

Domácí slané preclíky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

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

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

o vlaheho mleka dame cukr, drozdi a nechame vzejit kvasek. Do druhe misy dame mouku, rozehtate sadlo, zloutek, sul, kvasek a vypracujeme testo, které dame na teplé místo vykynout. Z testa 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