

Bryndzový koláč se škvarky



Obtížnosť: □□□□□

Čas prípravy: 1h 30min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 8

2710 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 82 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/bryndzovy-kolac-se-skvarky>

Príprava

Z 1PL múky, cukru, droždia a 50 ML vlažnej vody pripravíme kvások. Múku osolíme, pridáme kvások a zvyšnú vodu. Vypracujeme cesto, ktoré zakryjeme utierkou a necháme 45 minút kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto rozval'káme na plát, polovicu natrieme plnkou a zakryjeme druhou polovicou plátu. Valčekom cesto rozval'káme do pôvodnej veľkosti, ktoré preložíme po dĺžke a 3 krát po šírke, prikryjeme utierkou a necháme 30 minút kysnúť. Potom ho rozval'káme, preložíme ako predtým a opäť necháme 30 minút kysnúť. Nakysnuté cesto rozval'kame na veľkosť plechu, uložíme pomocou valčeka na plech, prikryjeme utierkou a necháme ešte kysnúť 20-30 minút. Nakoniec potrieme rozšľahaným vajcom, posýpeme rascou a pečieme 20-25 minút pri teplote 200 stupňov. PLNKA:
Škvarky so zemiakmi zomelieme na mäsovom mlynčeku, pridáme bravčovú mast', soľ, bryndzu a premiešame.

Tip k receptu

Tento jednoduchý slaný koláč je výborný k pivu alebo vinu. Je veľmi dôležité dodržať postup aby bol koláč ľahký (nadýchaný).

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 30 g droždí (kvasnic)
- 1 lžička cukru krupice
- 250 ml vlažné vody
- špetka soli
- kousek tuku na vymazání plechu
- 1 vejce na potření
- troška kmínu na posypání
- Náplň: 150 g uvařených brambor
- 150 g masitých škvarků
- 120 g Brynzy
- 60 g vepřoveho sádla
- špetka soli

Kategorie

Obyčajný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Svačinka

