

Bryndzový koláč se škvarky



Obtížnost:

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

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

Autor: Jozef

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

Příprava

Z 1 PL 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 rozvaľkáme na plát, polovicu natrieme plnkou a zakryjeme druhou polovicou plátu. Valčekom cesto rozvaľkáme do pôvodnej veľkosti, ktoré preložíme po dĺžke a 3 krát po šírke, prikryjeme utierkou a necháme 30 minút kysnúť. Potom ho rozvaľkáme, preložíme ako predtým a opäť necháme 30 minút kysnúť. Nakysnuté cesto rozvaľkame na veľkosť plechu, uložíme pomocou valčeka na plech, prikryjeme utierkou a necháme ešte kysnúť 20-30 minút. Nakoniec potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme rascou a pečieme 20-25 minút pri teplote 200 stupňov. **PLNKA:** Škvarky so zemiakmi zomelieme na mäsovom mlynčeku, pridáme bravčovú masť, soľ, bryndzu a premiešame.

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 potřetí
- ✓ troška kmínu na posypání
- ✓ Náplň: 150 g uvařených brambor
- ✓ 150 g masitých škvarků
- ✓ 120 g Brynzy
- ✓ 60 g vepřového sádla
- ✓ špetka soli

Kategorie

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



Tip k receptu

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

