

Boží milosti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 250 g
- Tuzemský rum 2 lžíce
- Ocet 3 lžíce
- Vejce 1 ks
- Kůra z 1/2 citronu 1 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Olej 6 lžíce
- Sádlo 6 lžíce
- Moučkový cukr 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku prosijeme na vál, uprostřed mouky vytvoříme důlek a do něj vlijeme tekuté suroviny, přidáme sůl a citronovou kůru a vypracujeme hladké těsto, které necháme minimálně 30 minut v lednici odpočinout.

Poté těsto vyválíme na tenké cca 3 mm plátky a rádýlkem je nakrájíme na čtverečky, Každý

uprostřed nařízneme do kříže.

Smažíme se vysoké vrstvě tuku dozlatova. Po dopečení je necháme okapat, osušíme je ubrouskem a pocukrujeme