

Cibulový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 10

4540 kalorií , **76 g** cukrů , **306 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Z múky, tvarohu, zmäknutého tuku a štipky soli zamiesime vláčne cesto. Dáme ho aspoň na 30 minut do chladničky. Odležané cesto vyvalkáme, dáme na vymastený a pomúčený plech, okraje vytiahneme až po okraj.

Posypeme jablkami, natrieme plnkou a zalejeme ochutenou smotanou. Pečieme pri 200°C asi 35-40 minut. Krájame vychladnutý.

PLNKA: Jablka ošúpeme, pokrájame na plátky a pokvapkáme citrónovou šťavou. Na horúcom masle opražíme na kocky pokrájanú slaninku. Pridáme posekanú cibuľu a orestujeme do sklovita. Osolíme, okoreníme a poprášime majoranom. Vajcia rozšľaháme v sladkej a kyslej smotane a prisolíme.

Tip k receptu

Postrúhaný údený sýr môžeme nahradiť bryndzou, tak že posúch tesne pred dopečením posypeme rozmrvenou bryndzou.

Ingredience

- Těsto: 250 g hladké mouky
- 250 g Hery
- 250 g odtučněného tvarohu
- špetka soli
- Náplň: 500 g jablek
- 500 g cibule
- 150 g uzené slaniny
- 3 lžíce másla
- 2 lžíce citronové šťávy
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1 lžička majoránky
- 2 vejce
- 150 ml sladké smetany
- 100 ml zakysané smetany
- 100 g strouhaného uzeného sýru
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Zkušený kuchař, Párty občerstvení

