

Cibulový koláč



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 10

4540 kalorií , 76 g cukrů , 306 g tuků , 123 g bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Z múky, tvarohu, zmäknutého tuku a štipky soli zamiesime vláčne cesto. Dáme ho aspoň na 30 minut do chladničky. Odležané cesto vyvaľkáme, dáme na vymastený a pomúčený plech, okraje vytiahneme až po okraj. Posypeme jablkami, natrieme plnkou a zalejeme ochutenou smotanou. Pečieme pri 200 °C asi 35-40 minut. Krájame vychladnutý. PLNKA: Jablka ošúpeme, pokrájame na plátky a pokvapkáme citrónovou šťavou. Na horúcom masle opražíme na kocky pokrájanú slaninku. Pridáme posekanú cibuľu a orestujeme do sklovita. Osolíme, okoreníme a poprášime majoranom. Vajcia rozšľaháme v sladkej a kyslej smotane a prisolíme.



Tip k receptu

Postrúhaný údený sýr môžeme nahradit' bryndzou, tak že posúch tesne pred dopečením posypeme rozmrvenou bryndzou.

Ingredience

- ✓ Těsto: 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 250 g odtučněného tvarohu
- ✓ špetka soli
- ✓ Náplň: 500 g jablek
- ✓ 500 g cibule
- ✓ 150 g uzené slaniny
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 2 lžíce citronové šťávy
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 ml sladké smetany
- ✓ 100 ml zakysané smetany
- ✓ 100 g strouhaného uzeného sýru
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Zkušený kuchař, Párty občerstvení

