

Szoldra



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1539 kalorií , **5 g** cukrů , **54 g** tuků , **33 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/szoldra>

Příprava

V misce rozdrobíme droždí, přidáme asi 100 g mouky a 5 lžic vlažného mléka a zaděláme kvásek. Necháme vykynout. Přimícháme 1 žloutek, rozpuštěné máslo, sůl a vypracujeme hladké těsto. Na deset minut ho odložíme a poté vyválíme na dva pláty silné asi 1,5 cm. Do každého důkladně zabalíme klobásu, těsto potřeme žloutkem, posypeme nasekanými bylinkami a kolečky jarní cibulky. Szoldru upečeme v troubě při 170°C. Bude nám to trvat asi 30 minut. Podáváme s čerstvým pečivem nebo brambory. Takže dobrou chuť!



Tip k receptu

Szoldra je tradiční jídlo Moravskoslezského kraje. Bylinky můžeme použít téměř jakékoli - podle sezóny. Klobásy můžete před zabalením do těsta potřít česnekem, nebo lehce namočit v bílém víně. Sice to už nebude původní recept, ale je to moc dobré.



Ingredience

- ✓ 2 bílé klobásy
- ✓ 20 g droždí (kvasnice)
- ✓ 100 ml polotučného mléka
- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 60 g másla
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžice petrželově natě
- ✓ 1 jarní cibulka
- ✓ lžice pažitky

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod