



Kysnuté české koláče Marie Janků-Sandtnerovej

Výborné kysnuté koláče vhodné aj do batôžka na cesty :)

Potrebuje:

zltrko

20 g	maslo
1 bal.	vanílinový cukor
70 g	cukor
20 g	droždie
1 štipka	sol'
100 g	Palmarín
1 štipka	citrónová kôra strúhaná
500 g	hladká múka
2 ks	žltok
1/4 liter	mlieka
1 ks	žltko

Postup:

Kysnuté cesto: Do preosiatej a málo osolenej múky pridáme cukor, vanilku a strúhanú citrónovú kôru. Potom tam nalejeme z droždia pripravený, vykysnutý kvások, zohriate mlieko, v ktorom sme umiešali rozpustené maslo a žltky. Vypracujeme mäkké a lesklé cesto. Cesto posypeme múkou a dáme na teplé miesto vykysnúť.

Z vykysnutého cesta vykrajujeme lyžičkou kúsky, urobíme bochničky, ktoré na omastenom plechu necháme vykysnúť. Zatiaľ dáme do čistého rohu utierky trochu múky a zaviažeme ju špagátom, aby sme mali tvorítko na koláčiky.

Vykysnuté bochničky pripraveným tvorítkom v strede vytlačíme, okraje koláčikov potrieme žltkom. Naplníme ich plnkou a pečieme do červena.

Koláčiky môžeme naplniť slivkovou, tvarohovou alebo jablkovou plnkou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
