

Cibulovo-pórkový koláč



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1905 kalorií , **4 g** cukrů , **130 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulovo-porkovy-kolac>

Příprava

Mouku zpracujeme se změkklým máslem (100 g), solí a vodu v těsto. Necháme ho chvíli odpočinout. Rozpustíme 30 g másla, zpěníme na něm na kolečka nakrájenou cibuli a 1 pórek. Přidáme smetanu, koření, zahustíme lžičkou hladké mouky. Necháme mírně zchladnout, vmícháme 2 žloutky. Těsto rozválíme, vložíme do vymazané formy či na zapékací pánev, vlijeme náplň, posypeme ještě zbylým pórkem nakrájeným na kolečka a posypeme bazalkou. Pečeme asi 40 minut.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 140 g másla
- 1 lžička soli
- 200 ml vody
- 4 větší cibule
- 2 vejce
- 150 ml zakysané smetany
- 2 pórký
- 1/2 lžičky mletého černého pepře
- 1 lžička bazalky

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Předkrm