DISTANČNÍ KUCHAŘKA II

STUDENÁ KUCHYNĚ

žákyně ZŠ Vítězslava Hálka Odolena Voda

&

Michaela Žílová

2020/2021

VYPRACOVALY:

Antalová Vanessa

Bláhová Adéla

Fajkusová Karolína

Feriová Roza

Fialová Lucie

Formanová Patricie

Horáková Anežka

Jelínková Lenka

Jiříková Adriana

Karvánková Barbora

Kodýtková Ela

Krausová Ella

Křížová Dominika

Křížalová Veronika

Kubrová Anna

Malá Lucie

Melicharová Eliška

Netíková Adéla

Morávková Natálie

Navrátilová Nikola

Pancířová Nikola

Plevková Petra

Rosová Natálie

Sibidé Doris

Špirudová Markéta

Štěpánková Tereza

Tirpáková Lucie

Tomečková Julie

Urbanová Nikol

Vacková Karolína

Vondráčková Kateřina

VAJEČNÁ POMAZÁNKA SE ŠUNKOU

Ingredience:

2 vejce natvrdo
50g šunky
1 menší cibule (nebo půlka větší)
pomazánkové máslo
popř. pažitka
kyselá okurka
sůl
pepř

Postup:

Uvařená vejce oloupeme. Cibuli oloupeme a očistíme.
Vejce nastrouháme společně se šunkou, kyselou okurkou a cibulí. Směs vmícháme do pomazánkového másla. Vajíčkovou pomazánku se šunkou ochutíme solí, pepřem, obyčejnou hořčicí, trochou láku z okurek.
Vajíčkovou pomazánku se šunkou podáváme s čerstvým chlebem.

HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

2ks hermelínu
100g měkkého salámu
50g majonézy
100g cibule
sůl (podle chuti)
pepř (podle chuti)

Postup

Vezmeme hermelíny a měkký salám a vše nastrouháme na velkém struhadle. Když máme nastrouhané hermelíny a salám, tak si nakrájíme nebo nastrouháme cibuli na malé kousky. Vše vložíme do misky, přidáme majonézu a promícháme. Přidáme sůl a pepř podle chuti.

ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

150 g tvrdého sýru (Eidamu)

