

Pletené preclíky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **těsto**
- droždí 50 g
- krupicový cukr 100 g
- hladká mouka 450 g
- mléko 150 ml
- žloutek 2 ks
- vejce 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- sůl 1 špetka
- citronová kůra 1 lžička
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- máslo 100 g
- **dohotovení**
- vejce na potření 1 ks
- mák a hrubý cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Droždí smícháme s lžící cukru, přidáme polovinu vlažného mléka, 2 lžíce mouky a rozšleháme. Vytvoříme kvásek hustý jako těsto na palačinky a necháme vykynout.

Do mísy prosijeme zbytek mouky, přidáme cukr a mléko, žloutky, vejce, sůl, citronovou kůru a muškát. Pak spojíme s vykynutým kváskem, propracujeme a přilijeme vlažné rozpuštěné máslo. Zpracujeme nelepivé těsto a necháme 40 minut kynout na teplém místě.

Po vykynutí nakrájíme 20 kousků. Každý rozválíme rukama na pramen, rozkrojíme na 3 díly a spleteme do copánku dlouhého 25 cm. Copy stočíme na plechu do tvaru preclíku a necháme 20 minut kynout.

Po nakynutí potřeme rozšlehaným vejcem, polovinu preclíků posypeme mákem, druhou hrubým cukrem. Pečeme na 180 asi 12 minut.