

Cibulový koláč z křehkého těsta



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

4082 kalorií , 8 g cukrů , 293 g tuků , 68 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/cibulovy-kolac-z-krehkeho-testa>

Příprava

Ze změkklého másla, hladké mouky, studené vody a trochy soli vypracujeme těsto, které vyválíme na plát. Kulatou koláčovou formu s nízkým okrajem o průměru 22 cm pečlivě vymažeme olejem a vysypeme hladkou moukou. Pak ji vyložíme připraveným rozváleným těstem. Dáme do trouby vyhřáté na 200 Stupňů Celsia a necháme chvíli zapéct - přibližně 10 minut. Zatím oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na proužky. Za občasného míchání ji podusíme na trošce oleje. Podle potřeby osolíme, opeříme nejlépe čerstvě mletým pepřem a necháme vychladnout. Nakrájíme na drobné kostičky anglickou slaninu a nasypeme ji na druhou pánev. Přistavíme na mírný oheň a několik minut nasucho škvaříme. Pak slaninku i s tukem přidáme vychladnout k cibuli. Smetanu rozšleháme se žloutky a ochutíme špetkou muškátového oříšku. Vychladlou cibulovou směs promícháme se slaninou a rozložíme na předpečený koláč. Vše zalijeme smetanou se žloutky. V předehřáté troubě pečeme při 200° C ještě asi 40 minut. Ozdobíme čerstvými bylinkami podle obliby a chuti a pak podáme teplé nebo studené.

Ingredience

- ✓ 200 g másla
- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 150 ml vody
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ olej a mouka na vysypání formy
- ✓ 5 červených cibulí
- ✓ 3 lžíce oleje
- ✓ sůl a pepř
- ✓ 200 g anglické slaniny
- ✓ 100 ml smetany
- ✓ 2 žloutky
- ✓ špetka muškátového oříšku

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rodina, Svačinka

