

Malé cibulové koláče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vlažné mléko 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Droždí 25 g
- Hladká mouka 300 g
- Sůl 2 lžice
- Žloutek 2 ks
- Máslo 50 g
- Vejce na potřeni 1 ks
- Cibule bílá 2 ks
- Cibule červená 2 ks
- Uzené maso 300 g
- Vejce 1 ks
- Rozmarýn 1 snítka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Připravíme si kvásek - do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžici cukru a zaprášíme moukou. Necháme asi 10 minut na teplém místě vykynout. Pak do mísy prosijeme mouku, přidáme sůl, žloutky, rozpuštěné máslo, zbylé vlažné mléko a vykynutý kvásek. Důkladně vařečkou vypracujeme na hladké vláčné těsto, které zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě přibližně 30 minut vykynout. Náplň připravíme z očištěných cibulí, které nadrobno nakrájíme společně s

uzeným masem. Připravené suroviny smícháme dohromady, přidáme celé vejce, sůl, pepř a nadrobno nasekaný rozmarýn. Všechno důkladně promícháme. Až těsto vykyne, rozdělíme ho na dílky, ze kterých vytvoříme kuličky, dáme je na vymazaný plech a počkáme, až kuličky znovu vykynou. Po vykynutí vytvarujeme koláčky, jejich okraje potřeme rozšlehaným vejcem a plníme slanou náplní. Koláčky pečeme v předehřáté troubě při teplotě 150 stupňů dozlatova.