

# Domácí slané preclíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cukr krupice 1 špetka
- droždí 20 g
- mléko 1.8 l
- hladká mouka 300 g
- sádlo 60 g
- žloutek 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do vlaheho mléka dáme cukr, droždí a necháme vzejít kvásek. Do druhé mísy dáme mouku, rozehřáté sádlo, žloutek, sůl, kvásek a vypracujeme těsto, které dáme na teplé místo vykynout. Z těsta odebíráme stejně velké kousky, ze kterých vypracujeme váleček a stočíme jej do tvaru preclíku. V hrnci přivedeme vodu k varu a do ní vhazujeme několik preclíků najednou. Jakmile vyplavou na povrch, vyndáme je a položíme na plech. Každý preclík posypeme solí a dáme do trouby péct na 20 minut