

Mřížkový koláč z bramborového těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Vařené brambory 200 g
- Cukr 100 g
- Tuk na pečení 100 g
- Vejce 1 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 ks
- Maková nádivka 1 ks
- Mouka na vál 1 ks
- Vejce na potřetí - dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory jemně nastrouháme a smícháme s prosátou moukou. Přidáme cukr, vejce, kypřicí prášek a tuk a zpracujeme tužší těsto, které vyválíme na pomoučeném válu na placku silnou asi 0,5 cm. Pomocí rádla z ní vykrojíme kruhy a ze zbytku těsta proužky. Kruhy přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme je vrstvou makové nádivky (1 cm široký okraj necháme volný . Z pruhů těsta vytvoříme na koláčích mřížku, kterou i s okraji koláčů potřeme rozšlehaným vejcem. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme, dokud okraje koláčů nezezlátnou.