

Bezlepkový cibulkový koláč

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si pripravíme cesto. Do univerzálnej bezlepkovej múky dáme soľ (2 g) a nakrájame studené maslo na malé kúsky. Rukou ich miešame a drobíme, kým nám nevznikne "mrvenička". Potom prilejeme ľadovú vodu a veľmi rýchlo vytvarujeme z cesta guľu. Kludne nám v ceste môžu ostať nerozmiesené kúsky masla. Cesto zabalíme do potravinovej fólie a necháme aspoň hodinu v chladničke.

Na plnku rozmiešame metličkou šľahačku a vajcia, pridáme nastrúhaný syr (gouda, eidam, cheddar) a najemno najkájanú cibuľku. Dochutíme soľou a korením. Pór (asi 10 cm kúsok) nakrájame na jemné kolieska.

Vyberieme z chladničky cesto, na doske pomúčenej bezlepkovou múkou ho rozvalkáme do kruhu, o čosi väčšieho ako je forma (použili sme formu s priemerom 20 cm). Cesto opatrne prenesieme do formy, zľahka ho natlačíme na dno a po okrajoch a okraje začistíme.

Na cesto nalejeme pripravenú plnku, na povrch naukladáme pór a pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi pol hodinu, kým plnka viditeľne nestuhne a okraje cesta nebudú pekné zlatohnedé. Necháme vychladnúť. Chladnutím plnka ešte stuhne.

Podávame vlažné alebo studené.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Pór** - 50 g
- **Pažítka** - 2 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