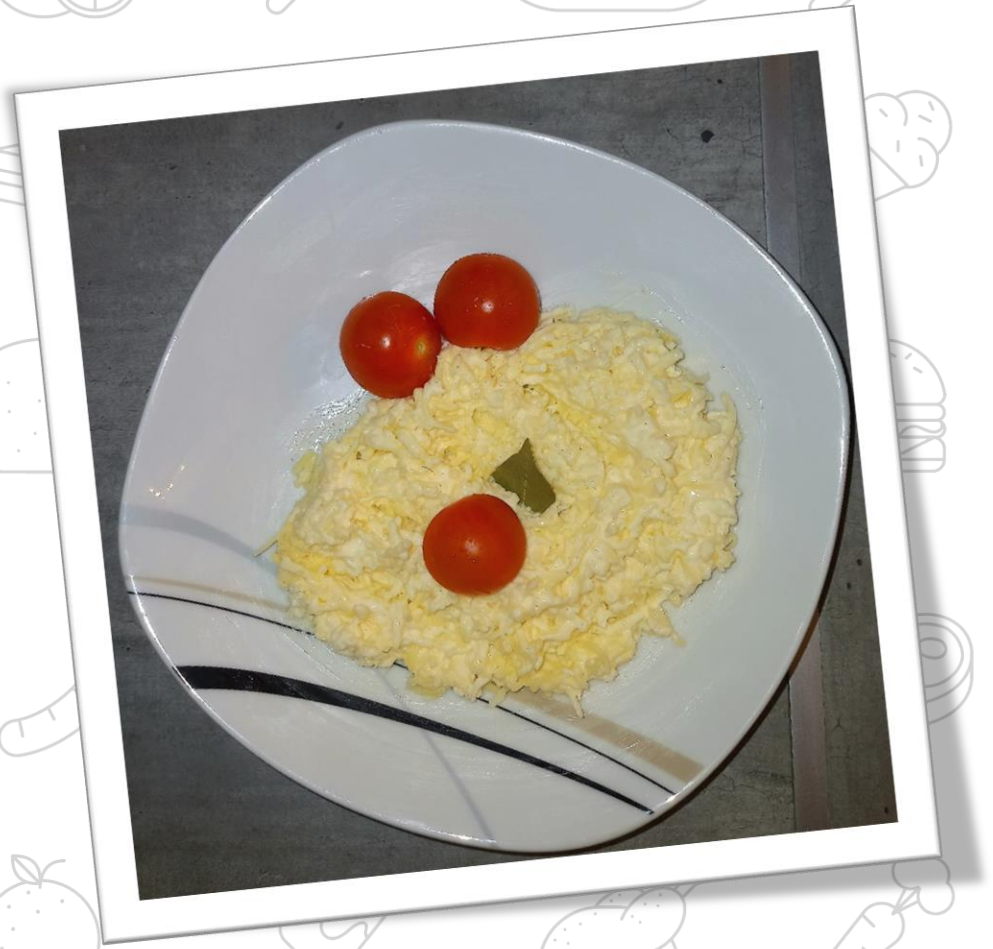
3 stroužky česneku

100 ml majonézy

špetka soli a pepře

Příprava:

Sýr nastrouháme a smícháme s česnekem rozetřeným se solí a pepřem a také s majonézou. Na ozdobu se k této pomazánce nejlépe hodí např. hroznové víno nebo vlašské ořechy.



AVOKÁDOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience

avokádo

pepř

sůl

chleba, toust, houska (jakékoli pečivo)

zelenina (rajče, okurka, paprika)

Postup:

Avokádo oloupeme a rozmačkáme v misce, poté ho dochutíme solí a pepřem. V topinkovači nebo na pánvi opečeme nějaký ten chleba, aby byl křupavý. Avokádo natřeme na chleba, nakrájíme zeleninu a všechno dáme na talíř.
Avokádo rozkrojíme, vyndáme pecku a vnitřek dáme do misky, přidáme šťávu z půlky citrónu a sůl, nakrájíme si půlku malé cibule a do pomazánky přidáme nakonec lučinu, vše promícháme, můžeme přidat nakrájená cherry rajčátka.
Vezmeme si celozrnný chléb a dáme ho do toustovače, když je hotový, namažeme si ho máslem, nakrájíme si půlku avokáda a vyskládáme na chlebíček, uvaříme si vajíčko nahniličko a nakrájíme si ho, dáme na chlebíček, posolíme, popepříme.

LUČINOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

400g lučiny
100g bílého jogurtu
nakrájená pažitka

Postup:

Všechno smíchat dohromady a můžeme podávat na chleba.

TVAROHOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience

250g měkkého tvarohu
50g měkkého másla
3 jarní cibulky
sůl a pepř
1 lžička kari koření
3 lžíce mléka

JARNÍ POMAZÁNKA

Ingredience

½ tvarohu
80 g změklého másla
80 g bílého smetanového jogurtu
pažitka
ředkvičky
jarní cibulka
sůl a pepř

Postup:

Do mísy dáme tvaroh, jogurt a máslo. Potom nakrájenou zeleninu a bylinky. Podle chuti osolíme a opepříme. Pomazánku důkladně promícháme.

RYBÍ POMAZÁNKA

Ingredience:

1 malá cibulka
plechovka olejovek
pomazánkové máslo

Postup:

Nakrájíme cibulku na malé kostičky. Do mísy dáme olejovky, máslo a zamícháme. Přidáme cibulku a pořádně promícháme (olejovky před tím trochu rozmačkáme).

VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

12 vajec
majonéza
sůl a pepř
pomazánkové máslo
cibule
hořčice

ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA

Ingredience-

1 stroužek česneku

palouček

sýr v celku

Postup:

Nastrouháme si sýr, do toho rozmačkáme česnek a dáme palouček. Vše zamícháme a máme hotovo.

