

Calta :)

Potrebujeme: 1 kg polohrubej múky, 150 g masla, 250 g práškového cukru, 100 g droždia, 4-5 žĺtkov, štipku soli, mletý badián, citrónovú kôru, 3-4 dcl teplého mlieka, 1 vajce na potretie, 1 balíček hrozienok.

Postup: do vlažného mlieka s 1 lyžicou cukru rozdrobíme droždie a necháme vykysnúť. Do misy preosejeme múku, cukor a pridáme soľ, rozpustené vychladnuté maslo, žĺtky, vykysnutý kvások a vypracujeme hladké cesto. Prikryjeme utierkou a na teplom mieste necháme vykysnúť. Na pomúčenej doske premiesime a rozdelíme na dve časti. Z každej urobíme tri kúsky, trochu roztlačíme rukou, posypeme hrozienkami, urobíme šúľky a upletieme dva vence. Dáme na vymastený plech, necháme chvíľu kysnúť, potrieme vajcom a upečieme vo vyhriatej rúre. Cajtu možno zapieť aj ako vianočku.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)