NajPečenie



Smotankový osúch

Jednoduchý posúch, ktorý sa zaručene hodí k ako príloha alebo len tak na zakusnutie. Smotanový posúch upečiete podľa fotoreceptu raz dva.

Potrebujete:

400 g	múka polohrubá
4 ks	vajcia
2 ks	smotana kyslá
1 lyžička	cukor kryštálový
	olej
	soľ
1/2 kocka	droždie
200 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Urobíme si kvások z mlieka, cukru, droždia. Po vykysnutí pridáme do kvásku múku a 1 vajíčko + troška soli. Necháme vykysnúť na teplom mieste.



Po vykysnutí potrieme plech olejom a rukami rozprestrieme cesto na plech (troška sa lepí). V miske si vymiešame 2 smotany s 1 vajíčkom a soľou a potrieme cesto na plechu.



Pečieme pri teplote 180°C asi 30 až 35 minút. Podávame s kyslou polievkou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.