

# Staročeský báč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 0min , Porce: 4

**4279** kalorií , **7 g** cukrů , **101 g** tuků , **146 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/starocesky-bac>

## Příprava

Nejprve si připravíme kvásek. Polovinu mléka ohřejeme, aby bylo vlažné, rozdrobíme do něj kvásek a přidáme cukr, který podporuje kynutí. Druhou polovinu mléka ohřejeme tak, aby bylo horké, ale nevařilo se. Mezitím si oloupeme a nastrouháme brambory. Zalijeme je horkým mlékem. Slaninu a škvarky nakrájíme na kostičky a osmažíme. Přidáme je k bramborám. K bramborám přidáme i mouku a kvásek, vejce a prolisovaný česnek. Dochutíme solí a majoránkou a necháme hodinu kynout. Pekáč si vymažeme sádlem a těsto vlijeme dovnitř. Pečeme 45 minut na 200 °C.



### Tip k receptu

Pokud nemáme sádlo, můžeme pekáč vytřít i obyčejným máslem. Tento recept je tradiční na Domažlicku. Podáváme například s kysaným zelím nebo nakládanou okurkou.



## Ingredience

- ✓ 500 ml plnotučného mléka
- ✓ 40 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ 750 g brambor
- ✓ 250 g slaniny
- ✓ 50 g škvarků
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3 lžičky majoránky
- ✓ 3 lžíce sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Labužník, Hlavní chod