

NajPečenie



Potrebuje:

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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

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 rozvalkáme 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 ďalšieho 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 piecť



Hotové oči posypeme
práškovým cukrom.