Tradiční košické bobálky s Lipánkem

cca 1,5 hodiny

náročnost ●●○○

Ještě jste o tomto receptu neslyšeli? Naši sousedé ze Slovenska ale určitě. Pojďme se tuto pochoutku od nich naučit.

Ingredience

- 40 g droždí
- 200 g máku
- 1 kg hladké mouky
- 0,75 l plnotučného Jihočeského mléka
- 100 g rozpuštěného Jihočeského másla
- moučkový cukr
- 2 vejce velikosti M
- špetka soli
- 1 balení tradičního Lipánka
- med
- skořice
- ořechy

Návod na přípravu:

Z droždí, 1 dcl vlažného Jihočeského mléka a cukru necháme vzejít kvásek. Do prosáté mouky přisypeme cukr a sůl. Promícháme a vložíme do kuchyňského robota. Postupně přidáváme zbylé suroviny a vzešlý kvásek. Zaděláme hladké těsto a necháme cca 1 hodinu kynout. Po vykynutí tvoříme malé bobálky. Rozmístíme je na plech s pečicím papírem a pečeme 12 minut při 175 °C. Po upečení povaříme v lehce osolené vodě cca 2 minuty. Vyndáme, posypeme mákem, cukrem a přidáme tradičního Lipánka. Dle chuti můžeme použít i ořechy, skořici nebo med.