

Rychlý koláč

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Cukr krupice 2 lžíce
- Droždí 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 1 ks
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Olej na vymazání plechu 1 ks
- Švestky 1 balení
- Drobenka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nasypeme polohrubou mouku s práškem do pečiva a solí. Přidáme vejce, cukr, olej a ve vlažném mléce rozdrobené droždí. Vypracujeme těsto, rozválíme na plát, který přendáme na olejem vymazaný plech. Plát potřeme tvarohovou náplní a poklademe půlkami švestek. Navrch koláč posypeme drobenkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 - 180°C.