

Jidáše

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 400 g
- Droždí 30 g
- Cukr krupice 40 g
- Mléko 250 ml
- Máslo - rozpuštěné 60 g
- Sůl 1 špetka
- Žloutek 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku prosejeme do mísy, uděláme důlek, do kterého rozdrobíme kvasnice, přidáme cukr, dvě lžíce vlažného mléka a s trochou mouky rozmícháme na těstíčko. Necháme kynout.

Po vzejití kvásku mouku osolíme, přidáme máslo, žloutky, zbylé mléko a vypracujeme těsto, které necháme kynout.

Po vykynutí tvoříme malé jidáše, klademe na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme nemletým mákem a pečeme. Podáváme samostatně nebo s máslem.