

Sněhový beránek

Ingredience:



3 bílky, 200 g krupicového cukru, 100 g moučkového cukru, 20 g čokoládové polevy.

Příprava: Bílky šleháme 5 minut s polovinou dávky krupicového cukru v horké vodní lázni. Pak je z vodní lázně vyjmeme, přidáme zbytek krupicového cukru a vyšleháme je na pevný sníh. Nakonec lehce vmícháme moučkový cukr.

Plech vyložíme pečicím papírem a tužkou si na něm vyznačíme obrys beránka. Připravenou bílkovou hmotou naplníme cukrářský sáček s hladkou trubičkou. Na papír nejdříve nastříkáme bílkové pusinky ve tvaru tělíčka beránka. Potom uděláme hlavičku a nohy.

Plech s beránkem vložíme do předehřáté trouby a sušíme při 120 °C asi 50 minut. Po vysušení necháme beránka vychladnout. Hlavičku beránka nakonec vymalujeme rozpuštěnou čokoládou.

Beránek s čokoládovou polevou



Ingredience:

200 g moučkového cukru, 6 vajec, 150 g másla, 200 g jemně mletých ořechů, 50 g kakaa, 200 g hrubé mouky, 1/4 balíčku prášku do pečiva, 300 ml mléka, tuk na vymazání formy, hrubá mouka na vysypání formy;

Dohotovení: 200 g mléčné polevy (např. Dr. Oetker), bílá a tmavá poleva na dozdobení (např. Dr. Oetker).

Příprava: Cukr utřeme se žloutky a máslem do pěny. Z bílků ušleháme pevný sníh a lehce jej vmícháme do žloutkové pěny. Přidáme mleté ořechy, kakao, prosátou mouku s práškem do pečiva a postupně přilijeme mléko. Vše dobře promícháme.

Připravené těsto nalijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy ve tvaru beránka. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 160 °C asi 45 minut. Upečeného beránka necháme ve formě krátce vychladnout a pak vyklopíme.

Mléčnou čokoládovou polevu rozejdeme ve vodní lázni, vychladlého beránka polijeme a necháme zatuhnout. Nakonec beránka dozdobíme bílou a tmavou polevou.

Makový beránek sypaný kokosem



Ingredience:

450 g polohrubé mouky, 1 balíček prášku do pečiva, 150 g krupicového cukru, 2 vejce, 200 ml mléka, 150 ml oleje, 150 g mletého máku, nastrohaná kůra z 1 citronu,

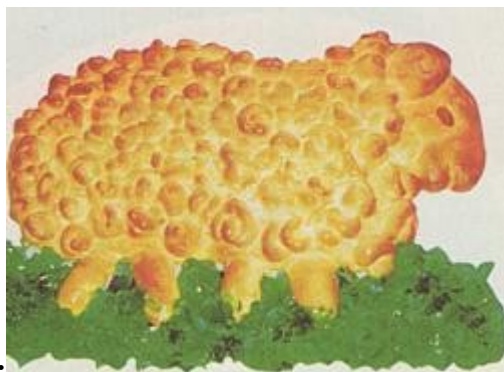
tuk na vymazání formy, strouhanka nebo hrubá mouka na vysypání formy;

Dohotovení: 50 g tuku na pečení, 50 g moučkového cukru, 100 g strouhaného kokosu, 1/2 KL rozpuštěné tmavé čokolády.

Příprava: Mouku prosejeme s práškem do pečiva a smícháme s cukrem. Přidáme celá vejce, mléko, olej, mletý mák, nastrohanou citrónovou kůru a společně vše vyšleháme na hladké těsto hustější konzistence. Formu na beránka vymažeme pečlivě tukem, vysypeme strouhankou nebo hrubou moukou a naplníme ji připraveným těstem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 45 minut. Po upečení necháme beránka krátce zchladnout, pak ho vyklopíme a necháme úplně vychladnout.

Mezitím utřeme změkklý tuk s moučkovým cukrem do pěny a touto směsí potřeme celého vychladlého beránka. Následně ho obalíme ve strouhaném kokosu a rozpuštěnou čokoládou mu nakreslíme oči a čumáček. Necháme zatuhnout. Nakonec můžeme beránkovi kolem krku uvázat mašličku.

Velikonoční beránek na želatinové louce



Ingredience:

2 sáčky zelené želatiny, 230 g cukru,

500 g polohrubé mouky, 80 g másla, 100 g posekaných mandlí, 1 KL strouhané citrónové kůry, špetka soli, 1 kostka droždí (42 g), 250 ml vlažného mléka, 100 g kondenzovaného mléka, 1 mandle.

Příprava: Želatinu připravíme podle návodu na sáčku se 150 g cukru. V mělké misce ji necháme ztuhnout a nakrájíme na kostičky.

Mouku, máslo, 80 g cukru, mandle, citrónovou kůru a sůl dáme do mísy. Droždí rozpustíme v troše mléka a spolu se zbylým mlékem zamícháme do mouky. Vypracujeme hladké těsto a přikryté je necháme asi 30 minut kynout.

Těsto dobře prohněteme. 2/3 těsta vyválíme na tloušťku asi 1.5 cm, vykrojíme beránka a dáme jej na plech vyložený papírem na pečení. Na nohy vytvarujeme 4 válečky (8x2 cm) a kondenzovaným mlékem je přilepíme. Ze zbylého těsta uděláme válečky tenké 1/2 cm a dlouhé 6 cm, stočíme je a přilepíme na tělo beránka. Na místo oka vmáčkneme mandli. Beránka potřeme mlékem a necháme 20 minut kynout. Troubu předehřejeme na 170 °C. Beránka pečeme 20 až 25 minut. Když vychladne, upravíme jej na mísu s želatinou.

Smetanový bochánek

Ingredience: 1 kg polohrubé mouky, 60 g droždí, 180 g pískového cukru, 2 dl sladké smetany, 250 g másla nebo rostlinného tuku, 3 žloutky, mléko podle potřeby, sůl, 80 g mandlí, 100 g rozinek, tuk na vymazání plechu, vejce na potřeni.

Příprava: Do zadělávací misky dáme část mouky, rozdrobené droždí, lžici cukru, přilijeme vlažnou smetanu, promícháme a necháme kynout. Po vykynutí přidáme zbylý cukr, rozehřátý tuk, prosátou mouku, žloutky, podle potřeby mléko a sůl. Vypracujeme tužší těsto. Nakonec zapracujeme spařené, oloupané a na nudličky pokrájené mandle a propláchnuté rozinky. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme několik hodin kynout. Z vykynutého těsta vytvarujeme dva až tři bocháňky, přeneseme je na tukem vymazaný plech a necháme přikryté ještě kynout. Potom je potřeme rozšlehaným vejcem, ve středu nakrojíme do tvaru kříže a vložíme do vyhřáté trouby. Po chvíli příkon tepla zmírníme a bocháňky zvolna dopečeme.

Voňavý mazanec

Ingredience:

1100-1300 g hladké mouky, špetka soli, 1/2 l vody, 2 PL sušeného mléka, 6 PL cukru, 70 g droždí, 3 balíčky vanilkového cukru, 3 KL citrónové šťávy, 2 KL strouhané citrónové kůry, 120 g rozpuštěné hery, 4 žloutky, 2 hrsti rozinek, vejce na potřeni.

Příprava:

Z vlažné vody, cukru, droždí a lžice hladké mouky uděláme kvásek. Přidáme ostatní suroviny a dobře propracujeme v těsto, které pak necháme vykynout (*trvá to trochu déle, protože těsto je masné a sladké*). Vytvoříme 4 mazance a na plechu je necháme znovu vykynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C. Mazance jsou lepší druhý den a také se lépe krájí.

Krakonošův mazanec

Ingredience:

400 g polohrubé mouky, trochu soli, 80 g moučkového cukru, citrónová kůra, 3 žloutky, 100 g rozpuštěného másla, 50 g loupaných mandlí, 80 g rozinek, 100 ml mléka;

Na kvásek:

200 ml mléka,
30 g droždí,
1 PL cukru,
60 g polohrubé mouky.

Příprava:

Z mléka, rozdrobeného droždí, cukru a polohrubé mouky připravíme kvásek, který necháme vykynout.

V prohřáté mouce rozmícháme sůl, cukr, nastrouhanou citrónovou kůru, žloutky a rozpuštěné vlažné máslo. Přimícháme kvásek, vlažné mléko a vypracujeme těsto. Nakonec přidáme drobně sekané mandle (*trochu jich odložíme*) a rozinky. Těsto zamícháme a necháme na teplém místě, přikryté utěrkou, kynout.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál, vyválíme kulatý bochník, dáme na vymazaný plech a necháme znovu vykynout. Potom nahoře nožem nakrojíme asi 2 cm hluboko kříž, mazanec potřeme žloutkem, posypeme hrubým cukrem, zbytkem odložených sekaných mandlí a ve vyhřáté troubě upečeme.

Velikonoční bochánek (4 ks)

Ingredience:

1 1/2 kg polohrubé mouky,
sůl,
300 g másla nebo rostlinného tuku,
300 g moučkového cukru,
6 žloutků,
cca 1/2 l mléka,
90 g droždí,
na špičku nože muškátového oříšku,
citrónová kůra,
1 balíček vanilkového cukru,
60 g vlašských ořechů nebo mandlí,
100 g hrozinek,

vejce na potřetí,
mandle na posypání,

tuk na alobal.

Příprava:

Nejprve si připravíme kvásek. Do 1/4 l vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a mouky a necháme vzejít kvásek.

