

# Rozmarýnové housky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 35min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 15

1704 kalorií , 5 g cukrů , 20 g tuků , 45 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

## Příprava

V míse promíchejte obě mouky, droždí, cukr, sůl, pepř, olej a rozmarýn. Přidejte vlažnou vodu. Vypracujte důkladně, alespoň pět minut, hladké těsto, které nechejte hodinu kynout, dokud nezdvójnasobí svůj objem. Z vykynutého těsta vyválejte tenké válečky, které zapleťte do tvaru housek: Ze tří, ze dvou nebo z jediného pramínku. Ze tří upletete jako cop, konce na obou koncích zahrňte pod housku. Budete-li plést ze dvou, uprostřed je překřížte, všechny konce položte na jednu stranu a pleťte jako základ na vánočku ze čtyř copů. Na jediném pramínku jednoduše udělejte uzel. Předehřejte troubu na 180 °C. Housky přendejte na plech, vyložený pečicím papírem. Nechejte patnáct minut kynout a poté potřete prošlehaným žloutkem s vodou. Přečte v předehřáté troubě asi 20 minut.



## Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 175 - 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 balíček sušeného droždí
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 250 ml vlažné vody
- ✓ 2 lžíce rozmarýnu
- ✓ 1 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ pepř dle chuti
- ✓ 1 žloutek na potřetí
- ✓ trocha vody

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Snídaně, Svačinka