

PŘEHLÍDKA KOLÁČŮ - RECEPTY



Kulaté koláče

1 kg hladké mouky

0,5 kg polohrubé mouky

250 ml mléka

25 dkg másla (Hera)

10 dkg sádla

25 dkg cukru

2 kostky kvasnic

citronová kůra, lžička soli

6 žloutků

vanilka, rum

Tuk, cukr, žloutky ušlehat, přidat vykynulý kvásek, mouku a vše ostatní. Vypracovat hladké těsto. Po vykynutí plnit dovnitř tvaroh, nechat ještě kolečka kynout na plechu asi 15 minut, pak dát navrch povidla, posypat drobenkou a pomazat žloutkem.

Slané koláčky (Cibuláčky)

Těsto: 1,5 dl oleje

1 lžička soli

40 dkg hladké mouky

2 dl vlažné vody

30 g droždí + lžička cukru (kvásek)

1 žloutek



Náplň: 3 – 4 cibule, 10 – 15 dkg slaniny, sůl, kmín, vejce, sýr

V míse smícháme mouku, sůl, olej, žloutek a vlažnou vodu a kvásek. Zpracujeme a necháme asi ½ hodiny kynout. Po vykynutí po částech rozválíme na 1 cm silnou placku a vykrájíme (skleničkou) kolečka, která rovnáme na plech. Do středu koleček vymáčkneme důlek a potřeme vajíčkem. Do těchto důlků dáváme náplň, okmínujeme, posolíme a posypeme sýrem (strouhaným). Ve vyhřáté troubě 180 – 200 °C pečeme do zlatova.



Svatební moravské koláčky

80 dkg hladké mouky

¼ l mléka

50 dkg másla

4 vejce

4 dkg kvasnic

2 polévkové lžíce cukru

Mouku, máslo a vejce smícháme v těsto. Kvasnice a cukr rozmícháme v mléku a chvilku počkáme, než se vytvoří kvásek. Potom mléko smícháme s těstem. Z těsta vyválíme plát, který radýlkem rozkrájíme na malé čtverečky. Koláčky plníme makovou, ořechovou nebo

tvarohovou náplní. Čtverečky zabalíme do kuliček. Na koláčcích uděláme důlky a ozdobíme zbylou náplní. Koláčky potřeme máslem a upečeme při 200 °C do zlatova. Když vyndáme koláčky z trouby potřeme je rumem a obalíme v cukru. Přejeme Vám dobrou chuť! Skupina KSG.

Chodské koláče

Suroviny:

500 g hladké mouky

120 g rozpuštěného tuku

100 g moučkového cukru

citronová kůra

2 žloutky, 1 bílek na potřeni

asi ¼ l mléka

špetka soli

20 g droždí



Náplň: tvaroh, mák, povidla

Do hrníčku rozdrobíme droždí, rozetřeme se lžící cukru, mouky a vlažného mléka. Přikryté ubrouskem necháme vykynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme vykynulý kvásek, rozpuštěný tuk, sůl, zbytek cukru, žloutky a vlažné mléko. Uděláme vláčné těsto, posypeme moukou, přikryjeme ubrouskem a necháme dobře nakynout. Vykynuté těsto vyndáme na vál a rozdělíme na 7 – 8 dílů. Z každého dílu uděláme bochánek, dáme na vymaštěný plech a rukama vytvarujeme tlakem koláč tak, aby okraje zůstaly zvýšené. Střed ozdobíme náplněmi a kraj koláče potřeme bílkem. Pečeme při 180 – 200 °C v předehřáté troubě asi 15 – 20 minut.



Koláče s majolkou

500 g hladké mouky, 4 žloutky, 200 g majonézy, 6 lžic oleje, 10 lžiček cukru, 250 ml mléka,

42 g kvasnic nebo jeden sáček sušených, citronová kůra, 1 lžice rumu, sůl

Náplň: 250 g tvarohu, žloutek, cukr podle chuti, vanilkový cukr, citronová kůra, 1 vejce na potřeni, drobenka, rozinky

Na potřeni: směs 200 g rozpuštěného másla a 2 dl rumu

Vypracujeme těsto a necháme ho kynout asi hodinu na teplém místě. Zpracujeme šlehačem suroviny na náplň, je možné malinko naředit mlékem, ale pozor, musí zůstat hustá! Z těsta odkrajujeme malé kousky, plníme tvarohovou náplní, do každého koláčku můžeme dát 1-3 rozinky. Zabalíme do buchtičky, potřeme rozšlehaným vejcem, na vršek nasypeme drobenku. Dáme péct do střední trouby. Po upečení potíráme směsí másla a rumu.

Maminčiny obyčejné koláče

500 g hladké mouky

140 g cukru

necelých 300 ml vlažného mléka

půl kávové lžičky soli

¾ kostky droždí (42 g)

3 žloutky

140 g dobrého oleje

Do mísy prosijeme mouku, smícháme sůl a cukr. Uděláme důlek, do něj vsypeme rozdrobené droždí smíchané s trochou mouky a cukru. Zalijeme částí vlažného mléka a necháme vzejít. Přidáme žloutky, olej a zbytek mléka. Důkladně několikrát vymícháme hladké těsto. Necháme kynout, nejlépe dvakrát. Z vykynutého těsta uděláme vázané koláčky s libovolnou náplní. Koláče před pečením na plechu pomastíme rozpuštěnou směsí sádla a másla. Chceme-li mít těsto jemnější, můžeme do mouky přidat lžičku solamylu a octa.