V míse utřeme tuk s cukrem a se žloutky, ochutíme nastrouhanou citrónovou kůrou, muškátovým oříškem, vanilkovým cukrem, osolíme vrchovatou lžičkou soli a přidáme prohřátou mouku, teplé mléko a kvásek.

V míse zaděláme tuhé těsto, které potom dobře propracujeme na vále. Na dobře zadělaném těstě se tvoří puchýřky. Potom do těsta vpracujeme omyté a okapané hrozinky a nahrubo usekané ořechy (*jsou chuťově výraznější než mandle*). Těsto dáme na mísu, poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě nejméně 3 hodiny kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na čtyři díly, na vále dobře zakulatíme a dáme na tukem vymazaný alobal na plech asi hodinu kynout. Potom potřeme bochánek rozšlehaným vejcem, necháme zaschnout a znovu potřeme. Nahoře nožem nařízneme nebo nůžkami nastříháme tvar kříže. Povrch bochánek posypeme mandlovými lupínky. Těsto dáme péci do dobře vyhřáté trouby. Po 10 minutách teplotu trouby snížíme a pečeme zvolna 45-60 minut. Asi po 20 minutách pečení dáme přes bochánek alobal, aby se povrch nespálil. Vychladlé bochánek můžeme pocukrovat.

Poznámka:

Z uvedeného množství surovin můžeme upéct 2 vánočky:

Vykynuté těsto rozdělíme na vále na 16 dílů, zakulatíme v bochánek, přikryjeme utěrkou a necháme znovu asi půl hodiny kynout. Z bochánek vyválíme prameny dlouhé asi 35 cm. Dva rozdělíme ještě na polovinu a vyválíme tenčí prameny, které po dvou spleteme. Spodek vánočky upleteme ze čtyř pramenů, přendáme na tukem vymazaný alobal na plech. Střed po délce hřbetem ruky vytlačíme a do vzniklé rýhy položíme pletenec ze tří pramenů. Nakonec položíme copánek ze dvou pramenů a jeho konce podložíme pod vánočku, aby při pečení nesjel. Upletenou vánočku necháme znovu asi 45 minut kynout, pak ji dvakrát potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme oloupanými nasekanými mandlemi a dáme péci do dobře vyhřáté trouby.

Jidáše s medem

Ingredience:



500 g mouky hladké nebo výběrové,
20-30 g droždí,
30-50 g krupicového cukru,
1 žloutek,
50 g másla,
250-300 ml mléka,
sůl,
citrónová kůra,
vanilkový cukr,
1 vejce na potření,
med.

Příprava:

Do hrnku rozdrobíme droždí, rozmícháme se špetkou cukru, lžící mouky a několika lžicemi vlažného mléka na hladké těstíčko. Necháme asi 15 minut, aby vzešel kvásek.

Potom utřeme tuk se žloutkem a cukrem, přidáme vanilkový cukr a strouhanou citrónovou kůru. Přidáme vzešlý kvásek, mouku se špetkou soli a vlažným mlékem zaděláme těsto.

Tužší těsto, přikryté utěrkou, necháme asi hodinu vykynout, vyklopíme na pomoučený vál a rozdělíme na stejné dílky. Z každého dílku vyválíme tenčí pramen (váleček asi jako malíček), který stočíme do tvaru spirálky na tukem potřené plech.

Po vykynutí potřeme jidáše rozšlehaným vejcem, případně s trochou mléka a rychleji je upečeme. Částečně vychladlé obrátíme a potřeme medem.

Jidáše můžeme také připravit ve tvaru malých houstiček, dvojité spirály, ve tvaru písmene S apod.

Poznámka:

Jidáše mají připomínat provaz, na kterém se Jidáš oběsil. Podle staré pověry se jidáše pokapávají medem, neboť med na Zelený čtvrtek požitý chrání od hadího uštknutí.

Jidáše jsou prý symbolem života. Je pozoruhodné, kde naši dávní předkové na tuto myšlenku přišli. Základní kód života, informační spirála DNA, je právě takto stočena uprostřed každé živočišné buňky. Zvláštní kámen u vchodu proslulé pravěké hrobky Newgrange v Irsku je celý pokryt rytinami zavinitých spirál. To něco napovídá. Těstové spirály se jedí v den smrti boha - v křesťanském pojetí je to ukřižování Krista. A každý z pojídajících si maže jidáše medem, magickou látkou nabitou silným energetickým potencionálem, která je schopná nadlouho uchovat a konzervovat to, co do ní bylo ponořeno. Jidáše byly zřejmě původním pečivem pohřebních hostin. Ze starých záznamů vyplývá, že točeničky a mrváně vřazovali pozůstalí za nebožtíkem při zasypávání hrobu a přinášeli je na mohyly ve výroční den, jako oběť zemřelým.

Holubičky

Ingrediencie:



500 g hladké nebo polohrubé mouky, 42 g droždí (*1 kostka*), 100 g pískového cukru, cca 150 ml mléka, 125 g tuku, 4 žloutky, 50 g rozinek, rum, sůl, mouka na vyválení, tuk na vymazání plechu, 1 vejce na potřetí, 1 PL krystalového cukru na obalení, 30 g na tenké plátky nakrájených oloupaných mandlí.

Příprava:

Mouku prosijeme do mísy, doprostřed rozdrobíme droždí, přidáme polovinu cukru a s trochou vlažného mléka a mouky rozmícháme na těstíčko, mísu přikryjeme a necháme kynout.

Změklý tuk utřeme se zbylým cukrem, postupně přidáváme žloutky, našleháme do pěny. Rozinky propláchneme, necháme okapat a zalijeme rumem.

K vykynutému kvásku přidáme utřený tuk s cukrem a žloutky, sůl, postupně postupně přiléváme zbylé mléko, vypracujeme tužší těsto, poprášíme je moukou, přikryjeme a necháme vykynout.

Vykynuté těsto přendáme na vál, prohněteme s rumovými rozinkami, dvě rozinky odložíme. Těsto rozdělíme na dva díly a připravíme z nich holubičky. Přendáme je na tukem potřený plech a necháme ještě několik minut kynout. Potom je potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme cukrem, křídla několikrát nařízneme a vložíme do nich plátky mandlí, místo očí vmáčkneme rozinky. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a těsto dozlatova upečeme.

Poznámka:

Ze stejného těsta můžeme upéct velikonoční věnec s vejci:

Do vykynutého těsta zahrneme rozsekané pistáciové oříšky (50 g). Těsto vyválíme na tlustý váleček, spojíme jej do kruhu a přendáme na tukem potřený plech. Do těsta vtlačíme osušená vejce (*předem omytých 5 vajec uvařených na hniličku*) a mezi nimi těsto částečně nařízneme, poté je potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme 2 lžicemi krystalového cukru. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a těsto dozlatova upečeme.

Polská velikonoční bábovka

Ingredience:



500 g polohrubé mouky,
30 g droždí,
120 g cukru,
1 šálek vlažného mléka,
375 g másla,
1/2 KL soli,
kůra z 1/2 citronu a pomeranče,
5 vajec,
150 g rozinek;

Na polevu:

250 g moučkového cukru,
1 PL citrónové šťávy,
4 PL horké vody;

Kromě toho:

6 kandovaných třešní,
máslo na vymazání formy,
mouka na vysypání formy.

Příprava:

Připravíme si bábovkovou formu o průměru 22 cm. Vytřeme ji máslem a vysypeme hrubou moukou.

Mouku prosijeme do mísy, do důlku, který v jejím středu vyhloubíme, rozdrobíme droždí, přimícháme trochu cukru a vlažného mléka. Poprášíme moukou, překryjeme utěrkou a na teplém místě necháme vzejít kvásek (20 minut).

Do vzešlého kvásku přidáme rozpuštěné máslo, cukr, sůl, vejce, nastrouhanou kůru z citrusů a vypracujeme těsto. Spařené a okapané rozinky přidáme do těsta. Těsto vložíme do formy a necháme 20 minut kynout.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Bábovku pečeme 30-40 minut na spodní příčce trouby. Upečenou bábovku necháme vychladnout ve formě. Vychladlou vyklopíme na kuchyňskou mřížku.

Z citrónové šťávy, moučkového cukru a horké vody umícháme lesklou polevu, potřeme jí bábovku a ozdobíme kandovanými třešňami.

Švábské figurky

Ingredience:

500 g moučkového cukru,
4 vejce,
kůra z 1 citronu,
500 g hladké mouky,
másto, mouka a anýz na plech.

Příprava:

Na přípravu figurek je potřeba být vlastníkem speciálních dřevěných formiček.

Plech vymažeme máslem, poprášíme moukou a posypeme anýzem. Vejce s cukrem utřeme do pěny, postupně přidáváme prosátou mouku a citrónovou kůru. Vypracujeme těsto a vyválíme ho na 1 cm silný plát. Plát z obou stran poprášíme moukou, nakrájíme na přiměřené kousky, které vložíme do formiček. Prudkým úderem vyklopíme těsto z formičky na plech. Přebytnou mouku odstraníme štětečkem. Figurky necháme na plechu při pokojové teplotě 24 hodin odpočinout.

Troubu vyhřejeme na 160 °C. Figurky pečeme na střední příčce 20-30 minut, při pečení necháme dvířka trouby pootevřená. Povrch figurek musí zůstat bílý, jen spodní strana musí zhnědnout. Upečené vychladlé figurky narovnáme nejlépe do plechové krabice a necháme 2 týdny uležet, aby změkly.

