

Česneková kolečka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

3954 kalorií , **11 g** cukrů , **226 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Z mléka, droždí a cukru připravíme kvásek. Kvásek smícháme s prosátou moukou, olejem, se solí a uděláme hladké těsto, které necháme nakynout. Sýr vyšleháme s máslem, se špetkou soli, se špetkou pepře a prolisovaným česnekem. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 části, každou vyválíme na placku hrubou 3 mm, potřeme náplní a zavineme. Potřeme rozšlehaným vejcem a nakrájíme na 1 cm hrubé kolečka. Přeložíme na suchý plech a upečeme.

Tip k receptu

Místo Nivy můžeme použít jiný druh sýra.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 40 g droždí (kvasnice)
- 250 ml mléka
- 2 lžička soli
- 100 ml rostlinného oleje
- 1/2 lžička cukru krystal
- 1 vejce na potřetí
- 120 g Nivy
- 100 g másla
- 4-5 stroužků česneku
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Párty občerstvení

