

Kôprový koláč

Potrebuje

- - 250 g hladkej múky špeciál
- - 20 g droždia
- - 150 ml mlieka plnotučného
- - 50 ml oleja
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 ks kyslá smotany
- - 2 ks vajcia
- - cesnak
- - čerstvý kôpor
- - soľ
- - korenie
- - rasca
- - muškátový orech
- - cukor

Postup

Z mlieka cukru a droždia spravíme kvások. Preosiatu múku zmiešame so soľou, pridáme kvások a olej. Cesto vyvaľkáme na veľkosť formy a prenesieme. Necháme podkysnúť. Zatiaľ si zmiešame ingrediencie na plnku, podľa potreby dosolíme a okoreníme. Plnku vylejeme na cesto a pečieme podľa potreby. Podávame teplé alebo vychladnuté.

Tento recept nám posielal: Lukáš z Liptovského Mikuláša

náročnosť: stredná

čas: 80 minút

porcie: 8