

Dobré domácí housky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na ozdobu**
- hrubá sůl 1 ks
- **na potření**
- rozšlehané vejce 1 ks
- **těsto**
- olej 150 ml
- mléko 250 ml
- sůl 1 lžička
- hladká mouka 600 g
- droždí (42g) 1 kostka
- cukr 1 lžička
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy rozdrobíme kostku droždí, přidáme cukr, zalijeme troškou vlažného mléka a posypeme lehce moukou. Smícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek.

Po vzejití kvásku přidáme zbytek mléka a ostatní suroviny, zpracujeme těsto. Poprášíme hladkou moukou a necháme kynout na teplém místě asi hodinu.

Po vykynutí si vyklopíme těsto na vál a znovu propracujeme, poté si těsto rozdělíme na kousky velké asi jako větší meruňka. Vytvarujeme kuličky a dáváme rovnou na plech, vyložený pečícím papírem. Nevadí, že jsou kuličky hrbolaté, oni se nám při pečení srovnají. Můžeme je z vrchu naříznout do kříže. Necháme na plechu ještě asi 30 minut vykynout.

Poté potřeme housky rozšlehaným vejcem a posypeme solí, mákem, sezamem, strouhaným sýrem a podobně podle chuti.

Dobré domácí housky pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C asi 20 minut.