Hrnečkový mazanec

Ingredience:

3 hrnky polohrubé mouky,
1 KL hladké mouky,
cca 1/2 hrnku mléka,
5 PL pískového cukru,
1/3 kostky másla,
3/4 kostky droždí,
1 žloutek, špetka soli,
1 balíček vanilkového cukru,
3 PL dobře omytých a okapaných rozinek,
4 PL oloupaných a na nudličky nakrájených mandlí,
1 KL nastrohané citrónové kůry,

hladká mouka na posypání válu, tuk na potření pečicího papíru, vejce na potření mazance.

Příprava:

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přisypeme jednu lžici cukru, lžičku mouky a necháme vzejít kvásek. K osolené polohrubé mouce přidáme zbylý cukr, vanilkový cukr, citrónovou kůru, žloutek, vlahé rozpuštěné másto a vykynutý kvásek. Vařečkou vypracujeme těsto. Když už se nelepí ke stěnám mísy, vyklopíme je a na pomoučeném vále ho prohněteme rukama, až je hladké a lesklé. Zapracujeme do něj rozinky a polovinu mandlí. Utvoříme bochánek, vložíme jej do mísy, poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě vykynout.

Z vykynutého těsta vytvarujeme dva bochánky. Položíme je na dva kusy pečicího papíru (*potřených tukem*), abychom je mohli lépe v troubě otáčet. Necháme je ještě na plechu vykynout. Před vložením do trouby potřeme bochánky rozšlehaným vejcem, posypeme zbylými mandlemi a ostrým nožem nebo nůžkami utvoříme uprostřed křížek. Mazance krátce zapečeme v horké troubě, potom teplotu snížíme a pečeme zvolna asi 40-45 minut.

Tradiční beránek netradičně (2 ks)

Ingredience:

400 g mouky,
1 balíček sušeného droždí,
1 balíček kypřicího prášku do pečiva,
100 g cukru,
špetka soli,
200 ml vlažného mléka,
3 vejce,
120 g změkklého tuku,
100 g sekaných mandlí,

100 ml pomerančové šťávy.

Příprava:

Smícháme osolenou mouku, sušené droždí, kypřicí prášek a cukr. Vmícháme vlažné mléko, celá vejce, změkklé máslo a oloupané, sekané mandle. Vypracujeme těsto. Překryjeme ho čistou utěrkou a necháme asi 30 minut kynout. Poté těsto opět prohněteme, vložíme do vymaštěné a moukou vysypané menší formy a necháme kynout dalších 15 minut.

Troubu předehřejeme na 175 °C (*horkovzdušnou na 155 °C*). Velikonoční beránky pečeme přibližně 45 minut.

Upečené vyjmeme z trouby, uvolníme z formy, několikrát propíchneme špejlí a polijeme asi 100 ml pomerančové šťávy. Dáme vychladnout do lednice, pocukrujeme a podáváme např. se šlehačkou s vaječným likérem.

Kynuté pomlázky

Ingredience:

1 kg polohrubé mouky,
150 g rostlinného másla,
30 g droždí,
1/4 l mléka,
3 žloutky,
120 g práškového cukru,
1/2 KL soli,
1 KL strouhané citrónové kůry,

tuk na vymazání plechu,
vejce na potřetí.

Příprava:

Z vejce, 2 lžic mléka, lžice cukru a lžice mouky uděláme kvásek. Jakmile kvásek vzejde, přidáme do něj zbývající mouku a cukr, rozpuštěný tuk, mléko se žloutky a soli, strouhanou citrónovou kůru a vše zpracujeme v polotuhé těsto (*můžeme přidat rozinky a spařené oloupané mandle*). Necháme je dvě hodiny kynout, poté vytvarujeme do několika pomlázek. Ty opět necháme kynout, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme na vymazaném plechu ve středně vyhřáté troubě.

Pletené copy

17.3.2007 21:20 | ruda-ruze | [Velikonoční recepty](#)

Ingredience:

1/2 balíčku mandlí, 1/2 balíčku rozinek, 1/2 l mléka (2 hrnečky), 40 g droždí, 150 g pískového cukru (3/4 hrnečku), 1 kg polohrubé mouky (6 2/3 hrnečku), 1 KL soli, 160 g másla nebo rostlinného tuku (2/3 kostky), 3 žoutky, hladká mouka na vál, ztužený tuk na vymazání plechu, 1 žloutek, 1 PL mléka na potřetí.

Příprava:

Plech dobře vymažeme tukem. mandle přelijeme horkou vodou, sloupneme a pokrájíme na nudličky. rozinky vysypeme na síto, propláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Do části vlažného mléka v hrnečku přidáme lžici cukru, 2 lžice mouky, rozdrobíme do něj droždí, promícháme na kašičku a necháme vykynout.

Mezitím do misky prosejeme mouku, kterou promícháme s cukrem a solí. Přidáme vzešlý kvásek, ve vlažném mléce rozšlehané žoutky a vlahý rozehřátý tuk. Těsto dobře vypracujeme nejdříve vařečkou a potom rukou. *(Těsto je důležité dobře vypracovat, musí se z mísy uvolňovat a být hladké a vláčné.)* Nakonec do těsta zapracujeme polovinu oloupaných, na nudličky pokrájených mandlí a rozinky. Povrch těsta lehce poprášíme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme nejméně dvě hodiny kynout. Objem těsta po vykynutí se má zvětšit alespoň o polovinu.

Po vykynutí těsta upleteme copy ze tří dílů a stočíme dokola - můžeme uplést i držátka na vejce, řehtačky apod. Upletené a stočené těsto necháme asi ještě 40 minut kynout, potom je potřeme žloutkem rozšlehaným s mlékem a posypeme zbylými nudličkami mandlí. Vložíme do předehřáté trouby a asi po 10 minutách přiklon tepla zmírníme a pečeme volněji téměř jednu hodinu. Upečená kola opatrně přeneseme na vál a necháme vychladnout. Před podáváním pocukrujeme.

Velikonoční cop

Ingredience:

750 g hladké mouky, 100 g tuku na pečení, cca 3.5 dl mléka, 42 g droždí, 2 PL cukru, 2 PL medu, 1 vejce, 1 žloutek, 1 KL strouhané citrónové kůry, špetka soli,

několik obarvených vyfouklých vajíček, vejce na potřetí, mouka na vál, tuk na plech

Příprava:

Droždí rozmícháme s cukrem v části vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Mouku prosejeme do mísy, přidáme rozpuštěný tuk na pečení, med, vejce, žloutek, sůl, citrónovou kůru a vzešlý kvásek a vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě dobře vykynout. Pak je rozdělíme na 4 díly, tři z nich postupně rozválíme na pomoučeném válu na dlouhé obdélníky, každý poklademe jinou náplní a po délce stočíme do pevných roliček. Spleteme z nich cop a přeložíme na ho na vymazaný plech. Z posledního dílu vyválíme dva válečky, které spleteme, položíme na upletený cop a mezi spoje vmáčkneme obarvená vajíčka. Necháme ještě chvíli kynout, pak cop potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v dobře vyhřáté troubě.

Poznámka:

42 g droždí je jedna zabalená kostka. Nemáte-li čerstvé droždí, můžete použít 21 g sušeného.

Věnečky s vajíčky

Ingredience:

50 g mandlí, 50 g rozinek,
asi 1/2 l mléka,
1 balíček droždí (42 g),
180 g pískového cukru,
1 kg polohrubé mouky,
sůl, 3 žloutky, 180 g másla nebo rostlinného tuku,

tuk na vymazání plechu, rozšlehané vejce na potření.

Příprava:

Mandle přelijeme horkou vodou, sloupneme a pokrájíme na nudličky. Rozinky propláchneme a necháme okapat. Do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžici cukru, 2 lžice mouky, promícháme a necháme vzejít kvásek.

Mezitím prosijeme do mísy mouku promíchanou se solí. Přidáme vzešlý kvásek, rozšlehané žloutky, zbylý cukr, mléko a rozehřátý tuk. Těsto dobře vypracujeme, musí se oddělovat od mísy a být hladké a vláčné. Nakonec do těsta zapracujeme polovinu oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí a rozinky. Těsto necháme nejméně dvě hodiny kynout pod čistou utěrkou. Po vykynutí rozdělíme těsto na dílky a vždy ze tří pramenů dlouhých 20-25 cm upleteme cop, který stočíme do věnečku. Přeneseme na tukem potřený plech a necháme ještě kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme zbylými nudličkami mandlí a v předehřáté troubě upečeme do zlatova. Otvor upečeného věnečku vysteleme zelenou papírovou trávou, do které posadíme obarvená velikonoční vejce.

Poznámka:

Ze stejných surovin můžeme vytvořit i velikonoční hnízda:

Z vykynutého těsta vytvarujeme asi 10 stejně velkých bochánků. Přeneseme je na tukem vymazaný plech. Do každého bochánku uděláme v jeho středu důlek, do kterého položíme vejce vymodelované z alobalu. Necháme ještě kynout, poté vložíme do předehřáté trouby a upečeme. Vychladlá hnízda potřeme citrónovou polevou (6 lžic moučkového cukru umícháme dohledka se třemi lžicemi citrónové šťávy) a posypeme sezamem, ořechy, kokosem nebo barevným máčkem. Alobalová vejce odstraníme a nahradíme je obarvenými velikonočními vajíčky.

Tip: Z těsta lze upéct velký věnec, do jehož středu také naaranžujeme velikonoční vejce.

Místo malovaných vajec můžeme do trávy položit vajíčka čokoládová.