CHLEBÍČKY SE ŠUNKOVOU POMAZÁNKOU

Jako pomazánku jsem tam dala tu moji (“šunkovou”) a na některé jsem dala jen máslo. Jako oblohu jsem dala zeleninu (okurka, rajče, ledový salát), na pomazánku jsem ještě dala šunku a také sýr a zeleninu.

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK I

Ingredience

máslo
šunka
rajče
libovolný chléb nebo veka

Postup:

Libovolný chléb nebo veku si namažeme máslem na to naaranžujeme šunku a dozdobíme to rajčetem nebo jinou zeleninou. A máme hotovo!

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK II

Ingredience:

kyselá okurka
červená paprika
cherry rajčátka
kuřecí debrecínka
petržel
veka
pažitka
salám

Postup:

Vezmeme si chleba (veku), kterou budeme obkládat. Namažeme pomazánkou a začneme zdobit salámem, šunkou, paprikou a dalšími pochutinami, co máme rádi. Podáváme za studena.

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK III

Já moc obložené chlebíčky ani pomazánky nejím, takže tenhle chlebíček je také jednoduchý.

Ingredience

- bageta
- šunka
- sýr
- zelenina
- vajíčko
- máslo

Postup:

Nejdřív dáme vařit vajíčko. Potom si nakrájíme bagetu a potřeme máslem. Na bagetu ještě přidáme sýr a šunku. Až se nám uvaří vajíčko, tak ho nakrájíme a přidáme na bagetu. Nakrájenou zeleninu můžeme dát na chlebíček, anebo položit vedle chlebíčku na talíř.

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK IV

Ingredience:

veka (popř. bageta)
česneková pomazánka
okurka (salátová nebo kyselá)
rajče nebo paprika
měkký nebo tvrdý salám

Postup:

Na veku nebo na bagetu natřeme česnekovou pomazánku. Připravíme si všechny ingredience a podle svých představ chlebíček ozdobíme.

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK V

Ingredience:

salát (pařížský)
veka
okurky (kyselé)
sýr
šunka
vajíčko

Postup:

Na veku namažeme salát. Přidáme šunku, sýr, okurky nakrájené na malá kolečka a vajíčko uvařené natvrdo. Vše dáme na veku.

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK VI

Ingredience

vlašský salát
šunka
salám vysočina
plátek vajíčka
kyselá okurka
tvrdý sýr
cherry rajčátko

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK VII

Ingredience

domácí či kupovaná veka
vlašský salát
plátkový sýr Eidam
debrecínská šunka
paprika, okurka apod.
vajíčka

Postup

Vajíčka dáme uvařit do hrnce. Na chlebíčky poté naklademe vlašský salát, šunku, sýr, nakrájenou zeleninu a kousky vajíček. Někdo také přidává lžičku majonézy.

NÁDIVKA I

Ingredience:

7 včerejších rohlíků
200 ml mléka
6 vajec (žloutky a bílky se dávají zvlášť)
400 g vařeného uzeného masa, nakrájeného na kostičky
30 g rozpuštěného másla
2 hrsti nasekané kopřivy
1 lžíce nasekané pažitky
1 lžíce nasekané petrželky
1/2 lžičky prášku do pečiva
sůl
pepř
muškátový oříšek

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, pokropíme vývarem z masa, aby byly mírně nasáklé. Vmícháme žloutky, pepř, sůl, pažitku, majoránku, petrželku a nakonec dotuha ušlehané bílky. Podle chuti můžeme přidat i čerstvé nasekané kopřivy. Velikonoční nádivku dáme do formy a pečeme 1/2 - 3/4 hodiny.

NÁDIVKA II

Ingredience

8 rohlíků
8 vajec
půl kila uzeného masa
půl kila vepřové plece
sůl a pepř
pažitka
máslo

Postup:

Maso povaříme doměkka, rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme do vývaru z uzeného masa. Z vajíček oddělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme sníh. Maso nakrájíme na kostičky a smícháme s namočeným rohlíkem, přidáme sůl, pepř, nakrájenou pažitku, žloutky a nakonec vmícháme připravený sníh z bílků. To vše dáme do zapékací mísy a navrch přidáme trochu másla. Pečeme při 180 stupních asi 40–60 minut.

