

Smažené mašličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Hladká mouka 250 g
- Máslo 50 g
- Cukr moučka 50 g
- Žloutky 2 ks
- Rum 2 lžíce
- Zakysená smetana 5 lžíce
- Citrónová kůra 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Z uvedených ingrediencí vypracujeme těsto, přikryjeme čistou utěrkou a necháme alespoň půl hodiny odpočinout. Na mírně pomoučněném vále vyválíme tenký plát a nakrájíme obdélníky. Každý ve středu dvakrát prokrojíme, propleteme a vznikne mašlička. Smažíme v horkém oleji a vyjmeme na ubrousek. Prochladlé posypeme moučkovým cukrem. Do cukru můžeme přidat mletou skořici.