na vál a smíchejte se solí. Máslo nakrájejte na kostky a nožem zapracujte do mouky. Pak přilijte (minerální) vodu a rychle zpracujte hladké těsto. Zabalte ho do fólie a nechte v chladu uležet, alespoň hodinu, ideálně však do druhého dne. Připravte si náplň. Cibule oloupejte a kořínky odkrojte vždy těsně u cibule, aby držely pohromadě. Překrojte je všechny na poloviny (od kořínku po špičku) a pak rozkrájejte zhruba na osminky. V kastrůlku rozpustěte máslo a cibulky na něm 2 minuty restujte. Přidejte med a ocet, promíchejte a vařte na mírném ohni zhruba 5 minut. Poté je nechte zchladnout. Rozklepněte vejce, bílek uschovejte na potřetí, žloutek smíchejte s tvarohem, solí a pepřem. Odleželé těsto rozválejte na tenký plát. Vykrájejte z něj kolečka a naskládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Ze zbylého těsta vyválejte tenký váleček, vytvarujte z něj okraje pro koláčky a potřete je bílkem. Na dna koláčků rozetřete trochu tvarohu a navrch vyskládejte orestované cibulky. Koláčky dejte péct do trouby vyhřáté na 180 °C asi na 15 minut.

Ingredience

- Na těsto: 200 g hladké pšeničné mouky
- 100 g másla
- 1 lžíce vody
- špetka soli
- Na náplň: 4 menší cibule
- 1 lžička másla
- 1 lžíce medu
- 2 lžíce vinného octa
- 1 vejce
- 4 lžíce měkkého polotučného tvarohu nebo čerstvého sýru
- sůl a pepř

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Rodina, Svačinka

