

Zemiakový koláč Beľuša

Máme radi tradície a vždy nás poteší, keď si môžeme pripomenúť naše zvyky či staré recepty, ktoré sa z bežného života pomaly vytrácajú. Zmena je život, dnes sa všetko rýchlo mení, ale nemalo by sa zabúdať na to, čo bolo, hlavne, ak to bolo dobré. Poznáte spišský zemiakový koláč Beľuša? O tento rodinný recept starej mamy, spomienku na svoje detstvo, sa s nami podelil pán Anton, za čo mu ďakujeme.

Suroviny na cesto:

polohrubá múka 400 g

mlieko 200 g

bravčová masť 70 g

droždie 30 g

kryštálový cukor 30 g

soľ 8 g

Suroviny na náplň:

varené zemiaky 700 g

bravčová masť (maslo) 70 g

cibuľa 1 ks

soľ 10 g

mleté čierne korenie 2 g

cesnak 2 strúčiky

Postup prípravy:

Z vlažného mlieka, $\frac{1}{2}$ dávky cukru a droždí sa pripravíme kvások a necháme nakysnúť. Po nakysnutí pridáme zvyšné suroviny a vymiesime cesto, ktoré následne necháme 15 min. odpočívať.

Kým sa cesto mieša a odpočíva, pripravíme si plnku. Cibuľu si nadrobno pokrájame a osmažíme. Celé zemiaky uvaríme. Po uvarení a vychladnutí ich pretlačíme cez sitko na zemiaky. Cez jemnejšie sitko prelejeme usmaženú cibuľu a trocha ju

pretlačíme. Pridáme soľ, čierne korenie a premiešame.

Na mierne pomúčenej kuchynskej doske rozvaľkáme cesto na hrúbku 1 cm. Do stredu dáme plnku a cesto zložíme ako keby do obálky a valčekom rozgúľame na veľkosť plechu. Vložíme ho na plech, popicháme vidličkou a dáme piecť na 190/200 °C asi 45 minút.

Po upečení potrieme rozpusteným maslom, do ktorého pretlačíme 2 strúčiky cesnaku.

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

