

# Boží milosti z kysané smetany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cukr 35 g
- žloutek 3 ks
- kyselá smetana 2 lžíce
- rum 1 lžíce
- máslo 35 g
- hladká mouka 150 g
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Postup přípravy receptu

Z uvedených surovin vypracujeme hladké a vláčné těsto, které necháme asi 30 minut uležet.

Uleželé těsto rozválíme na tenký plát. Pak jej několikrát přeložíme jako listové těsto a znovu tence vyválíme. Z těsta nakrájíme rádýlkem řezy. Boží milosti smažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Pak je dáme na ubrousek odsát přebytečný tuk.

Boží milosti z kysané smetany posypeme skořicí a cukrem, dokud jsou ještě teplé.