Tradiční velikonoční beránek

Ingredience: 30 g mandlí, 30 g rozinek, 4 vejce, 200 g másla nebo rostlinného tuku, 200 g moučkového cukru, 1 balíček vanilinového cukru, asi 200 g polohrubé mouky, 1/2 balíčku prášku do pečiva, tuk na vymazání formy, hrubá mouka na vysypání formy, čokoládová poleva, rozinky.

Příprava: Mandle přelijeme horkou vodou, sloupneme a pokrájíme na nudličky. Rozinky propláchneme a necháme okapat. Žloutky utřeme se změkklým tukem a moučkovým a vanilinovým cukrem do pěny. Přidáme mandle a rozinky. Do tohoto základu lehce vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a tuhý sníh z bílků.

Těsto rozetřeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy a v předehřáté troubě zvolna upečeme. Vychladlého beránka přelijeme polevou, místo očí dáme rozinky a po ztuhnutí polevy uvážeme kolem krku červenou mašli.

Velikonoční obrázky

Ingredience:

500 g polohrubé mouky, 1 balíček sušeného droždí, asi 2 dl mléka, 80 g másla nebo rostlinného tuku, 1 vejce, 80 g pískového cukru, 1 balíček vanilinového cukru, 2 PL rumu, sůl, vejce na potřetí;

Na ozdobení:

bílá a tmavá čokoládová poleva, barevný máček, strouhaný kokos, lentilky, želé bonbony apod.

Příprava:

Mouku prosejeme do mísy, přidáme v části vlažného mléka rozmíchané a krátce odpočínuté droždí, rozešlý tuk, vejce, pískový a vanilinový cukr a rum, vypracujeme vláčné těsto a necháme ho v teple vykynout.

Z dobře vykynutého těsta část oddělíme a ze zbytku vyválíme plát 4-5 mm silný, rádýlkem nebo nožem z něj vykrájíme obdélníky rozmanité velikosti, jejichž okraje potřeme rozšlehaným vejcem.

Z části odloženého těsta vyválíme tenké válečky, které po dvou spleteme a položíme na okraj vykrájených obdélníků tak, aby tvořily rámečky obrázků. Obrázky přeneseme na tukem vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Ze zbylého těsta vykrájíme menšími formičkami libovolné tvary s velikonočním motivem - kuřátka, zajíčky, beránky, vajíčka apod., a klademe je na plochu obdélníků. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem, vložíme do předehřáté trouby a upečeme dozlatova.

Vychladlé obrázky dozdobíme polevou, barevným máčkem, strouhaným kokosem, lentilkami, želé bonbony apod.

Kynutá velikonoční zvířátka

Ingredience:

500 g hladké mouky,
2 PL medu,
2 PL pískového cukru,
2 PL oleje,
1 vejce,
sůl,
20 g droždí,
1/4 l mléka,

tuk na vymazání plechu,
rošlehané vejce,
mák,
kmín.

Příprava:

Do mísy prosijeme mouku a uděláme do ní důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přisypeme pískový cukr a zalijeme částí vlažného mléka. Necháme vzejít kvásek. Poté přidáme med, olej, vejce a sůl a vlažným mlékem zaděláme těsto. Přikryjeme je utěrkou a na teplém místě necháme vykynout. Z vykynutého těsta ukrajujeme na pomoučeném vále kousky, ze kterých vyválíme válečky a tvoříme zvířátka apod. Hotové dáme na vymazaný plech, necháme ještě chvíli kynout, potřeme vejcem (*podle chuti můžeme i posypat mákem, kmínem apod.*) a v předehřáté troubě upečeme dozlatova.

Pletený velikonoční košík

Ingredience:

1 kg polohrubé mouky,
40 g droždí,
80 g cukru,
1/2 l vlažného mléka,
50 g másla,
2 vejce, 1 KL soli, kůra z 1 citronu,
3 žloutky, 200 g práškového cukru, máslo na vymazání plechu.

Příprava:

Návod na zhotovení košíku:

Na základ košíku vyválíme z vykynutého těsta dva tlustší dlouhé válečky, které spleteme do cca 40 cm dlouhého copu. Cop obtočíme kolem kroužku z alobalu. Konce těsta k sobě přitlačíme.

Na držadlo potřebujeme dva tenčí válečky, které spleteme dohromady. Pletencem protáhneme drát ohnutý do tvaru držadla (*musí být delší než pletenec, protože jeho konci zapíchneme držadlo do základu košíku*). Konce těsta necháme volné.

Velikonoční košík pleteme z dlouhých, natenko vyválených válečků. Začínáme od středu tkát mřížku. Mřížka musí být dostatečně velká, abychom s ní mohli obalit misku. Utkanou mřížkou obalíme misku z ohnivzdorného skla. Dva válečky těsta spleteme a obtočíme horní obvod misky. Konce těsta spojíme zmáčknutím a celý košík potřeme rozšlehaným žloutkem.

Zbytek těsta rozdělíme na tři díly a vyválíme válečky na cop pro vrchní okraj košíku. Cop stočíme do prstence, konce potřeme žloutkem a zmáčknutím spojíme.

Všechny díly košíku potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme podle následujícího receptu. Košík necháme přes noc odpočívat a potom slepíme cukrovou polevou a zasuneme držadlo s drátem.

Příprava těsta k pečení:

Dva plechy na pečení vymažeme máslem. Klasickým způsobem připravíme ze surovin kynuté těsto. Vykynuté těsto rozdělíme na 26 stejně velkých dílů.

Z 20 dílů vyválíme válečky dlouhé cca 35 cm, z kterých upleteme mřížku. Mísu z ohnivzdorného materiálu o průměru 17 cm potřeme na vnější straně máslem, mřížku položíme na mísu, přečnávající těsto odřízneme.

Dva díly těsta vyválíme na tenký váleček dlouhý cca 40 cm. Přeložíme napůl, stočíme do spirály, potřeme žloutkem, spojíme přitisknutím a máme spodek košíku.

Ze dvou dalších dílů vyválíme válečky pro zhotovení držadla, spleteme je a pletencem protáhneme ohnutý drát. Později zasuneme konce drátu do košíku.

Ze zbylého těsta vyválíme 3 válečky, zapleteme cop a spojíme do kroužků podle obvodu koše. Konce potřeme žloutkem a přimáčknutím je spojíme k sobě.

Troubu vyhřejeme na 220 °C. Košík potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme 45 minut na spodní příčce trouby. Po čtvrt hodině, kdy je košík zapečen, ho přikryjeme pergamenovým papírem.

Ostatní části košíku rovněž potřeme žloutkem a pečeme asi 25 minut.

Z práškového cukru a vody utřeme hustou polevu a všechny části košíku, po upečení, k sobě přilepíme. Drát držadla zapíchneme do košíku.

Kynutý věnec s meruňkami

Ingrediencie:

Na těsto:

375 g hladké mouky,
1/2 kostky droždí (21 g),
cca 125 ml mléka,
75 g cukru,
1 balíček vanilkového cukru,
75 g másla,
1 vejce,
špetka soli;

Na náplň:

100 g mandlí,
100 g pistácií,
1 vejce,
50 g másla,
50 ml mléka,
1 plechovka kompotovaných meruněk (480 g);

Kromě toho:

100 g meruňkové marmelády,
20 g mandlových lupínků,
obarvená, natvrdo vařená vajíčka.

Příprava:

Mouku prosijeme do mísy, uprostřed uděláme důlek. Droždí rozdrobíme do trochy vlažného mléka se lžičkou cukru. Nalijeme do důlku a necháme na teplém místě vzejít kvásek.

Primícháme zbývající mléko, zbývající cukr, vanilkový cukr, měkké máslo, vejce a sůl. Vypracujeme hladké, vláčné těsto. Přikryté ho necháme na teplém místě kynout. Musí zdvojnásobit svůj objem.

Na náplň smícháme mandle, pistácie, vejce, cukr a mléko. Vypracujeme hladkou hmotu. Troubu předehřejeme na 180 °C (*horkovzdušnou na 160 °C*). Meruňky dáme okapat na síto.

Vykynuté těsto znovu propracujeme a rozdělíme na dva stejné díly. Z každého vyválíme plát 12x45 cm. Na oba pláty stejnoměrně rozprostřeme mandlovou hmotu a povrch uhladíme. Okapané půlky meruněk složíme do řady doprostřed. Okraje těsta přeložíme přes náplň a nahoře k sobě přitiskneme. Oba díly spleteme a stočíme do jednoho věnce a švem dolů ho přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme asi 40 minut v předehřáté troubě.

Meruňkovou marmeládu za stálého míchání prohřejeme a prolisujeme přes síto. Věnec vyjmeme z trouby, potřeme marmeládou a posypeme mandlovými lupínky. Necháme ho vychladnout a ozdobíme stuhou a obarvenými velikonočními vajíčky.

Poznámka: Můžeme použít i jinou náplň. Smícháme mletý mák, domácí povidla, rozinky, cukr, vanilkový cukr a podle potřeby přiléváme mléko. Ze všeho vypracujeme hmotu.

Velikonoční zajíc z tvarohu

Ingredience:

1 kostka tvarohu, 1/2 kostky másla, 1/2 hrnku pískového cukru, 1 vejce, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 balíček prášku do pečiva, špetka soli, 1 žloutek na potření,

malá barevná cukrová vajíčka (*bonbony*), polohrubá mouka na posypání válu, tuk na vymazání plechu.

Příprava:

Máslo, cukr, sůl a vejce umícháme do pěny. Přidáme tvaroh a po částech mouku promíchanou s práškem do pečiva. Vypracujeme těsto a necháme je asi 30 minut odpočinout.

