

ŠOLDRA

Suroviny:

1 kg polohrubé mouky
2 kostky droždí
1,5 dkg soli
1,5 dcl olivového oleje
½ l vývaru z uzeného masa
6 vajec

Náplň:

3 ks klobásy na zapékání
40 dkg uzeného masa (krkovička, bůček, jak kdo má rád)

Postup:

Uzené maso povaříme s cibulí a česnekem, vyndáme a schladíme, vývar přecedíme a do vlažného vývaru dáme 4 dkg cukru a droždí. Po nakynutí kvásku přidáme mouku se solí, olejem a 6 žloutky. Vypracujeme těsto a dáme kynout přikryté utěrkou.

Po vykynutí těsto vyklopíme na pomoučený vál, rozválíme na dva díly. Jeden díl dáme na plech s pečícím papírem a poklademe klobásami a uzeným masem. Přikryjeme druhým dílem těsta a necháme ještě 20 min. kynout. Pak potřeme bílkem a pečeme v troubě na 190-200 stupňů, 35-45 minut.

Po upečení lehce potřeme rozpuštěným máslem a necháme zcela vychladit.

Autor: Eva Golasová

