

Jihoslovanské slané koláče



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 12

2786 kalorií , **6 g** cukrů , **208 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/jihoslovanske-slane-kolace>

Příprava

Trochu mléka zahřejeme, rozmícháme v něm cukr, 4 lžíce mouky a rozdrobené droždí. Kvásek necháme nakynout. Mouku prosejeme a smícháme se 4 lžičkami soli, zbylým mlékem, kváskem, olejem a vypracujeme vláčné těsto. Těsto přikryjeme a necháme kynout. Mezitím si připravíme krém. Heru vyšleháme se žloutky a solí. Rozdělíme na 2 poloviny, do jedné všleháme kečup a do druhé poloviny všleháme prolisovaný česnek. Těsto rozdělíme na 4 části, každou část vyválíme do tvaru obdélníka, potřeme krémem, zavineme, vrch také potřeme krémem a nakrájíme šikmým řezem na trojúhelníčky. Můžeme je posypat oreganem, nebo sezamem, lněným semínkem... Uložíme je na suchý plech a pečeme při 180 stupních asi 15 minut.



Ingredience

- 1200 g polohrubé mouky
- 850 ml mléka
- 80 g droždí (kvasnice)
- 1 lžička cukru krystal
- 5 lžiček soli
- 200 ml rostlinného oleje
- 1 kostka Hery
- 2 žloutky
- 2 lžíce kečupu
- 5 stroužků česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Svačinka