Koláče od Marušky

½ kg polohrubé mouky
8 dkg droždí (2 kostky)

25 dkg 100% tuku
2 žoutky

3 dkg cukru
sůl, mléko, citronová kůra

Do mouky nastrouhat tuk, zadělat kváskem, přidat žoutky. Bez kynutí vyválet asi 3 mm placku, vykrajet kolečka, doprostřed dát náplň. Po upečení mazat máslem s rumem. Pěct při 170 °C.



Moravské koláče

75 dkg mouky (30 dkg výběrové mouky a 45 dkg hladké mouky)

15 lžiček cukru krupice

½ l mléka

1 kostička kvasnic

1 lžička soli

3 žoutky

1 sklenička oleje (slunečnicový)

Náplň: tvaroh, povidla, mák, meruňky, třešně

Potřít rozšlehaným vajíčkem a nakonec posypat drobením.

Koláče – ihned dělat

35 dkg hladké mouky, 22 dkg másla, 2 vejce, špetka soli, 2 lžíce mléka + 2 dkg droždí + 2 kostky cukru = kvásek. Náplň: povidla, tvaroh, mák.

Těsto se zadělá jako na cukroví, rozválí se a vykrajuje radélkem, upečené obalit v práškovém + vanilkovém cukru.

Koláče s kuřetem, špenátem nebo šunkou

500 g listového těsta

Z listového těsta uděláme placičky. Na ně dáváme jednotlivé náplně a překrýváme je proužky těsta, aby koláčky při pečení lépe držely. Pečeme asi 15 minut.

Špenátové:

1 balíček mraženého špenátu, kostička balkánského sýra, 1 vejce, hladká mouka, česnek, olej, sůl, pepř, (zakysaná smetana)

Špenát rozmrazíme, přidáme jíšku z oleje a hladké mouky, vejce, prolisovaný stroužek česneku, ochutíme solí a pepřem. Necháme zchladnout, vmícháme nastrouhaný balkánský sýr, můžeme přidat i dvě lžíce zakysané smetany.

Kuřecí:

Kuřecí prsa (asi 0,2 kg na 15 malých koláčků), zakysaná smetana nebo bílý jogurt, pepř, sůl, pažitka

Kuřecí maso nakrájíme na velmi jemné nudličky nebo ho umeleme, potom maso osolíme, opepříme a následně osmahneme na pánvi, nakonec ho smícháme s trochou smetany či jogurtu, přidáme najemno nasekanou pažitku.

Šunkové:

15 dkg šunky (asi na 15 malých koláčků), zakysaná smetana nebo bílý jogurt, pepř, sůl, pažitka

Šunku nakrájíme na tenké nudličky, ty smícháme s trochou smetany nebo jogurtu, ochutíme pepřem, solí a nasekanou pažitkou.



Koláčky

¾ kg hladké mouky

trošku soli

15 lžiček cukru

10 dkg kvasnic

2 žoutky

1 dl oleje

trochu citronové šťávy

2 krabičky majonézy

necelý ½ l mléka

Ihned dělat malé koláčky, plnit tvarohem a povidlem, potřít sádlem, posypat drobenkou.

Po upečení znovu potřít sádlem.



Rozpeky

50 dkg pol. mouky

10 dkg cukru

2 žoutky

10 dkg rozehřátého másla

40 g droždí

¼ l vlažného mléka

Náplň: 50 dkg švestek

3 lžíce mletého máku

sklenka rumu

3 lžíce moučkového cukru

1/8 l másla na potření

Udělat těsto. Rozválet na plát a nakrájíme na čtverce dostatečně velké, aby se do každého vešly alespoň 4 půlky švestek řeznou stranou nahoru. Posypat makem a cukrem, pokapat rumem. Zabalit, aby byly švestky vidět.



Mechové koláče

25 dkg hladké mouky, 25 dkg polohrubé mouky, 3 žoutky, 100 g rozpuštěného másla, 50 – 100 ml oleje, sůl, 1 lžíce rumu, kůra z citronu

Kvásek: 30 g kvasnice, 2 lžíce hladké mouky, ¼ l mléka, 80 g krupicového cukru

20 g vanilkového cukru (1 balíček)

Ze surovin a kvásku vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Z hotového těsta tvoříme menší koláčky, které plníme náplní tvarohovou, makovou nebo povidlovou. Do zabaleného koláčku uděláme důlek a ten naplníme další náplní (jinou než je uvnitř). Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme drobenkou. Pečeme při 170 – 180 °C asi 30 minut.

Moravské koláče II

500 g hladké mouky, 100 g cukru, 40 g droždí, 3 žoutky, 100 g másla, citronová kůra, mléko, sůl, 1 lžíce tuzemáku

Náplň: 300 g měkkého tvarohu, 10 g pískového cukru, 3 žoutky, citronová kůra

Drobenka: 100 g másla, 100 g pískového cukru, 100 g hladké mouky.

