

Cibulový koláč z fillo těsta

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g fillo těsta (viz. recept Fillo těsto), 1 kg bílého sýra, 125 g másla, 3 vejce, 3 svazky nat'ové cibulky, 1 lžíce sekaného kopru, 300 g mladé cukrové nebo bílé řepy

Postup

Postup přípravy: Cibulky a řepu nasekáme na malé kousky, osolíme a promícháme s troškou vody. Přidáme rozdrobený sýr, kopr, sůl a vejce, okořeníme. Pekáč vymažeme a dno i boky obložíme těstem, trochu těsta necháme i na zakrytí. Potřeme ho dobře máslem, dáme náplň a zakryjeme zbylým těstem. Pokropíme vodou a ve vyhřáté troubě pečeme 1 hodinu. Podáváme teplé.