Amolety z kynutého těsta

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 hrnek polohrubé mouky
trochu soli
kvásek
1 lžička cukru
mléko
1 vejce

Postup

Postup přípravy: V mouce uděláme důlek, dáme trochu kvasnic, malou lžičku cukru, trochu vlažného mléka. Jakmile kváse vzejde, přidáme 1 vejce, vymícháme a přidáme vlažné mléko dle potřeby, aby bylo těsto řidší. Necháme vykynout. Pečeme na pánvi (nebo na lívanečníku) na oleji nebo sádle. Plníme džemem nebo povidly, svineme a sypeme cukrem.