

Kynuté kytičky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 500 g
- Vlažné mléko 200 ml
- Žloutky 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Cukr na kvásek 1 lžíce
- Cukr krupice 70 g
- Rozpuštěná hera 100 g
- Citrónová kůra 1 lžíce
- Droždí 1 ks
- Žloutek na potřeni 1 ks
- Povidlová náplň 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Z uvedených ingrediencí zaděláme těsto, dobře vypracujeme a necháme vykynout. Potom těsto rozválíme na plát 40 x 40 cm a rozdělíme na čtverce 10 x 10 cm. Nastříhneme nebo nařízujeme rohy (podle obrázku), naplníme náplní a protilehlé rohy spojíme. Potřeme rozšlehaným žloutkem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 15 - 17 minut.