

Dalamánky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kmín 3 lžíce
- brambory vařené 2 ks
- voda 200 ml
- mouka hladká 500 g
- sůl 1 ks
- kvásek 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny přísady smícháme dohromady, dobře propracujeme a necháme 30 minut vykynout. Pak malou naběračkou vykrajujeme malé bochánky a sázíme je na vysypaný plech. Dalamánky můžete posypat kmínem nebo mákem a jejich povrch nařízněte, pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 20 minut.