PLNĚNÉ VELIKONOČNÍ MUFFINY

Ingredience:

Na těsto:

- 190 g polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 220 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 125 ml mléka nebo smetany
- 70 g rozpuštěného másla
- tuk a mouka do formy
- 40 g namletých mandlí

Na krém:

- 300ml mléka
- 2 žloutky
- 50g krupicového cukru
- ½ sáčku vanilkového pudinkového prášku

Postup:

Mouku prosejeme společně s kypřícím práškem a cukrem do mísy. Přidáme rozšlehané vejce v mléce, rozpuštěné máslo, najemno nastrouhané mandle a vše vyšleháme na hladké těsto.
Formu na muffiny vymažeme tukem a vysypeme polohrubou moukou. Do forem nalijeme hotové těsto a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 20 minut. Po upečení necháme krátce vychladnout ve formě a pak opatrně vyklopíme.
Po vychladnutí vykrojíme do středu maffinu otvor o průměru cca 3 cm a lžičkou mírně vydlabeme. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme krém. Po uvaření ihned vmícháme žloutky. Krémem naplníme otvory v muffinech a posypeme moučkovým cukrem.

JIDÁŠE

Ingredience

1 kg polohrubé mouky
30 g droždí
250 ml (i více) vlažného mléka
120 g másla
100 g cukru krupice
2 žloutky
sůl
1 vejce na potření
máslo na vymazání plechu (pečící papír)
tekutý med

Postup

Droždí a lžičku cukru společně v menší misce rozmačkejte vidličkou a pak rozmíchejte na kaši. Zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžíci mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10-15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.
Všechny ostatní suroviny odměřte do mísy. Máslo i žloutky by měly mít pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlažný, usnadníte tím kynutí. Přilijte kvásek a promíchejte a zpracujte dohromady na hebké, vcelku nelepivé těsto. Potom hněťte aspoň 5-10 minut, až bude těsto hladké a pružné jako plastelína. Tyto činnosti se pochopitelně nejlépe konají kuchyňským robotem s hnětacím vybavením.
Propracované těsto zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte folií a nechte zhruba hodinu kynout, až nabude dvojnásobného objemu. Poté těsto vyklopte, prohněťte, vyžeňte z něj vzduch a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků.
Z každého dílu vyválejte váleček dlouhý kolem 20-25 cm a tenký jako malíček. Stočte do uzlíků a klaďte na plech vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy.
Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným se 2 lžícemi vody a nechte ještě 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím předehřejte na 190 stupňů. Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, až podstatně nabydou, zezlátnou a zpevní. Doporučuji péct jen jeden

plech, nikoli dva najednou. V opačném případě po 10 minutách otočte plechy, prohoďte dolní s horním a přidejte 1-2 minuty pečení navíc. Med ohřejte, až bude horký. Odstavte, vhoďte do něj máslo nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vznikne hustá medová omáčka, kterou pak potřete upečené jidášky ihned po vyndání z trouby. Potřené pečivo nechte chvíli chladnout na plechu, pak ale přesuňte na mřížku. Zkuste vydržet, až jidášky vychladnou zcela.

JIDÁŠKY

Ingredience:

25g čerstvého droždí
80g cukru krupice
300ml smetany
500g hladké mouky
4g soli
1/2 lžičky mleté kurkumy
1/2 bio citronu
3 vejce
85g másla
2 lžíce medu

Postup:

