

# Nekynuté housičky paní Evy



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: **20**

**3590** kalorií , **20 g** cukrů , **20 g** tuků , **110 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nekynute-housticky-pani-evy>

## Příprava

Všechny suché směsi smícháme, rozdrobíme kostku droždí, vlijeme rozehřátý tuk omega, přidáme žloutek a postupně přiléváme mléko - vypracujeme vláčné a nelepivé těsto - nic NEKYNE; pak tvarujeme rohlíčky či housičky..., lze je dělat naslano i nasladko..., poté je potřeme rozpuštěným máslem a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C.

## Ingredience

- ✓ 1 kg hladké mouky
- ✓ 1 balení droždí (kvasnic)
- ✓ 30 g cukru
- ✓ 1/2 l mléka
- ✓ 80 g ztuženého pokrmového tuku Omega
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 lžička soli

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny