

# Šátečky podle tchyně



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**2093** kalorií , **10 g** cukrů , **29 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/satecky-podle-tchyne>

## Příprava

Mouku smícháme se všemi sypkými přísadami, uděláme důlek, rozklepneme do něj vejce, přidáme mléko, rum a nasekanou Heru a vypracujeme těsto. Těsto nenecháme kynout, ihned ho rozválíme, nakrájíme na čtverečky a naplníme oblíbenou náplní. Protilehlé rohy dobře spojíme a vzniklé šátečky naskládáme na plech, vyložený papírem na pečení. Pečeme při 180 stupních asi 20-25 minut. Šátečky vyndáme z trouby lehce růžové. Buď je silně pocukrujeme nebo je v cukru celé obalíme.

## Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 2-3 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1/2 balení sušeného droždí
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 100 ml studeného mléka
- ✓ 1 kostka Hery

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Moučník

