

# NajPečenie



## Potrebuje:

|        |                  |
|--------|------------------|
| 500 g  | múka hladká      |
| 250 g  | Palmarín         |
| 2 ks   | žltok            |
| 42 g   | droždie          |
| 250 ml | mlieko           |
| 60 g   | cukor krupicový  |
| štipka | soľ              |
|        | lekvár ľubovoľný |
|        | maslo            |
|        | múka hrubá       |
|        | cukor kryštálový |

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Celkový čas prípravy: | 20 min. |
| Čas pečenia:          | 15 min. |
| Teplota pečenia:      | 180 °C  |
| Náročnosť prípravy:   | ľahké   |
| Počet porcií:         | -       |

## Moravské koláče

Klasický fotorecept na moravské koláče. Vhodné na raňajky, na desiatu, olovrant aj na výlet.



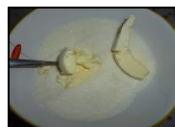
## Postup:



Z vlažného mlieka, soli, cukru a droždia si pripravíme kvások.



Pridáme ostatné suroviny a vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť na teplom mieste.



Z masla, hrubej múky a cukru si pripravíme posýpku - zmiešame v takom pomere, aby sa zmes rozsýpala.



Z vykysnutého cesta vytvárame menšie guľky, ktoré dáme na vymastený plech. Do každej guľky spravíme v strede jamku, ktorú naplníme lekvárom a povrch posypeme pripravenou posýpkou. Dáme piecť do vyhriatej rúry.

*NajPečenie*