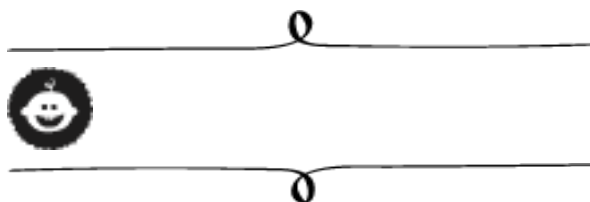


NajPečenie



Vel'konočný baránok

Je to ľahký a zábavný recept, nepotrebuje ani formu, presvedčte sa a pozrite si fotorecept.



Potrebuje:

500 g	múka polohrubá
50 g	cukor práškový
200 ml	mlieko
75 g	Palmarín
1 ks	vajce
1 lyžička	soľ
40 g	droždie
1 lyžička	cukor kryštálový
1 ks	vajce (na potretie)
50 g	Cera

Postup:



Kvások: Rozdrobené droždie zmiešame s cukrom a vlažným mliekom. Cesto: Všetky suroviny zmiešame s kváskom vo väčšej miske. Zmes vymiesime na hladké cesto tak aby sa odlepovalo od stien misy. Povrch cesta posypeme múkou a dáme na teplé miesto kysnúť podľa potreby 30- 60 min.



Z vykysnutého cesta odoberieme 1/4 cesta. Zo zvyšku cesta tvarujeme malé guľaté slimáky a ukladáme na plech vymastený Cerou tesne vedľa seba do tvaru baránka. Podľa chuti ich môžeme naplniť nejakou plnkou (makovou, lekvárom) ale nemusíme.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie



Z odloženého cesta vytvarujeme hlavu, ucho, nohy a chvost. Nakoniec baránka potrieme vajíčkom, necháme trochu ešte podkysnúť a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme 30 min 180 °C.



Pekné Veľkonočné sviatky a dobrú chuť :).