



#### Hozzávalók

a tésztához: 3-3,5 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 evőkanál kristálycukor, 30-30 dkg finomliszt és rétesliszt, 1 tojás, fél kiskanál só, 10 dkg zsír (eredetileg kacsaszír, de lehet vaj is)

a töltékhez: 2 csapott evőkanál pirospaprika (nem csípős!), 7-8 evőkanál kristálycukor, 6-8 dkg zsír (eredetileg kacsaszír, de lehet vaj is)

a nyújtáshoz: finomliszt

a tepszi kikenéséhez: zsír (lehet vaj is)

a lekenéshez: 1 tojás vagy zsír (lehet vaj is)

1. A tejet meglangyosítjuk. Kb. a felét átöntjük egy nagyobb pohárba, az élesztőt belemorzsoljuk, a cukrot belekeverjük, és meleg helyen 15 percre félretesszük, hadd fusson föl az élesztő. A kétféle lisztet, - ezek szintén szobahőmérsékletűek legyenek -, egy tálba szitáljuk. Ráütjük a tojást, megsózzuk, az olvasztott, de nem meleg zsírt és a tejes élesztőt hozzáöntjük. Elkezdjük összedolgozni, dagasztani, közben a maradék langyos tejet is hozzáadjuk. Akkor jó, ha inkább kicsit kemény, mint lágy kelt tészta lesz belőle, amelyik elválk a tál falától, szépen összeáll. Ehhez 6-8 percnyi dagasztás szükséges. Letakarva, meleg helyen kb. 1 óra alatt a duplájára kelesztjük.
2. Ezután kettéosztjuk, egyenként enyhén meglisztezett gyúrólapon fél centi vastagságúra, 35-40 centi hosszúra, téglalap alakúra nyújtjuk. Egyenletesen meghintjük a pirospaprikával, úgy, hogy a tészta felületén mindenhová jusson belőle. Ezt kristálycukorral szórjuk meg úgy, hogy szintén mindenhová jusson, ne látszódjék alatta a paprika. (Van, ahol úgy készítik, hogy a paprikát a cukorral összekeverik, így szórják egyenletesen a tésztára.) Az olvasztott zsírral megcsuratjuk. Lehetőleg minél több csavarással feltekerjük, és mindkét rudat ügyesen átemeljük egy kikent nagy tepsibe. Felvert tojással lekenjük, illetve lekenhetjük olvasztott zsírral is. Előbbbitől keményebb, utóbbbitől puhább lesz a héja sütés után. Hústüvel néhány helyen egészen az aljáig megszurkáljuk. Letakarva meleg helyen kb. 30 percen át kelesztjük.
3. Végül előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal (200 °C; légkeveréses sütőben 180 °C) 40-45 perc alatt megsütjük.

Megjegyzés - Furcsának tűnhet a cukor-pirospaprika társítás, de érdemes kipróbálni, a végeredmény majdnem olyan, mint ha a kalács egy pikáns lekvárra lenne töltve.

Jó tudni!

A Kalocsa környéki szállások és falvak táplálkozásában jellegzetes, csak erre a tájra jellemző kalácstöltelékként jelent meg a paprika. Romsics Imre néprajzi adatgyűjtéseiben több adatközlő egyöntetűen állítja, hogy már a XX. század elején is gyakran sütöttek paprikás kácsit (kalács) nem ünnepi fogyasztásra.

A paprikás kalács Kalocsán és közvetlen környékén (Felsőerek, Gombolyag, Újtelek, Öregtény, Alsóerek, Szakmán, Homokmégy, Drágszél stb.) ismert, és a házaknál a mai napig sült sütemény. A mindennapi étkezések része, általában tartalmaz leves (babgulyás, gulyásleves) után második fogásként tálalják. Frissen a legjobb, de még másnap is megőrzi élvezeti értékét. Kedveltségétől függően sütik a családoknál, többnyire néhányszor egy évben. Ma már jellemzően az egyéb töltelékű kalácsok mellett, választékként kerül a család asztalára.

Forrás: [www.pekszovetseg.hu](http://www.pekszovetseg.hu)

2 rúd, 55-60 szelet

Elkészítési idő: 3 óra

2 szelet: 150 kcal