



Bobaľky

Na bobaľky budete potrebovať (4 porcie):

320 g polohrubej múky
 100 ml mlieka
 50 g roztopeného masla
 35 g kryštálového cukru
 1 vajce
 štipku soli
 5 g sušeného droždia

Pripravte si kvások: mlieko trochu zohrejte, nasypete doň dve lyžičky z kryštálového cukru a instantné droždie, rozmiešajte a nechajte nakysnúť. Maslo na nízkej teplote roztopíte a nechajte vychladnúť. Do misy navážte polohrubú múku, pridajte zvyšok kryštálového cukru, soľ, vajce, roztopené maslo a nakysnutý kvások. Vymieste do hladkého a pružného cesta. Cesto nechajte nakysnúť v mise vytretej trochu masla kým nezdvójnasobí svoj objem, asi jednu hodinu.

Vykysnuté cesto rozdeľte na 4 rovnaké časti, vytvarujte 4 dlhšie 1 cm až 1,5 cm hrubé valčeky. Z valčekov vykrajujte bobaľky s dĺžkou 1,5 cm. Bobaľky ukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie s rozstupom (aby sa nezlepili), v rúre ešte podrastú. Pečte pri teplote 180 stupňov 10 až 15 minút do zlatista. Po upečení ich nechajte vychladnúť.

Pred podávaním bobaľky prelejte trochu horúceho mlieka, posypte mletým makom a práškovým cukrom. Podávať môžete aj s tvarohom či bryndzou.