

# Koláčky se sádlem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1 h 50min , Porce: 6

4052 kalorií , 20 g cukrů , 20 g tuků , 112 g bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-se-sadlem>

## Příprava

Těsto(mouka, kvásek, vejce, mléko a ocet) necháme nakynout, rozválíme, natřeme pomletým sádlem, 3 krát přeložíme, po každém přeložení necháme 15 minut dokynout. Těsto rozválíme na 5 mm, tvoříme rádýlkem šatečky (čtverečky), plníme povidly a spojíme protilehlé strany - do trojúhelníku. Přeložíme na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Upečeme při 190 stupních a potom je ještě horké obalujeme v moučkovém cukru.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ kousek droždí (kvasnic)
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 50 ml octu
- ✓ 1 sklenka švestkových povidel
- ✓ 500 g sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Rodina, Svačinka