Z tuhého papíru vystříhneme šablonu ve tvaru zajíce. Z větší části těsta vyválíme na pomoučeném válu plát silný asi 1 cm a vyřízneme podle šablony tři zajíce. Zbývající těsto rozdělíme na tři díly a vyválíme z nich tenké válečky. Z každého válečku spleteme boční stěnu nůše (*obdélníkového tvaru*). Jednoho zajíce položíme na tukem pomazaný plech, zformujeme mu uši, horní i dolní tlapku a ocásek. Na záda mu přitiskneme první stěnu nůše. Zajíce potřeme rozšlehaným žloutkem. Druhého zajíce přiložíme na prvního, zformujeme jej stejným způsobem, na první stěnu nůše přitiskneme druhou, celý povrch potřeme žloutkem a položíme na něj třetího vykrojeného zajíce a poslední stěnu nůše. Z rozinky mu uděláme oko. Mezi jednotlivé vrstvy nůše vsuneme několik větších fazolí, aby se těsto při pečení nespojilo. Zajíce upečeme v předehřáté troubě dorůžova. Po vychladnutí jej posadíme na talíř, z nůše vyjmeme fazole a místo nich do jamek vložíme barevná cukrová vajíčka.

Čokoládový velikonoční zajíček

Ingredience:

2/3 šálku teplého mléka, 1/3 šálku cukru, 1 velké vejce, 3 PL neslazeného kakaa, 2 PL másla nebo margarínu, 2 1/4 šálku mouky, 1 PL droždí, vhodného pro pekárny, 2 KL vanilkového extraktu, 1 KL soli, 1/4 šálku mléčné čokolády nebo [peanut butter chips](#).

Příprava:

Všechny ingredience, kromě čokolády, vložíme do formy. Pamatujme na to, že droždí nesmí být v kontaktu s tekutými ingrediencemi a se solí. Zapneme program těsto.

Po vykynutí těsto vyjmeme na pomoučený vál. Pokud je potřeba, můžeme do těsta ještě zapracovat mouku. Těsto rozdělíme na poloviny. Do jedné půlky zapracujeme čokoládu a zformujeme ji do bochánku. Bochánek dáme na pomaštěný plech a zploštíme na 13cm (5") kolo (*tělo zajíčka*). Pro hlavu zformujeme do bochánku 1/3 odloženého těsta a umístíme ji na plech nad tělo. Mírně zploštíme a přimáčkneme k tělu zajíčka. Pro nos použijeme asi centimetrový bochánek, který umístíme na hlavu zajíčka. Pro tlapky a uši rozdělíme zbývající těsto na 4 díly. Z každého vyválíme 13 cm (5") dlouhé prameny. Dva prameny naaranžujeme po bocích tělíčka jako tlapky, konce přitlačíme zespodu tělíčka. Stejným způsobem naaranžujeme zbývající prameny jako uši nad hlavu zajíčka, přičemž konce pramenů přitlačíme zespodu hlavičky. Překryjeme čistou utěrkou a necháme kynout na teplém místě po dobu asi 30-45 minut nebo do zdvojnásobení objemu těsta.

Pečeme při teplotě cca 180 °C (350 °F) asi 35-40 minut. Asi 15 minut poté, co těsto začíná hnědnout, jej překryjeme alobalem nebo pečicím papírem. Po upečení, sejmete z plechu na kuchyňskou mřížku a necháme zcela vychladnout. Podle vlastní fantazie ozdobíme (*oči a knoflíky čokoládovými bonbony; vousy, řasy a ostatní - polevou*).

Velikonoční mazanec - Cozonac

Ingrediencie:

4 šálky mouky, 1 šálek ohřátého mléka,
3 vejce, lehce rozšlehaná, 1 kostka droždí (42 g),
1/2 šálku rozpuštěného másla,
3 PL cukru, 2 KL cukru,
1 KL soli, 3-4 kapky žlutého potravinářského barviva;

Náplň:

280 ml (1/2 pt) kysané smetany,
1 KL kukuřičného škrobu, 4 PL cukru,
1 šálek smetanového sýra (*žervé, lučina*)
2 KL vanilky nebo citrónového aroma.

Jiná náplň:

300 g mletých vlašských ořechů,
1 šálek mléka,
3/4 šálku rumu,
vanilka.

Příprava:

Mléko zahřejeme tak, aby bylo vlažné. V misce rozdrobíme čerstvé droždí. Přidáme 2 lžičky cukru, 2 lžice mléka, rozmícháme a postavíme stranou.

Do velké zadělavací mísy nasypeme 4 šálky mouky. Do vlažného mléka zašleháme 3 lžice cukru, lžičku soli, rozpuštěné máslo, lehce rozšlehaná vejce a libovolné množství žlutého potravinářského barviva. Přilijeme vzešlý kvásek. Šlehačem vše důkladně promícháme a přelijeme k mouce. Vařečkou promícháváme tak dlouho, až se řádně mouka spojí s mléčnou směsí. Potom těsto propracováváme rukama asi 5 minut nebo do té doby, až se nám nelepí na ruce. Překryjeme ho čistou utěrkou a dáme na teplé místo vykynout do zdvojnásobení objemu. Poté těsto srazíme pěstí a hněteme další dvě minuty. Opět necháme přikryté vykynout.

Vykynuté těsto rozválíme a naplníme ho připravenou náplní. Těsto zavineme jako roládu, přendáme do vymazané chlebičkové formy, necháme ještě chvíli kynout, potřeme rozšlehaným vajíčkem a poté pečeme asi 45 minut. Z formy ji vyndáme hned, jak je upečena, přendáme na utěrku a necháme vystydnout.

Troubu předehřejeme na 180 °C

Příprava sýrové náplně:

Vidličkou krémový sýr dobře rozmačkáme. Přidáme škrob, žloutek a dobře promícháme. Přidáme postupně jednu nebo dvě lžice smetany. Rychle zpracujeme a důkladně promícháme. Přidáme 4 lžice cukru a příchutě.

Příprava ořechové náplně:

V teplém mléce s vanilkou rozpustíme cukr (*na sporáku*). Když se cukr rozpustí, přidáme za stálého míchání ořechy. Po několika minutách varu, až směs zhoustne, ji odstavíme z ohně a přidáme rum. Po vychladnutí natřeme náplň na rozválené těsto.

Tip:

Těsto lze upéci i jako koláč, v koláčové formě, kdy jako lem koláče spleteme ze dvou pramenů těsta pletenec. Náplň bochánku je libovolná (*mák, ořechy, marmeláda, kakao, ovoce*).

Jamajský velikonoční bochánek (nekynutý)

Ingredience:

1/4 šálku másla,
1 šálek krupicového cukru,
1 sklenice černého piva (*Dragon Stout*),
1/4 šálku pomerančové zavařeniny,
1/4 šálku medu (*nemusí být*),
2 vejce,
3 šálky mouky,
2 KL kypřicího prášku do pečiva,
2 KL muškátového oříšku,
1 KL skořice,
1 KL jamajského pepře (nového koření),
1 PL hnědého barviva,
1 šálek směsi sušeného ovoce (*rozinky, třešně, pomerančová a citrónová kůra*),
3 KL vanilkového aroma.

Příprava:

Smícháme máslo, cukr a pivo. Přidáme marmeládu a med, dobře promícháme a dáme vychladit. Potom přidáme mírně rozšlehaná vejce, potravinářské barvivo (*nemusí být*) a vanilku.

V jiné míse smícháme směs sušeného ovoce a dobře promícháme. Prosijeme mouku a společně s práškem do pečiva ji přimícháme k ovoci.

Nyní přidáme suchou směs do tekuté. Velmi důkladně promíchané těsto vlijeme do vymazané chlebičkové formy. Pečeme při 160 °C (325 °F) asi 15 minut, poté snížíme teplotu na 150 °C a dopékáme přibližně jednu hodinu. Po upečení vyjmeme z trouby a necháme vychladit.

Velikonoční zajíček

300 g polohrubé mouky, 200 g ovesných vloček, 2 vejce, 1 žloutek, 40 g másla (mírně změkklého), 1/2 l vlažného mléka, 15 g droždí (čerstvého), 1 lžička cukru, 4 lžice moučkového cukru, 1/2 balíčku vanilkového cukru, strouhaná kůra z poloviny citronu, 1 špetka soli, obarvená vajíčka na ozdobu

Do mísy rozdrobíme droždí, posypeme trochou cukru, zalijeme asi 4 lžicemi vlažného mléka a necháme stranou kynout. Mezitím v mixéru ušleháme do krému vejce s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a špetkou soli. Vlijeme do mísy. Do hmoty vmícháme mouku, ovesné vločky, máslo, mléko a vzešlý kvásek.



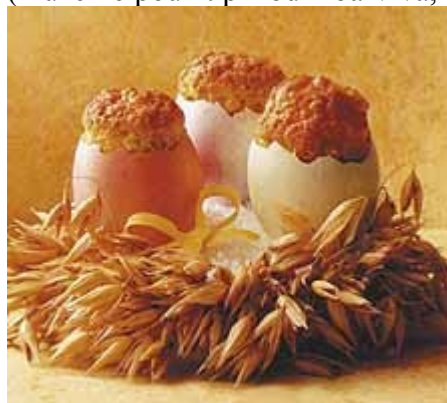
Vše zpracujeme v hladké těsto, přikryjeme a dáme na 15 minut kynout. Nakonec těsto vytvarujeme na pomoučněné pracovní ploše do podoby zajíčka a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Přikryjeme a necháme ještě jednou 15 minut kynout. Potom zajíčka potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme na nejspodnější liště trouby předehřáté na 200°C asi 40 minut. Zajíčka servírujeme spolu s obarvenými vejci a do pacičky mu zastrčíme třeba větvičku s májovými kočičkami.

