

# Slaný koláč z kysnutého cesta

## Potrebuje

- - špaldová múka celozrnná 500g
- - 2 vajíka
- - droždie
- - cukor
- - štipka soli
- - acidofilné mlieko 300ml
- - smotana na varenie
- - 1 balenie Karička ?rievko
- - ?ierne a zelené olivy
- - menšia cuketa
- - cherry paradajky
- - 1 cibu?a
- - slanina
- - v?a?ka jarnej cibuky
- - sušená bazalka

## Postup

Múku si preosejeme do nádoby a spravíme v nej jamku, do ktorej nalejeme vlažné mlieko, droždie, cukor, štipku soli a zasypeme ešte trochou múky. Misku necháme cca 10 minút odstáť. Ke? je kvások hotový, pridáme vajíko, acidko a podľa potreby vodu, aby bolo cesto vlážne, ale nie riedke ani moc tuhé. Ak sa robia vzduchové bubliny a je hladké, zasypeme múkou a prikryté necháme kysnúť aspo? pol hodinu.

Cesto po vykysnutí premiesime a rozťahujeme na plech. Potrieme olejom a poukladáme na? ingrediencie podľa ?ubovolného výberu. My sme si zvolili 3 variácie: mix olív, cuketu a paradajky a cibu?ku so slaninou. Zalejeme krémovitou smotanovo-syrovou zmesou, ktorú sme si pripravili zmiešaním smotany, Karičky, vajíka a sušenej bazalky. Pe?ieme v rúre podľa hrúbky cesta cca 45min. Pokia? by sa vám zdalo, že slaninka a cibu?ka hnednú, prikryte vrch alobalom.

Hotové môžeme podávať aj ako hlavné jedlo ?i chu?ovky miesto chlebi?kov.

---

Tento recept nám posielal:	Karička tím
náro?nos?:	stredná
?as:	90 minút
porcie:	10