

Vázané nekynuté šátečky

Těsto:

- ☒ 500 g hladké mouky
- ☒ 250 g másla
- ☒ 2 velká vejce
- ☒ 42 g čerstvého droždí (1 kostka)
- ☒ 1 lžíce cukru
- ☒ 1 prášek do pečiva
- ☒ 1 rovná lžička soli
- ☒ 100 ml mléka (dle potřeby)

Postup přípravy

- ☐ Plech vyložíme pečicím papírem, troubu předehřejeme na 180 °C.
 - ☐ Do vlažného mléka přidáme lžici cukru, rozdrobíme čerstvé droždí, zamícháme a necháme vzejít kvásek.
- Máslo utřeme s vejci, přidáme mouku, prášek do pečiva, kvásek a lžičku soli. Zaděláme těsto.
- ☐ Ihned děláme koláče (těsto nenecháme kynout). Těsto po částech rozválíme na plát, nakrájíme čtverečky a plníme předem připravenými náplněmi.
 - ☐ Uvážeme koláče, namáčíme v rozšlehaném vajíčku a v drobence.
 - ☐ Plech vložíme do trouby. Pečeme zhruba 20 minut do růžova. Ještě horké koláče dobře pocukrujeme.