

Cibuľový koláč

Potrebuje

- - 500 g polohrubá múka
- - 300 ml mlieko
- - 1/2 kocky droždia
- - 1 ks vajíčko
- - 100 ml olej
- - 3 zemiaky uvarené v šupke
- - 3 ks cibuľa
- - 1 balenie Karička trouholník
- - soľ
- - rasca

Postup

Pripravíme zemiakové kysnuté cesto. Po vykysnutí ho vyvaľkáme na 1 cm, potrieme olejom, posypeme jednou opraženou cibuľou a Karička trouholníkmi. Preložíme na polovicu. Povrch potrieme olejom a posypeme 2 surovými nakrájanými cibuľami a rascou. Pečieme pri 180 °C asi 20 minút.

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka

náročnosť: nízka

čas: 100 minút

porcie: 5-10