Vánočka s uzeným

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 1 kg
- Mléko - na kvásek 0.5 dl
- Droždí 1 kostka
- Máslo 100 g
- Voda - dle potřeby 1 dl
- Vlašské ořechy - pokrájené 1 hrst
- Uzené maso 300 g
- Vejce - na potření 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme mouku a vytvoříme důlek. Nalijeme vlažné mléko a rozdrobíme do něj kvasnice. Kvásek necháme vzejít, přidáme dle potřeby vodu (těsto má být tužší, vláčné), rozpuštěné máslo a vypracujeme do hladka.

Uzené maso nakrájíme na kostky, ořechy nasekáme. Obojí vmícháme do těsta (každá se dá udělat s

jinou příměsí) a necháme hodinu kynout.

Z vykynutého těsta vyválíme dlouhé válečky (sudý počet) a upleteme. Překládaný cíp musí vždy přesáhnout spodní. Střídavě pleteme spodem a vrchem z levé strany – protilehlé strany přes sebe. Při pletení moc neutahujeme!

Poté vánočku dáme do chladu (aby se dobře pekla). Před pečením potřeme vejcem. Peče se asi 30 minut na 200 °C.