

## Ingrediencie

200 g hladkej múky, 200 g polohrubej múky, 30 g droždia, 1 lyžička cukru, 100 ml oleja, 100 ml mlieka, asi 150 ml vody, 1 vajce + 1 vajce na potretie

plnka: 250 g cibule, 200 g oravskej slaniny, celú rascu, 1 lyžica oleja

## Postup

Z jednej lyžice múky, vlažného mlieka, droždia a cukru pripravíme kvások. Do misy preosejeme hladkú a polohrubú múku, pridáme pripravený kvások, soľ, olej, vajce a vlažnú vodu. Vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť.

Pripravíme si plnku: Na rozohriatom oleji opečieme na malé kocky pokrúpanú slaninu a cibuľu. Pridáme rascu, podľa potreby osolíme a zmes necháme vychladnúť. Vykysnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 1 cm a pohárom vykrajujeme koláčiky s priemerom 6 až 7 cm. Poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Dnom menšieho pohára urobíme do koláčov jamky, ktoré naplníme cibuľovou plnkou. Okraje koláčov potrieme rozšľahaným vajíčkom. Vo vyhriatej rúre pečieme pri teplote 200 stupňov približne 15 minút.



