

Žďárský koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 1

3116 kalorií , **0 g** cukrů , **90 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zdarsky-kolac>

Příprava

Nastrouháme tuk a na vále zpracujeme s ostatními přísadami těsto, které necháme v chladu odpočinout nejméně hodinu. Pak asi ze 3/4 těsta vyválíme placku, kterou válečkem přeneseme na vymazaný plech. Okraje upravíme a naplníme makovou nebo tvarohovou náplní, případně povidly. Ze zbývajícího těsta uděláme válečky, ze kterých na koláči uděláme mřížky. Pomažeme rozkvedlaným vejcem a upečeme ve středně teplé troubě.

Ingredience

- 400 g polohrubé mouky
- 240 g cukru moučka
- 100 g Hery
- 3 ks vajec (z tohho 1 na potřetí)
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- strouhaná citronová kůra
- mléko na zadělání
- maková nebo tvarohová náplň

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník