

Štípské koláče se sušeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 4 ks
- polohrubá mouka 1 kg
- sádlo 200 g
- mletá paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- droždí 30 g
- sušené vepřové maso 400 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Makedonie

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodě si rozpustíme droždí, smícháme je s osolenou moukou a vodou, vypracujeme středně měkké těsto a necháme vykynout.

Vykynuté těsto si rozdělíme na 4 části. Vytvoříme z nich kuslaté koláče a rozložíme je na vymaštěný plech - můžete klidně na pečicí papír.

Sušené maso rozkrájíme na drobné kousky a koláče jimi posypeme po celé ploše. Okraje těsta stočíme nahoru. Na maso poklademe kousíčky sádla a jemně opaprikujeme.

Plech vložíme do předehřáté trouby a koláče pečeme zprudka zhruba při 250 stupních. Když jsou koláče napůl upečené, nalijeme na každý jedno rozšlehané vejce a dopečeme je. Podáváme teplé.