

Domácí preclíky s olejem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 1

2887 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-precliky-s-olejem>

Příprava

Všechny suroviny dáme do pekárny, nejdříve tekuté, pak sypké a zapneme program Těsto. Po skončení programu necháme těsto v teple vykynout. Z malých kousků vyválíme tenké pramínky, ze kterých stočíme klasické preclíky nebo jiné tvary. Na plechu s pečícím papírem necháme chvíli vykynout, povrch potřeme bílkem a posypeme mákem nebo solí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C asi 15 minut.

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 9 lžic slunečnicového oleje
- 1 vejce
- 1 lžička soli
- 175 ml mléka
- 1 sáček instantního droždí
- 1/2 lžičky cukru krupice

Kategorie

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

