



### Recept na osie hniezda

.

//

.

### Suroviny na prípravu kysnutého cesta:

150 g rozpusteného masla, 1 šálka plnotučného mlieka, 4-5 šálka polohrubej múky

4 žĺtky, štipka soli, 1/2 PL sušeného droždia,

### Suroviny na prípravu náplne:

250 g kryštálového cukru, 250 g rozpusteného masla

(náplň si môžete zvoliť ľubovoľnú, podľa svojej chute - makovú, škoricovú, tvarohovú, s hrozienkami, kakaovou, ...)

### Postup:

Najskôr si pripravíme z mlieka, rozpusteného masla a sušeného droždia kvások. Mlieko zohrejeme, pridáme do neho sušené droždie a zalejeme rozpusteným maslom, necháme na teplom mieste nakysnúť. Múku, štipku soli a žĺtky zmiešame, pridáme prekvasený kvások a poriadne prepracujeme. Dostaneme hladké cesto, ktoré si rozdelíme guľičky a necháme vykysnúť asi 30 minút.

Každú už vykysnutú guľičku si rozvaľkáme na tenký plát. Plát cesta si natrieme s rozpusteným maslom zmiešaným s cukrom. Zrolujeme do rolky. Z role si režeme kúsky v šírke približne 2,5 až 3 cm.

Každý odrezaný kúsok si opatrne pritlačíme buď prstami alebo polievkovou lyžicou. Pritlačená strana bude na plechu dole.

Kúsky si necháme na papierom vystlanom plechu a necháme aspoň 15 minút podkysnúť. Potom osie hniezda dáme do vopred vyhriatej rúry piecť na 160 až 170 stupňov asi 20 až 25 minút. Po upečení vyberieme, necháme vyhladnúť a posypeme práškovým cukrom cez sitko.

//

