

Slaná bábovka s nivou a bábovkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- anglická slanina 300 g
- cukr krystal 1 lžíce
- Droždí 25 g
- mléko 160 ml
- polohrubá mouka 300 g
- niva 100 g
- olej 75 ml
- černé olivy 1 hrst
- nasekaná petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z droždí, mléka, cukru a lžíce mouky si připravíme kvásek. Slaninu nakrájíme na kostičky a s troškou oleje a nasekanou cibulí ji orestujeme do křupava.

Mouku se solí prosejeme do mísy. Přidáme vejce, olej, sekanou petrželku, nakrájené olivy, slaninu a připravený kvásek. Promíchané vláčné těsto necháme vykynout. Část těsta uhladíme do vymazané a vysypané bábovkové formy, posypeme strouhanou nivou, přikryjeme zbytkem těsta a necháme ještě asi 30 minut kynout.

Bábovku pečeme v předehřáté troubě na 170 °C dozlatova. Poté necháme vychladnout a vyklopíme.

Poznámka:

jedna porce = jedna bábovka