

Kynuté smetanové koláče s koprem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **12**

5480 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **210 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-smetanove-kolace-s-koprem>

Příprava

Ze 2 dl mléka, 1 lžičky cukru a droždí připravíme kvásek, který smícháme s moukou, 1 vejcem, olejem, s 1 lžičkou soli a 300 ml mléka. Těsto necháme nakynout. Rozdělíme na 3 části, vyválíme je a přeložíme na vymazané plechy. Na těsto navrstvíme náplň, polijeme smetanou a dáme péct. Pečeme asi 20 minut při 180 stupních. Náplň - vychladlé brambory oloupeme a jemně nastrouháme. Cibuli nakrájíme na drobné kostičky a osmahneme na oleji, přimícháme k bramborám, přidáme tvaroh, 200 ml mléka, sůl, vejce, nasekaný kopr a dobře promícháme.

Ingredience

- 300 g hrubé mouky
- 600 g polohrubé mouky
- 35 g droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krystal
- 2 vejce
- 700 ml mléka
- lžička soli
- 100 ml rostlinného oleje
- 1 kg ve slupce uvařených brambor
- 800 g zakysané smetany
- 500 g tvarohu
- 4 cibule
- hrst nasekaného kopru

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina

