

Mřížkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: MarkétaS



Suroviny

- Na těsto: mouka (hladká + polohrubá)
- cukr moučka 200 g
- vejce 1 ks
- Hera 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- sůl 1 špetka
- citrónová kůra 1 ks
- mléka 1.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve vypracujeme těsto. Až bude těsto vláčné, tak dvě třetiny těsta vyválíme na velký plech, který ještě před tím vymažeme máslem. Potřeme povídky a navrch dáme tvarohovou náplň. Zbylou třetinu těsta rozválíme a z plátu nakrájíme rádýlkem pruhy. Z pruhů utvoříme na koláči pravidelnou mřížku.

Pečeme 30 minut.

Na závěr lehce pocukrujeme.