Recept: Moravské koláče na slano

Recepty

Hlavné chody

Vianoce

130 min

4



1.4

275

Budete potrebovať

Múka polohrubá	550 g
Soľ	1 ČL
Cukor kryštálový	1 PL
Droždie čerstvé	25 g
Maslo	50 g
Vajce (malé)	1 ks
Mlieko	350 ml
Rasca mletá Vitana	1 ČL

Vajce na potretie	1 ks
Plnka:	
klobásy	100 g
kyslá kapusta	200 g
Cesnak Vitana	1 ČL
bryndza	100 g
kyslá smotana	70 g
Kôpor Vitana	1 ČL
Cesnak Vitana	1 ČL
Soľ	podľa chuti

Príprava receptu

Mlieko zahrejeme, pridáme droždie, cukor a necháme 10 minút nakvasiť.

V miske zmiešame múku, soľ a rascu. Pridáme rozpustené maslo, vajce a kvások.

Cca 10 minút miesime cesto. Ak je potrebné, pridáme ešte lyžicu múky a domiesime na pomúčenej doske. Cesto necháme v miske, pod utierkou kysnúť cca 90 minút.

Na kapustovú plnku na troške oleja opečieme nadrobno nakrájanú klobásu. Pridáme kapustu, cesnak a restujeme.Odstavíme a necháme vychladnúť.

Na bryndzovú plnku vymiešame spolu bryndzu, smotanu, kôpor, cesnak a dosolíme podľa potreby.

#vianoce #moravskekolace #silvester

Cesnak sušený mletý

Rasca mletá

Kôpor