

Preclíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- droždí 1 ks
- mouka polohrubá 250 g
- mouka hladká 250 g
- cukr krupice 30 g
- cukr vanilkový 1 ks
- sůl 1 lžička
- žloutek 2 ks
- mléko 300 ml
- máslo 75 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme kvásek, nalijeme ho do mouky, přidáme zbytek surovin a vypracujeme těsto. Dáme je do mísy, posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout.

Z vykynutého těsta děláme různé menší tvary, které dlaní ještě trošku splácneme. Klademe je do rozpáleného tuku tak, aby v něm byly celé ponořené.

Smažíme je po obou stranách. Necháme okapat na mřížce, hotové posypeme vanilkovým cukrem.