

Koláčky s tvarohem a meruňkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zakysaná smetana 15% 100 g
- Mléko 50 ml
- Žloutek 1 ks
- Hrubá mouka 100 g
- Hladká mouka 200 g
- Cukr krupice 40 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citron (kůra) 1 ks
- Čerstvé kvasnice 10 g
- Sůl 1 špetka
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 200 g
- Vejce 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Sušené meruňky 1 hrst
- **NA POTŘENÍ**
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mléko smíchejte se lžičkou cukru, zahřejte ho, aby bylo vlažné, rozdrobte v něm kvasnice a nechte vzejít kvásek. Ten poté přimíchejte ke smetaně, mouce, žloutku, cukrům, citronové kůře a soli. Vypracujte hladké jemné těsto, které pak musí ještě 30 minut kynout. Rozválejte ho na pomoučeném vále a rozdělte na čtverce o straně 6 cm.

Doprostřed každého čtverce položte nádivku (ta vznikla smícháním tvarohu, vejce a cukru) a meruňku. Každý roh čtverce přehněte směrem do středu a přimáčkneme. Koláčky pokládejte na plech s pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a pečte je při 180 stupních 15-20 minut do růžova.