

Kynuté koláče se sladkým zelím



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1638 kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-kolace-se-sladkym-zelim>

Příprava

Krystalový cukr necháme zkaramelizovat a přidáme nakrájené zelí, špetku soli, opražíme, podlijeme trochou vody a udusíme doměkka. Z 1 lžice cukru, mléka a droždí připravíme kvásek, který vypracujeme s moukou, se špetkou soli a vejcem na jemné těsto. Necháme vykynout, vyválíme, vykrojíme kolečka a každé naplníme vychlazenou náplní. Přeložíme na vymazaný plech, potřeme tukem, vidličkou koláčky propícháme a upečeme. Můžeme udělat i jeden velký koláč na plech. Těsto přepůlíme, vyválíme plát, přendáme na vymazaný plech, na těsto rozetřeme náplň, přikryjeme druhým plátem, potřeme tukem, propícháme vidličkou a upečeme.

Ingredience

- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 15 g droždí (kvasnice)
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 600 g bílého zelí
- ✓ 2 hrsti cukru krystal + 1 lžice do těsta
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vejce
- ✓ 50 g másla nebo jiného tuku

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

