

Holašovické koláčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Droždí 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Žloutky 3 ks
- Hera 100 g
- Vlažné mléko 250 ml
- Polohrubá mouka 250 g
- Sůl 1 lžička
- Cukr 3 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kůra z citrónu 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí smícháme s lžičkou cukru, přilijeme mléko a necháme nakynout kvásek. V míse smícháme mouky s cukry, solí, citronovou kůrou a přidáme kvásek, žloutky, rozpuštěné vlažné máslo a zbytek mléka. Vypracujeme těsto a nakonec vmícháme sádlo. Přikryjeme utěrkou a necháme hodinu na teplém místě kynout. Po hodině dáme těsto na vál, rozválíme na válečky a odkrajujeme stejně velké kousky. Uděláme kuličky, které přendáme na plechy s pečícím papírem a přikryté fólií necháme cca

hodinu kynout. Potom do kuliček uděláme důlky, potřeme vejcem a naplníme náplní. Koláčky necháme asi 10 minut na teplém místě a upečeme v troubě vyhřáté na 190°C.