

Tradiční trdelník

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- mléko 250 ml
- cukr moučka 3 lžíce
- tuk 80 g
- polohrubá mouka 500 g
- vejce 2 ks
- droždí 42 g
- **na obalení**
- skořicový cukr 5 lžíce
- **na potřetí**
- vejce nebo olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Droždí promícháme se lžící vlažného mléka a špetkou cukru. Necháme vzejít kvásek. Ze všech surovin a vzešlého kvásku vypracujeme měkké těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout.

Z těsta vyválíme tenkou placku, nařežeme na pásy a obtáčíme jimi kremrolové trubičky či zavařovací sklenice. Trdelník pomažeme vejcem či olejem a obalíme ve skořicovém cukru.

Tradiční trdelník pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8 minut. Po upečení sundáme z trubiček a už si jen pochutnáváme.