Cibulový slaný koláč

Francouzská domácí kuchařka

Ingredience

Těsto

- máslo — 120 g
- mouka hladká — 250 g
- 1 kávová lžička hl.mouky
- voda — 4 lžíce
- máslo — 40 g
- sůl

náplň

- cibule — 500 g
- 0,125 l šlehačky
- žloutek — 2
- sůl

Postup

V míse prsty promícháme mouku s máslem, až se spojí do žmolků. Pak přidáme osolenou vodu a lehce propracujeme. Když se nám těsto přestane lepit na prsty, necháme ho 10 minut odpočinout. Mezitím si uděláme náplň. Na másle dozlatova osmažíme drobně pokrájenou cibulku, kterou zaprášíme moukou a zalijeme 1/8 l šlehačky. Do vychladlé cibulové kaše vmícháme žloutky, pepř a sůl. Odpočaté těsto vyválíme na 3 mm placku a vložíme ji do vymaštěné koláčové formy. Na takto připravené těsto rovnoměrně rozetřeme náplň a dáme péci asi na dobu 30 minut do vyhřáté trouby. Koláč jíme hodně teplý, doplněný horkým, čistým hovězím bujónem a orosenou sklenkou bílého vína.