



Slané meruňkové koláče s kozím sýrem

asi 8 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím a solí. Přidáme vodu a olej a ručně vypracujeme dohladka. Těsto v míse zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme asi 50 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně meruňky očistíme, zbavíme pecek a nakrájíme na tenké plátky. V misce smícháme zakysanou smetanu se solí, pepřem a rozmarýnem.
- 3 Na ozdobení piniové oříšky opražíme na pánvi do zlaté barvy a necháme vychladnout. Rukolu omyjeme a nasekáme.
- 4 Na pomoučené pracovní ploše vytvarujeme z těsta váleček, který rozdělíme na 8 stejných dílů. Z každého těsta pomocí válečku vyválíme placky o průměru 12 cm. Placky nanese na plechy vyložené papírem na pečení. Každou potřeme ochucenou zakysanou smetanou. Na povrch rozdrobíme kozí sýr a plátky meruněk a necháme ještě 10 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 30 minut

Přísady:

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

300 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

1 zarovnaná KL sůl

175 ml voda teplá

2 PL olej

Na náplň:

200 g meruňky

150 g zakysaná smetana

0,5 KL sůl

0,5 KL pepř mletý

rozmarýn sušený

200 g kozí sýr

Na ozdobení:

30 g ořechy piniové

30 g rukola

2 PL med tekutý





- 5 Koláče necháme zchladnout.
- 6 Povrch koláčů dozdobíme rukolou, piniovými oříšky a pokapeme medem.

