

Osúchy od maminky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- mléko 1 l
- cukr 2 lžička
- droždí 2 kostka
- mouka hladká 1 kg
- sůl 2 lžička
- kmín drcený 2 lžička
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Uděláme si kvásek: do vlažného mléka dáme cukr a rozdrobené droždí. Mouku nasypeme do mísy, přidáme sůl a kmín a promícháme. Pomalu přidáváme vzešlý kvásek a vypracujeme hladké těsto, které necháme kynout na teplém místě asi 30 minut.

Z těsta uděláme bochníčky a ještě je necháme pár minut kynout. Potom je povytahujeme, aby vznikla placka.

Smažíme na horkém oleji z obou stran. Hotové potíráme česnekem, kečupem nebo tatarkou se sýrem.