

## Pascha (recept z Ľvova)

Ukrajinský veľkonočný koláč, podobný na taliansky panettone.  
V Rusku sa nazýva kulič.

### *Potrebuje:*

1 kg hladká múka  
400 ml 3,5% mlieko  
10 žĺtkov  
200 gr Hera na pečenie  
300 gr kryštálový cukor  
1/2 kávová lyžička soli  
2 ks vanilkový cukor  
50 gr droždie  
100gr hrozienka alebo kandizované ovocie premyté horúcou vodou. Vysušíme a obalíme v múke.  
1ks citróna alebo pomaranča - nastrúhaná kôra

### *Postup:*

1. Do zahriateho mlieka dáme 100 gr cukru, 200 gr múky a tiež droždie. Zamiešame. Necháme v teple aspoň 30-40 min., aby sa cesto zdvihlo. Zatiaľ si žĺtky premiešame do jednoliatej masy.
2. Do nakysnutého cesta pridáme 200 gr cukru, 10 žĺtkov, 600 gr múky (ak treba aj trochu viac). Rukou zamiesime. Doplníme hrozienka a nastrúhanú kôru z citrusu, zamiešame. Roztopenú Heru tiež dolejeme do cesta. Ak sa v tomto štádiu cesto lepí na ruky, doplníme trochu múky. Zamiesané cesto necháme v teple približne 40-50 min.
3. Znovu rukou premiešame cesto. Necháme cesto ďalej pracovať cca 30min. Potom nalejeme cesto do formy.
4. Formy na paschu môžu byť rôzne. Poslovenčená verzia by mohol byť aj najväčší rozmer košíčkov na muffiny. Ak chcete viacero menších koláčov, môžete tiež využiť použité plechovky od kukurice, prípadne hrnceky. Ak uprednostníte rodinnú veľkosť, použijete hrniec bez plastových častí. Domácu formu je treba vystlať papierom na pečenie. Nalejeme cesto do výšky jednej tretiny formy.
5. Počas 30-40 min sa cesto vo forme zdvihne. Môže sa zdvihnúť až po okraj, možno aj trochu vyššie.
6. Následne formy vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov, po 10 min. znížime na 170-180 stupňov. Pečieme 30-40 minút. Počas pečenia neotvárame rúru, aby cesto nespadlo.
7. Po tom, ako pascha vychladne, ju môžeme vybrať z formy. Zvrchu je možné paschu ozdobiť napríklad zvyšnými bielkami, ale nie je to nevyhnutné :)
8. Pascha môže potešiť Ukrajincov vo vašom okolí, pripomenúť im sviatok Pánovho Zmŕtvychvstania. Alebo vám môže pomôcť sa viac spojiť s utrpením obyvateľov Ukrajiny.