

# Plněné pletence



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 12

**5918** kalorií , **107 g** cukrů , **515 g** tuků , **184 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-pletence>

## Příprava

Prosátou mouku, sůl, kvásek, cukr, vejce, rozpuštěné máslo a zbylé mléko vypracujeme na jemné těsto, které přikryté necháme vykynout. Na pomoučeném válu těsto prohněteme, rozdělíme na 3 části a vyválíme na velikost plechu. Přeložíme do vymazaného plechu. Nožem si naznačíme po délce 2 čáry, které těsto rozdělí na 3 rovnaké části. Do středné naložíme plnku, boky těsta radélkem šikmo nařezeme na pásiky a střídavě prokládáme přes náplň. Koláč 15 minut necháme kynout a upečeme ve vyhřáté troubě na 180°C do zlatova. Upečenou pletenku potřeme rozpuštěným máslem. Pudinková náplň: z pudinkového prášku, mléka a cukru uvaříme pudink. Vychlazený rozetřeme na těsto, posypeme kouskami nakrájeného ovoce a nasekanými mandlemi, nebo mandlovými plátkami. Ořechová náplň: ořechy s cukrem spaříme horkým mlékem a vychladíme, smícháme s měkkým máslem, skořicí, vanilkovým cukrem a nastrouhanými jablky. Maková: mák spaříme horkým mlékem, přimícháme cukr a citronovou kůru, rozetřeme na těsto a posypeme vypeckovanými třešněmi.

## Ingredience

- 700 g polohrubé mouky
- 35 g droždí (kvasnic)
- 400 ml mléka + do náplní
- 50 g cukru krystal + trochu do náplní
- 2 vejce
- 50 g másla + 30 g do ořechové náplně a trochu na potřetí
- špetka soli
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 1 sklenka ovocného kompotu
- 2 hrnečky mletých vlašských ořechů
- trochu mleté skořice
- 2 jablka
- 2 hrnečky mletého máku
- trochu citronové kůry
- 1 sklenka vypeckovaného třešňového kompotu

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

## Tip k receptu

Z tohoto množství těsta vyjdou 3 pletenky.

