

# Starodávné listy



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1264** kalorií , **5 g** cukrů , **46 g** tuků , **28 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/starodavne-listy>

## Příprava

Na vále prosyjeme mouku, přidáme změkklé máslo, cukr, žloutky, mléko, víno, špetku soli a nastrohanou kůru z 1/2 poloviny citrónu. Vypracujeme těsto a vyválíme ho stejným způsobem jako těsto na nudle. Rádýlkem nakrájíme čtverce, propíchnáme je vidličkou a postupně smažíme v rozpáleném oleji. Teplé je ještě pocukrujeme a podáváme.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 50 g másla
- 50 g cukru krupice
- 2 žloutky
- 2 lžíce mléka
- 2 lžíce bílého vína
- špetka soli
- 1/2 citrónu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

