

## PLETENÉ DOMÁCÍ HOUSTIČKY

### POTŘEBNÉ SUROVINY:

500 g hladké nebo polohrubé mouky  
1 ks droždí  
1 ks vejce  
60 g rozměklého másla  
špetka soli  
250 ml mléka  
1 ks vejce na potřetí  
kmín, mák na posypání (může být i seznam, lněné semínko), hrubá sůl



### POSTUP:

Mouku smíchejte s nadrobeným droždím, přidejte sůl, rozehřáté a zchladlé máslo, vejce a vlažné mléko. Zadělejte těsto a důkladně je vyhnětte (můžete rovněž v jediném pracovním kroku v hnětači). Tužší těsto nechte v teple důkladně vykynout. Na vále vyválený bochánek rozdělte asi na 12 kousků, každý rozdělte na tři (případně čtyři), vyválejte z nich stejně silné pramínky, ze kterých upletete housky.



Na plechu s pečícím papírem nechte pletýnky ještě jednou vykynout, jejich povrch potřete rozšlehaným vejcem, posypte hrubozrnnou solí a podle chuti semínky. Housky pečte při 190°C přibližně 15 minut.

