



## **Nejlepší recepty na tradiční i netradiční svatební koláčky**



Svatební koláčky mají v Česku letitou tradici. Je to jeden z nejtypičtějších [svatebních zvyků](#), který dodnes mnoho ženichů, nevěst a jejich rodin dodržuje. Co vše se se svatebními koláčky pojí a jaké jsou nejlepší recepty na pravé svatební koláčky? Nechte se inspirovat dnešním článkem.

Svatební koláčky jsou drobné **sladké pečivo** (nejčastěji kynuté) s různými náplněmi – typicky mákem, tvarohem, povidly či ořechy. Tradiční recepty se liší kraj od kraje, stejně jako další zvyky, které se s pečením svatebních koláčků pojí.

## Tradice svatebních koláčků

Pečení svatebních koláčků má svoje **daná pravidla**. Jedním z nich je, že koláčky nikdy nesmí péct sama nevěsta, podobně jako by si neměla sama šít svatební šaty. Pověra tvrdí, že by jí to přineslo nouzi v manželství a uplakané děti.

V některých krajích existuje tradice tzv. **zvacích svatebních koláčků**. Tyto koláčky se pečou dva až tři týdny před svatbou a ještě před samotnou událostí se pak roznášejí či rozvázejí příbuzným, přátelům a sousedům spolu se **svatebním oznámením** a pozvánkou na svatbu. Tradice velí, že zvací **svatební koláčky** by měly mít alespoň tři různé druhy náplní.

**Klasické svatební koláčky** se ale mnohem častěji používají jako ozdoba svatební tabule. Jedna z pověr týkajících se svatebních koláčků přímo na svatbě říká, že každá svobodná dívka, která by se ráda do roka vdala, by na svatbě měla sníst svatební koláček a její přání se jí vyplní.

Svatební koláčky se také tradičně rozdávají jako **výslužka svatebčanům**, koláčky tak představují poděkování za jejich účast na svatbě, za jejich přání novomanželům a také za jejich svatební dary. Tuto výslužku hostům na rozloučenou předává maminka nevěsty (případně obě maminky novomanželů).

Svatební koláčky se jako symbol díků předávají také těm, kteří se svatbou a její organizací nějakým způsobem **pomáhali**. Nejčastěji to jsou například: oddávající, matrikář, hudebníci, fotograf, kadeřnice, vizážistka, obsluha a podobně.

## Klasický recept na kynuté svatební koláčky - těsto

### Na asi 30 koláčků potřebujete:

- 500 g polohrubé mouky (to jsou asi 2 plné hrnky)
- 2 lžíce cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek
- 1 celé vajíčko (na potřetí)
- ½ kostky droždí
- 7 lžic oleje
- 250 ml vlažného mléka (asi 1 hrnek)
- špetku soli

### Kynuté svatební koláčky - postup:

Nejdříve si připravte kvásek pro sladké těsto. Do hrnečku vsypte 1 polévkovou lžící polohrubé mouky, 1 lžičku cukru, 1 dl vlažného mléka a rozdrobené droždí. Hrneček pak přikryjte třeba utěrkou a nechte zadělaný kvásek vzejít (to potrvá zhruba 10 minut).

V míse mezitím smíchejte zbylou mouku, vanilkový i moučkový cukr, žloutek, olej a špetku soli. Až je kvásek vzešlý, přidejte jej ke směsi a vše zalijte zbytkem mléka. Tuto směs vypracujte na hladké těsto. Že je těsto na svatební koláčky hotové, poznáte tak, že nelepí na stěny mísy ani na vařečku. Těsto poté zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě asi 45 – 60 minut kynout.



Po vykynutí těsto rozdělte na několik menších částí, a z nich vytvořte stejně velké válečky. Z válečků pak postupně odkrajujte stejně velké kousky a tvarujte z nich kuličky. Ty urovnejte na plech pokrytý pečicím papírem a nechte je tam ještě zhruba půl hodinky dokynout.

Pak do nich udělejte důlky a pomašlujte je rozšlehaným vejcem. Do těchto důlků vkládejte náplně a podle chuti dozdobte - např. rozinkami, kousky mandlí, sekanými ořechy či drobenkou. Svatební koláčky pečte ve vyhřáté troubě při 220 °C dozlatova.

