

Fofr buchta se zelím

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- vejce 1 ks
- podmásolí 1 sklenice
- mouka hladká 1 sklenice
- soda 1 lžička
- olej 1 lžička

- **Náplň**

- cibule velká 1 ks
- slanina anglická 250 g
- zelí sterilované 500 g
- vejce 1 ks
- majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme všechny suroviny na těsto a směs nalijeme na vymazaný plech.

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostky, osmahneme. Přidáme zelí, krátce podusíme.

Náplň navrstvíme na těsto a rovnoměrně rozetřeme.

Ušleháme vejce s majonézou a natřeme na náplň. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova.