



# Preclíkové jednohubky

asi 10 porcí



střední obtížnost

do 100 minut



## Přísady::

### Na těsto:

450 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
2,5 zarovnaná KL sůl  
2 zarovnaná PL cukr třtinový  
90 g máslo změkklé  
250 ml voda teplá

### Na potřetí a uvaření:

1 PL olej  
3 l voda  
50 g Jedlá soda Dr. Oetker

### Na potřetí a posypání:

1 ks vejce  
1 PL voda studená  
1 PL sůl hrubá

### Na sýrovou omáčku:

10 g máslo  
1 zarovnaná KL hladká mouka  
200 ml mléko polotučné  
250 g sýru čedar (nastrouhaný)

### Ještě potřebujeme:

1 ks hrnec velký  
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme máslo a teplou vodu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Povrch těsta potřeme olejem, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme alespoň hodinu kynout. Poté těsto rozdělíme na 8 stejných dílů a vytvoříme z nich válečky. Válečky nakrájíme na malé kousky.
- 2 Do hrnce nalijeme vodu a přivedeme k varu. Opatrně přidáváme po částech sodu. Preclíky vaříme ve vodě po částech (asi po 20 kusech) nejméně 30 sekund. Vyjmeme děrovanou lžící a nanese na vymazaný plech tak, aby se nedotýkaly.
- 3 Preclíky potřeme vejcem vyšlehaným s vodou a posypeme hrubou solí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme do zlatova.

**Elektrická trouba: 220 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 200 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 4 Na přípravu sýrové omáčky rozpustíme v hrnci máslo. Přidáme mouku rozmíchanou v mléce a povaříme, dokud nezačne houstnout. Poté odstavíme, přidáme sýr a mícháme, dokud se sýr zcela nerozpustí.
- 5 Preclíky podáváme se sýrovou omáčkou.





Tip:

- Pokud chceme preclíky na sladko, před pečením je místo soli posypeme Skořicovým cukrem Dr. Oetker. Na sladkou omáčku vyšleháme smetanový sýr s moučkovým cukrem, Vanilkovým cukrem Dr. Oetker a trochou mléka.

