

Cibulový koláč se slaninou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky

75 g másla

1 lžička sádla

sůl

1 žloutek

500 g cibule

1 lžíce oleje

pepř

75 g anglické slaniny

4 snítky petrželky

375 ml mléka

3 vejce

60 g strouhaného sýra

Postup

Na vál posypaný moukou nasekáme máslo i sádlo, přidáme 0,5 lžičky soli, žloutek a 150 ml vody.

Vypracujeme těsto, které zabalíme do fólie a na 2 hodiny uložíme do chladničky. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka a podusíme na oleji. Osolíme a opepříme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Slaninu nakrájíme na kostičky a vyškváříme ji. Nasekanou petželku smísíme s mlékem, vejcem, solí, pepřem a strouhaným sýrem. Těstem vyložíme koláčovou formu, rozložíme cibuli, posypeme slaninou a přelijeme směsí. Pečeme asi 30 minut.