

Koláč z olomouckých tvarůžků



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

1675 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-z-olomouckych-tvaruzku>

Příprava

Mouku promícháme s kypřícím práškem, do mísy dáme vejce a jogurt, promícháme a přisypáváme mouku, promíchanou s kypřícím práškem a vypracujeme těsto. Formu vymažeme olejem a navlhčenou rukou do ní rovnoměrně rozložíme vypracované těsto, po celé ploše. Tvarůžky a slaninu nakrájíme na malé kousky, promícháme a poklademe jím rozprostřené těsto. A celé posypeme kmínem a oregánem. Solíme minimálně, ne-li vůbec. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 35 minut. (Dozlatova).

Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 125 g olomouckých tvarůžků
- 300 g bílého jogurtu
- 1 vejce
- 100 g anglické slaniny
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- špetka kmínu
- špetka oregana

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Labužník, Svačinka