Vajíčka jako překvapení

Na náplň:

60 g jemné krupice, 75 g cukru, 3 balíčky vanilkového cukru, 2 lžičky prášku do pečiva, 75 g másla, 1 lžice másla (přepuštěného), 4 lžice jemných ovesných vloček Emco, 3 lžice pomerančové šťávy, 1 kg soli, barvy na vejce

Špičky syrových vajec pečlivě odsekne a vaječnou hmotu zachytíme v míse. Přitom obsah tří vajec dáme stranou. Vaječné skořápky pečlivě vypláchneme, obarvíme barvami na velikonoční vajíčka a osušíme (můžeme použít přírodní barviva, tj. cibulové slupky, osení, kávovou sedlinu).



Na těsto ušleháme do pěny máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a třemi vejci a lžici po lžici přidáváme prosátou mouku s práškem do pečiva. Přidáme ovesné vločky, pomerančovou šťávu a promícháme na hladké těsto. Vnitřek vajec (skořápek) opatrně potřeme rozpuštěným máslem; použijeme k tomu štětec. Do ohnivzdorné mísy odpovídající velikosti vysypeme sůl a do solného lože posadíme vejce (skořápky), které naplníme až k okraji těstem. V troubě předehřáté na 180°C pečeme asi 20 minut. K podávání můžeme vejce posadit do košíčku s velikonočním osením.

Beránek z perníkového těsta

Ingrediencie: 150 g polohrubé mouky, 150 g mletých ořechů, 1 lžíce medu, 1 kypřicí prášek do perníku, 1 vejce, 1 lžička kakaa, 1 lžíce rostlinného oleje (např. olivového), 1 l mléka, umělé sladidlo dia čokoláda, 100 % tuk (např. Flora na smažení)

Postup přípravy: Umícháme vejce s umělým sladidlem a medem, přidáme kakao a po troškách mouku s práškem do perníku, ořechy a vlažné mléko. Nakonec přidáme olej. Hotové těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy na beránka. Upečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlého beránka polijeme polevou

Velikonoční cukrářské preclíky

potřebujeme:

- 250g hladké mouky
- 250g cukru
- 250g mandlí
- 6 žloutků
- skořicový cukr na posypání.

postup:

Z mouky, cukru, umletých oloupaných mandlí a žloutků vypracujeme těsto, z něhož vyválíme jako malíček silné tyčinky, které stáčíme do tvaru preclíků. Pečeme je na pomaštěném plechu ničím nepotřené a ještě horké obalujeme ve skořicovém cukru.

Velikonoční hnízda

potřebujeme:

- 4 vejce
- 4 plátky chleba
- 50 g strouhaného sýra
- 30 g másla
- 60 g mléka
- 1 vejce
- petrželku, sůl.

postup:

Z mléka a vejce uděláme těstíčko, omočíme plátky chleba a opečeme na másle.

Vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, navršíme na opečené

chleby a posypeme strouhaným sýrem. Uprostřed utvoříme jamku, opatrně vložíme syrový

žloutek, osolíme a zapečeme v troubě. Před podáváním posypeme petrželkou.

Věnec s tvarohem a vanilkovým cukrem

Ingredience:

500 g polohrubé mouky
1 a 1/2 prášku do pečiva
250 g měkkého tvarohu
2 vejce
1/2 dl mléka
8 lžic oleje
120 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
kůra z 1 citronu
lžička citrónové šťávy
sůl

Návod k přípravě: Do osolené mouky vmícháme prášek do pečiva, přidáme rozdrobený tvaroh, vejce rozšlehané v mléce a olej, promícháme, pak přisypeme oba druhy cukru plus citronovou kůru a šťávu. Vypracujeme husté těsto, ze kterého vyválíme tři dlouhé válečky, které spleteme do copu a spojíme do věnce. Položíme na tukem vymazaný plech, dáme do předehřáté trouby a při 180°C pečeme 45 minut.

Velikonoční recept: Vaječný koláč

Ingredience:

200g hladké mouky
100g másla
voda
200 g anglické slaniny
200 ml smetany
strouhaný sýr
3 vejce
sůl
pepř

Návod k přípravě:

Z mouky, másla a soli vypracujeme těsto. Rozválíme ho a vyložíme jím nízkou dortovou formu vymazanou máslem. Na těsto rozložíme plátky slaniny a v předehřáté troubě 10 minut pečeme. Vejce rozšleháme, smícháme se smetanou, osolíme, opepříme a směs nalijeme na těsto. Posypeme strouhaným sýrem a pečeme ještě 20 minut.

Smažené ovocné jehly

Ingredience:

600 g jablek
800 g hrušek
500 g švestek
vanilkový cukr
2 lžice sezamových semínek
olej, 3 vejce
lžice solamylu

Návod k přípravě: Ovoce zbavíme jádřinců, stopek a pecek a nakrájíme je na kousky. Z rozšlehaných vajec a solamylu si připravíme těstíčko. Ovoce střídavě napichujeme na jehly, posypeme vanilkovým cukrem a

obalujeme je v těstíčku. Na oleji usmažíme dozlatova a hotové je posypeme sezamovým semínkem.

Rozinkový věnec

Z kynutého těsta



Ingredience:

1 kg polohrubé mouky | 100 g droždí | 125 g cukru | 250 ml mléka | 2 sáčky vanilkového cukru | 400 g másla | 250 g rozinek namočených v rumu | 250 g korintek | 100 g nasekaných mandlí | 150 g citronátu | 100 g oranžátu

Příprava:

Mouku dáme do mísy, vytlačíme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Přidáme vlažné mléko, ve kterém rozpustíme vanilkový cukr. Těsto smícháme s 300g máslových vloček. Mísu zakryjeme utěrkou a těsto necháme kynout tak dlouho, až zdvojnásobí svůj obsah.

Rozinky, korintky, mandle a oranžát přidáme do vykynutého těsta. Z těsta připravíme šišku na štólu a vytvoříme věnec.

Položíme na vymaštěný plech a necháme 20 minut odležet. Troubu předehřejeme na 190 stup. Doprostřed věnce postavíme nádobu, která zabrání přílišnému rozpínání těsta. Také okraje zajistíme alobalem, ze stejného důvodu.

Věnec z těsta pečeme 40-60 minut dozlatova. Ještě teplý potřeme 100g rozpuštěného másla. Necháme vychladnout a pak rovnoměrně posypeme moučkovým cukrem.

Beránek z perníkového těsta

Ingredience: 150 g polohrubé mouky, 150 g mletých ořechů, 1 lžíce medu, 1 kypřicí prášek do perníku, 1 vejce, 1 lžička kakaa, 1 lžíce rostlinného oleje (např. olivového), 1 l mléka, umělé sladidlo dia čokoláda, 100 % tuk (např. Flora na smažení)

Postup přípravy: Umícháme vejce s umělým sladidlem a medem, přidáme kakao a po troškách mouku s práškem do perníku, ořechy a vlažné mléko. Nakonec přidáme olej. Hotové těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy na beránka. Upečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlého beránka polijeme polevou připravenou z dia čokolády a 100 % tuku.

Velikonoční kuře

Ingredience: 1 kuře, 60 g tuku (máslu, Planta), 1 cibule, 1/2 kostky masoxu, sůl
Nádivka: 150 g drůbežích jater, 60 g tuku (máslu- Rama) 2 cibule, 3 vejce, 150 g strouhanky, 2 lžice nízkotučného jogurtu, petrželka, sůl, pepř

Postup přípravy: Omyté a usušené kuře osolíme a naplníme nádivkou. Kuře zašijeme, vložíme na část tuku a zbylým polijeme povrch kuřete. Pečeme 10-15 minut. Potom pod kuře přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, podlijeme vodou s rozpuštěným masoxem nebo vývarem a za občasného polévání vypečenou šťávou pečeme kuře do měkka. Kuře naporcujeme a při podávání polijeme vysmahlou šťávou. Příloha, vařené brambory, bramborová kaše. *Nádivka:* Na rozpuštěném tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nakrájená drůbeží nebo jiná játra, která předem smažíme 5-10 minut dle druhu jater. Vychladlá játra drobně nasekáme, přidáme strouhanku, žloutky, jogurt, lžici sekané petrželky nebo libečku (mohou být i sušené), osolíme a opepříme. Vše dobře promícháme a nakonec vmícháme sníh z bílků.

Jarní králík

Ingredience: cukr- sladidlo, olej - 2 lžice (olivový), sůl, vývar - 1 lžice, petrželka, smetana - 1 lžice, nízkotučná hořčice - 1 lžička, mrkev - 350 g, kedlubny - 350 g, pepř mletý, víno bílé - 3 lžice, ocet vinný - 1 lžice, králík - 1 ks, cibulka jarní - 1 svazek

Postup přípravy: Králíka rozčtvrtíme a připravíme si marinádu z vína, oleje, octa, vývaru, přidáme petrželku, hořčici, sůl, pepř a cukr. Maso marinádou potřeme vložíme do pečicí fólie a necháme co nejdéle marinovat. Během marinování v chladničce ho otáčíme. Troubu předehřejeme tak na 180 st. kedlubny nakrájíme na kostičky, mrkvičku očistíme a cibulky také. Zeleninu prosolíme a opepříme a přidáme k masu. Folií zase uzavřeme a položíme na studenou a vymazanou pánev. Ze shora folii několikrát propíchneme a dáme péct do trouby asi na 70 minut. Maso a zeleninu upravíme na talíře, šťávu z masa povaříme s trochou smetany a maso s ní polijeme.

