



Kysnuté orechové uzlíky

Na prípravu orechových uzlíkov budete potrebovať (20 ks):

320 ml plnotučného mlieka, 60 g masla izbovej teploty, 85 g kryštálového cukru, 10 g sušeného droždia, 500 g hladkej múky, ½ čajovej lyžičky kypriaceho prášku, ½ čajovej lyžičky soli, maslo na vymastenie misy, 1 žltok a lyžica mlieka na potieranie

Na prípravu náplne budete potrebovať:

200 g lieskových orechov (pražených, lúpaných), 100 g masla izbovej teploty, 30 ml plnotučného mlieka, 55 g kryštálového cukru

V teplom mlieku rozmiešajte cukor a sušené droždie. Do misy robota navážte múku, soľ a kypriaci prášok. Pridajte maslo izbovej teploty a postupne pridávajte zmes z mlieka a nechajte miesiť približne 10 minút. Cesto bude jemne mastné a trochu lepkavé. Ruky si potrite maslom, aby sa vám na ne cesto nelepilo a preložte ho do čistej misy potretej maslom. Prikryte misu potravinovou fóliou, čistou utierkou a nechajte kysnúť až zdvojnásobí svoj objem, približne hodinu.

Medzitým si pripravte náplň. Lieskové orechy lúpané, pražené, rozmixujte na drobno. Zmiešajte ich s maslom a postupne prilievajte teplé mlieko zmiešané s cukrom. Do náplne môžete použiť akékoľvek iné orechy podľa vlastnej chuti.

Vykysnuté cesto preložte na podložku, riadne ho rozťahnite a rovnomerne potrite orechovou náplňou. Cesto preložte na dva krát a opäť rukami rozťahnite. Nakrájajte cesto na 20 rovnakých dielov s hrúbkou 1,5 až 2 cm. Každý pás namotajte na ruku a zauzlite. Ukladajte na dva plechy vystlané papierom na pečenie, potrite žĺtkom zmiešaným s mliekom a pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.