

Smotanovo kôprový posúch

SMOTANOVÝ KÔPROVÝ POSÚCH

Zoznam surovín na cesto:

500 g polohrubá múka

250 ml mlieko

50 ml olivový olej

25 g droždie

10 g soľ

5 g kryštálový cukor

1 ks vajce

Zoznam surovín na náplň:

250 ml kyslá smotana

5 g kukuričný škrob

5 g soľ

1 ks vajce

viazanička čerstvého kôpru

Postup prípravy:

Zo trochy vlažného mlieka, droždia a kryštálového cukru si pripravíme kvások. Nakysnutý kvások k múke, soli, vajcu, oleju a zbytku mlieka. Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme cca

40 – 50 minút kysnúť v miske prikryté utierkou. Po vykysnutí cesto rozdelíme na 3 kusy. Cesto hneď tvarujeme pomúčenými rukami do tvaru guľky a ukladáme na pomúčenú dosku. Necháme 5 – 10 minút podkysnúť. Podkysnuté cestá na doske rozváľame na okrúhlu placku s priemerom cca 35 – 40 cm. Prenesieme ich na olejom vymastený plech alebo papier na pečenie a potrieme zmesou pripravenou z kyslej smotany, vajíčka, kukuričného škrobu a soli. Posypeme ho nakrájaným čerstvým kôprom a necháme podkysnúť ešte cca 15 minút. Pred pečením ich popicháme vidličkou, aby sa pri pečení netvorili veľké bubliny. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200°C cca 25 minút do zlatohneda.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