Velikonoční buchtý s klobásou

Potřebujeme:

600g klobásy, 300g polohrubé mouky, 2 žloutky, 1 vejce na potřetí, 20g droždí, 2 lžice másla, mléko, sůl, tuk na vymaštění plechu.

Postup:

Z mouky, droždí, žloutků, mléka, špetky soli zaděláme vláčné těsto, které necháme vykynout. Potom jej rozválíme na plát vysoký asi 1 cm. Krájíme obdélníčky. Na každý dáme hromádku nakrájené klobásy. Těsto uzavřeme a vytvarujeme malé bochánky, které klademe nepřilíši těsně k sobě na vymaštěný plech. Necháme ještě vykynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a v dobře vyhřáté troubě upečeme. Podáváme s kysaným zelím.

Bábovka s vaječným koňakem

suroviny

25dkg mouč. cukru
2x vanilkový cukr
1/4 l oleje
1/4 l vaječného koňaku
12,5 dkg polohrubé mouky

12,5 dkg solamylu
1 sáček kypřicího prášku
5 vajec

postup

Ušleháme sníh z 5 bílků

Zvlášť ušleháme žloutky s cukrem, přidáme olej, mouku, vaj. koňak, solamyl, prášek. Ručně vmísíme sníh a pečeme ve vymaštěné a vysypané formě při 150 stupních cca 1 hod. Hotové polijeme čokoládovou polevou.

Bábovka z pudingového prášku

suroviny

- 150 g práškového cukru
- 2 dcl oleje
- 40 g hrozinek
- 1 vanilkový cukr
- 4 vanilkové pudinkové prášky Amyl
- 1/2 bal. prášku do pečiva
- 4 vajíčka
- ovocná marmeláda
- čokoládová poleva
- tuk a mouka na posypání formy

postup

Pudinkový prášek a vajíčka důkladně vyšleháme (doporučuje se el. šlehačem). Za stálého míchání přidáváme olej, práškový a vanilkový cukr a prášek do pečiva. Hrozinky obalíme v hrubé mouce a vmícháme do hmoty. Bábovkovou formu vymastíme a posypeme hrubou moukou. Vlejeme těsto a v dobře vyhřáté troubě pečeme asi 40 minut.

Upečenou bábovku necháme vychladnout a až potom ju vyklopíme na pracovní desku. Povrch potřeme horkou rozvařenou marmeládou a polejeme čokoládovou polevou

Velikonoční pletenec

Suroviny *Postup*

1000 g
polohrubé
mouky
200 g cukru
80 g droždí

200 g másla Z uvedených surovin vytvoříme klasické kynuté těsto. Necháme vykynout.
500 ml mléka

4 žloutek Na vále vytvoříme z těsta tři delší prameny a spleteme je do copu. Pak přidáme další 2
80 g rozinek spletené prameny, necháme chvíli vykynout a před pečením je potřeme vejcem, posypeme
1 vejce na sekanými ořechy a zvolna upečeme. Hotový věnec ozdobíme barevnou pentlí a kraslicemi
potření

50 g sekaných
ořechů

sůl

Velikonoční nádivka

Ingredience 10 rohlíků, masový vývar, 10 žloutků, hrst sekaných kopřiv nebo petrželky, 2 lžíce majonézy, 2 hlavičky česneku, 500 g vařené vepřové plece, 500 g vařeného uzeného masa, 10 bílků, tuk a strouhanka na plech

Postup Na kostičky nakrájené rohlíky namočíme do masového vývaru, přidáme žloutky, sekané kopřivy nebo petrželku, majonézu utřený česnek, na kostičky nakrájené plecko a uzené maso. Z bílků ušleháme sníh a lehce promícháme se směsí. Nalijeme na vymaštěný a strouhankou vysypaný pekáč a ve vyhřáté troubě pečeme pomalu do zlatova.

Jehněčí kotlety se žampiony

Ingredience 800 g jehněčích kotlet, sůl, 2 malé cibulky s natí, pepř, mleté hořčičné semínko, 8 větších žampionů, 30 g másla, 4 vejce, 80 g šunky, 2 lžíce hladké mouky, 70 g rostlinného oleje, 100 ml vývaru z masoxu, koření Podravka

Postup Kotlety omyjeme, osušíme, opeříme a posypeme mletým hořčičným semínkem. Necháme asi 30 minut v chladu odležet. Mezitím očistíme žampiony, nožičky odřízneme a odložíme. Cibulky okrájíme najemno i s natí a orestujeme na másle. Šunku a nožičky žampionů nakrájíme na kostičky. Přidáme k cibulkám, opečeme, zalijeme vejci a necháme srazit. osolíme, opeříme. Kotlety poprášíme moukou a vložíme do rozpáleného oleje. Opékáme dozlatova. Maso vyjmeme, výpek zaprášíme moukou a orestujeme. Zalijeme vývarem, 20 minut povaříme. Šťávu scedíme, vložíme kotlety a ještě 10 minut dusíme. Nakonec zjemníme máslem. Žampionům seřízneme vršky kloboučků a nalníme je vaječnou směsí. Přiklopíme seříznutými vršky a vložíme do kastrolu. Podlijeme trochou vody s rozmíchanou Podravkou a dusíme na mírném ohni 10 minut. Omáčku podáváme zvlášť. Vhodnou přílohou jsou bramborové krokety.

Velikonoční plněná vejce

Ingredience 1 červená řepa, 100 g celeru, 1 cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, 1 vařená brambora, 100 g ochucené majonézy, 1 lžíce pikantní hořčice, cukr, ocet, kopr, sůl

Postup Bramboru, celer a řepu nastrouháme nahrubo. Přisypeme najemno nakrájenou cibuli, majonézu a spojíme s hořčicí. Dochutíme solí, cukrem a octem. Vejce rozpůlíme a žloutky vydlabeme. Vejce naplníme salátem a ozdobíme koprem. Podáváme s pečivem.

Kakaový beránek s kokosem

Potřebujeme:

250g hrubé mouky, 120g cukru, 100g tuku, 3 vejce, 2dl mléka, 2 lžíce kaka, 1 lžíce strouhaného kokosu, 1 lžička kypřicího prášku, tuk na vymazání a strouhanku na vysypání formy.

Postup:

Změkly tuk vyšleháme s cukrem a žloutky do pěny, a postupně přidáme mouku s kypřicím práškem, kakao, mléko a kokos. Na závěr lehce vmícháme z bílků ušlehaný sníh. Formu pečlivě vymažeme a vysypeme strouhankou, těsto do ní nalijeme a pečeme zvolna ve vyhřáté troubě asi 40 až 50 minut.

Pokud si nejsme jisti zda je těsto propečené, tak doprostřed zapíchneme špejli a pokud nám na ní nezůstane těsto je beránek hotový. Upečeného beránka pocukrujeme.

Hrnkový beránek - jednoduchý

Potřebujeme:

3 hrnky hrubé mouky, 1 hrnek cukru krupice, 1/2 hrnku oleje, 2 vejce, 1 hrnek vlažné vody, 1 vanilkový cukr, 2 lžičky prášku do pečiva, máslo k vymazání formy a hrubou mouku k vysypání formy.

Postup:

Vejce smícháme s oběma cukry, a olejem, postupně zapracujeme mouku s práškem do pečiva. Vymazanou a vysypanou formu naplníme těstem do tří čtvrtin a upečeme ve vyhřáté troubě dozlatova. Částečně vychladlého beránka vyklopíme z formy, necháme vychladnout a pocukrujeme. Můžeme ozdobit mašličkou kolem krku.

Ořechový beránek

Potřebujeme:

3 vejce, 100g moučkového cukru, 80g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 50g rozemletých vlašských oříšků, tuk a mouka k vymazání a vysypání formy.

Postup:

Celá vejce s cukrem našleháme do husté pěny a lehce vmícháme prosetou mouku s práškem do pečiva a rozemletými oříšky. Vlijeme do vymazané beránkové formy máslem, vysypané hrubou moukou a upečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.

Piškotový beránek

Potřebujeme:

5 vajec, 5 lžic moučkového cukru, 8 lžic hrubé mouky, 2 lžice horké vody, strouhaná citrónová kůra, vanilkový cukr, tuk a mouka na formu.

Postup:

Žloutky s cukrem utřeme do pěny. Přidáme horkou vodu a stále třeme. Pomalu vmícháme hrubou mouku s citrónovou kůrou a vanilkovým cukrem a nakonec lehce vmícháme pevný sníh z bílků. Vlijeme do vymazané a moukou vysypané beránkové formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Věnc, hnětýnky a ptáčci

500 g hladké mouky, 120 g cukru, 120 g tuku, 3-4 loutky, 30 g droždí, trochu soli, 1/4 litru mléka, 1 vejce na potření. Ozdoby z lineckého těsta: 100 g másla, 150 g hladké mouky, 50 g moučkového cukru, 1 žloutek

Těsto zpracujeme na vále, vyválíme plát a vykrajujeme zvířátka. Upečeme ve středně teplé troubě. Z droždí, lžice cukru, lžice mouky a lžice mléka uděláme kvásek a necháme vzejít. Do mísy prosejeme mouku, osolíme, přidáme vlažný tuk, žloutky, kvásek a mlékem zaděláme tužší těsto. Necháme je na teplém místě vykynout.

Věnc: Těsto rozdělíme na poloviny. Z jedné poloviny uděláme tři válečky a spleteme do copu, která dáme na plech vyložený pečícím papírem a necháme ještě asi 3 hodiny kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péci. Po upečení a vychladnutí věnc ozdobíme zajíčky a kuřátky z lineckého těsta (pomocí párátko je napícháme do věnce). Do věnce zapícheme 3 proutky, nahoře je svážeme mašlí a ozdobíme kraslicemi. Z druhé poloviny těsta upečeme ptáčky a hnětýnky.

