

# Vianočný štedrák

V našej rodine na Vianoce nesmel chýbať. Vždy ho piekla babka a poznali ho od Nitry až po Žilinu. Babka toho piekla vždy veľa – orechové labky, medové rezy, medovníky, linecké... ale štedráku sa nič nevyrovnalo a už niekoľko Vianoc u nás chýbal. Rozhodol som sa pokračovať v tradícii ja. Nevedel som, či si babka recept niekde zapísala a či ho vôbec nájdem. Tak som sa pustil do pátrania a podarilo sa! Našiel som ho v starom zošite spolu s inými receptami, ktoré boli zväčšia zapísané na samostatných papieroch, vložené do zošita. Ak ho vyskúšate, určite mi o tom napíšte.

## na veľký plech

### **cesto:**

*600 g polohrubej múky  
100 g práškového cukru  
300 ml mlieka  
30 g droždia  
90 g palmarínu  
2 žĺtky  
olej na potretie*

### **I. plnka:**

*200 g zomletého maku  
150 g cukru  
vanilkový extrakt  
hrst' hrozienok namočených v rume*

### **II. plnka:**

*tuhší slivkový lekvár*

### **III. plnka:**

*200 g zomletých orechov  
100 g cukru  
1 balík škoricového cukru*

V šálke si pripravíme kvások z časti mlieka, droždia, trochy cukru a múky. Múku premiešame s práškovým cukrom, pridáme kvások, žĺtka, palmarín, zvyšok mlieka. Vypracujeme hustejšie cesto, ktoré necháme aspoň 30 minút nakysnúť.

Medzitým si z ingrediencií pripravíme plnky. Makovú a orechovú plnku zalejeme primeraným množstvom vriacej vody a vymiešame kašovitú hmotu. Hustá plnka sa ťažšie natiera.

Nakysnuté cesto si rozdelíme na 4 rovnaké časti. Každú časť rozvaľkáme do veľkosti plechu. Vo vymastenom a vysypanom plechu začneme skladať koláč v tomto poradí – cesto – maková plnka – cesto – slivkový lekvár – cesto – orechová plnka – cesto. Každý diel cesta poprepichujte vidličkou. Vrchný diel cesta potrite navyše olejom.

Dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 °C na 50 minút. Po upečení a vybratí koláča ho ešte raz potrieme olejom a zakryjeme utierkou.