

KYSNUTÝ KVET

Koláč môžeme urobiť na slano, alebo na sladko, podľa chuti.



POTREBNÉ PRÍSADY

Cesto: 500g hl.muky, 1/2 drozdia, 250ml tepleho mlieka, cukor, sol, 100 ml oleja

Plnka: trochu hery + veľa cesnaku + vegeta alebo soľ

sladké plnky: orechová, maková, lekvár, škoricová (ako bežne na koláč)

POSTUP PRÍPRAVY



Cesto si po vykysnutí rozdelíme na tri časti: najväčšiu, menšiu a najmenšiu.



Prvú, najväčšiu časť si rozdelíme na 4 a vyvalkáme z nej placky, ktoré potrieme plnkou a navrstvíme na seba.



Posledný vrchný plat musí byť väčší, aby sme ho mohli zahrnúť



dáme na plech a takto prerežeme (neprerezať až do kraja, potom by sa to rozpadlo)



Otvoríme, to znamená zo stredu smerom von vytiahneme jednotlivé narezané špice.



S druhým veľkým cestom postup zopakujeme a potom to vložíme do prázdneho stredu, ktorý vznikol rozrezaním prvého cesta



Zase narežeme, ale dajte pozor aby to bolo narezane cik-cak, to znamená aby teraz išli čiary smerom k stredu prvých lupeňov. Otvoríme.



Posledný, malý kúsok tiež rozdelíme na štyri, natrieme plnkou a vložíme do prázdneho stredu.

Nechame 1/2 hodinu podkysnúť.



Potrieme vyšľahaným vajíčkom, posypeme makom, sezamovými alebo inými semienkami, a pečieme.