

Boží milosti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žloutek 5 ks
- víno bílé 5 lžíce
- sůl 1 špetka
- ocet 1 lžička
- dle potřeby mouka hladká 1 ks
- rum 1 lžíce
- na obalování cukr moučkový 1 ks
- na obalení cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze surovin vypracujeme těsto. Na vále ho vyválíme v placku o síle asi 2 mm. Nakrájíme ji na obdélníky.

Do každého obdélníku ráčátkem vykrojíme 2-3 podlouhlé čárky. Je dobré vyválené a nakrájené kousky přikrýt a nechat ještě 10 minut odpočinout.

Do pánve nalijeme asi 1 cm oleje (výborné je i sádlo). Rozpálíme a milosti usmažíme. Usmažené milosti obalíme v cukru (smícháme oba druhy) a můžeme podávat.