

Domácí housky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tuk na vymazání 1 ks
- **na ozdobu**
- sezamové semínko 1 ks
- kmín 1 ks
- hrubá sůl 1 ks
- mák 1 ks
- **na potřetí**
- žloutek 1 ks
- voda 1 ks
- **těsto**
- droždí 20 g
- oleje 50 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 1 lžička
- polohrubá mouka 250 g
- sůl 1 ks
- mléko 125 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky rozdrobíme droždí, přidáme cukr a zalijeme malým množstvím vlažného mléka. Na teplém místě necháme vykynout. Vykynutý kvásek vlijeme do mísy s moukou, přidáme olej, vejce, sůl a zbytek vlažného mléka. Vše důkladně zpracujeme na vláčné těsto.

Necháme opět vykynout na teplém místě. Po vykynutí rozdělíme těsto na cca 15 dílů. Každý díl pak ještě na 3, ze kterých splétáme malé housky.

Pokládáme je na vymazaný plech, potřeme žloutkem rozmíchaným s malým množstvím vody. Housky sypeme mákem, kmínem, sezamem, nebo solí a pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.