NajPečenie



Vianočka

Je to tradičný recept môjho manžela, nemá chybu! Urobte si doma vlastnú vianočku s vlastnými surovinami.

Potrebujete:

700 g	múka polohrubá
2 g	soľ
100 g	cukor kryštálový
2 ks	žĺtok
50 g	hrozienka
80 g	mandle
150 ml	mlieko
150 g	maslo
30 g	droždie

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**60 min.**
Teplota pečenia:	**185 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Z droždia, vlažného mlieka a trochy cukru si pripravíme kvások. Preosiatu múku premiešame s cukrom, troškou soli a pridáme roztopené maslo, žĺtky, vykysnutý kvások, hrozienka, posekané mandle a s mliekom zamiesime cesto. Toto necháme dobre vykysnúť a potom rozdelíme na 5 častí. Najprv pletieme vrkoče z troch šulkov, naň uložíme z dvoch. Je to jednoduchší spôsob zapletania. Potrieme žĺtkom a pečieme vo vyhriatej rúre.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.