

Sladké smaženky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Hladká mouka 300 g
- Mléko 2 dl
- Žloutky 3 ks
- Cukr 30 g
- Tuk na pečení 30 g
- Rum 2 lžíce
- Sušené droždí 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Moučkový cukr a mletá skořice na obalení 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Na válu smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a tukem rozsekaným na kousky. Do středu uděláme důlek, nalijeme do něj žloutky, rum a vlažné mléko a vypracujeme vláčné těsto. Ihned ho rozválíme na plát a vykrojíme z něj kytičky s kulatým otvorem, nebo jiné tvary. Zvolna je usmažíme ve vyšší vrstvě oleje z obou stran dozlatova, necháme je odkapat na papírové utěrce a ještě horké je obalíme v cukru a skořici.