

Kysnuté praelíky k čajú

Počer porcií: 4

Čas prípravy: 20 minur

Bez lepku

Postup prípravy

Vo vlažnom mlieku rozmiešame cukor (2 PL), droždíe a necháme vykysnúť. Potom ku kvásku pridáme 2 žĺtky, múku rozmiešanú so soľou (1ČL) a maslo. Všetko spolu zamiesime a vypracujeme dosť tuhé cesto, ktoré necháme nakysnúť. Na pomúčenej doske ho spracujeme a pokrájame na malé kúsky. Rozšŕame ich na dlhé šŕky a vytvarujeme praelíky. Poukladáme na slabo vymastený plech, potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme.

Ingrediencie

- **Droždíe 42 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Cukor múčka** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žítok** - 56 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

