

Bylinkové uzlíky k polévce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

1863 kalorií , **18 g** cukrů , **10 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bylinkove-uzliky-k-polevce>

Příprava

Do nádoby pekárny nalijeme vodu, 3 lžíce oleje, přisypeme sůl, mouku, přidáme med a nakonec rozdrobené droždí. Zapneme program těsto. Vykynuté těsto rozdělíme asi na 12 dílků, z každého vyválíme delší váleček a ten zamotáme do uzlíku. Uzlíky dáme na plech s pečícím papírem, potřeme olejem a necháme ještě chvíli kynout. Pečeme v troubě, při 200 °C asi 20-25 minut dozlatova. Mezitím si do zbylého oleje přimícháme sušený česnek, pepř a najemno nasekané bylinky. Upečené horké uzlíky ihned potřeme připraveným ochuceným olejem a necháme na mřížce vychladnout.



Tip k receptu

Uzlíky podáváme jako přílohu k jakékoliv polévce. Kdo má rád pikantní věci, může do oleje přimíchat najemno nasekanou chilli papričku.

Ingredience

- ✓ 300 ml vody
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 1,5 lžičky soli
- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 2 lžičky medu
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 1 lžička sušeného česneku
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2-3 lžíce petrželky
- ✓ 2 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

