

Starodávné listy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1264 kalorií , **5 g** cukrů , **46 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/starodavne-listy>

Příprava

Na vále prosyeme mouku, přidáme změkklé máslo, cukr, žloutky, mléko, víno, špetku soli a nastrouhanou kůru z 1/2 poloviny citrónu. Vypracujeme těsto a vyválíme ho stejným způsobem jako těsto na nudle. Rádýlkem nakrájíme čtverce, propíchnáme je vidličkou a postupně smažíme v rozpáleném oleji. Teplé je ještě pocukrujeme a podáváme.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 50 g másla
- ✓ 50 g cukru krupice
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 2 lžice mléka
- ✓ 2 lžice bílého vína
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 citrónu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

