

Ingrediencie

4 stredne veľké zemiaky, 1 kg polohrubej múky, 1 kocka droždia, 4 lyžičky soli, hrst' celej rasce, 200 ml oleja, celú hlávku cesnaku, cca 300 ml mlieka, 1 lyžička cukru

Postup

Zemiaky uvaríme v šupke a necháme vychladnúť. Droždie rozdrobíme v 200 ml vlažného mlieka, pridáme lyžičku cukru a necháme vykysnúť kvások. Zemiaky postrúhame, pridáme múku, vykysnutý kvások, soľ, rascu a zvyšné mlieko (mlieko môžeme podľa potreby pridať). Vypracujeme vláčne, nelepivé cesto, ktoré necháme pod čistou utierkou vykysnúť. Vykysnuté cesto rozťahujeme na plech vystlaný papierom na pečenie (cesto rozťahujeme rukami natretými olejom) . V oleji rozmiešame prelisované cesnaky a trochu soli a touto zmesou ponatierame pripravené cesto. Pečieme pri teplote 190 stupňov. Počas pečenia koláč natierame olejovo - cesnakovou zmesou.



