# Velikonoční věnec

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

| | |
|---|---|
| 500 g | polohrubá mouka |
| 80 g | cukr |
| 1 balíček | sušené droždí |
| | sůl |
| 250 ml | mléko |
| 1 ks | vejce |
| 100 g | máslo |
| 200 g | mandle |
| 100 g | rozinky |
| 2 lžíce | med |
| 1 lžíce | smetana |

## Postup přípravy

Mouku prosejeme do mísy a uprostřed vyhloubíme důlek. Rozdrobíme do něj droždí, trochu cukru, vlažného mléka a připravíme kvásek. Necháme na teplém místě 15 minut kynout. Poté přidáme zbylý cukr, 50 g rozpuštěného másla, vejce a sůl, vypracujeme těsto a dáme kynout. Zatímco těsto 15 minut kyne, nasucho opražíme mandle. Do těsta vmícháme 100 g mandlí a rozinky, propracujeme, vyválíme do tří pramenů a spleteme do copu. Potom cop stočíme na plechu do věnce. Necháme ještě kynout. Pečeme 30 minut. Svaříme smetanu, med, 50 g másla a 100 g mandlí. Polevou potřeme věnec 10 minut před koncem pečení.