

# Sýrová kolečka nejen k vínu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**2395** kalorií , **6 g** cukrů , **110 g** tuků , **125 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/syrova-kolecka-nejen-k-vinu>

## Příprava

Z hladké mouky, kypřicího prášku, asi 1,5 dcl mléka, 1/8 Hery či másla, 1/2 lžičky cukru a 1 lžičky soli si připravíme vláčné těsto. Poté rozdělíme na 3 kousky, vyválíme plát a potřeme nádivkou. Nádivku si připravíme z nastrouhaných celých množství obou sýrů, 1/8 másla či Hery a asi 3/4 dcl mléka. Záleží na hustotě, sýry obsahují různé množství vody. Potřené pláty těsta zabalíme jako závin a jednotlivě zabalíme do alobalu. Dáme do chladničky na 4 hodiny odpočinout a ztuhnout. Po vyndání nakrájíme závin na kolečka silná kolem 1 cm, klademe na plech, vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Navrch klademe půlky vlašských ořechů či pár větších kousků, nepadají, dobře se připečou. Ve vyhřáté troubě pečeme dorůžova asi při 170°C. Jdou připravit i den předem, dobře navlhnou.

## Ingredience

- 30 dkg hladké mouky
- 1/4 kostky másla
- 1,5 - 2 dcl mléka
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1/2 lžičky cukru krupice
- 1 lžička soli
- 20 dkg Eidamu
- 20 dkg Nivy

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně nenáročná, Rychlovka, Párty občerstvení

### Tip k receptu

Sýry obvykle nastrouhám nahrubo a rozmixuji, ale to záleží na každém, jakou chce mít konzistenci.



