

# **PASCHA (Velikonoční mazanec) od prababičky Kateřiny**

## ***Ingredience:***

**1 kg mouky** (čím víc, tím víc jíme)

**250 g másla** (vždycky to trochu přeháněla)

**200 ml mléka** (použít, co zůstane od snídaně)

**6 vajec** (nebo víc, pokud máte slepice, domácí jsou nejlépe)

**200 g cukru** (vždycky trošku víc)

**50 g kvasnic** (jo, ty staré, co máte v lednici asi rok)

**1 č. lžička soli** (ale babi vždycky říkala, že to dává "na oko")

**1 č. lžička vanilky** (aby to hezké vonělo)

**100 rozinek** (pokud najdete, může být i čokoláda)

**1 lžíce medu** (prababička říkala, že to dodává "duši")

## ***Postup:***

**Příprava kvásku:** V teplém mléce rozpustíte kvasnice, přidejte cukr a trošku mouky, nechte chvíli stát.

**Mícháme těsto:** Do mísy dejte mouku, cukr, sůl a vanilku, přidejte máslo, med a vejce. Přilijte kvásek a vše dobře promíchejte.

**Nechte kynout:** Přikryjte těsto utěrkou a nechte 2 hodiny růst na teplém místě.

**Pečení:** Vložte těsto do vymazané formy, přidejte rozinky nebo ovoce a pečte v troubě na 170°C - 1 hodinu.

**Chladnutí:** Nechte vychladnout, posypte cukrem nebo