

Preclíky na pivo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Droždí 30 g
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 1 lžička
- Tuk 125 g
- Žloutky 2 ks
- Pivo 3 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Běžným způsobem připravte kynuté těsto, jen místo mléka použijte světlé pivo. Po vykynutí z malých kousků těsta válejte válečky a tvoříme, preclíky (esíčka, tyčinky). Potřete rozšlehaným vejcem a posypte drobenkou. Upečte do růžová. Čerstvé jsou vynikající.