

# Cibulový koláč s uzeným masem a sýrem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

**1658** kalorií , **6 g** cukrů , **61 g** tuků , **50 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cibulovy-kolac-s-uzenym-masem-a-syrem>

## Příprava

Mouku prosejeme, promícháme se solí a přidáme kvásek připravený z mléka, droždí a špetky cukru. Vmícháme změkklé máslo a vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Zatím co těsto kyne, cibuli nakrájíme na půlkolečka a na troše oleje ji pražíme asi 10 minut. Těsto vyválíme a přendáme na plech vymazaný tukem. Cibuli rozložíme na těsto, posypeme kmínem, uzeným masem nakrájeným na kostičky. Smetanu dochutíme solí a pepřem, vejce rozšleháme a přidáme do smetany. Vylijeme na koláč a celou plochu posypeme strouhaným sýrem. Pečeme při 180 stupních.

## Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 12 g droždí (kvasnice)
- ✓ 8 lžic mléka
- ✓ 50 g másla
- ✓ špetka cukru krystal
- ✓ 4-5 velkých cibulí
- ✓ 200 g uzeného masa
- ✓ 1 lžíce kmínu
- ✓ 200 g tvrdého sýra
- ✓ 250 ml zakysané smetany
- ✓ 2-3 vejce
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod

