

# NajPečenie



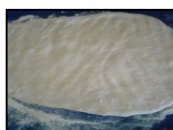
## Rascové praelíky

Praelíky sú mäkké a veľmi chutné, ako keby ste si ich kúpili na jarmoku :).

### Potrebuje:

<b>500 g</b>	múka polohrubá
<b>20 g</b>	droždie
<b>1 lyžička</b>	soľ
<b>1 lyžička</b>	rascu (mletá)
<b>300 ml</b>	mlieko
<b>100 g</b>	Palmarín
<b>1 ks</b>	vajce (na potretie)

### Postup:



Múku preosejeme do misky, pridáme soľ, rascu, rozmrvené droždie, vlažné mlieko a rozpustený Palmarín. Vymiesime cesto, necháme 1/2 hod. nakysnúť. Na pomúčenej doske cesto rozvalkáme na hrúbku asi 0,7 mm a vykrajujeme praelíky.



Ukladáme ich na plech. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a môžeme posypať ľanovými semiačkami alebo makom. Pečieme vo vyhriatej rúre do ružova.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---