

Alsaský cibulový koláč variace Slim

Příprava těsta

Suroviny:

0,5kg	hladký mouky
2,5dcl	vlažného mlíka
1/2kostky	kvasnic (2dkg)
špetka	sůli
lžička	cukru
1,5dcl	oleje (rozpuštěný máslo nebo jiné tuk na pečení)

chybí vejce? – nejde o chybu! Vejce do tohoto kynutého těsta nepatří!!!

Postup: Ve větší míse smícháme mouku se špetkou soli. Přidáme mlíko, kvasnice, cukr a olej. Propracujeme, než se těsto přestane lepit na vařečku i stěny mísy. Povrch zaprášíme hladkou moukou, mísu překryjeme utěrkou a necháme kynout. Po vykynutí ještě jednou propracujeme rukama a necháme ještě jednou kynout. Těsto tím získá žádoucí nadýchanost. Z těsta vyválíme tenkou placku na slaný koláč a pečeme patřičně obložený v koláčové formě v troubě. Máte doma robota nebo pekárnu? Klidně mu tuhle důležitou práci s těstem s důvěrou svěřte :-)

Náplň koláče

Suroviny:

10dkg	Slaniny angl., uzeného masa nebo šunky
20dkg	zakysaný smetana (crème fraiche)
15dkg	strouhaného sejra (gruyère, gouda, ementál)
2-3ks	větší cibule (nebo podle chuti)
2-3stroužky	česneku
3ks	vejce
špetky	sůl, pepř, koření (bazalka, oregano apod.)

Postup: Cibuli nakrájenou proužky podusíme s kořením. Vmícháme nakrájenou slaninu nebo uzené maso či šunku, přidáme zakysanou smetanu (crème fraiche), nastrohaného sejra a spojíme se 3 ks vajec, prolisujeme česnek, dobře promícháme a náplň nalijeme do koláčové formy, kterou jsme si vyložili předem připraveným těstem. V předehřáté troubě na 180 °C pečeme podle potřeby cca 40 až 45 minut.