# Hanácke koláče

Haná je oblasť, ktorá sa nachádza na strednej Morave. Prekrásny kraj preslávený voňavými hanáckymi koláčmi, ktoré pečú v takmer každej rodine.

**Hanácke koláče**

**Cesto:**
500g hrubej múky
70 g kryštálového cukru
70 g margarínu
20 g droždia
1 vajce
250 ml mlieka, alebo podľa potreby
soľ

**Plnka:**
250 g tvarohu
50 g práškového cukru
150 g lekváru
1 žĺtok
citrónová kôra

**Posýpka:**
20 g masla
20 g hrubej múky
20 g práškového cukru

**Postup:**
Do múky pridáme cukor, rozpustený tuk, droždie, vajce, soľ, vlažné mlieko a vypracujeme tuhšie cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Vykysnuté cesto vyvaľkáme na pomúčenom lopári, pokrájame na rovnaké štvorce a plníme tvarohovou plnkou. Naplnené kúsky dáme na vymastený plech, roztlačíme dokola a necháme vykysnúť. Potom dáme do prostriedku každého koláča kúsok lekváru, posypeme ho posýpkou a upečieme v stredne teplej rúre na teplote 180 °C.

Plnka: Tvaroh vymiešame so žĺtkom, s cukrom a postrúhanou citrónovou kôrou.
Posýpka: Maslo rozdrobíme s múkou a cukrom.

Viac na našom FB Pečenie nás baví