

## Karásky (8 ks)

### Kynuté těsto:

- 200 g polohrubé mouky
- 100 g hladké mouky
- 75 g másla nebo sádla (případně mix obou)
- 2 žloutky
- 150 ml mléka
- 15 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru krupice
- 1 lžička soli
- vejce na potřetí
- mák na posyp

Do vlažného mléka dejte lžičku cukru, rozdrobte droždí a nechte vzejít kvásek.

Do mísy prosejte obě mouky, přidej sůl a kousky změkklého másla či sádla. K vzešlému kvásku přidejte žloutky, promíchejte a vlijte do mísy s moukou. Vypracujte hladké a nelepivé těsto, které nechte na teplém místě dobře vykynout.

Vykynuté těsto si rozdělte na 8 kousků. Každý kousek rozdělte na tři stejné dílky, ze kterých vyválejte prameny a upleťte do houstičky (karásku). Konce dobře zamáčkněte a položte na plech vyložený pečicím papírem. Přikryjte utěrkou a nechte dalších ca. 15 minut kynout.

Mezitím si předehřejte troubu na 200 stupňů.

Karásky pomažte rozšlehaným vajíčkem, posypte mákem a dejte péct do vyhřáté trouby na 20-25 minut, až jsou hezky do zlatova. Před servírováním nechte zcela vychladnout :)