

# Amprecle

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 5

- hladká mouka 300 g
- cukr moučka 80 g
- máslo 80 g
- cukrářské kvasnice 5 g
- mléko 2 lžíce
- vejce 2 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

1. Na vál prosejeme mouku, přidáme cukr, rozemneme tuk, přidáme mleko, ve kterém jsme rozpustili kvasnice, a pomocí vejce zaděláme těsto
2. Vyválíme tenký plát
3. Rádýlkem nakrájíme proužky široké jako prst, překrájíme na potřebnou délku a tvoříme amprecle (brýle)
4. Každý potřeme rozšlehaným vejcem a po líci obalíme v cukru
5. Klademe na vymaštěný plech nebo pečící papír a pečeme dorůžova.

## Poznámka:

jedno vejce do těsta a jedno na potřetí