

Ptáčci s kynutého těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 15

• **Na těsto**

- hladká mouka 500 g
- cukr 100 g
- droždí 30 g
- vejce 1 ks
- bílek 1 ks
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka

• **Na ozdobení**

- rozinky 30 ks
- mandle 15 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

1. Rozdrobené droždí smícháme s lžičkou krupicového cukru a 2-3 lžícemi vlažného mléka, v teple necháme vzejít kvásek
2. Do mísy prosijeme mouku se solí, přidáme zbylý cukr, vejce, bílek, zbytek vlažného mléka a nakonec vykynutý kvásek
3. Zaděláme tužší těsto, to necháme 1 hodinu na teplém místě kynout
4. Připravené těsto rozdělíme na 15 kousků, ty rozválíme na tenké válečky

5. Každý váleček zavážeme na jednoduchý uzel, z kratšího konce vytvarujeme hlavičku, do které zapíchujeme celou mandli jako zobáček a dvě zrnka hřebíčku nebo rozinek jako oči, delší konec nařízneme a vytvoříme ocásek
6. Na plech vyložený pečícím papírem rozložíme hotové ptáčky, potřeme je žloutkem a dáme péci
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 10 minut, pak teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 10 minut.