

Martinské podkovy

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Olej 80 ml
- Žloutky 2 ks
- Cukr 2 lžíce
- Vlažné mléko 300 ml
- Droždí 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Vejce na potřetí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Ze 100 ml vlažného mléka, lžíce cukru a droždí si uděláme kvásek. Do mísy prosijeme mouku, přidáme ostatní ingredience a zkynutý kvásek. Zaděláme těsto, které necháme zkynout. Zkynuté těsto na vále rozdělíme na 20 ks. Kousky rozválíme na obdélníčky, naplníme ořechovou nádivkou, zabalíme, zahneme do tvaru podkovy a dáme na plech s pečícím papírem opět zkynout. Před vložením do trouby potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při teplotě 180°C, 20 - 25 minut.