Slaný koláč

Potrebujeme

- - ½ droždie
- - 40 g cukor
- - 2 PL teplá voda
- - 500 g múka
- - 2 ČL soľ
- - 200 ml teplé mlieko
- - 1 žĺtok
- - 1 bielok na potieranie
- - 1 ks kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 4 ks varené vajcia na tvrdo
- - šunka/klobása/slanina
- - jarná cibuľa
- - medvedí cesnak
- - pažítka

Postup

Zo surovín pripravíme cesto, ktoré necháme vykysnúť 1 hodinu. Potom cesto rozdelíme na 3 časti.
Cesto rozváľkáme na obdĺžnik a každý potrieme kyslou smotanou zmiešanou so Karička črievkom, posypeme pažítkou a naplníme inou plnkou. (1. plnka- tvrdé vajcia, šunka, 2. plnka- opražená slanina, klobása a jarná cibuľa, 3. plnka- medvedí cesnak, šunka, tvrdé vajcia, klobása).
Z cesta urobíme klasické trojité pletenie. Koláč necháme odpočívať 1 hodinu, potom potrieme bielkom a posypeme ľanovými a sezamovými semienkami. Pečieme pri teplote 170°C cca 30 minút.

Tento recept nám posiela:	Dávid zo Žihárca
náročnosť:	vysoká
čas:	60 minút
porcie:	4