

Slaný koláč z kysnutého cesta

Potrebuje

- - špaldová múka celozrnná 500g
- - 2 vajíčka
- - droždie
- - cukor
- - štipka soli
- - acidofilné mlieko 300ml
- - smotana na varenie
- - 1 balenie Karička črievko
- - čierne a zelené olivy
- - menšia cuketa
- - cherry paradajky
- - 1 cibuľa
- - slanina
- - vňaťka jarnej cibulky
- - sušená bazalka

Postup

Múku si preosejeme do nádoby a spravíme v nej jamku, do ktorej nalejeme vlažné mlieko, droždie, cukor, štipku soli a zasypeme ešte trochou múky. Misku necháme cca 10 minút odstáť. Keď je kvások hotový, pridáme vajíčko, acidko a podľa potreby vodu, aby bolo cesto vláčne, ale nie riedke ani moc tuhé. Ak sa robia vzduchové bubliny a je hladké, zasypeme múkou a prikryté necháme kysnúť aspoň pol hodinu.

Cesto po vykysnutí premiesime a rozťahujeme na plech. Potrieme olejom a poukladáme naň ingrediencie podľa ľubovlného výberu. My sme si zvolili 3 variácie: mix olív, cuketu a paradajky a cibuľku so slaninou. Zalejeme krémovitou smotanovo-syrovou zmesou, ktorú sme si pripravili zmiešaním smotany, Karičky, vajíčka a sušenej bazalky. Pečieme v rúre podľa hrúbky cesta cca 45min. Pokiaľ by sa vám zdalo, že slaninka a cibuľka hnednú, prikryte vrch alobalom.

Hotové môžeme podávať aj ako hlavné jedlo či chuťovky miesto chlebíčkov.

Tento recept nám posielala: Karička tím
náročnosť: stredná
čas: 90 minút
porcie: 10