## **Recepty na klasické náplně svatebních koláčků**

### **Tvarohová náplň**

- 1 kelímek tvarohu
- 1 žloutek
- strouhaná citronová kůra
- 2 - 3 polévkové lžíce cukru moučky
- ½ sáčku vanilkového pudinku v prášku

Všechny suroviny spolu ušlehejte dohladka.

### **Maková náplň**

- 250 g mletého máku
- 50 g oblíbeného džemu
- 1,25 dl mléka
- 50 g čokolády
- 50 g cukru moučky
- trošku skořice

Umletý mák krátce povařte s mlékem a cukrem, pak do něj rozlámejte čokoládu a nechejte ji rozpustit. Až směs zchladne, přidejte džem, dochuťte skořicí a dobře promíchejte.

### **Povidlová náplň**

- 1 kelímek povidel

- 4 - 5 polévkových lžic nastrouhaného perníku
- 2 polévkové lžíce rumu
- dle chuti cukr moučka

Povidla nechte rozehrát, pak přidejte všechny přísady a dobře promíchejte.

## Ořechová náplň

- 100 g mletých ořechů
- 100 ml mléka
- 2 lžíce strouhaného perníku
- 60 g cukru krupice

Pomelte ořechy, smíchejte je s cukrem, přidejte strouhaný perník a mléko a celou směs mírně povařte.

## Recept na nekynuté svatební koláčky

Pokud s kynutými těsty nejste kamarád, určitě vyzkoušejte recept na **nekynuté svatební koláčky**. Je s nimi méně práce a na chutí jim to neubere.

### Suroviny:

- 300 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 150 g sádla
- 150 g másla
- 1 vejce
- 3 kávové lžičky cukru
- špetka soli
- 8 polévkových lžic mléka
- jeden balíček kvasnic

### Nekynuté svatební koláčky - postup:

Smíchejte všechny suroviny a těsto vypracujte na vále v hladkou hmotu. Rozválejte jej po dílech na 3 milimetry silné placky a rozkrájejte jej na čtverečky zhruba o velikosti 5 x 5 centimetrů. Připravte si některou z oblíbených náplní (viz výše), vložte náplň do čtverečku, stlačte jejich horní rohy k sobě a kladte na plech rohy nahoru.

Upečte dozlatova a ještě teplé svatební koláčky namáčejte v rumu se zašlehaným vejcem nebo v kondenzovaném mléce s rumem. Na závěr koláčky obalte v práškovém cukru.

## Recept na netradiční svatební koláčky

Chcete dodržet tradici svatebních koláčků, ale zároveň chcete být něčím originální? Pro tento případ uvádíme neobvyklý recept na voňavé plněné svatební kuličky.

### Na 3 plechy budete potřebovat:

- 500 g hladké mouky
- 42 g čerstvých kvasnic

- 100 ml mléka
- lžičku cukru
- špetku soli
- 8 lžic oleje
- 1 vejce a 2 žloutky
- 250 g 100% ztuženého tuku
- náplně dle chuti (viz výše)
- vejce na potřetí
- 100 ml tuzemáku
- 100 g cukru moučka
- 100 g mletých ořechů.

## Postup

Ve vlažném mléce rozmíchejte cukr, přidejte rozdrobené kvasnice a nechte vzejít kvásek. Smíchejte mouku, sůl, olej, vejce a žloutky a přidejte k nim vzešlý kvásek. Rukama zapracujte tužší těsto, které ihned rozválejte na pomoučněném válu na rozměr zhruba 40 x 40 centimetrů.

Nastrouhejte nahrubo celý tuk a pokryjte jím polovinu plátu těsta. Pak těsto přehněte, rozválejte a znovu přeložte. Takto připravené těsto uložte do lednice a minimálně 30 minut nechte v chladu odpočívat.

Rozválení a chladnutí zopakujte ještě 2 x a nakonec těsto vyválejte na asi 2 milimetry vysoký plát. Plát těsta pak rozkrájejte na čtverečky 3 x 3 centimetry, čtverce naplňte náplněmi dle chuti (obzvláště doporučujeme povidla!), zabalte a v dlaních vytvarujte do kuliček.

Hotové kuličky potřete rozšlehaným vejcem, dejte na plech s pečicím papírem a pečte je při 180 °C asi 20 minut. Ještě horké kuličky pak namáčejte v rumu a obalujte v moučkovém cukru s mletými ořechy.