

Amolety z kynutého těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Sůl 1 ks
- Kvásek 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Mléko 1 ks
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V mouce uděláme důlek, dáme trochu kvasnic, malou lžičku cukru, trochu vlažného mléka. Jakmile kváse vzejde, přidáme 1 vejce, vymícháme a přidáme vlažné mléko dle potřeby, aby bylo těsto řidší. Necháme vykynout. Pečeme na pánvi (nebo na lívanečníku) na oleji nebo sádle. Plníme džemem nebo povidly, svineme a sypeme cukrem.