

Furmanský koláč

Potrebuje

- - špaldová múka celozrnná 500g
- - vajíčko 1ks
- - droždie
- - cukor, soľ
- - acidofilné mlieko 300 ml
- - bryndza 350g
- - Karička črievko 150g
- - slaninka prerastená, napr. gazdovská
- - cibuľa
- - mlieko

Postup

Múku si preosejeme do nádoby, spravíme v nej jamku. Do nej nalejeme vlažné mlieko, droždie, cukor, štipku soli a zasypeme ešte trochou múky. 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. medzitým vymiešame bryndzu, syr s trochou mlieka, aby vznikla krémovitá konzistencia. Cesto po vykysnutí premiesime a roztiahneme na plech. naň natrieme zmes a posypeme cibuľkou a nakrájanou slaninkou. Pečieme v rúre podľa hrúbky cesta cca 45min. Pokiaľ by sa vám zdalo, že slaninka a cibuľka hnednú, prikryte alobalom vrch. Hotové môže podávať aj ako hlavné jedlo či chuťovky miesto chlebíčkov.

Tento recept nám posielala: Mária zo Žiliny

náročnosť: stredná

čas: 120 min

porcie: 8