

Ingrediencie

cesto: 600 g hladkej múky, 4 vajcia, 100 g masla, 200 g práškového cukru, 4 lyžičky perníkového korenia, 1 lyžička škorice, 1 lyžička sódy bikarbóny, 4 lyžice tekutého mehu

plnka: slivkový lekvár, hrozienka, sušené brusnice, kandizované ovocie, orechy

1 vajíčko na potretie

Postup

Z uvedených surovín vypracujeme pevné cesto, ktoré zabalíme do celofánu a necháme v teple hodinu odpočinúť. Potom ho na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a nahrubo potrieme slivkovým lekvárom. Lekvár posypeme posekanými orechami, hrozienkami, brusnicami a ovocím. Z cesta zvinieme roládu, ktorú preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 25 minút.

zdroj: www.sladkysen.blogspot.sk



