

Caletky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka polohrubá 600 g
- škvarky rozehřáté 400 g
- sůl 0.5 lžička
- cukr krupice 1 hrst
- mák 1 hrst
- droždí 0.5 kostka
- vejce 3 ks
- mléko dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Zaděláme těsto, aby bylo hodně vláčné, a necháme je asi hodinu v teple kynout.

Poté vyválíme na pomoučeném vále placku silnou asi 1 cm a pomocí skleničky vykrajujeme kolečka.

Pokládáme je na nevymazaný plech a dáme péci. Z této dávky se upeče minimálně 45 caletek.

Poznámka:

Výborně se hodí jako příloha ke gulášové nebo bramborové polévce.