

Sýrové koláčky s cibulkou

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

muškát

4 nat'ové cibulky

sůl

200 g hladké mouky

150 g kysané smetany

1 žloutek

100 g másla

pepř

2 vejce

100 g ementálu

Postup

Smísíme mouku s 80 g másla, solí a asi 2-3 lžícemi ledové vody. Těsto uložíme asi na 30 minut do chladničky.

Omyjeme nat'ovou cibulku a i se zelenými částmi nasekáme na krátké špalíky. V pánvi rozpustíme máslo a cibulku na něm asi 5 minut dusíme.

Troubu rozpálíme na 200 stupňů. Vejce rozkvedláme s kysanou smetanou. Dochutíme solí, pepřem a muškátem. Do směsi vmícháme změkklou cibulku. Vymastíme 8 malých formiček nebo jednu velkou koláčovou. Z těsta vyválíme placku a formičky jí vyložíme. Naplníme je cibulovou nádivkou a posypeme sýrem.

Koláčky vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut. Potom snížíme teplotu na 150 stupňů a 10 minut dopékáme.