

# Olivové kuličky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 6

**2696** kalorií , **5 g** cukrů , **171 g** tuků , **62 g** bílkovin

**Autor:** LUSYLIE

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/olivove-kulicky>

## Příprava

Z prosáté mouky, nastrohaných sýrů a másla vymícháme hladké těsto, které dochutíme pažitkou, sladkou mletou paprikou, grilovacím kořením na zeleninu a bylinkovou solí. Hotové těsto zabalíme do fólie a dáme cca na hodinu do chladničky. Olivy necháme okapat, poté balíme do připraveného těsta a tvoříme kuličky. Hotové kuličky klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě 12-15 min na 160 stupňů.

## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 125 g másla
- 100 g sýru gouda
- 100 g sýru emental
- 50 g sýru eidam
- 200 g oliv plněných kapií
- lžička grilovacího koření
- lžička mleté sladké papriky
- lžička pažitky
- troška bylinkové soli

## Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Vegetarián, Předkrm

