

## **KOLÁČE**

### Suroviny:

600g polohrubé mouky  
4 žloutky  
170ml oleje  
250ml mléka  
2 kostky droždí  
citronová kůra  
10 lžiček cukru

### Náplň:

750g tvarohu  
1 žloutek  
1 vejce  
cukr podle chuti, rozinky, citronová kůra

### Drobenka:

cukr, polohrubá mouka, máslo

### Postup:

Smícháme mléko (mléko musí mít minimálně pokojovou teplotu, nejlépe však, aby bylo teplejší), cukr, droždí a necháme na teplém místě vzejít kvásek, zpracujeme s ostatními surovinami na hladké těsto, které necháme vykynout, poté děláme malé bochánky, které necháme opět nakynout. Přidáme tvarohovou náplň, zabalíme, vytvoříme koláčkem dolíčkem, potřeme vajíčkem, do dolíčku vložíme drobenku, necháme ještě chvíli kynout a dáme péct (cca 170-180 st. Po dobu cca 20 minut, dokud nebudou okraje koláčků zlatavé).

Náplň: tvaroh, žloutek, vejce, rozinky a citronovou kůru smícháme dohromady. Drobenka: smícháme mouku, cukr a máslo a vytvoříme drobenku.

*Autor: Jitka Suchá*

