

Bylinkový páj s pórkem a uzeným masem

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce másla
125 g uzeného masa
sůl
800 g pórku
400 g hladké mouky
200 g cibule
100 ml mléka
cukr
20 g droždí
pepř
100 g eidamu
2 vejce
4 lžíce sekaných bylinek
3 stroužky česneku

Postup

Do mísy prosejeme mouku. Vyhloubíme jamku a rozdrobíme do ní droždí. Přilijeme 200ml vlažné vody a posypeme cukrem. Kvásek necháme 30 minut kynout. Přisypeme bylinky, půl lžičky soli a vypracujeme těsto. Rozprostřeme ho do vymaštěné formy a necháme dalších 60 minut kynout. Pórek nakrájíme na kolečka. Oloupeme cibuli s česnekem a nasekáme je. Uzené maso nakrájíme na kostičky. Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Pórek s cibulí osmahneme na másle. Po 5 minutách přidáme česnek s masem a prohřejeme je. Přimícháme vejce s mlékem a strouhaným sýrem. Směs rozetřeme na těsto a pečeme 30 minut.