

# 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, propícháme vidličkou a pomazeme marmeládou. Zbylou třetinu těsta rozválíme na placku a nakrájíme ji na pásy. Z těchto pásků 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