Makové pletýnky s meruňkovou marmeládou

Kategorie: Ostatní

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Droždí 30 g
- Mléko 250 ml
- Cukr 1 lžička
- Polohrubá mouka 500 g
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Mák 2 hrst
- **MARMELÁDA**
- Meruňky 1 kg
- Krupicový cukr 650 g
- Kyselina citronová 0.5 lžička
- Likér Grand Marnier 5 kapka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z droždí, 1 lžíce mléka a cukru udělejte kvásek, nechte ho 10 minut vzejít. Mouku nasypte do velké

mísy, uprostřed udělejte důlek, vlijte kvásek, zbylé mléko, máslo, špetku soli a 1 vejce a vypracujte těsto. Nechte ho 1 hodinu kynout, nebo dokud nezdvojnásobí objem. Pak z něj odebírejte a tvořte copy, po třech splétejte a tvořte asi 15–20 cm dlouhé pletýnky. Vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem, nechte asi 15 minut kynout, potřete žloutkem a posypte mákem. Pečte zprudka při 200 °C do zlatova. Podávejte s marmeládou.
Meruňky na marmeládu vypeckujte a nahrubo pokrájejte, dejte do hrnce, přisypte cukr a kyselinu a vařte asi 10–15 minut. Větší kusy ovoce rozmačkejte. Plňte do vymytých, suchých sklenic. Každou zakápněte likérem Grand Marnier, zavíčkujte a otočte dnem vzhůru.