

Velikonoční kynutý kolář ala volské oko

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Nominal



Suroviny

Porce: 4

- mouky Nomix 300 g
- vody 170 g
- žloutek 1 ks
- cukru 65 g
- vanilkový cukr 1 ks
- droždí 15 g
- soli 2.5 g
- Maková náplň: Mletý mák, cukr, mléko, trocha zavařeniny nebo povidel, špetka skořice 1 ks
- Tvarohová náplň: měkkého tvarohu 250 g
- cukru 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 1 ks
- másla 30 g
- Citrónová kůra 1 špetka
- cereální kaše Nomina (rýžová) 2 lžíce
- Meruňkový kompot 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme náplně. Mletý mák svaříme s mlékem, přidáme trochu povidel nebo jiné zavařeniny a osladíme, popř. dochutíme skořicí.

Tvarohovou náplň připravíme smícháním všech ingrediencí.

Meruňky necháme na sítku okapat.

Všechny ingredience na těsto najednou smícháme a dobře prohněteme. Těsto necháme asi 5 min. odpočinout a pak roztlačíme na vymazaném plechu. Potřeme celou plochu vrstvou makové náplně. Na několika místech pak vytvoříme další vrstvu, tentokrát z tvarohové náplně a to v oválném tvaru tak, aby náplň připomínala tvar usmaženého vejce. Do středu každého „bílku“ položíme ještě půlku zavařené meruňky, takže docílíme finálního vzhledu tzv. volského oka.

Necháme nakynout a následně pečeme při 170°C asi 25 minut (záleží na velikosti formy).