

### Ingrediencie

500 g polohrubej múky, štipka soli, 100 g kryštálového cukru, 250 ml mlieka, 150 g masla, 3 žĺtky, 1 kocka čerstvého droždia (42 g), 1 vanilkový cukor, 1 lyžica citrónovej kôry, hrozienka, kandizované ovocie, orechy ....

### Postup

Maslo rozpustíme a necháme vychladnúť, mlieko ohrejeme aby bolo mierne teplé.

Do misy nasypeme múku zmiešanú so soľou.

V múke urobíme jamku. Nalejeme do nej asi polovicu mlieka, pridáme trochu cukru (z odváženého množstva), rozdrobíme droždie a necháme vzísť kvások.

Až kvások vzíde, pridáme do misy zvyšok mlieka a cukru, vanilkový cukor, citrónovú kôru, žĺtky, vlašné maslo a vypracujeme vareškou alebo robotom hladké cesto.

Nakoniec do cesta vmiešame podľa chuti hrozienka, orechy a pod.

Misu s cestom prikryjeme a necháme pol hodinu kysnúť. Formu dôkladne vymažeme masťou alebo maslom a cesto do nej z misy preložíme. Urovnáme ju do roviny, znovu prikryjeme a necháme pol hodiny vykysnúť.

Formu s nakysnutým cestom vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme asi hodinu. Skúšame špajlou.

Upečenú vianočku necháme chvíľu vo forme odpočinúť a potom ju opatrne vyklopíme.

zdroj: [www.mamincinyrecepty.cz](http://www.mamincinyrecepty.cz)

