

NajPečenie



Vel'konočný makovo-orechový veniec

Rozvonia celučký byt a budete sa zalizovať aj na druhí deň. Vyzerá veľmi zaujímavo a podľa fotoreceptu si ho ľahko urobíte.

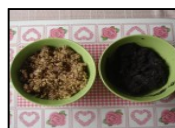
Potrebuje:

400 g	múka polohrubá
1 lyžička	droždie (sušené)
3 lyžica	cukor kryštálový
200 g	Palmarín roztopený
2 ks	žltok
2 dl	mlieko vlažné
50 g	orechy mleté
50 g	mak mletý
2 lyžica	rum
	džem
	hrozienka
	nutela

Postup:



Kysnuté cesto som si pripravila v pekárni na chlieb. Najskôr pridáte tekuté zložky - mlieko, roztopený Palmarín a žltka. Do toho nasypete múku, droždie, cukor.



Kým cesto vykysne, pripravíme si plnky do venca. U nás sú obľúbené aj orechová, aj maková. Orechovú zarábam s rumom a hrozienkami, kto má rád, môže pridať nutelu. Do makovej dávam jahodový džem.



Vykysnuté cesto na pomúčenej doske vyvalkáme na tenký obdĺžnik a naplníme plnkami. Opatrne zrolujeme a stočíme do venca. Celý koláčik poriadne potrieme vajíčkom, aby sa po upečení

NajPečenie

krásne leskol.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	160 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
