

VÝBORNÉ KYNUTNÉ KOLÁČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

½ kg	polohrubá mouka
1 kostička	droždí
200 ml	mléko
100 g	cukr
2 ks	vejce
½ dl	oleje
Špetka	sůl

Náplň:

Povidla, tvaroh, mák (co kdo má rád)

POSTUP:

Z vlažného mléka, droždí a špetky cukru si připravíme kvásek a necháme vzejít. V míse smícháme mouku, cukr, sůl, přidáme olej, vejce a kvásek a dobře propracujeme. Necháme ¾ hodiny kynout.

Tvarujeme koláčky, potřeme rozšlehaným vejcem s trochou cukru a plníme připravenou náplní. Pečeme na 180°C.

