



SLANÉ KYNUTÉ KOLÁČE (12 kusů)

Kynuté těsto

- 250 g hladké mouky
- 1 sáček sušeného droždí Dr. Oetker (nebo 20 g čerstvého)
- 100 g strouhaných vařených brambor
- lžička cukru
- 6-7 g soli
- 80-90 ml mléka
- 50 g rostlinného oleje
- 1 vejce

Do mísy prosejte mouku se solí, přidejte droždí, strouhané brambory a promíchejte.

Vejce rozšlehejte a asi třetinu si odložte stranou na potřetí koláčů. Ke zbytku vajíčka přidejte vlažné mléko, lžičku cukru, olej a promíchejte. Vlijte do mísy s moukou a vypracujte hladké a nelepivé těsto.

Zakryjte fólií a nechte na teplém místě kynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Mezitím si připravte náplň.

Náplň do koláčů

- 200 g krémového sýra (cream cheese, Philadelphia, Lučina apod.)
- 1 pórek
- 150 g anglické slaniny
- 100 g strouhaného sýra
- sůl, pepř
- semínka na posyp
- kousek másla

Pórek očistěte, nakrájejte na kolečka a krátce orestujte na másle. Ochuťte solí a pepřem. Krémový sýr našlehejte a vmíchejte vychladlý pórek. Podle potřeby dochuťte.

Dokončení koláčů

Vykynuté těsto rozdělte na 12 kousků, každý vyválejte do kuličky a nechte znovu zakryté nakynout. Pak každý kousek vytvarujte do koláče, okraje pomažte odloženým vajíčkem s kapkou mléka a posypte semínky.

Koláče naplňte krémovou náplní, obložte slaninou nebo šunkou a posypte sýrem.

Pečte v troubě vyhřáté na 200 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 16-18 minut. Na poslední dvě minuty můžete přidat horkovzduch. Nechte krátce vychladnout a ihned podávejte.