

Vtáčiky z kysnutého cesta

Zdieľame a ďakujeme za recept na Vtáčiky z kysnutého cesta od našej milej fanúšičky Beátky. ☺

SUROVINY:

Kvások:

2,5 dl teplého mlieka

1 kocka droždia

štipka cukru

0,50 kg hladkej múky

1,5 dl oleja

1 KL cukru

1/5 KL soli

1 žltok

POSTUP:

Vykysnutý kvások zmiešame s múkou a ostatnými surovinami a vypracujeme hladké, vláčne cesto. Z neho si spravíme hrubý valček, ktorý si rozdelíme na cca 16 tenších valčekov.

Tenší valček ušúľame tak, aby sme z neho mohli spraviť uzol. Z kratšieho konca uzla urobíme zobáček, niektoré nastrihneme – vznikne tak otvorený zobáček. Dlhší koniec nastrihneme ako chvostík.

Vtáčiky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme cca 30 min. kysnúť. Potom ich potrieme vajíčkom, posypeme vegetou a ako očka použijeme čierne celé korenie.

Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C cca 25 minút.

