

## Vánočka nebo Mazanec

<b>Suroviny:</b>	1/2kg	polohrubý mouky + trochu hladký
	1/2kostky	kvasnic
	15dkg	vomastku ze sádla (trochu Héry + olej)
	sůl	slabou lžičku ale víc než 1/2lžičky
	10dkg	cukru
	2ks	vejce
	1/4litru	mlíka (vlahýho)
	1ks	cukr vanilkovej
		trochu rozinek

**Postup:** Zadělat těsto. Do těsta vmíchat jedno celý vejce a jeden žloutek. Rozinky je možný namočit do RUMu. Těsto udělat tužší. Bílek použít na potřetí.

Bílek trošku našlehat, aby se tolik netáhl.

Vánočku zamotat asi takhle:

- 1, pletení ze tří pramenů do spodu
- 2, tři pramenů na to
- 3, dva prameny
- 4, jeden na vrch
- 5, přimačknout kraje
- 6, zapíchnout špejl skrz a do krajů
- 7, potřít bílkem

Píct asi 3/4hodiny