

Slaná bábovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Droždí 42 g
- Mléko 100 ml
- Cukr krystal 1 lžička
- Hladká mouka 1 špetka
- Brambory vařené 150 g
- Maso mleté 200 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Polohrubá mouka 300 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z mléka, droždí, cukru a mouky uděláme kvásek. Brambory nastrouháme, smícháme s masem, cibulí a česnekem, osolíme a opepříme.

Přidáme vejce, kvásek a mouku. Promícháme, dáme do vymazané formy. Necháme 20 minut kynout. Pečeme na 170 °C 50 minut.

