

NajPečenie



Potrebuje:

600 g	múka hladká
1 ks	droždie
50 g	cukor
štipka	sol'
50 g	Tuk
500 ml	mlieko
3 ks	marhuľový kompót

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **150 °C**

Náročnosť prípravy: **lahké**

Počet porcií: **-**

Marhuľové oči

Ak neviete čo s marhuľami, tieto marhuľové kolieska vás aj zasýtia aj potešia oči. Pozrite si fotopostup.



Postup:



Z trošky teplého mlieka, lyžičky cukru a štipky soli pripravíme kvások, vlejeme do múky, pridáme rozpustený tuk a zvyšný cukor.

Vymiesime cesto a necháme nakysnúť. Po nakysnutí preložíme na pracovnú dosku a rozval'káme na hrúbku 1cm a pomocou pohára vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na plech s papierom na pečenie a necháme 10 minút podkysnúť. Zatiaľ si umyjeme a odkôstkujeme marhule. Pomocou d'alšieho pohára s priemerom dna menším o 1 cm ako sú vykrojené kolieska vytlačíme do kolieska jamku.



Do jamky nasypeme pol lyžičky cukru a položíme polovicu marhule hore bruškom

NajPečenie



Okraje koliesok potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme piect'



Hotové oči posypeme práškovým cukrom.