

Pletené housky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Vlažné mléko 300 ml
- Olej 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Droždí 1 ks
- Sezam, mák, kmín 1 ks
- Žloutek na potřeni 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z droždí, lžičky cukru a mléka si uděláme kvásek. Do mísy smícháme mouku se solí, přidáme zkynutý kvásek, dolijeme mléko, dobře vypracujeme těsto a necháme vykynout. Zkynuté těsto rozdělíme na 14 - 16 kousků, každý rozdělíme na 3 díly, z kterých vyválíme tenké válečky a upleteme housky. Vložíme na plech s pečicím papírem, potřeme žloutkem smíchaným se lžící vody. Posypeme semínky, necháme 10 minut nakynout a upečeme v troubě vyhřáté na 190°C.