

NajPečenie



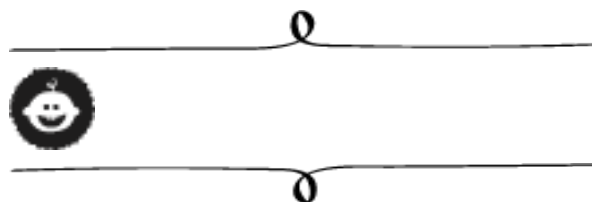
Osie hniezda

Ďalšia alternatíva osieho hniezda s jablkami a škoricou.

Potrebujete:

100 g	Palmarín
100 ml	Cera
500 g	polohrubá múka
250 ml	mlieko vlažné
1/2 kocka	droždie
1 ks	vajce
150 g	cukor krupicový
1 troška	soľ
2 lyžica	škoricca mletá
5-6 ks	jablká
3-4 lyžica	orechy mleté

Celkový čas prípravy:	75 min.
Čas pečenia:	25 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	4



Postup:

Z vlažného mlieka, 1 PL cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme podkysnúť. Do misy si preosejeme múku, pridáme štipku soli, 1 vajce, olej a pripravený kvások. Dôkladne vymiesime na hladučké cesto. Dcéra podľa ktorej robím tento recept vraví, že pekáreň nie je vhodná, pretože do cesta pri miesení ide aj kúsok srdca :-). Necháme kysnúť aspoň 60 minút.

Cesto rozdelíme na polovicu. Každú polku vyvalkáme na doske asi na hrúbku pol centimetra. Cesto potrieme rozpusteným maslom, posypeme dohusta škoricou a cukrom. Pridáme najemno nakrájané jablká, posekané orechy a opäť posypeme škoricou a cukrom.

Pokvapkáme maslom a zrolujeme. Takto vytvorený závin nakrájame na 1/2 centimetrové roládky, ktoré dáme na pekáč vyložený papierom na pečenie. Vytvarujeme a pečieme pri teplote 170 stupňov asi 15 minút. Sú ozaj skvelé a jedna dávka nestačí :-).

NajPečenie