

Chlebičková veka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- **podle potřeby**
- voda 1 ks
- **těsto**
- olej 5 lžíce
- cukr 1 špetka
- majonéza 2 lžíce
- hladká mouka 1 kg
- sůl 1 špetka
- droždí 2 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

V hrnečku si připravíme vlažnou vodu se špetkou cukru, přidáme droždí a necháme vzejít kvásek.

Do mísy prosejeme mouku, přidáme olej, sůl, majonézu, kvásek a vodu podle potřeby. Vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 30 minut kynout. Potom těsto rozdělíme na 3 stejné díly, vytvarujeme stejně velké šišky, které položíme na plech vyložený pečícím papírem. Chlebičkové veka necháme ještě chvíli kynout.

Těsto vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 - 190 °C. Doba pečení je rozdílná podle toho, jak

peče trouba. My pečeme asi 30 - 40 minut.

Upečené chlebičkové večky necháme vychladnout a můžeme je použít na chlebičky nebo podle potřeby.