Cibulový koláč s uzeným masem

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

200 g	polohrubá mouka
100 g	máslo
1 ks	žloutek
špetka	sůl
3 lžíce	voda



Náplň

4 ks	velká cibule (nebo 6 středně velkých)
2 lžíce	olivový olej
3 ks	vejce
1 hrnek	mléko
200 g	eidam 45%
150 g	uzené maso
špetka	sůl
špetka	černý mletý pepř
50 g	máslo

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy těsta: Mouku prosejeme do větší misky a smícháme s máslem, žloutkem, špetkou soli a vodou. Vše dobře promícháme a hotové těsto necháme v chladu odpočinout. Uleželé těsto si rozválíme a vyložíme jím připravenou koláčovou formu. Nyní si připravíme náplň: Cibule oloupeme, nakrájíme nadrobno a dáme na olej zesklovatět. Necháme vychladnout. V misce si smícháme vejce s mlékem a nahrubo nastrouhaným sýrem a přidáme pokrájené uzené maso. Ochutíme trochou soli a pepře a vše smícháme s vychladlou cibulí. Připravenou formu s těstem rovnoměrně přelijeme hotovou cibulovou směsí. Koláč pečeme v předehřáté troubě na 150°C po dobu zhruba 40 minut. Dozlatova upečený cibulový koláč podáváme teplý nebo studený – nejlépe například s vychlazeným pivem či vínem.