



Štědrý cibulový koláč

Ingredience:

Na těsto:

150 g hladké mouky

100 g másla

1 vejce

Na náplň:

200 g anglické slaniny Schneider

2 červené cibule

200 g tvrdého sýra

1 zakysaná smetana

1 smetana na šlehání

1 vejce

½ červené papriky

sůl, pepř

Postup:

Z hladké mouky, másla a vajíčka vypracujeme hladké těsto, které dáme na 20 minut do ledničky. Mezitím nakrájíme 1 cibuli a slaninu a osmahneme na pánvi do zlatova. V misce smícháme zakysanou smetanu a smetanu ke šlehání, vejce, nastrohaný tvrdý sýr a ½ opečené slaniny s cibulí. Vše dochutíme solí a pepřem. Potom vyválíme těsto a vyložíme jím kulatou formu na pečení. Vlejeme náplň a vršek posypeme zbylou opečenou slaninou s cibulí. Rozkrojíme další cibuli na polovinu a vložíme ji do náplně. Dozdobíme na drobno nakrájanou paprikou a dáme péct při 180 stupních na 40 minut do trouby.

