

Rozpeky

50 g světlého piva nebo sycené vody
250 g mléka
2 lžičky soli
1 vejce
2 polévkové lžíce přepuštěného másla nebo oleje
300 g polohrubé mouky
100 g pšeničné chlebové mouky
100 g hladké mouky
1/2 kostky čerstvého droždí (asi 21 g)
1/2 lžičky cukru

Suroviny dáme do pekárny v uvedeném pořadí, necháme promíchat a vykynout. Pak rozdělíme na 8 částí, vytvarujeme bochánky, zploštíme je a na plechu necháme opět nakynout. Pečeme asi 25 minut na horkovzduch při 160 °C. Po upečení můžete potřít přepuštěným máslem.

Podáváme jako přílohu k dušené mrkvi, čočce či fazolkám.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---