Tarte Flambeé s červenou cibulí, slaninou a Jihočeskou zakysanou smetanou

20 minut + kynutí náročnost ●●●○

Slaný koláč, který uspokojí každého, komu sladké nic moc neříká. Jihočeská smetana mu navíc dodá lahodnou jemnou chuť.

Ingredience

- 400 g hladké mouky
- špetka soli
- 8 g sušeného droždí

Náplň:

- 3 ks červené cibule
- 200 g slaniny
- 200 ml Jihočeské zakysané smetany
- muškátový oříšek
- sůl
- pepř
- 200 g sýru Sýrařův výběr nastrouhaného nahrubo

Návod na přípravu:

Droždí smícháme se dvěma lžícemi vlažné vody a necháme vzejít kvásek. Do mouky přidáme sůl, kvásek, 200 ml vlažné vody a promícháme. Vypracujeme hladké a nelepivé těsto. Necháme cca 2 hodiny kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na tři díly, které vyválíme na pomoučeném vále na tenké pláty do tvaru obdélníku, kruhu nebo oválu. Položíme na plech vyloženým pečicím papírem a propícháme vidličkou. Jihočeskou zakysanou smetanu smícháme s muškátovým oříškem, solí a pepřem. Směsí potřeme těsto, posypeme slaninou nakrájenou na kostičky, cibulí a sýrem Sýrařův výběr. Pečeme v troubě rozehřáté na 200 °C cca 10 minut. Po upečeními nakrájíme a můžeme podávat.