

# „Koláčky Škaredky“ od Míly z Poniklé

Nejprve si připravíme nádivky – jsou v každé základní kuchařce, já je dělám od oka, takže nepřikládám recept. Nádivky musí být tužší konzistence – aby se z nich daly dělat hrudky.

750 g polohrubé mouky  
250 g hladké mouky  
3 lžičky (3 kostky) cukru  
18 pol. lžic mléka  
2 kostky droždí (po 42 g)  
300 g kvalitního škvářeného vepřového sádla  
250 g másla  
2 celá vejce  
2 žloutky  
sůl

na namáčení:  
1 vejce  
cukr moučka

Kvásek: rozmělníme droždí, přidáme vlahé mléko, cukr a trošku mouky. Necháme v teple nakynout.

Část mouky si oddělíme – na podsypávání. Na vál prosejeme mouky, sůl, do důlku vklepneme vajíčka a žloutky, přidáme kvásek a nožem rychle zapracujeme (jinak se nám tekuté ingredience rozlijí po stole). Zapracujeme sádlo a máslo (nakrájené na menší kousky). Pro méně zkušené – mouku, vajíčka a kvásek raději předzpracujte v míse.

Těsto důkladně prohněteme na vále. Zpočátku lehce podsypávat moukou, aby se nelepilo. Vznikne polotuhé vláčné těsto. Některá mouka váže více tekutiny, jiná méně. Proto je dobré část mouky ponechat stranou a dle hustoty zapracovávat, nebo přidat ještě trochu mléka.

Pozor ! Těsto nenecháme kynout !

Těsto rozdělíme na 3 díly. Vyválíme placku a rádýlkem rozkrájíme na čtverce cca 4×4 cm. Já používám takové mechanické rádýlko, které nakrájí rovnou pěkně stejné čtverce (prodává se na každém jarmarku).

Doprostřed každého čtverce položíme nádivku a sbalíme.

V misce rošleháme vajíčko. Koláčky namáčíme spojenou stranou ve vajíčku a pak v cukru a klademe na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme v troubě přehřáté na cca 180°C do růžova. Upečené sypeme cukrem s vanilkou. A po vychladnutí si na nich pochutnáváme.

Z uvedené dávky je cca 160 ks koláčků – Škaredek.