

Jidáše tety Jitky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová kůra 1 ks
- cukr krupice 1 lžíce
- droždí 30 g
- máslo 120 g
- med 80 g
- mléko 250 ml
- sůl 1 špetka
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve 100 ml vlažného mléka rozmíchat droždí s cukrem a lžící mouky, přikrýt a nechat 5-10 minut

kynout. Změklé máslo utřít se žloutky a medem do pěny. Postupně do ní vmíchat prosátou mouku, zbývající mlékom kvásek, citronovou kůru a sůl. Vypracovat těsto a nechat ho 40-60 minut kynout. Pak rozkrájet na kousky velikosti ořechu, vyválet z nich válečky a stočit je do tvaru spirály. Rozložit je na vymazaný plech a nechat ještě 15 minut kynout. V předehřáté troubě na 200°C péct 20 minut dozlatova. Ještě horké jidáše potřít medem.