



# PLETENEC

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

## Na prípravu pletenca budete potrebovať:

180 ml mlieka, 1 lyžicu hnedého cukru, 10 g sušeného droždia (15 g čerstvého), 30 g rozpusteného masla, 1 žltok, 300 g hladkej múky, ½ lyžičky soli, kôru z 1 pomaranča

## Na makovo-brusnicovú náplň budete potrebovať:

35 g masla, 3 lyžice maku, hrst nasekaných brusnic, 2 lyžice práškového cukru, 2 lyžice mlieka

## Na škoricovú náplň budete potrebovať:

35 g masla, 1 lyžicu mletej škorice, 2 lyžice práškového cukru, 1 lyžicu mandľových lupienkov

## A TAKTO NA TO:

V malom hrnci ohrejte mlieko. Nasypte sušené droždie, lyžicu cukru, nalejte roztopené maslo a žltok. Všetko spolu dobre vymiešajte. Vo väčšej mise smiešajte múku, soľ a pomarančovú kôru. Prilejte mliečnu zmes a lyžicou dobre premiešajte. Nakoniec rukou premiešate, až vám vznikne jemne mokré cesto. Prisypte múku, alebo mlieko podľa potreby. Cesto nechajte v mise vykysnúť na dvojnásobok cca 1 hodinu.

Rozpustite 70 g masla a rozdeľte ho do dvoch misiek. V jednej zmiešajte maslo s makom, nasekanými brusnicami, cukrom a mliekom. V druhej zmiešajte maslo so škoricou a cukrom.

Vykysnuté cesto preložte na pomúčenú dosku. Rozvaľkajte na 25x40 cm. Cesto potrite oboma náplňami, škoricovú časť posypte mandľovými lupienkami a zrolujte po dĺžke. Rozrežte ostrým nožom opäť po dĺžke a zapletajte. Spojte oba konce a vytvorte pletenec. Prikryte utierkou a zapnite rúru na 200 stupňov.

Koláč môžete pred vložením do rúry potrieť mliekom, prípadne mliekom zmiešaným so škoricou a posypať hnedým cukrom. Koláč vložte do rúry, po 10 minútach znížte teplotu na 180 stupňov a dopekajte ešte 10 – 15 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť a podávajte.

