

# Trubičky

*Výborné*

I. těsto: 200g hladké mouky speciál  
3 žloutky  
1 malá lžička octa  
cca1/2 šlehačky na šlehání (v sáčku)  
špetka soli

II. těsto: 1 máslo  
100g hladké mouky speciál

## Postup:

Na vál prosejeme mouku, uděláme do ní důlek, přidáme špetku soli, žloutky, šlehačku a ocet. Vypracujeme vláčné těsto. Uděláme z něho bochánek a necháme odpočinout.

Na druhé těsto rychle zpracujeme máslo a mouku, uděláme také bochánek a necháme chvíli v chladu.

Pak vyválíme první těsto na čtverec, o něco větší než vyválíme máslové těsto. Máslový čtverec položíme přes roh na těstový, okraje přehneme jako obálku a dobře spojíme. Vyválíme 3x, pokaždé natřikrát přeložíme. Zabalené necháme v chladu odpočinout. Pak znovu 3x rozválíme a 3x přeložíme a dáme odpočinout. Rozvalování opakujeme potřetí. Pak těsto rozválíme na plát asi 3 mm silný, rádýlkem nakrájíme těsto na pruhy (velikost pruhů dle potřeby a velikosti trubiček).

Na plechové trubičky natáčíme od užšího konce tak, aby se závitky přesahovaly asi 2 mm přes sebe. Nabalenou trubičku položíme zakončením dospodu, aby se při pečení nerozbalila. Před pečením je potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme ve vyhřáté troubě, aby byly kypré. Po vychladnutí je sesuneme z tvořítek a plníme vařeným bílkovým sněhem, oslazenou šlehačkou nebo je můžeme plnit slanými náplněmi apod.