

Babiččiny preclíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **30**

1071 kalorií , **3 g** cukrů , **4 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/babicciny-precliky>

Příprava

Z vlažného mléka a kvasnic necháme nejprve vzejít kvásek. Pak jej společně se žloutky a špetkou soli přidáme do smíchané mouky a vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme na 20 minut v teple kynout. Po vykynutí utvoříme válečky, z nich provázky a tvarujeme preclíky. Před pečením je potřeme bílkem, posypeme solí, mákem nebo kmínem a upečeme dozlatova.

Ingredience

- 8 lžic vlažného mléka
- 2 dkg kvasnic
- 15 dkg hladké mouky
- 15 dkg polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 1 bílek
- sůl (mák, kmín) na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika

