Medové preclíky

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- citrónová kůra 1 lžička
- citrónová šťáva 1 lžíce
- med 60 g
- hladká mouka 200 g
- olej 1 lžíce
- hnědý cukr 40 g
- slunečnicové semínka 40 g
- rozinky 40 g
- skořice 2 lžička
- vejce 1 ks
- vlašské ořechy 40 g
- zázvor 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do mísy nasypeme hladkou mouku, přidáme med, olej, citronovou šťávu, hnědý třtinový cukr (pokud jej nemáme po ruce, může být i bílý). Pak přidáme i další přísady, tedy vejce, trochu kůry z chemicky neošetřeného citronu, skořici, špetku soli, oloupaný nastrouhaný zázvor, trochu slunečnicových semínek, nasekaných vlašských ořechů a rozinek. Všechny ingredience promísíme, a když drží pohromadě, přeložíme je na vál. Rukama vše dobře zpracujeme na hladké těsto. Zabalíme je do

potravinové fólie a necháme alespoň do druhého dne v chladu, aby se rozleželo. Pak těsto nakrájíme na stejně velké kousky, mělo by jich být asi 16, a vyválíme z nich pramínky asi 25 cm dlouhé. Tvořit ale můžeme i preclíky menší. Z každého pramínku spleteme úhledný preclík. Preclíky rozložíme dál od sebe na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme je do trouby předehřáté asi na 180°C a zvolna upečeme hezky dozlatova. Upečené preclíky dáme do krabice a necháme je několik dní rozležet. Výborně se hodí jako pohoštění pro přátele, dobře se přikusují k vínu i k pivu.