

# Grulikuchen

## Potrebuje

- - polohrubá múka 500 g
- - droždie
- - vlažná voda 3 dcl
- - 2 lyžičky cukor
- - soľ
- - Karička črievko
- - slanina 100 g
- - pažitka alebo cibuľka
- - tuk na vymastenie
- - 400 g zemiakov

## Postup

Vypracujeme kysnuté cesto, kým cesto kysne, pripravíme si zemiakové pyr , ktoré zmiešame s popraženou slaninkou, cibuľkou a Karičkou. Cesto rozdelíme na dve časti, ktoré naplníme zemiakovou zmesou a pečieme vo vyhriatej rúre 20 min na 200 stupňov.

---

Tento recept n m posielal: Andrea z Dobšinej

náročnosť: stredn 

čas:

porcie: 80 min.