

Slaný cibulový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

1693 kalorií , **21 g** cukrů , **61 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Z polohrubé mouky, 125 g pokrmového ztuženého tuku, mléka, soli vypracujeme těsto, které necháme 10 minut odležet. Mezitím na másle dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli. Přidáme hladkou mouku a smažíme do světle hněda. Přidáme smetanu, důkladně promícháme a necháme vychladnout. Poté vmícháme žloutky, pepř a sůl dle chuti. Z těsta vyválíme tenkou placku, kterou vložíme do vymazané koláčové formy. Vytvarujeme okraj a dno propíchneme vidličkou. Cibulovou směs rovnoměrně rozetřeme na přichystané těsto a dáme péct na 30 minut do předehřáté trouby na 150 °C. Podáváme horké a ozdobené kuličkami pepře a bobkovými listy.

Tip k receptu

Tento koláč se výborně hodí k hovězímu bujónu a bílému vínu.

Ingredience

- 125 g ztuženého pokrmového tuku
- 250 g polohrubé mouky
- 150 ml mléka
- sůl
- 500 g cibule
- 150 ml smetany
- 1/2 lžice hladké mouky
- 3 žloutky
- 50 g másla
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Zelenina, Klasika, Návštěva, Předkrm