

Koláčky s hruškami a sýrem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

3002 kalorií , **0 g** cukrů , **195 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-s-hruskami-a-syrem>

Příprava

Špaldovou mouku přesypte do větší misky, přidejte kousky změkklého másla a vodu. Vypracujte těsto a nechte ho chvíli odpočinout. Poté jej vyválejte, vykrojte požadovaná kolečka, těsto vložte do vymazaných a vysypaných formiček na koláč a vidličkou jej trochu propíchejte. Rozšlehejte vejce s nastrohaným tvrdým sýrem, mlékem, solí a pepřem. Hrušky omyjte, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké plátky. Červenou cibuli oloupejte a rozkrájejte na kolečka. Sýrovou směs vylijte na těsto, ozdobte hruškou a cibulí. Pečte v troubě předehřáté na 180°C dozlatova asi 30 minut.

Tip k receptu

Pikantní chuť koláčkům dodá zrající sýr či sýr modrého typu.



Ingredience

- Na těsto: 300 g hladké špaldové mouky
- 175 g másla
- 3–4 lžíce studené vody
- Na náplň: 2 vejce
- 150 g tvrdého sýru
- 1 lžíce mléka
- sůl a pepř
- 3 větší hrušky
- 1 menší červená cibule

Kategorie

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