



Cibulový koláč z listového těsta

Ingredience

listové těsto: 1 ks
cibule: 600 g
anglická slanina: 100 g
strouhaný sýr: 100 g
vejce: 3 ks
smetana: 200 ml
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rozválené těsto dáme na plech a propícháme ho vidličkou. Cibuli nakrájíme na proužky, slaninu na kostičky a společně se sýrem rovnoměrně nasypeme na těsto. Vajíčka rozšleháme se smetanou, přidáme sůl, pepř a vše rovnoměrně rozlijeme na směs cibule, slaniny a sýra. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C...

Cibulový koláč z listového těsta - recept

Rozválené těsto dáme na plech a propícháme ho vidličkou. Cibuli nakrájíme na proužky, slaninu na kostičky a společně se sýrem rovnoměrně nasypeme na těsto. Vajíčka rozšleháme se smetanou,

přidáme sůl, pepř a vše rovnoměrně rozlijeme na směs cibule, slaniny a sýra. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 25 minut dozlatova. **Cibulový koláč** z listového těsta skvěle chutná teplý i studený.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí