NajPečenie



Rascové praclíky

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

Potrebujete:

500 g	múka polohrubá
20 g	droždie
1 lyžička	soľ
1 lyžička	rasca (mletá)
300 ml	mlieko
100 g	Palmarín
1 ks	vajce (na potretie)

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

Postup:



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



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.