

Kynutý koláč s párky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 20 g
- Mléko 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Vařené brambory 300 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Olej 2 lžíce
- Vejce 2 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Telecí párek 250 g
- Vejce 3 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Muškátový oříšek 0.5 špetka
- Sůl 1 špetka
- Čerstvé bylinky 0.5 svazek
- Parmezán 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Droždí rozdrobíme, zalijeme vlažným mlékem, posypeme cukrem, lžící mouky a necháme vzejít kvásek.

Přidáme najemno nastrouhané brambory, polohrubou mouku, olej, vejce, sůl a vypracujeme těsto, které necháme v teple kynout zhruba 45 minut. Z těsta vyválíme plát, který přeneseme na plech s vyšším okrajem, který vyložíme pečicím papírem.

Na těsto rovnoměrně poklademe nakrájené párky a zalijeme je směsí z vajec, zakysané smetany, mouky, muškátového oříšku, pepře a soli. Koláč posypeme nadrobno posekanými bylinkami a strouhaným parmazánem. Zapékáme v troubě při 180 °C přibližně 30 minut, dokud koláč nezezlátne.

Poznámka:

Chcete-li mít koláč pikantnější, nahradte telecí párky ostrou klobásou. Před krájením ji oloupejte. Přidejte malou konzervu sterilovaných žampionů.