

## Ingrediencie

1 kocka čerstvého droždia, 3/4 hrnčeka horúcej vody, 1 lyžica cukru, 2 vajcia - rozšľaháme a trochu si necháme na potretie bochníka, 1/4 hrnčeka medu, 1/4 hrnčeka oleja, 1 lyžička soli, 3/4 hrnčeka strúhaných jablák, 3/4 hrnčeka hrozienukov, 6 hrnčekov hladkej múky

## Postup

Z uvedených surovín si vypracujeme klasické kysnuté cesto (môžeme použiť domácu pekárničku). Z vykysnutého cesta si vytvoríme bochníček. Natrieme ho zvyšným vajíčkom a pečieme ho pri teplote 190 stupňov cca 35-40 minút. Podľa potreby. Podávame ako sladké pečivo natreté maslom, medom...

