

## Šišky pravé fašiangové



**Čas prípravy:** 60 minút

**Druh jedla:** Bezmäsité a múčne jedlá; Koláče, zákusky a sladké snacky

*Šišky patria do slovenskej kuchyne od nepamäti . Nie sú možno úplne zdravé, ale deti ich milujú a ich chuť im bude navždy pripomínať sladké radosti detstva. Táto dobrota je tiež súčasťou našich ľudových tradícií, keďže sa v domácnostiach pravidelne pripravuje na Fašiangy. Zabudnite chvíľu na líniu a podte do toho!*

### Suroviny:

500 g polohrubej múky  
30 g práškového cukru  
0,3 dcl vlažného mlieka  
30 g droždia  
3 žĺtky  
olej na vyprážanie  
2 PL rumu  
30 g masla  
na hrot noža soli  
práškový cukor a džem na ozdobenie

### Postup práce:

Najskôr si pripravíme kvások. Do hrnčeka vsypeme droždie, trochu mlieka, múky a cukru a necháme na teplom mieste vykysnúť asi 15 minút.

Vo väčšej mise vymiešame maslo s práškovým cukrom a so žĺtkami. Pridáme vykysnutý kvások, vlažné mlieko, múku, soľ a rum. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme kysnúť na teplom mieste aspoň 30 minút.

Vykysnuté cesto by malo minimálne zdvojnásobiť svoj objem.

Vykysnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 2 cm. Pohárom s priemerom asi 5-7 cm povykrajujeme kolieska a necháme ich na doske ešte chvíľu podkysnúť. Šišky vyprážame v horúcom oleji. Do každého kolieska urobíme prstom jamku a hodíme ho do oleja jamkou nadol.

Vyprážanie ide pomerne rýchlo, preto treba šišky v oleji sledovať a včas obracať.

Hotové šišky kladieme na servítku, aby sa zbavili prebytočného tuku. Do jamky vložíme lyžičku džemu a výdatne pocukrujeme.