

Domácí kynuté housky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí (3/4) 1 ks
- Vejce 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr 0.5 lžička
- Mléko 250 ml
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto. Necháme alespoň půl hodiny vykynout. Poté upleteme housky (jako copy). Takto upletené housky pokládáme na plech, který je vyložen pečícím papírem. Ještě chvíli necháme na plechu kynout a potřeme vejcem. Můžeme libovolně sypat kmínem, hrubozrnnou solí, dýňovými semínky, mákem. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a pečeme 20 minut dozlatova.