Cibulový slaný koláč

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme všechny suroviny na těsto (mouka, mléko, sůl 4 g,droždí, olivový olej, cukr). Dobře prohněteme a necháme asi 10 minut odpočinout. Vyválíme na nepřilnavé podložce a přeneseme na plech, kde ho upravíme pomocí prstů tak, aby bylo i na okrajích. Bez náplně necháme kynout ve vlahé troubě asi 20 minut. Slaninu pokrájíme na kostky a osmažíme na pánvi. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a dostatečně dlouho podusíme na oleji. Z vajíček, zakysané smetany a strouhaného sýra umícháme hladkou hmotu, kterou dochutíme solí, pepřem a drceným kmínem. Přidat trochu jemně lisovaného nebo sušeného česneku a čerstvý nebo sušený tymián. Orestovanou cibuli promícháme se slaninou a rozložíme na těsto. Vše zalijeme hmotou z vajec a smetany a rozetřeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C asi 30 minut. Ke konci pečení můžeme teplotu trochu zvýšit.

Ingredience

- **Cibule volná** - 750 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 220 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 200 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 10 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 1 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 350 g
- **Vejce** - 200 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE