

Slané preclíky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 1 ks
- hrubá sůl 1 ks
- máslo 100 g
- hladká mouka 250 g
- sůl 1 ks
- smetana 1 ks
- pohanková mouka 250 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku smícháme, prosijeme a spolu s máslem, solí a trochou smetany zpracujeme v těsto.

Z těsta "uždibujeme" kousky a z nich válíme dlouhé tenké válečky. Z válečků tvarujeme preclíky. Hotové preclíky pokládáme na plech, potřeme žloutkem a upečeme dorůžova.

Smícháme trochu mouky, hrubé soli a vody, touto směsí postříkáme preclíčky, dáme na vymaštěný plech a ještě na pár minut vložíme do předehřáté trouby.