

Brynzová kolečka



Obtížnost:

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min
Celkový čas: 1 h 20 min , Porce: 4

2549 kalorií , **10 g** cukrů , **78 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/brynzova-kolecka>

Příprava

Do mouky přidáme změkklý tuk, brynz, vejce, prášek do pečiva, osolíme a vypracujeme těsto, které dáme na 30 minut odležet do chladu. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme z něj kolečka, která potřeme rozšlehaným žloutkem, okmínujeme, posypeme mletou paprikou, dáme na tukem vymazaný plech a pečeme. Pečeme při 180 °C, cca 20 minut.

Ingredience

- ✓ 250 g tuku
- ✓ 250 g Brynzy
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/2 balíčku kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Párty občerstvení