

Zemiakový koláč (Grulikuchen)

Potrebuje

- - 500 g polohrubej múky
- - droždie (1 kocka)
- - 2 dcl vlažnej vody
- - 2 ČL cukru
- - štipka soli
- - 2 PL masti
- - 300 g varených zemiakov
- - čierne korenie
- - pažitka
- - jarná cibuľka
- - 1 ks Karička črievko
- - vajíčko na potretie

Postup

Vypracujeme kysnuté cesto, kým nám cesto vykysne, uvaríme zemiaky, ktoré zmiešame s opraženou cibuľkou, pažitkou, Karička črievkom a korením. Vykysnuté cesto rozdelíme na dve časti a naplníme zemiakovou zmesou. Na vrchu cesto potrieme vajíčkom a pečieme 20 minút na vymastenom plechu pri teplote 200 °C :).

Tento recept nám posielal: Andrea z Dobšinej

náročnosť: nízka

čas: 90 minút

porcie: 8