



Upečte si pravý orechovník, alebo makovník, domáce koláče podľa babkinho receptu.

.

//

.

Suroviny:

Kysnuté cesto:

1 kg polohrubej múky, troška soli, 150 g cukru, 1/2 palmarínu, 1 vajce, 1 kocka droždia / 42 g /,
1/2 l mlieka

Postup:

Do hrnčeka si dáme nakysnúť kvások - 1 KL múky, 1 KL cukru, rozdrobené droždie a vlažné mlieko, zamiešame a necháme nakysnúť na teplom mieste.

Do preosiatej múky pridáme soľ, cukor, vajce a roztopený palmarin, potom pridáme vykysnutý kvások a ostatné vlažné mlieko a vypracujeme cesto, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste nakysnúť. Keď je cesto vykysnuté, rozdelíme ho na 3 časti, postupne každú na tenko vyvaľkáme a natrieme plnkou, zavinieme a uložíme na vymastený plech, necháme chvíľu odpočívať nakysnúť. Potom vykysnuté koláče potrieme žĺtkom, do ktorého pridáme lyžičku cukru a vody a popicháme ich, aby sa pri pečení neoduli. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Maková plnka: 220 g maku, 150 g cukru, vanilka, 1 a pol dl mlieka.

Cukor povaríme s mliekom, potom pridáme pomletý mak, vanilku a môžeme pridať za hrsť umytých hrozienok. Plnku necháme prejsť varom a odstavíme. Jedna dávka postačí na 1 tretinu cesta.

Orechová plnka: 250 orechov, 150 g cukru, vanilka, 1 a pol dl mlieka.

Cukor povaríme s mliekom, potom pridáme pomleté orechy, vanilku a za hrsť umytých hrozienok. Plnku necháme prejsť varom, odložíme a teplou natierame rozvaľkané cesto.



Prejeme dobrú chuť!

ODPORÚČAME:

[Kurací paprikáš s haluškami](#)

[Pirohy s lekvárom, lekvárové pirohy](#)

[Nepečená čokoládová torta](#)

[Recept na kokosové Bounty rezy](#)

[Retro recept, pečené mladé prasiatko](#)

.

//

.