

# Mřížkový škvarkový koláč s marmeládou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3421 kalorií , 16 g cukrů , 42 g tuků , 65 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrizkovy-skvarkovy-kolac-s-marmeladou>

## Příprava

Škvarky umeleme v mlýnku na maso. Smícháme je se sádlem a s máslem. Přidáme mouku, cukr, skořici a prášek do pečiva. Nakonec přidáme i vejce a mléko a vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a necháme ho hodinu chladit v lednici. Dvě třetiny těsta potom uválíme v placku o velikosti koláčkové formy, dáme ho do této formy, propíchnáme vidličkou a pomazeme marmeládou. Zbylou třetinu těsta rozválíme na placku a nakrájíme ji na pásky. Z těchto pásek vytvoříme na koláči mřížování. Pečeme 25-30 minut na 180 °C.



### Tip k receptu

Nejlépe se hodí rybízová nebo jiná výrazná marmeláda.



## Ingredience

- ✓ 200 g škvarků
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 300 g cukru moučka
- ✓ 150 g ovocné marmelády
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 8 lžíc polotučného mléka
- ✓ 1 lžička skořice
- ✓ 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 ks vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník