

### Ingrediencie

125 g hladkej múky, 1 vajce, 200 ml mlieka, 75 ml vody, 2 lyžice bravčovej masti, 250 g kuracích prs, 250 g domácej klobásy

### Postup

V miske zmiešame múku a soľ. V strede vyhlúbime jamku, do ktorej dáme rozšľahané vajíčko. Prilejeme polovicu mlieka a vareškou spracujeme cesto. Postupne prilievame zvyšné mlieko a vodu. Dohľadka spracované cesto necháme odležať aspoň hodinu. Zapekaciu misu vymastíme. Prsia a klobásu nakrájame na menšie časti. Do rúry vyhriatej na 220 stupňov , dáme zapievať mäso na 5 minút. Potom pekáč vyberieme, na mäso nalejeme cesto. Pekač vložíme späť do rúry a pečieme asi 35 minút, kým sa cesto neupečie dozlatista. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