1. V misce vidličkou vymíchejte rozdrobené droždí s 5 g cukru, přilijte 15 ml vlažné smetany. Přidejte 10 g mouky a vše promíchejte. Nechte na teplém místě vzejít kvásek 10–15 minut.
2. Do velké mísy prosejte zbylou mouku, sůl, kurkumu, špetku muškátového květu a přisypte zbylý cukr a kůru z omytého citronu. Do středu směsi udělejte prstem důlek a nalijte 2 žloutky, připravený kvásek, zbytek smetany a přidejte 70 g měkkého, na kostičky nakrájeného másla. Těsto hněťte v robotu nebo vařečkou 20 minut na vláčné těsto, až bude pružné a hladké.
3. Připravené těsto v míse přikryjte utěrkou, dejte na teplé místo a nechte 60 minut kynout, až zdvojnásobí svůj objem.
4. Vykynuté těsto propracujte, abyste z něj vytlačili přebytečný vzduch, a rozdělte na 24 kousků stejné velikosti. Rukama vytvořte 20 cm dlouhé válečky, které vytvarujte do libovolného tvaru a přendejte na plech vyložený pečicím papírem.
5. Potřete je zbylým rozšlehaným vajíčkem. Nechte 20 minut odpočinout na plechu a pak vložte do trouby předehřáté na 190 °C na 15 minut.
6. Mezitím si zahřejte med, přidejte zbylé máslo a trochu citronové šťávy a vymíchejte metličkou omáčku. Po upečení jidášky potřete.

MAZANEC I

Ingredience

500 g polohrubé mouky + trochu hladké mouky na poprášení těsta
100 g krupicového cukru + 1 lžíce do kvásku
1/2 sáčku vanilkového cukru
1/4 lžičky soli
trochu nastrouhané kůry z dobře omytého citronu
špetka muškátového květu
špetka mletého anýzu
1 balíček čerstvého droždí
200–250 ml vlažného mléka
150 g rozpuštěného másla + trocha na pomazání
2–3 žloutky
50 g pokrájených oloupaných mandlí
30 g vlašských ořechů
50 g spařených a opláchnutých rozinek
1–2 lžíce rumu
1 vejce na potření
moučkový cukr na poprášení

MAZANEC II

Ingredience:

400 ml vlažné mléko
200 g měkké máslo
60 g droždí
1 balíček vanilkový cukr
1 kg polohrubá mouka
špetka soli
4 ks žloutek
200 g cukr krupice
vejce na potření
mandle na ozdobu
moučkový cukr na posypání

Postup:

Nejdříve si připravíme kvásek. Trochu mléka ohřejeme, přidáme lžičku cukru a droždí. Necháme na teplém místě stát asi 15 minut a potom kvásek přidáme k mouce, cukru, soli, vanilce. Potom přidáme žloutky, zbylé mléko a rozpuštěné máslo. Vše spolu zpracujeme a necháme kynout na teplém místě asi hodinu.
Po hodině těsto rozdělíme na polovinu a vytvarujeme bochánky, které přendáme na papírem vyložený plech a necháme pod utěrkou kynout ještě 15 minut.
Potom povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi.
Pečeme na 200 stupňů 10 minut, potom teplotu stáhneme na 150 a dopékáme dalších 30-40 minut.

MAZANEC III

Ingredience

350g hladké mouky
150ml mléka
85g rozpuštěného mléka
70g cukru krupice
30g rozinek
45g plátkových mandlí
20g čerstvého droždí
3 žloutky
1 vanilkový cukr
1 lžička citronové kůry
vejce na potření, sůl

Postup:

Do mísy robota dejte mouku, cukr, vanilkový cukr a špetku soli. Promíchejte a ve středu vytvořte důlek. Přidejte asi polovinu mléka a rozdrobte droždí. Rozmíchejte a zapracujte část mouky, abyste vytvořili řídké těstíčko. Zakryjte a nechte kvásek vzejít – asi 15 až 20 minut. Kvásek zvětší objem a bude mít v sobě spoustu bublinek.
Ke kvásku a mouce přidejte zbylé mléko. Přidejte i žloutky, rozpuštěné máslo a citronovou kůru. Vložte hák na hnětení a hněťte v robotu 7 minut. Přidejte rozinky, 30 g plátkovaných mandlí a ještě chvíli prohněťte. Těsto by mělo být hezky hladké a mělo by se odlepovat od stěny mísy. Těsto dejte do mísy, zakryjte fólií a nechte 60 minut vyzrát. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní desku a stočte do pěkného kulatého bochníčku. Dejte na plech vystlaný pečícím papírem, zakryjte a nechte kynout zhruba 90 minut. Mazanec by měl mezitím pěkně znásobit objem. Nespěchejte na něj a klidně přidejte čas navíc.
Troubu si mezitím předehřejte na 160 °C. Jakmile je mazanec vykynutý, potřete jej rozšlehaným vejcem a zasypte mandlemi. Dejte do trouby a pozvolna pečte asi 45 minut. Mazanec můžete otestovat vpichem špejle, která by po vytažení měla být suchá. Pokud je mazanec na povrchu hnědý, ale ještě potřebujete péct dál, zakryjte ho kouskem alobalu.

