0180.kohoutí hřebeny od zindule

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 ml mléka
100 g tuku
30 g cukru
1 vejce
citrónová kůra
trochu soli
300 g hladké mouky
0,25 přes 0,5 lžičky sušeného nebo půlka z 0,25 čerstvého droždí

Postup

Z vykynutého těsta vyválíme placku, nakrájíme jí na obdélníčky, naplníme např. makovou, ořechovou nebo tvarohovou náplní.
Zavineme z nich válečky, na vnější straně 3 – 5x nařízneme, mírně stočíme do půlkruhu.
Na plechu s teflonovou nebo silikonovou podložkou, případně pečícím papírem necháme cca 40 minut kynout, pomašlujeme vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě 25 - 30 minut.
Hotové hřebeny ihned přendáme z plechu na mřížku.