

Ingrediencie

1 lístkové cesto, 4 cibule, 150 ml smotany na varenie, olej, mletá rasca, soľ

Postup

Lístkové cesto rozvaľkáme a vložíme ho do okrúhlej koláčovej formy. Na oleji osmažíme na kolieska nakrájanú očistenú cibuľu. Osolíme, pridáme rscu a restujeme, až kým nie je cibuľa osmažená dozlata. Potom všetko zalejeme smotanou a necháme prevrieť. Túto zmes nalejeme na pripravené cesto. Zvyšným cestom ozdobíme okraje. Formu vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a pečieme do zlatista.

