Britský „Cheese and onion pie“

1 hodina náročnost ●●○○

Ingredience (8 porcí):

- 4 střední brambory
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 pláty listového těsta
- 3 lžíce Jihočeského másla
- 3 střední cibule
- 1 jarní cibulka
- 2 lžíce hladké mouky
- 150 ml Jihočeského mléka
- 50 ml Jihočeské smetany
- 2 balení sýru Madeland
- sůl, pepř
- špetka muškátového oříšku
- vejce na potření

Návod na přípravu:

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Osolíme, opepříme a pokapeme trochou oleje. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut, dokud nejsou zlatavé.

Připravíme cibulovou směs. Na pánvi rozpustíme máslo a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a jarní cibulku. Restujeme na mírném plameni, dokud cibule nezměkne a nezíská zlatavou barvu. Přisypeme mouku, promícháme a postupně přiléváme mléko a smetanu. Vaříme, dokud směs nezhoustne. Vmícháme nakrájený sýr Madeland a mícháme, dokud se nerozpustí. Osolíme, opepříme a dochutíme špetkou muškátového oříšku.

Menší formu na koláč vytřeme máslem a vyložíme jedním plátem listového těsta. Lehce jej přitlačíme ke dnu a po stranách. Navrstvíme cibulovou směs, přidáme vrstvu upečených brambor, znovu cibulovou směs, brambory a cibulovou směs. Přikryjeme druhým plátem těsta a okraje dobře přimáčkneme. Můžeme použít vidličku.

Povrch koláče potřeme rozšlehaným vejcem a nařízneme nožem, aby mohla unikat pára. Pečeme v troubě předehřáté na 190 °C asi 30–35 minut, dokud není koláč zlatavý.

Koláč necháme po vytažení z trouby chvíli odpočinout, poté jej nakrájíme na porce a podáváme teplý.

Tip: místo jednoho koláče můžeme udělat dva nebo tři malé, podle forem.