

Slaný cibulový koláč bez lepku

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 35

Bez lepku

Postup přípravy

Univerzální směs smícháme se solí (1 ČL). Máslo nakrájíme na malé kousky a vpracujeme do něj Univerzální směs. Přidáme vodu a vypracujeme nelepivé těsto. Hotové těsto dáme na půl hodiny vychladit do ledničky. Cibuli (6 ks) nakrájíme (podle chuti nadrobno nebo na měsíčky). Slaninu (bloček) pokrájíme na kostičky a dáme na rozpálenou pánev. Jakmile slanina pustí tuk, přidáme cibuli a opékáme dozlatova. Pánev i s opečenou slaninou a cibulí necháme zchladnout. Poté zalijeme smetanou, přidáme sýr, 2 vejce a trošku soli. Soli přidáváme je málo - náplň bude slaná díky slanině a sýru. Troubu rozehřejeme na 180 °C. Těsto vyndáme z chladničky. Bezlepkové těsto v lednici rychle tvrdne, stačí jej však propracovat teplýma rukama - rychle změkne a lépe se s ním pracuje. Těsto rozdělíme na 8 dílů a z každého vyválíme cca 0,5 mm silný plát. Pláty nesmí být moc tenké, jinak se s nimi špatně pracuje a těsto se trhá. Formičkou (např. na tartaletku s průměrem kolem 10 cm) vykrojíme do těsta její tvar a těsto do ní rovnou překlápíme. Prsty těsto ve formičce utlačíme tak, aby byly okraje vysoké. Těsto na dně formičky propícháme vidličkou. Jakmile naplníme těstem všechny formičky, překryjeme každou formičku pečicím papírem a do každé nasypeme syrové fazole. Fazole zajistí, aby se těsto na dne nevyfouklo. Pečeme 20 minut, poté papír spolu s fazolemi odendáme, přidáme teplotu na 200 °C a pečeme dozlatova (asi 5-10 minut). Upečené korpusy vytáhneme, naplníme cibulovou směsí tak, aby byl korpus zaplněný, ale nezakrýval okraje formičky. Koláčky dáme do trouby a pečeme 20-25 minut. Koláč je hotový, je-li povrch suchý a po zakrojení nože se k němu náplň nelepí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 240 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 160 g
- **Pitná voda nesycená** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 280 g
- **Ementál** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

