Kysnuté cibuľové koláče

Potrebujeme

- - 30 g droždia
- - 1 lyžička kryštálového cukru
- - 250 g polohrubej múky
- - 100 ml vlažného mlieka
- - 200 g špaldovej hladkej múky
- - 150 ml vlažnej vody
- - 2 vajcia
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - olej
- - soľ, rasca, tekvicové semienka
- - 200 g prerastanej slaninky
- - 50 g sušených paradajok
- - 2 lyžice posekanej petržlenovej vňate

Postup

Droždie rozotrieme s cukrom, pridáme múku, vlažné mlieko, premiešame a v teple necháme vykysnúť.

V mise zmiešame 200 g preosiatej polohrubej múky a špaldovú hladkú múku, pridáme vlažnú vodu, vajce, olej rozmiešaný s Karičkou, soľ, rascu, vykysnutý kvások a vypracujeme hladké cesto. Prikryjeme ho utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste.

Pripravíme si plnku. Slaninu a očistenú cibuľu nadrobno nakrájame, opečieme na oleji a dáme vychladnúť. Primiešame všetky trojuholníky balenia Karička Klasik, pokrájané paradajky a vňať z petržlena.

Rúru vyhrejeme na 180 stupňov. Cesto si rozdelíme na dve časti. Každú rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 7 mm. Na jeden plát cesta rozdelíme polovicu plnky a stočíme napevno. Stočené cesto potom pokrájame na kúsky hrubé 2 – 2,5 cm a uložíme rezanou stranou na plech vystlaný papierom na pečenie. To isté urobíme s druhou časťou cesta. Necháme kysnúť 10-15 minút.

Koláče potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme tekvicovými semienkami a vo vyhriatej rúre necháme asi 15 minút piecť.

Dobrú chuť

Tento recept nám posiela:	Karička
náročnosť:	vysoká
čas:	1h 50min
porcie:	5