

# Valašské tvarohové koláčky

Časová náročnost: 75 minut

## Těsto

500 g	polohrubá mouka
70 g	droždí
200 g	vlažné mléko
špetka	sůl
100 g	máslo
80 g	cukr
3 ks	žloutek
1 ks	vanilkový cukr
1 ks	kůra z citronu



## Náplň

2 kostka	měkký tvaroh
100 g	rozpuštěný tuk
3 ks	žloutek
	moučkový cukr
trochu	tuzemák

## Dále

150 g	rozinky
1 ks	vejce
	moučkový cukr na posypání

## Postup přípravy

Nejprve si přesejeme mouku do větší mísy, uprostřed vyhloubíme důlek a rozdrobíme droždí. Droždí rozmícháme ve vlažném mléce s trochou cukru a mouky na kaši, povrch posypeme moukou, mísu přikryjeme utěrkou a kvásek necháme na teplém místě asi 10 až 20 minut kynout (nejméně tak dlouho, dokud se na moučné vrstvě na kvásku neobjeví trhliny). Vzešlý kvásek promícháme s moukou a se solí a přidáme ostatní

ingredience. Těsto mísíme dřevěnou vařečkou tak dlouho, až se začnou tvořit bublinky. (Správně vypracované těsto je pevné a suché, nepřichytává se na stěny mísy, nelepí se. Pro vypracování těsta můžeme místo vařečky použít rovněž svoje ruce. Když se nám těsto lepí na prsty, musíme ho ještě hníst nebo můžeme přidat trochu mouky.) Hotové vypracované těsto posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme aspoň 30 minut kynout. Poté těsto vyndáme na vál a z těsta vytvoříme malé bochánky, které necháme ještě zhruba 20 minut kynout. Bochánky zmáčkeme na placky se silnějším okrajem. Nyní si smícháme všechny ingredience na náplň a nandáme ji bohatě na koláčky. Ozdobíme rozinkami a okraje koláčků pomazeme rozšlehaným vejcem. Necháme ještě posledních 10 minut odpočinout a poté vložíme do trouby vyhřáté na 200° Celsia. Pečeme dozlatova přibližně 15 minut. Hotové koláčky podle chuti pocukrujeme moučkovým cukrem a můžeme podávat.