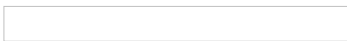


# Kolečka "Domácí přítel"



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**4489** kalorií , **3 g** cukrů , **306 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

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

## Příprava

Na doske zmiešame maslo, cukor, zomleté mandle a oriešky spolu s rumom. Vyvalkáme natenko a vykrajujeme kolieska alebo polmesiačiky. Poukladáme na plech a upečieme do zlatoružova. Necháme vychladnúť. vložíme na čistý papier a vždy spájame dva kúsky tak, že spodne potrieme pikantným ríbezľovým lekvarom. Na vrchné koliesko môžeme nakvapkať alebo natrieť vrstvu čokoladovej polevy, ktorá o chvíľu stuhne.

### Tip k receptu

U nás majú tieto kolieska veľmi krátku životnosť.

## Ingredience

- 250 g másla
- 250 g polohrubé mouky
- 140 g cukru moučka
- 75 g pomletých mandli
- 75 g pomletých lískových ořechu
- 20 ml rumu
- 100 g rybízové marmelády
- Poleva: 100 g čokolády na vaření
- 15 g Hery
- 1 lžíce rumu

## Kategorie

Vánoce, Rakouská, Zima, Něco extra,  
Návštěva, Cukroví