



Praclíkové jednohubky

Praclíky ako jednohubky varené v Sóde bikarbóne Dr. Oetker sú výborným občerstvením k novoročnej oslave.

asi 10 porcií



stredná obťažnosť

do 100 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s droždím, soľou a cukrom. Pridáme maslo a teplú vodu a ručne vypracujeme na hladké cesto. Povrch cesta potrieme olejom, prikryjeme utierkou a na teplom mieste necháme aspoň hodinu kysnúť. Potom cesto rozdelíme na 8 rovnakých dielov a vytvoríme z nich valčeky. Valčeky nakrájame na malé kúsky.
- 2 Do hrnca nalejeme vodu a privedieme do varu. Opatrne pridávame po častiach sódu. Praclíky varíme vo vode po častiach (asi po 20 kusoch) aspoň 30 sekúnd. Vyberieme dierovanou lyžicou a poukladáme na vymastený plech tak, aby sa nedotýkali.
- 3 Praclíky potrieme vajcom vyšľahaným s vodou a posypeme hrubou soľou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme dozlatista.

Elektrická rúra: 220 °C

Teplovzdušná rúra: 200 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

Prísady::

Na cesto:

450 g múka hladká
1 balíček Droždie Dr. Oetker
2,5 zarovnaná KL soľ
2 zarovnaná PL cukor trstinový
90 g maslo zmäknuté
250 ml voda teplá

Na potretie a uvarenie:

1 PL olej
3 l voda
50 g Sóda bikarbóna Dr. Oetker

Na potretie a posypanie:

1 ks vajce
1 PL voda studená
1 PL soľ hrubá

Na syrovú omáčku:

10 g maslo
1 zarovnané KL múka hladká
200 ml mlieko
250 g syr čedar nastrúhaný

Ešte potrebujeme:

hrniec veľký
2 plech na pečenie





- 4 Na prípravu syrovej omáčky rozpustíme v hrnci maslo. Pridáme múku rozmiešanú v mlieku a povaríme, kým nezačne hustnúť. Potom odstavíme, pridáme syr a miešame, kým sa syr úplne nerozpustí.
- 5 Praclíky podávame so syrovou omáčkou.

Tip:

- Ak chceme praclíky nasladko, pred pečením ich namiesto soli posypeme Škoricovým cukrom Dr. Oetker. Na sladkú omáčku vyšľaháme smotanový syr s práškovým cukrom, Vanilkovým cukrom Dr. Oetker a trochou mlieka.

