

## Linecký koláč ze škvarkového těsta

„Nikdy jsem nemohl přijít na chuť škvarkům. Moje babička říkala, že dávají koláčům křehkost a vláčnost a použila na mě poměrně chytrý trik. Škvarky! Nemohl jsem její lsti uvěřit, ale pravdou bylo, že jsem si koláč tak zamiloval, že veškeré předsudky a nechuť vůči škvarkům vymizely.”

### Koláč

300 g moučkového cukru  
500 g hladké mouky  
200 g škvarků  
200 g pikantní marmelády (rybízové kvalitní, aby v ní nebylo moc cukru)  
1 vejce  
1 lžíce rozpuštěného másla  
2 lžíce sádla  
1 kypřicí prášek do pečiva  
1 lžička skořice  
8 lžic polotučného mléka

Jako první si pomeleme najemno škvarky v mlýnku na maso. Poté do nich zapracujeme sádlo a rozpuštěné máslo. Do směsi přidáme sypké ingredience – cukr, mouku, prášek do pečiva a skořici. Jakmile je těsto dobře promíchané, přimícháme mléko a vejce. Těsto musí být po vypracování hladké a nesmí lepit. Zabalíme ho do potravinové fólie a necháme v lednici odpočinout minimálně hodinu.

Oddělíme si dvě třetiny těsta, které vyválíme do velikosti koláčové formy a opatrně ho do ní vložíme. Kraje lehce stlačíme prsty.

Těsto propícháme vidličkou a následně pomažeme pikantní marmeládou. Zbylou část těsta vyválíme, rozkrájíme a poklademe přes celý koláč tak, abychom vytvořili zdobení a upleteme ze tří pramenů copánek, který poklademe kolem celé formy.

V předehřáté troubě pečeme na 180 °C zhruba 25 až 30 minut. Koláč nezapomínáme během pečení průběžně hlídat.







