RYCHLÉ TĚSTO NA ZÁVIN

Suroviny:

500g polohrubá mouka
42g droždí
1 vejce
12 lžic mléko
200g másla
špetka soli
1 lžička cukru

Postup:

Do mouky na vále uděláme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Pocukrujeme, přidáme ostatní suroviny a rukama vypracujeme vláčné těsto. Nenecháváme kynout. Ihned rozválíme a plníme jakoukoliv náplní dle vaší chuti. U nás vedou nastrouhaná jablka se skořicí a cukrem. Hotové těsto před pečením potřeme tukem nebo vejcem a pečeme na 220 stupňů cca 20 minut.

Autor: Jiřina Stachowiczová