

Kynuté lenošky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- cukr krystal 2 lžíce
- droždí 20 g
- teplá voda 2 lžíce
- vařené brambory 4 ks
- polohrubá mouka 400 g
- vejce 2 ks
- olej 500 ml
- sůl 1 špetka
- mletý mák 3 lžíce
- povidla 3 lžíce
- maslo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z cukru, droždí a teplé vody uděláme kvásek. Brambory nastrouháme najemno. Přidáme mouku, vejce, olej, sůl a kvásek. Zaděláme těsto a necháme ho vykynout na teplém místě. Z těsta vykrajujeme

lžící vdolečky,naskládáme je do vymazaného plechu a pečeme do růžova.Pak je položíme na síto a propláchneme vroucí vodou.Necháme okapat a nazdobíme mletým mákem a povidly rozmíchanými v rozpuštěném másle.