MAZANEC IV

Ingredience

230 g hladké mouky
100 g polohrubé mouky
70 g másla
60 g cukru
20 g čerstvého droždí
120 ml mléka
40 g nasekaných loupaných mandlí
1 vejce do těsta a 1 rozšlehané na pomazání
nastrouhaná kůra z 1 citronu
4 g soli

Postup:

Tento recept se snadno dělá s kuchyňským robotem.
Příprava těsta: v míse robotu smícháme hladkou a polohrubou mouku, uděláme v ní důlek, do něj nalijeme dvě třetiny mléka a rozdrobíme droždí. Ze stran do něj po troškách vmícháme mouku, dokud nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Povrch zaprášíme hladkou moukou a necháme na teplém místě asi tak 30 minut.
V rendlíku na menším ohni rozpustíme máslo. Do mísy s těstem přidáme zbylé mléko, máslo, cukr, sůl, najemno nastrouhanou citronovou kůru a vejce a v robotu s nástavcem během 10 minut vypracujeme hladké nelepivé těsto. Nakonec do těsta zapracujeme mandle. Těsto necháme 30 minut odpočinout na teplém místě.
Odpočinuté těsto skulíme do bochánku, aby při kynutí a pečení drželo tvar, položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme na teplém místě minimálně 1 hodinu nakynout.
Troubu rozehřejeme na 160 °C. Vykynutý mazanec potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi a nakonec ho navrchu prořízneme do kříže. Vložíme do rozehřáté trouby a pečeme 40–50 minut dozlatova.

MANDLOVÝ MAZANEC

Ingredience

500 g polohrubé a trocha hladké mouky

200 – 250 ml vlažného mléka

1 kostka čerstvého droždí

125 g krupicového cukru

50 g mletých loupaných mandlí, namočených aspoň na 30 minut do horké vody

140 g změklého másla, nakrájeného

čtvrt lžičky soli

nastrouhaná kůra z ½ citronu

3 žloutky a 1 vejce

50 g rozinek

1 prošlehané vejce na potření

moučkový cukr na poprášení

Postup:

Mouku prosejte do mísy, udělejte v ní důlek, vlijte180 – 200 ml vlažného mléka, rozdrobte do něj droždí, posypte moukou a nechte vzejít klásek. Pak přidejte cukr, žloutky, vejce, mleté mandle, máslo, sůl a citronovou kůru. Rukama či vařečkou vypracujte vláčné, ale pružné a pevné těsto. Těsto pořádně propracujte a pak přidejte většinu krájených mandlí a důkladně prohněťte.

Těsto poprašte moukou a nechte ho v míse zakryté čistou utěrkou vykynout aspoň na dvojnásobek (1,5-3 hodiny).

Vykynuté těsto prohněťte, zapracujte rozinky a vytvarujte 1-2 bochánky. Dejte je na plech pokrytý pečícím papírem a nechte opět kynout nejméně 30 minut, ale klidně i hodinu. Mezitím zahřejte troubu na 180 °C.

Pak bochánek/bochánky potřete vejcem a následně nařízněte do kříže, chcete-li, posypte krájenými mandlemi.

BERÁNEK I

Ingredience

0,5 hrnku olej
2ks vejce
2 lžíce rum
2,5 hrnku polohrubá mouka
špetka soli
špetka citronová kůra
1 balíček vanilkový cukr
1 balíček cukr krupice
1 hrnek cukr krupice
2 hrnek mléko

Postup:

Vajíčka si rozmícháme v mléce, poté si smícháme mouku s kypřícím práškem, solí, vanilkovým a krupicovým cukrem a přidáme citronovou kůru. Mléko s vajíčky nalijeme do sypké směsi a přilejeme olej a rum, poté utřeme hladké těsto. Poté, co vymažeme formu a vysypeme ji, nalijeme těsto. Vložíme do předehřáté formy na 180°C a pečeme do té doby, dokud beránek není zlatavý. Po vyjmutí beránka z trouby ho necháme vychladnout. Po vychladnutí beránka vyklopíme, pocukrujeme a můžeme mu na krk uvázat stuhu.

