



Houstičky s česnekem a bylinkami

12 kusů



snadná příprava

do 35 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
260 ml voda vlažná
120 ml olej
2 zarovnaná KL sůl
3 ks česnek (stroužků) prolisovaných
rozmarýn , tymián, petrželka a pažitka
dle chuti

Na potřetí a posypání:

1 ks vejce
mák

Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s droždím, vodou a olejem podle návodu na obale. Přidáme sůl, česnek a nasekané bylinky a necháme 45–60 minut vykynout.
- 2 Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme dva stejné válečky, které zapleteme do tvaru houstičky.
- 3 Houstičky položíme na plech vyložený papírem na pečení a pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme do zlatova.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: 30 minut

Tip:

- Houstičky chutnají nejlépe čerstvě upečené. Můžeme posypat sezamem.

