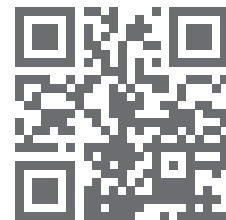


# TSOUREKI, GRÉCKY VEĽKONOČNÝ KOLÁČ



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

**Na prípravu tsoureki budete potrebovať (24 cm forma na pečenie):**

**260 g hladkej múky, 11 g sušeného droždia, štipka soli, 70 ml mlieka, 1 vajce, 40 g krupicového cukru, kôra z jedného chemicky neošetreného pomaranča, 1 lyžičku kardamónu, 40 g masla izbovej teploty, 30 ml vlažnej vody, 3 farbené vajčička**

## A TAKTO NA TO:

Prípravte si kuchynský robot s hákom na miesenie kysnutého cesta. Múku, droždie a štipku soli v ňom jemne premiešajte. Postupne pridávajte mlieko, vajce, cukor, pomarančovú kôru, kardamón a vodu. Na záver pridajte maslo a nechajte cesto miesiť približne 5 minút, kým je úplne hladké. V prípade, že kuchynský robot nemáte, mieste cesto ručne. Hladké, vymiesené cesto preložte do maslom vymastenej misy a prikryte potravinovou fóliou, aby do vnútra neprenikal vzduch. Ja misu ešte prikrývam textilnou utierkou. Nechajte kysnúť 50 minút až 1 hodinu, kým nezdvójnasobí svoj objem.

Medzitým uvarte a nafarbte 3 vajčička. Ja používam šupky z červenej cibule, môžete však použiť červené farbivo. Vajčička nechajte uschnúť a ochladnúť. V koláči nebudú určené na konzumáciu, iba na ozdobu.

Vykysnuté cesto rozdeľte na tri rovnaké časti a tie ušľáajte na dĺžku 40 – 45 cm. Spolu ich posplietajte do vrkoča. Začnite však od stredu, pokračujte do konca a opäť z opačnej strany zapleťte vrkoč do konca. Konce narežte, vytvorte kruh a prstami zlepte. Preložte veniec to tortovej formy s priemerom 24 cm, vyloženej papierom na pečenie a nechajte prikryté ešte 20 minút podrásť.

Rúru predhrejte na 180 stupňov, uvarené a zafarbené vajčička vtlačte do venca, cesto potrite rozšľahaným vajčičkom s mliekom. Pečte približne 30 minút do zlata. Po vytiahnutí nechajte koláč vychladnúť na mriežke a podávajte. Tsoureki najlepšie chutí čerstvý.

