

Boží milosti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 1 lžíce
- cukr moučka 1 ks
- mouka hladká 150 g
- cukr 1 ks
- olej 1 ks
- sůl 1 ks
- smetana 1 lžíce
- žloutek 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku nasypeme na vál, uděláme do ní důlek, vyklepneme do něj žloutky, přisolíme, přisladíme, ochutíme rumem a zaděláme smetanou. Podle potřeby zasypáváme moukou a těsto propracováváme, až je hladké a nelepivé, asi jako na tažený závin. Potom těsto necháme v chladu asi hodinu odpočinout. Potom na pomoučeném vále vyválíme tenkou placku, rádýlkem nebo nožíkem vyřezáváme různé tvary, nejlepší jsou trojúhelníky a obdélníky, veprostřed je nařízíme a smažíme je v horkém tuku na pánvi nebo ve friťáku dozlatova. Potom je necháme okapat a sypeme moučkovým cukrem.