

Sypánky s mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mouka hladká 500 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- dle potřeby mléko 1 ks
- droždí 42 g
- škvarky 1 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy nasypeme mouku, osolíme ji a doprostřed uděláme prstem důlek. Do důlku přidáme vejce, vlažné mléko a rozdrolené droždí. Těsto zamícháme, přidáme škvarky, zaděláme jako na knedlíky a dáme kynout na teplé místo podle potřeby asi 1,5 hodiny.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a roztáhneme prsty. Sklenicí vykrajujeme kolečka, ze kterých děláme bochánky.

Bochánky potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme je dle chuti mákem.

Sypánky pečeme v předehřáté troubě při 180 °C tak dlouho, dokud nebudou zespodu lehce opečené.

Poznámka:

Nejlepší jsou jako příloha k bramboračce, ale i samotné jsou velmi dobré.