

Lotrinský slaný koláč se slaninou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 140 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Moučkový cukr 1 lžička
- Libová anglická slanina 200 g
- Vejce 4 ks
- Zakysaná smetana 250 ml
- Mléko 250 ml

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, 125 g másla, vejce, mléka, cukru a soli zpracujeme hladké těsto, které necháme zabalené ve fólii v chladu odpočinout. Nejméně 1 hodinu, můžeme i déle. Pak těsto na pomoučeném vále rozválíme na plát, zbylých 15 g másla na ně rovnoměrně ve vložkách rozdělíme. Těsto přeložíme a znovu vyválíme. Vytvoříme z něj bochánek, který rozválíme na velikost koláčové formy. Formu vymažeme a vysypeme a těsto do ní rozložíme. Okraje zvedneme, povrch propícháme vidličkou. Anglickou slaninu nakrájíme na větší kousky, orestujeme ji na suché pánvi a osušíme na papírové utěrce. Plátky rozložíme na těsto. V misce rozšleháme smetanu s mlékem a vejci. Přidáme mouku, osolíme, opepříme a nalijeme na těsto se slaninou. V troubě vyhřáté na 190 °C pečeme asi 30 minut.

