

# Krupicové koláčky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 8

3583 kalorií , 0 g cukrů , 288 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupicove-kolacky>

## Příprava

Z mléka a krupice uvaříme hustou kaši a necháme ji vychladnout. Do vychladlé kaše vmícháme 1 vejce a 1 žloutek. Přidáme cukr a tolik hrubé mouky, aby se z krupicové hmoty dal snadno vytvořit bochánek. Z něj odkrajujeme lžící kousky, vytvarujeme malé koláčky a uděláme do nich důlek dnem skleničky. Koláčky potřeme bílkem, obalíme je ve strouhance a osmažíme na rozpáleném oleji. Po usmažení je potřeme mašlovačkou rozpuštěným máslem, naplníme džemem a koláčky posypeme vanilkovým cukrem.

## Ingredience

- ✓ 100 g krupice
- ✓ 375 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 20 g cukru krupice
- ✓ troška hrubé mouky
- ✓ 100 g strouhanky
- ✓ 100 g džemu
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 250 ml rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Rodina, Moučník, Svačinka

