

### Ingrediencie

1 kg polohrubej múky, 60 g droždia, 180 g práškového cukru, 200 ml smotany na šľahanie, 250 g masla, 3 žĺtka, 300 ml mlieka, štipku soli, 100 g hroznienuk, plátkové mandle, 1 vajíčko na potretie

### Postup

Do misky dáme trošku múky, rozdobené droždie, lyžicu cukru, prilejeme vlažnú smotanu a necháme vykysnúť kvások. Po vykysnutí pridáme zvyšný cukor, roztopený tuk, preosiatú múku, žĺtka, mlieko a soľ. Vypracujeme cesto a zapracujeme pripravené sparené hrozienka. Cesto prikryjeme čistou utierkou a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na dve časti a z každej vytvoríme bochník, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Necháme podkysnúť cca 20 minút. Bochník narežeme v strede do kríža, potrieme vyšľahaným vajíčkom, posypeme plátkami mandlí a pečieme pri teplote 190 stupňov.



# Smotanový mazanec

Sobota, 30 Marec 2013 15:52

---

