Cibuľový koláč :)

Potrebujeme: 1 kg bieleho syra, 125 g masla, 3 vajcia, 3 mladé cibuľky, 1 polievkovú lyžicu sekaného kôpru, 300 g (mladej) cukrovej repy, 500 g cesta fyllo (kúpime ho v obchode alebo urobíme doma).

Postup

1. Cibuľky a cukrovú repu posekáme, posolíme a zmiešame s troškou vody.

2. Pridáme rozdrobený syr, kôpor, soľ a rozmiešané vajcia.

3. Cesto fyllo rozvaľkáme a prikryjeme utierkou, aby neobschlo.

4. Pekáč vymastíme, dno a steny obložíme cestom. Cesto potrieme maslom, naň položíme plnku a prikryjeme zvyškom cesta. Pokropíme vodou a vložíme do stredne zohriatej rúry. Pečieme na miernom ohni asi 1 hodinu. Podávame teplé.

Poznámka:
pre šesť osôb, príprava: 30 minút, tepelná úprava: 1 hodina.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania