

Suky (Boží milosti)

I. těsto: 100 g másla
100 g hladké mouky (speciál)

II. těsto: 250 g hladké mouky
2 žloutky
6 štamprlí 12 % piva
špetka soli

Postup:

Každé těsto vyhněteme zvlášť. První zpracujeme rychle a lehce a necháme v chladu. Mezi tím vyhněteme velmi dobře druhé těsto, až se nelepí a je vláčné. Potom ho rozválíme na plát, položíme na něj plát z prvního těsta, složíme a 3 x převálíme (jako na trubičky). Necháme chvíli odpočinout.

Pak vyválíme na tenko (asi $\frac{1}{2}$ cm), rádýlkem rozkrájíme na čtverečky, které uvnitř nakrájíme na proužky.

Smažíme ve vyšší vrstvě tuku (oleje). Před ponořením do tuku je propleteme.

Usmažené dáme na savý papír a ještě za horka pocukrujeme moučkovým cukrem s vanilkou.