

KYNUTÉ UZLE s rozinkami, sypané mandlemi

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

500 g	hladké mouky
250 ml	vlažného mléka
150 ml	oleje
40 g	droždí
1 lžíce	cukru
1ks	vejce na potřetí

Rozinky, mandle a cukr moučka
na posypání



POSTUP:

Do mísy nasypeme mouku a uděláme důlek pro kvásek. Do důlku nalijeme vlažné mléko, nadrobíme droždí a zasypeme lžící cukru. Asi po deseti minutách je kvásek nakynutý. Přidáme olej a zamícháme. Necháme na teplém místě kynout. Dáme misku s těstem do větší nádoby s teplou vodou. Po vykynutí těsto rozdělíme na stejné díly, vyválíme válečky a tvarujeme uzly. Dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme rozinkami a plátky mandlí. Pečeme na 200 stupňů asi 20 minut - do zružovění. Při podávání pocukruje cukrem moučka.

