

Domácí houstičky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Cukr krupice 1 lžička
- Máslo 50 g
- Mléko 250 ml
- Droždí 42 g
- **NA POSYPÁNÍ**
- Sezamová semínka 1 balíček
- Mák 1 balení
- Hrubá mořská sůl na posypání 1 balení
- Kmín 1 balíček
- **NA POTŘENÍ**
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: Zpracujeme těsto a necháme kynout. Pak vykrajujeme kousky a na pomoučeném vále je rozválíme na válečky, které po třech splétáme do houstiček.

Krok 2: Pečivo rozložíme na pomaštěný plech necháme chvíli kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem' posypeme solí nebo kořením podle chuti (kmínem' mákem, sezamem apod.). Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova.

