

Brokolicové koláčky s piniovými oříšky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 12

- mléko 0.5 hrnek
- cukr 0.5 lžička
- droždí 10.5 kostka
- hladká mouka 1.5 hrnek
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- brokolice 1 ks
- piniové oříšky 8 lžíce
- smetana 1 hrnek
- vejce 4 ks
- nastrohaný eidam 0.5 hrnek
- muškátový oříšek 1 špetka
- mletý bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

do hrnku nalijeme trochu teplého mléka, přidáme cukr a rozdrobené droždí. Kvásek necháme na teplém místě asi 15 minut vykynout. Mouku prosyjeme do mísy, přidáme máslo, špetku soli, přilijeme zbylé mléko a vmícháme kvásek. Důkladně promícháme a vypracujeme hladké těsto, které ještě lehce poprášíme moukou. Přikryjeme je utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.

brokolici rozdělíme na růžičky a spaříme ve vroucí vodě. Pak ji propláchneme pod studenou vodou a necháme okapat. Pinie nasucho opražíme na pánvi.

Do misky nalijeme smetanu, přidáme vejce, sýr, muškátový oříšek, pepř, sůl a vše promícháme. těsto ještě jednou prohněteme, rozválíme a vykrájíme kolečka.

Na koláčky rozdělíme vychladlou brokolici, zalijeme ji připravenou smetanovou směsí a posypeme piniemi. Poté koláčky přendáme na plech a pečeme ve vyhřáté troubě při 170°C asi 25 minut.