

# 1. postní neděle



## LIŠČÍ



Dříve pekly maminky dětem na tuto neděli slané preclíky a ještě před rozedněním je rozmístily po zahradě. Děti, utíkejte se podívat ven, jestlipak tu nebyla liška?

Chcete tuto tradici obnovit? Upečte si je také, je to jednoduché:)

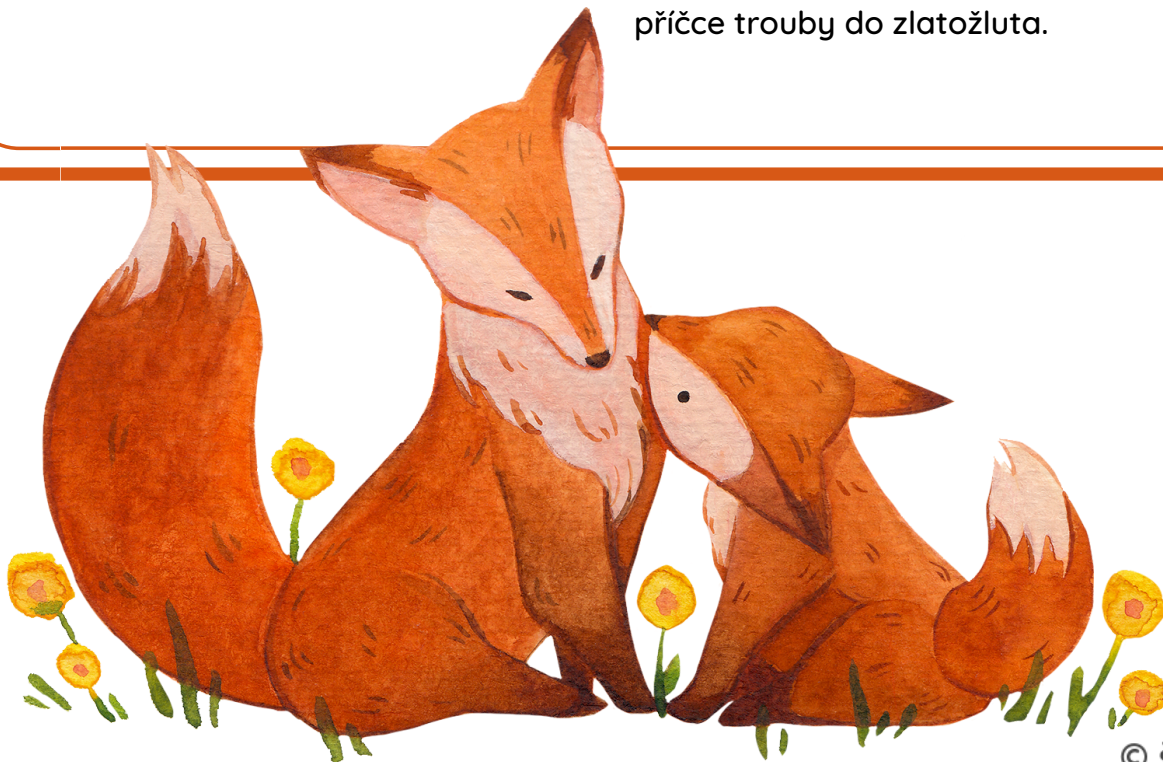
### RECEPT NA PRECLÍKY

#### Suroviny:

300 g hladké mouky  
60 g másla  
1 vejce  
20 g droždí  
špetka cukru na kvásek  
asi 1/8 l mléka  
mák  
sůl

#### Postup:

Mouku prosijeme do mísy, přidáme sůl, uprostřed vyhloubíme důlek, rozdrobíme do něj droždí, zamícháme s trochou mouky a vlažného mléka na kvásek. Přikrytý kvásek necháme 15 minut kynout. Přidáme máslo, vejce a mléko a vymísíme na vláčné těsto. Mísíme tak dlouho, až se začnou tvořit bubliny a těsto se nechytá mísy. Přikryjeme a necháme kynout dalších 30 až 40 minut. Z těsta uděláme praclíky. Preclíky narovnáme na plech a necháme ještě 15 minut kynout. Troubu vyhřejeme na 200°C. Preclíky potřeme rozšlehaným žloutkem, posypeme solí a pečeme 10 - 12 minut na prostřední příčce trouby do zlatožluta.



Nebo rozmístěte preclíky z papíru



Najdi v domě 12 preclíků.