BERÁNEK II

Ingredience:

120g másla
4 vejce
200g cukru krupice
1 vanilkový cukr
200 ml mléka
300g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
trochu šťávy z citronu

POSTUP:

Máslo, žloutky a cukr utřeme do pěny. Postupně přidáváme mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Pokapeme šťávou z citronu a nakonec pomalu vmícháme sníh z bílků. Vymažeme formu, vysypeme hrubou moukou a pečeme v předehřáté troubě asi půl až tři čtvrtě hodiny.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Ingredience:

120 g másla
4 vejce
200 g cukru krupice
1 vanilkový cukr
200 ml mléka
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
trochu šťávy z citronu

VELIKONOČNÍ BERÁNEK (BEZ LEPKU)

Ingredience:

2,5 hrnku bezlepkové mouky
0,5 hrnku oleje
špetka soli
2ks vejce
4 lžíce rumu
1 hrnek mléka (nejlépe plnotučné)
1 balíček prášku do pečiva bez lepku
1 hrnek cukru krupice
1 balíček vanilkového cukru
citronová kůra
tuk na vymazání a mouku na vysypání

Postup:

V míse si rozšleháme mléko s vejci. Mouku smícháme s kypřícím práškem, solí, citronovou kůrou, krupicovým a vanilkovým cukrem. Řídkou směs nalijeme do sypké, přilejeme olej, rum a utřeme hladké těsto. Do těsta můžeme přidat i rozinky namočené v rumu dle chuti. Hladké těsto nalejeme do vymazané a vysypané formy. Dáme do trouby na 180 stupňů na 40-50 minut. Poté necháme beránka řádně vychladnout a vyklopíme. Beránka můžeme potřít čokoládou či promazat krémem.

VELIKONOČNÍ ZAJÍC

Ingredience

6 vajec
20 dkg másla
20 dkg cukru krupice
30 dkg polohrubé mouky
půl pytlíku prášku do pečiva
1 ks vanilkový cukr

POSTUP:

Smícháme žloutky, máslo a cukr.
V jiné míse smícháme mouku, prášek do pečiva a vanilkový cukr.
Obě mísy smícháme dohromady.
Vyšleháme sníh z bílků.
Potom k směsi opatrně zamícháme sníh.
Pečeme při 150°C-160°C cca 40 min.

OBSAH

VYPRACOVALY: ... 2
VAJEČNÁ POMAZÁNKA SE ŠUNKOU ... 3
HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA ... 4
ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA ... 5
AVOKÁDOVÁ POMAZÁNKA ... 6
LUČINOVÁ POMAZÁNKA ... 7
TVAROHOVÁ POMAZÁNKA ... 8
JARNÍ POMAZÁNKA ... 9
RYBÍ POMAZÁNKA ... 10
VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA ... 11
ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA ... 12
CHLEBÍČKY SE ŠUNKOVOU POMAZÁNKOU ... 12
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK I ... 14
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK II ... 15
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK III ... 16
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK IV ... 16
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK V ... 18
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK VI ... 19
OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK VII ... 20
NÁDIVKA I ... 21
NÁDIVKA II ... 22
PLNĚNÉ VELIKONOČNÍ MUFFINY ... 23
JIDÁŠE ... 24
JIDÁŠKY ... 25
MAZANEC I ... 27
MAZANEC II ... 28
MAZANEC III ... 29
MAZANEC IV ... 30
MANDLOVÝ MAZANEC ... 31
BERÁNEK I ... 32
BERÁNEK II ... 33
VELIKONOČNÍ BERÁNEK ... 34
VELIKONOČNÍ BERÁNEK (BEZ LEPKU) ... 35
VELIKONOČNÍ ZAJÍC ... 36
OBSAH ... 37