Velikonoční bába

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Uzené maso 120 g
- Klobása 2 ks
- Droždí 20 g
- Mléko 0.25 l
- Žloutek 4 ks
- Natvrdo uvařená vejce 4 ks
- Máslo 70 g
- Cukr 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Sádlo 100 g

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze dvou lžic mouky, rozdrobeného droždí, 0,5 lžičky cukru, špetky soli a 50 ml vlažného mléka zadělejte kvásek a nechte jej na teplém místě chvíli vykynout.

Mezitím oloupejte vejce, rozkrojte je na půl, klobásky nakrájejte na kolečka a uzené maso na

pravidelné hranolky. Málo rozpusťte a nechte vychladnout.

Vykynutý kvásek smíchejte se zbylou moukou, zbylým vlažným mlékem, s rozpuštěným máslem, solí a žloutky a vypracujte vláčné těsto.

Chlebíčkovou formu vymažte sádlem. Na dno položte vajíčka, uzené a klobásku. Zalijte těstem a nechte asi 30 až 40 minut vykynout. Pečte při 175°C asi 45 minut. Vychladlé vyklopte a naporcujte.