

Słone precle z kminkiem



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 kilogram
żółtko jajek	3 sztuki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	szczypta
drożdże świeże	2 dag
masło	200 gramów
Kminek cały Prymat	1 opakowanie
mleko	500 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesianą mąkę wysypujemy na stolnicę. Dodajemy żółtka, kminek, sól oraz masło. Dodajemy też rozpuszczone w 2 łyżkach mleka drożdże. Zalewamy pozostałym mlekiem i zagniatamy. Formujemy precelki. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez około 40 minut.