



## Koláčky z listového těsta

### Ingredience

Na asi 12 koláčků:  
listové těsto: 1 ks  
červená cibule: 3 ks  
kozí sýr: 100 g  
červené víno: 300 ml  
třtinový cukr: 75 g  
čerstvý tymián

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Cibuli očistíme a nakrájíme na kolečka. V pánvi rozežřejeme olivový olej a cibuli na něm orestujeme. Přidáme cukr a necháme jej zkaramelizovat. Posypeme lístky tymiánu. Cibuli zalejeme polovinou červeného vína a necháme jej téměř vyvařit. Pak přidáme druhou polovinu vínu a opět počkáme, až se víno...**

## **Koláčky z listového těsta - recept**

Cibuli očistíme a nakrájíme na kolečka. V pánvi rozežřejeme olivový olej a cibuli na něm orestujeme. Přidáme cukr a necháme jej zkaramelizovat. Posypeme lístky tymiánu. Cibuli zalejeme polovinou červeného vína a necháme jej téměř vyvařit. Pak přidáme druhou polovinu vínu a opět počkáme, až se víno zredukuje.

Mezitím si z listového těsta vytvarujeme koláčky, potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme **asi na 10 minut** do trouby rozežřáté na 180 °C. Koláčky vytáhneme z trouby a stlačíme vyboulená místa uprostřed. Naplníme připravenou karamelizovanou cibulí a nahoru poklademe plátky kozího sýra. Vložíme opět do trouby a pečeme dalších 5 - 10 minut.

**Koláčky z listového těsta** se skvěle hodí jako chuťovka k vínu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí