

Domácí housky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 30

2340 kalorií , 0 g cukrů , 65 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-housky>

Příprava

K trošce vlažného mléka přidáme kvasnice, trochu mouky a vyrobíme tak kvásek, který necháme vykynout. Poté přidáme zbytek mléka, zbytek mouky, 1 vejce, změkklé máslo a sůl. Vypracujeme těsto, které by mělo být tužší a necháme ho kynout. Vykynuté těsto poté zpracujeme podle toho, jaké tvary housek chceme mít. Můžeme si vyrobit např. pletýnky - z těsta udělat nudli, nakrájet z ní dílky, z jednotlivých dílků vytvářet menší nudličky a ze 3 nudliček uplést celou housku. Vytvarované těsto klademe na vymazaný plech. Před pečením housky potřeme rozšlehaným bílkem z druhého vejce a posypeme kmínem, popř. solí a dáme ihned péct při teplotě asi 200 °C cca 15 minut.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 30 g droždí (kvasnic)
- ✓ 2 vejce
- ✓ 60 g másla
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ sůl
- ✓ kmín

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Příloha



Tip k receptu

Hotové housky podáváme jako přílohu k polévkám, salátům, guláši apod.

