

Cibulový koláč

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

25 g kvasnic
1 lžička cukru
0,12 l mléka
5 vajec
4 lžíce oleje
350 g hladké mouky
600 g cibule
200 g anglické slaniny
0,25 l kyselé smetany
4 lžíce nakrájené pažitky
4 lžíce sekané petrželky
po 0,5 lžičce soli a pepře

Postup

Kvasnice, cukr, vlahé mléko, 1 vejce, olej a trochu mouky zamícháme a přikryté necháme 20 minut kynout. Cibuli oloupeme a nakrájíme na plátky. Tenké plátky slaniny opečeme do křupava, vyjmeme a na vypečeném tuku osmahneme cibuli. Zbylou mouku přidáme ke kvásku. Vypracujeme těsto a přikryté ho necháme 20 minut kynout. Smetanu, vejce a bylinky rozkvedláme, opeříme a osolíme. Plech vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení. Těsto vyválíme, přeneseme na plech, pokryjeme cibulí a slaninou, zalijeme smetanou s vejci. Pečeme asi 20 minut při 200 °C. Vhodnou přílohou je burčák nebo jablečný mošt.