

Velikonoční věnec

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 g	polohrubá mouka
80 g	cukr
1 balíček	sušené droždí
	sůl
250 ml	mléko
1 ks	vejce
100 g	máslo
200 g	mandle
100 g	rozinky
2 lžíce	med
1 lžíce	smetana



Postup přípravy

Mouku prosejeme do mísy a uprostřed vyhloubíme důlek. Rozdrobíme do něj droždí, trochu cukru, vlažného mléka a připravíme kvásek. Necháme na teplém místě 15 minut kynout. Poté přidáme zbylý cukr, 50 g rozpuštěného másla, vejce a sůl, vypracujeme těsto a dáme kynout. Zatímco těsto 15 minut kyne, nasucho opražíme mandle. Do těsta vmícháme 100 g mandlí a rozinky, propracujeme, vyválíme do tří pramenů a spleteme do copu. Potom cop stočíme na plechu do věnce. Necháme ještě kynout. Pečeme 30 minut. Svaříme smetanu, med, 50 g másla a 100 g mandlí. Polevou potřeme věnec 10 minut před koncem pečení.