

Ingrediencie

cesto: 100 ml mlieka, 2 vajcia, 1 lyžička cukru, 1 lyžička soli, 2 lyžice oleja, 350 g polohrubej múky, 300 g varených zemiakov, 20 g čerstvého droždia

náplň: 300 g párvov, 5 vajec, 400 ml kyslej smotany, soľ, mleté čierne korenie, muškátový oriešok, 2 kopcovité lyžice hladkej múky, pažitka alebo zelená petrželka, 150 g tvrdého syra

Postup

Vypracujeme si klasické kysnuté cesto. Podľa potreby môžeme pridať múku. Necháme nakysnúť približne hodinu. Nakysnuté cesto preložíme na hlbší plech vyložený papierom na pečenie a rukami roztiahneme po celej ploche. Na cesto poukladáme na kolieska nakrájané párvky. Celé vajcia vymiešame so smotanou a múkou dohľadka. Osolíme, okoreníme a vsypeme nasekané bylinky. Túto zmes rozlejeme rovnomerne na cesto s párvkami. Posypeme strúhaným syrom a pečieme pri teplote 180-190 stupňov. Pečieme do zlatista cca 30 minút.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



Párkový koláč

Piatok, 19 Október 2012 08:27

