

# Domácí pletýnky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 5

4339 kalorií , 20 g cukrů , 20 g tuků , 116 g bílkovin

Autor: Hloušková

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

## Příprava

Z mléka, droždí a cukru zaděláme kvásek. Do mísy dáme mouku, rozpuštěné sádlo, sůl, zbytek mléka a kvásek a zaděláme hladké těsto, které necháme v teple vykynout. Z vykynutého těsta pleteme pletýnky, které klademe na plech s pečicím papírem, potřeme vajíčkem. Můžeme posypat solí, kmínem nebo jinými semínky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 20 minut.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 6 lžíc rozpuštěného sádla
- ✓ 6 dcl kravského mléka
- ✓ 6 dkg droždí (kvasnic)
- ✓ 1 lžička cukru krupice

## Kategorie

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

