

Preclíky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hera 120 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Sušené droždí 2 ks
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Zaděláme těsto. Droždí dáme podle návodu na balíčku (na 300 g mouky), mléka asi 10 lžic. Těsto necháme vykynout, vyválíme tyčky a tvarujeme preclíky, potíráme rozšlehaným vejcem, sypeme hrubou solí, sezamem, kmínem a podobně. Pečeme na plechu s pečícím papírem do světle růžova.