

Velikonoční koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 16

- Mléko 250 ml
- Droždí čerstvé 0.75 kostka
- Cukr krupice 12 kostka
- Polohrubá mouka 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Žloutek 2 ks
- Majonéza 100 ml
- Olej 100 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do vlažného mléka dáme kvasnice a trochu cukru. Necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme obě mouky, cukr, žloutky, majonézu, olej a kvásek. Vymícháme těsto a necháme kynout.

Po vykynutí tvoříme z těsta malé koláčky, které potíráme máslem a plníme směsí tří nádivek: tvarohovou, makovou a povidlovou. Nahoře posypeme drobenkou a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova.