

Domácí tvarohové houstičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

• Těsto

- mouka hladká 300 g
- prášek do pečiva 1 ks
- sůl 1 lžička
- cukr krupice 1 lžička
- kari 1 lžička
- bylinky provensálské 1 lžička
- tvaroh měkký 250 g
- máslo 50 g
- semínka lžná 2 lžíce
- mléko na potřeni 1 šálek

• Ozdoba

- semínka lžná 1 ks
- sůl hrubá 1 hrst
- semínka sezamová 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny sypké přísady důkladně promícháme, přidáme tvaroh, rozpuštěné máslo a prohněteme v hladké těsto, které rozdělíme na 8 dílků.

Z každého kousku vytvoříme kuličku. Houstičky dáme na plech vyložený pečicím papírem a každou navrchu nařízeme do kříže. Dále potřeme mlékem a posypeme semínky a solí. Pečeme při 175 °C přibližně 20 minut.

Poznámka:

Pečivo necháme před uskladněním vychladnout, aby nenavlhlo od páry. Poté je přemístíme na uzavřené místo. Nevhodné je skladování na ledničce, protože ta sálá teplo a pečivo pak rychleji tvrdne.