

Slaninová bábovka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 1 ks
- Cukr 1 lžíce
- Vlažné mléko 300 ml
- Vejce 1 ks
- Rozpuštěné máslo 150 g
- Sůl 1 lžíce
- Libová anglická slanina 300 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Dánsko

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve si uděláme kvásek z části mléka, droždí a cukru. Do mísy dáme mouku smíchanou se solí, přidáme vejce, mléko, máslo a vykynutý kvásek. Vypracujeme těsto, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě kynout asi půl hodiny. Anglickou nebo libovější vařené uzené maso nakrájíme na kostičky a na pánvi trochu opečeme. Necháme vychladnout a zapracujeme do vykynutého těsta. Množství masa si upravíme podle chuti. Formu na bábovku vymažeme tukem a dáme těsto. Necháme ještě chvíli kynout, dáme do trouby vyhřáté asi na 170°C a pečeme. Hotovou bábovku necháme ve formě trochu vychladnout a potom vyklopíme na kuchyňskou mřížku. Podáváme se zeleninou nebo kyselou okurkou.