

Kynutý koláč s hruškovými povidly

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 450 g
- Cukr krupice 4 lžíce
- Rozehřátá vlažná hera 6 lžíce
- Droždí 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Vlažné mléko 250 ml
- Citrónová kůra 1 ks
- Hrušková povidla 1 ks
- Drobenka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do mísy smícháme mouku se solí, nasypeme cukr a na ten rozdrobíme droždí a zalijeme troškou vlažného mléka. Po zkynutí kvásku přidáme žloutky, vlažnou heru, citronovou kůru, dolijeme zbytek mléka a vypracujeme těsto. Po zkynutí na teplém místě těsto rozložíme na pomaštěný plech, potřeme okraje tukem, dáme povidla a posypeme drobenkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 - 190°C.