

Napsal uživatel Superkuchtík
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:22

Suroviny

480 g polohrubé mouky
25 g cukru krupice
2 vejce
špetka soli
strouhaná citrónová kůra
150 ml vlažného mléka
60 g másla
meruňkový kompot
moučkový cukr
Kvásek:
1 kostka droždí
1 lžička cukru krupice
1 lžíce polohrubé mouky
100 ml vlažného mléka

Postup

Do mléka dáme droždí, cukr a mouku, necháme vzejít kvásek a ten pak přidáme do mouky společně se solí, citrónovou kůrou, rozpuštěným máslem, cukrem krupicí, vejci a mlékem. Vypracujeme těsto, které necháme pod utěrkou kynout asi půl hodiny na teplém místě. Pak ho rozválíme na plát silný asi 1 cm. Skleničkou nebo tvořítkem z něj vykrájíme kolečka o průměru asi 6 cm. Do koleček pečlivě zabalíme kousek okapané meruňky. Kuličky necháme ještě asi 5 minut kynout a pak je smažíme z obou stran dozlatova. Hotové hned pocukrujeme moučkovým cukrem.