

# Brynzová kolečka



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**2549** kalorií , **10 g** cukrů , **78 g** tuků , **113 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brynzova-kolecka>

## Příprava

Do mouky přidáme změkklý tuk, brynz, vejce, prášek do pečiva, osolíme a vypracujeme těsto, které dáme na 30 minut odležet do chladu. Poté těsto vyválíme na pomoučeném vále a vykrajujeme z něj kolečka, která potřeme rozšlehaným žloutkem, okmínujeme, posypeme mletou paprikou, dáme na tukem vymazaný plech a pečeme. Pečeme při 180 °C, cca 20 minut.

## Ingredience

- 250 g tuku
- 250 g Brynzy
- 500 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1/2 balíčku kypřicího prášku do pečiva
- 1 žloutek
- 1 lžička mleté sladké papriky
- špetka kmínu
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Párty občerstvení