

Sladké pirožky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 50min , Porce: 10

2386 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sladke-pirozky>

Příprava

Do rendlíku vložíme tuk, mléko a špetku soli a zahříváme. Za stálého míchání přisypeme hrubou mouku a mícháme tak dlouho, až se těsto přestane lepit. Pak je přendáme do mísy a mícháme do vychladnutí. Vmícháme postupně 2 vejce a kvasnice rozpuštěné ve lžici mléka. Těsto propracujeme a na pomoučeném vále tvoříme malé šišky, které smažíme na rozpáleném tuku. Obalujeme v cukru.

Ingredience

- 450 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 40 g droždí
- 0,5 l mléka
- 70 g tuku
- 1 lžice teplého mléka
- špetka soli
- cukr moučka na obalení

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník, Pečivo a produkty domácí pekárny