



## Ingredience

200 g hladké mouky

170 ml mléka

2 velká vejce

6-8

40-50 minut

35-45 minut

## Postup

Předehřejte troubu na 210 °C.

Smíchejte mléko, pivo a vejce. Prosejte mouku a promíchejte a? do tekuté směsi, poté řádn? rozmixujte. Tuto směs dejte na stranu a nechte ji odpočívat po dobu alespo? 30 minut.

Zabalte párky do plátk? slaniny a vložte rovnoměrn? do zapékačí mísy. Nechte zapékat po dobu 10-15 minut, dokud není maso hotové.

Zatímco je mísa stále horká, vlijte do ní směs těsta a zavěte troubu. Nechte v troub? 25 - 30 minut, dokud není vše dozlatova upečené a křupavé. Během tohoto procesu však troubu neotevírejte.