

Cibulový koláč se sardinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

3227 kalorií , **6 g** cukrů , **150 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulovy-kolac-se-sardinkami>

Příprava

Mouku smícháme se solí a vychlazeným máslem a prsty zpracujeme na drobenku. Poté přidáme vejce a vypracujeme hladké těsto, z kterého vytvoříme kuličku (je-li třeba, přidáme 2 lžičky studené vody). Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme 20 minut v lednici. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka a česnek utřeme. Obojí smažíme na oleji do zlatova. Sardinky přepůlíme podélně a zbavíme je páteří. Těsto vyválíme a dáme na plech. Na těsto rozprostřeme cibuli a nahoru sardinky. Pečeme 35 minut na 180 °C.



Tip k receptu

Podáváme pokapané citrónem.



Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 125 g másla
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 4 ks cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 6 lžíc olivového oleje
- ✓ 1 špetka pepře
- ✓ 350 g sardinek
- ✓ 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod