



## Pečivo bez droždia a kysnutia

U nás doma pečieme kysnuté pečivo minimálne tri krát do týždňa a baví nás to. Ale občas sa stáva, že ideme raňajkovať a pečiva nieto. Čo robiť? Kysnutie trvá aj niekoľko hodín. To sú raňajky dávno za nami. Tak nás napadlo, že to jednoducho musí ísť aj bez tohto zdĺhavého procesu. A viete čo? Ide to! Naše buchty bez droždia a bez kysnutia sú pripravené za 10 minút. To je paráda, však? Potom už len šup s nimi do rúry a hotovo. Chut'ovo sú vynikajúce. Krehucké a mäkké. Ak si ich s nami napečiete, určite si ich zamilujete. Za to vám ručíme.

Na pečivo bez droždia a kysnutia budete potrebovať (12 ks):

480 g hladkej múky  
 12 g kypriaceho prášku  
 1 čajovú lyžičku jedlej sódy  
 1 čajovú lyžičku soli  
 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru  
 1 celé vajce  
 1 bielko  
 60 g oleja  
 250 g kyslej smotany

žltok a trošku mlieka na potretie

A TAKTO NA TO:

Všetky suroviny navážte a vymiešajte v kuchynskom robote. Cesto vyberte na pomúčenú pracovnú dosku a rozdeľte ho na 12 rovnakých častí. Vytvarujte buchty do okrúhleho, alebo podlhovastého tvaru, potrite ich žĺtkom zmiešaným s mliekom a pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Po vytiahnutí ich nechajte vychladnúť.