

# Domácí pletýnky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 5

**4339** kalorií , **20 g** cukrů , **20 g** tuků , **116 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-pletynky>

## Příprava

Z mléka, droždí a cukru zaděláme kvásek. Do mísy dáme mouku, rozpuštěné sádlo, sůl, zbytek mléka a kvásek a zaděláme hladké těsto, které necháme v teple vykynout. Z vykynutého těsta pleteme pletýnky, které klademe na plech s pečícím papírem, potřeme vajíčkem. Můžeme posypat solí, kmínem nebo jinými semínky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 20 minut.

## Ingredience

- 1 kg hladké mouky
- 1 lžička soli
- 6 lžíc rozpuštěného sádla
- 6 dcl kravského mléka
- 6 dkg droždí (kvasnic)
- 1 lžička cukru krupice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

