

## Horácký koláč

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:34

### Popis

V oslazeném mléce necháme vykynout 10 g droždí. Do 200 g hladké mouky vmícháme ohřáté mléko, 20 g rozpuštěného másla a vykynuté droždí s 1 vejcem. Vypracujeme vláčné těsto a necháme vykynout. Asi čtvrtinu ponecháme stranou, z ostatního vytvoříme 5 bochánků, které vytvarujeme do kruhu a položíme na máslem vymaštěný plech. Odložený zbytek rozdělíme zase na 5 dílů a vytvoříme tenké válečky, z nichž na každý díl těsta položíme 3 kruhy. Do středního dáme černý rybíz nebo marmeládu, okolo jeřabinový kompot a do vnějšího strouhanou mrkev s mákem, dušenou chvíli s mlékem a kompotovou šťávou. Vše se nechá dokynout, okraje potřeme šlehaným vejcem a koláče pečeme dozlatova. Je to opět spíše hotelová specialita.

Běžně jsou oblíbené různé varianty malých i velkých koláčů, které jsou zcela srovnatelné s recepturami české sváteční kuchyně, jak způsobem přípravy těsta, tak i náplní. Jeřabinový kompot je spíše snahou po zdůraznění jakéhosi místního "koloritu" a v domácí praxi se užívá zřídka.

**Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001**

---

### Kontaktní informace

---

- [Regionální recepty](#)

**Zdrojové URL:** <http://www.nmmn.eu/horacky-kolac.html>