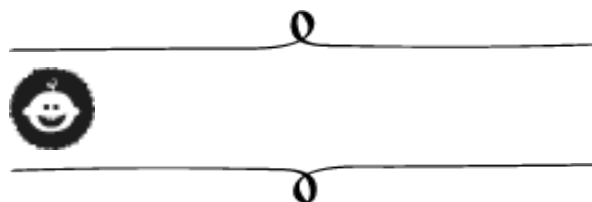


NajPečenie



Plnená pletenka

Pletenka plná chutí. Ochutnajte vlastnú a urobte si ju podľa fotoreceptu.



Potrebuje:

550 g	múka hladká
260 ml	mlieko
100 g	Palmarín
1 kocka	droždie
100 g	cukor kryštálový
1 ks	žltok
štipka	soľ
na potretie	vajce
150 g	mak mletý
100 g	cukor kryštálový
2 bal.	vanilínový cukor
100 g	ríbezľový džem
100 ml	mlieko
50 g	hrozienka

Postup:



Urobíme kvások a zamiesime cesto, necháme ho vykysnúť asi hodinu a medzitým ho dvakrát premiesime, potom ho rozdelíme na 6 dielov.



Medzitým si urobíme plnky tak, že povaríme spolu mak (orechy), vanilínový cukor a kryštálový cukor, hrozienka, odstavíme a pridáme džem a necháme vychladnúť.



Každý diel vyvaľkáme natrieme plnkou a zrolujeme.



Upletieme vrkoč natrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme na 180 °C cca 40-45 minút.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	45 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
