

## Ergále



### **SUROVINY:**

- 1 kg polohrubé mouky
- 100 g ztuženého tuku
- 80g sádla
- 1 dl mléka
- 100 g droždí
- špetka soli
- nastrohaná citrónová kůra

### **POSTUP:**

Těsto zaděláme a necháme vykynout na teplém místě. Potom rozválíme na kulaté koláče, potřeme makovou, tvarohovou nebo povidlovou náplní. Posypeme drobenkou a necháme ještě chvíli kynout. Před pečením pomažeme okraje koláčů rozšlehaným vejcem. Pečeme na 180°C.