

Sýrová kolečka nejen k vínu



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

2395 kalorií , **6 g** cukrů , **110 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrova-kolecka-nejen-k-vinu>

Příprava

Z hladké mouky, kypřicího prášku, asi 1,5 dcl mléka, 1/8 Hery či másla, 1/2 lžičky cukru a 1 lžičky soli si připravíme vláčné těsto. Poté rozdělíme na 3 kousky, vyválíme plát a potřeme nádivkou. Nádivku si připravíme z nastrouhaných celých množství obou sýrů, 1/8 másla či Hery a asi 3/4 dcl mléka. Záleží na hustotě, sýry obsahují různé množství vody. Potřené pláty těsta zabalíme jako závin a jednotlivě zabalíme do alobalu. Dáme do chladničky na 4 hodiny odpočinout a ztuhnout. Po vyndání nakrájíme závin na kolečka silná kolem 1 cm, klademe na plech, vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Navrch klademe půlky vlašských ořechů či pár větších kousků, nepadají, dobře se připečou. Ve vyhřáté troubě pečeme dorůžova asi při 170° C. Jdou připravit i den předem, dobře navlhnou.

Ingredience

- ✓ 30 dkg hladké mouky
- ✓ 1/4 kostky másla
- ✓ 1,5 - 2 dcl mléka
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 20 dkg Eidamu
- ✓ 20 dkg Nivy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Párty občerstvení



Tip k receptu

Sýry obvykle nastrouhám nahrubo a rozmixuji, ale to záleží na každém, jakou chce mít konzistenci.

