

Cibuľový slaný koláč

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame všetky suroviny na cesto (múku, mlieko, soľ 4 g, droždie, olivový olej, cukor). Dobre prehnetieme a necháme asi 10 minút odpočinúť. Vyvalkáme na nepriľnavej podložke a prenesieme na plech, kde ho upravíme pomocou prstov tak, aby bolo aj na okrajoch. Bez náplne necháme kysnúť vo vlažnej rúre asi 20 minút. Slaninu pokrájame na kocky a osmažíme na panvici. Cibuľu olúpeme, nakrájame na kolieska a dostatočne dlho podusíme na oleji. Z vajíčok, kyslej smotany a strúhaného syra vymiešame hladkú hmotu, ktorú dochutíme soľou, čiernym korením a drvenou rascou. Pridať trochu jemne lisovaného alebo sušeného cesnaku a čerstvý alebo sušený tymian. Orestovanú cibuľu premiešame so slaninou a rozložíme na cesto. Všetko zalejeme hmotou z vajec a smotany a rozotrieme. Pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C asi 30 minút. Ku koncu pečenia môžeme teplotu trochu zvýšiť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 350 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 220 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 10 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 750 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 1 g
- **Rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

