

Domácí houstičky

Těsto:

500 g hladké mouky

350 ml vlažného mléka

42 g čerstvého droždí

30 g sádla

50 ml oleje

1 vejce

2 lžičky soli

½ lžičky cukru

1 vejce na potřetí

Na posypání:

hrubozrná sůl

mák

kmín



V odvážené mouce uděláme dolík na rozdrobené droždí, přidáme špetku cukru a zalejeme vlažným mlékem. Necháme vykynout kvásek. Poté přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto, které posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Po vykynutí vykrajujeme bochánky a vážeme z nich houstičky. Houstičky pomažeme vejcem a posypeme hrubozrnnou solí, kmínem nebo mákem. Plech vložíme do trouby a pečeme do zrůžovění na 200 °C.