

# Kynuté těsto slané



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 45min , Porce: 1

**1014** kalorií , **5 g** cukrů , **8 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** Kateřina Růžičková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kynute-testo-slane>

## Příprava

Kvasnice rozetřeme s cukrem, smícháme se dvěma lžícemi vlažného mléka. Takto připravený kvásek necháme 5-10 minut vykynout. Pak přidáme mouku, vlažné mléko se solí a rozkvedlaným vejcem a necháme vykynout.



## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1 g vejce
- 20 g droždí (kvasnice)
- 5 g cukru moučka
- 1,25 dcl plnotučného mléka
- špetka soli

## Kategorie

Česká, Těsto