

Koláč s povidly a mákem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

4973 kalorií , **69 g** cukrů , **297 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-povidly-a-makem>

Příprava

V míse smíchejte oba druhy mouky s práškem do pečiva, vmíchejte kousky změkklého másla a vejce. Vypracujte těsto a podle potřeby přidávejte postupně mléko tak, aby se těsto nelepilo, ale ani nerozpadávalo. Nechte na chvíli uležet v chladu. Těsto rozdělte na dva díly, oba vyválejte na tenčí pláty. Jeden vložte do vymazané a vysypané formy. Potřete jej povidly smíchanými s namletým mákem, teplým mlékem a cukrem. Navrch dejte druhý plát nebo jej rozdělte na menší pruhy a ozdobte jimi koláč například ve tvaru mřížky. Koláč potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě předehřáté na 180°C do zlatova, přibližně 45 minut.

Tip k receptu

Mléko v receptu nahradíte i pár lžícemi horké vody. Pokud byste chtěli ochutnat čistě celozrnnou verzi koláče, vyzkoušejte hladce namletou špaldovou mouku.



Ingredience

- Na těsto: 300 g hladké pšeničné mouky
- 200 g hladké celozrnné mouky
- 1 prášek do pečiva bez fosfátů
- 250 g másla
- 1 vejce
- 100 ml mléka
- Na náplň: 100 g povidel
- 150 g máku
- 200 ml mléka
- 2–3 lžičce třtinového cukru
- 1 vejce na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník, Snídaně