



beránek



POSTUP

1. v míse smícháme všechny suroviny
2. můžeme přidat citronovou kůru, ořechy, rozinky apod. dle chuti
3. formu důkladně vymažeme a vysypeme
4. těsto nalijeme do formy
5. pečeme:
 - tvarohového beránka na 170°C asi 40 minut
 - rychlého beránka na 150°C asi 50 minut

SUROVINY

tvarohový beránek

- 250g polohr. mouky
- prášek do pečiva
- 120g cukru
- 120g oleje
- 1 tvaroh
- 3 vejce

rychlý beránek

- 2 hrnky mouky
- prášek do pečiva
- 1 hrnek cukru
- 1/2 hrnku oleje
- 1 hrnek mléka
- 1 vajíčko





mazanec



SUROVINY

- 500g hladké mouky
- 100g cukru
- 200ml mléka
- 100g másla
- 2 žloutky
- 3/4 droždí (30g)
- 4g soli
- badyán, citronová kůra, muškátový oříšek, vanilka
- + 50g rozinek (+ rum)
- + 50g mandlí

POSTUP

1. den předem rozinky namočíme do rumu
2. připravíme kvásek z ohřátého mléka, droždí, 2 lžic cukru a mouky
3. vzešlý kvásek smícháme se zbylými surovinami a uhněteme hladké těsto
4. necháme zhruba 1h kynout
5. do těsta zapracujeme rozinky a mandle
6. z těsta vytvarujeme bochník nebo zapleteme
7. necháme dokynout na plechu zhruba 30 minut
8. potřeme vajíčkem a posypeme mandlemi
9. pečeme 45min na 160°C





pučálka



SUROVINY

- 100g hrachu
- 2 lžíce sádla
- sůl
- pepř
- cukr

POSTUP

1. hrách přebereme, propláchneme, a necháme přes noc namočit
2. hrách slijeme a propláchneme
3. necháme ve vlhku, dokud nám nevyklíčí zhruba 1cm dlouhé klíčky, občas propláchneme
4. na pánvi rozežřejeme sádlo (nebo máslo)
5. naklíčený hrách opékáme 3 – 5 minut
6. před podáváním dochutíme





jidáše



SUROVINY

- 500g polohrubé mouky
- 100g cukru krupice
- 250ml mléka
- 100g oleje
- 1 žloutek
- 1/2 droždí (21g)
- 4g soli (1/2 lžičky)
- citronová kůra

POSTUP

1. připravíme kvásek z ohřátého mléka, droždí, 2 lžic cukru a mouky
2. vzešlý kvásek smícháme se zbylými surovinami a uhněteme hladké těsto
3. necháme zhruba 1h kynout
4. z těsta vyválíme hady a vytvarujeme jidášky
5. necháme dokynout na plechu dalších 20 minut
6. jidášky potřeme vajíčkem
7. pečeme 15min na 200°C
8. ještě horké můžeme potřít medem





hlavička



SUROVINY

- 250g bílého pečiva
- 250g vařeného masa
- 100g "zeleného"
- 300ml mléka
- 100g másla
- 4 vejce
- sůl

POSTUP

1. pečivo nakrájíme na kostičky a necháme zaschnout
2. "zelené" spaříme horkou vodou a zchladíme
3. máslo utřeme s trochou soli a všleháme žloutky
4. z bílků vyšleháme sníh
5. v míse smícháme pečivo a mléko, přidáme pokrájené maso, spařené "zelené" a utřené máslo + žloutky
6. nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků
7. pečeme v pekáčku 35 – 50 min na 180°C