Hnětýnky: Těsto nakrájíme na kousky a vyválíme delší válečky. Necháme otvor tak veliký, aby se nám po upečení vešlo do otvoru vařené obarvené vejce. Spodní část spleteme. Kvůli otvoru pro vajíčko si uděláme z alobalu kuličku o velikosti vajíčka. Potřeme ji ze všech stran tukem a před pečením vložíme do otvoru v těstě. Těsto potřeme rozšlehaným vejcem, necháme ještě chvíli kynout a dáme péci. Po upečení a vychladnutí vyndáme alobal a vložíme obarvené vajíčko.

Ptácci: Těsto nakrájíme na kousky a vyválíme na delší válečky. Uprostřed svážeme do uzlíku (tělo), kratší konec prsty zmáčkneme tak, aby se vytvořil zobáček, na delším konci uzlíku uděláme vidličkou rýhy (ocásek). Necháme ještě chvíli kynout na vále, potom potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě upečeme.

Mazanec

500 g polohrubé mouky, 180 g cukru, 100g másla nebo tuku, 2 žloutky, 50g soli, citrónová kůra, 3/16 litru mléka, 1 lžička prášku do pečiva, 30 g droždí, 50 g rozinek, 30 g mandlí, 1 vejce na potřetí

Droždí rozmícháme se lžící cukru, přidáme trochu mléka a mouky a necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme prosetou mouku, cukr, sůl, prášek do pečiva, citrónovou kůru, rozešlehané vlažné máslo a rozmíchané žloutky, přidáme kvásek a vlažným mlékem zaděláme těsto. Těsto důkladně zpracujeme vařečkou nebo hnětači. Potom přidáme rozinky a část spařených oloupaných a nakrájených mandlí. Dáme do tepla kynout. Po půlhodině znovu zpracujeme a postup opakujeme 3x. Po posledním vykynutí utvoříme bochánek a dáme jej na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem. Necháme ještě půl hodiny kynout, přitom mazanec několikrát potíráme rozšlehaným vejcem. Při posledním potírání jej nastříhneme uprostřed do kříže a posypeme zbytkem mandlí. Po deseti minutách vložíme mazanec do předem vyhřáté trouby. Pečeme asi 40 minut.

Jidáše

500 g polohrubé mouky, 100 g másla, 1/4 litru mléka, 50 droždí, 0 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, strouhaná kůra, trocha soli, 50 g sekaných loupaných mandlí na posypání, 1 bílek na potřetí těsta

Droždí promícháme se lžící cukru, přidáme trochu mléka a mouky. Kvásek necháme vzejít na teplém místě. Do mísy dáme ostatní přísady, přidáme vzešlý kvásek a vypracujeme pružné těsto. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo kynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem. Vykynuté těsto rozválíme na vále posypaném moukou a skleničkou vypichujeme kolečka. Přendáme na plech, ještě chvíli necháme kynout. Rádýlkem uděláme rýhy, potřeme rozšlehaným bílkem s troškou mléka a posypeme mandlemi. V předehřáté troubě upečeme dorůžova. Jidáše se tradičně podávají čerstvé a s medem

Velikonoční nepečený dort

200 g loupaných mandlí, 250 g změkklého másla, 5 čerstvých žloutků, 200 g moučkového cukru, 2 kelímky smetany ke šlehání, dřev z 1 vanilkového prutu, nastrouhaná kůra z 1 citrónu, na špičku nože skořice. 300 g piškotů, asi 1 dl pomerančového likéru, 1 balíček ztužovače šlehačky, tenké proužky pomerančové kůry, několik trpasličích pomerančů, plátky loupaných mandlí

Žloutky, moučkový cukr a máslo smícháme v hladký krém a opatrně do něj zamícháme nastrouhané mandle. Krém ochutíme vanilkovou dřeví, citrónovou kůrou a skořicí. Dno dortové formy vyložíme průsvitnou fólií, hustě poklademe vrstvou piškotů, zakapeme likérem a potřeme krémem. Postup opakujeme do té doby, než spotřebujeme piškoty. Dort zakryjeme fólií, zatížíme hrcem a uložíme na noc do chladničky. Před podáváním odstraníme fólii, dort vyklopíme na mísu. Ze smetany a ztužovače ušleháme tuhou šlehačku, kterou dort potřeme ze všech stran. Povrch pokapeme alkoholem a pomocí zdobící trubičky

pokryjeme povrch dortu šlehačkou. Ozdobíme pomerančovou kůrou, plátky trpasličích pomerančů i celými trpasličími pomeranči, které připomínají velikonoční vejce

Meruňkový dort s nugátovým piškotem (14 kousků)

5 vajec, špetku soli, 130 g cukru, 3 lžice nugátového krému, 70 g polohrubé mouky, 50 g solamylu, papír na pečení. Náplň: 1 sklenice (850 ml) meruněk, 4 lžice citrónové šťávy, 1 balíček bezbarvé dortové plevy, 500 ml smetany ke šlehání, 2 balíčky vanilkového cukru, 2 ztužovače šlehačky, 20 g čokoládových hoblinek, 2 lžičky sekaných pistáciových oříšků, 1 malého marcipánového zajička

Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků, soli, cukru a jedné lžice studené vody ušleháme tuhý sníh. Přidáme žloutky a nugátový krém. Přisypeme mouku se solamylem a promícháme. Dno dortové formy o průměru 24 cm vyložíme pečicím papírem. Vlijeme těsto a povrch uhladíme. Pečeme v předehřáté troubě (elektrický sporák 175°C, plynová 2 stupeň) přibližně 25-35 minut. Korpus necháme vychladnout a pak jej dvakrát vodorovně rozřízneme. Meruňky necháme okapat, šťávu zachytíme a odměříme z ní 175 ml. Dvě půlky z meruněk nakrájíme na 14 plátek a další dvě na kostičky. Spodní díl dortu obložíme zbylými půlkami meruněk. Přivedeme k varu citrónovou šťávu spolu se šťávou z meruněk. Dortovou polevu smícháme se 4 lžicemi vody a přidáme do šťávy, znovu přivedeme k varu a přelijeme na ovoce. Necháme vychladnout. Po vychladnutí položíme na ovoce druhý díl dortu. Ušleháme smetanu, oba vanilkový cukry a ztužovače šlehačky. 1/3 šlehačky smícháme s meruňkovými kostičkami a touto směsí potřeme druhý díl dortu. Přikryjeme třetím dílem. Celý dort kolem dokola i na povrchu potřeme šlehačkou. Zbylou šlehačku pak naplníme zdobící sáček a nastříkáme na dort kopečky. Okraj posypeme čokoládovými hoblinkami, navrch dáme plátky meruněk. Do středu dortu položíme do kruhu zajička a ozdobíme marcipánovým zajičkem. Nakonec ještě hotový dort posypeme nastrohanými pistáciemi

Zajičci z větrníků

1/4 litru vody, 90 g másla, 140 g hrubé mouky, 4 vejce, trocha soli, 1 kelímek smetany na šlehání, 1 ztužovač šlehačky, jádra lískových ořechů, několik kousků špaget a papír na ouška

Osolenou vodu přivedeme do varu, přidáme máslo a zmírníme plamen. Když voda opět začíná vřít, vmícháme mouku a zpracujeme těsto, které se nechytá dna hrnce. Těsto necháme chladnout a do vlažného vmícháme postupně vejce. Na tukem vymaštěném a moukou vysypaném plechu tvoříme lžičkou menší hromádky, lžičku přitom namáčíme ve vodě. Pečeme v hodně předehřáté troubě, kterou prvních 15 minut neotvíráme. Ještě teplé větrníky podélně rozkrájíme. Vychladlé větrníky naplníme ušlehanou šlehačkou, kterou zpevníme ztužovačem. Šlehačku nastříkáme na spodní část větrníků. Čumáček naznačíme lískovým oříškem, vousy uděláme z kousků špaget. Vystříhneme z papíru uši, které zapíchneme do větrníků, a takto ozdobené vrchní části položíme na šlehačku

Sluníčko

250 g hladké mouky, 2 žloutky, 50 g moučkového cukru, 50 g másla, 3 lžice bílého vína, vanilkový cukr, sůl, strouhaná kůra z 1 citrónu, tuk na smažení

V míse zpracujeme z přísad tuhé těsto, které dáme na vál posypaný moukou a rozválíme na 4 mm silnou placku. Vykrajujeme kolečka, na okrajích je po celém obvodu nařežeme jako sluneční paprsky. Smažíme na rozehřátém tuku a ještě horké pocukujeme. Těmito smaženými sluníčky se slaví odedávna v některých zemích příchod jara.

Velikonoční věnec

500 g polohrubé mouky, 80 g cukru, 1 balení suchého droždí, sůl, 250 ml mléka, 1 vejce, 100 g másla, 200 g mandlí, 100 g rozinek, 2 lžíce medu, 1 lžíce smetany

Mouku prosijeme do mísy a uprostřed vyhloubíme důlek. Rozdrobíme do něj droždí, trochu cukru, vlažného mléka a připravíme kvásek. Necháme na teplém místě 15 minut kynout. Poté přidáme zbylý cukr, 50 g rozpuštěného másla, vejce a sůl, vypracujeme těsto a dáme kynout. Zatímco těsto 15 minut kyne, nasucho opražíme mandle. Do těsta vmícháme 100 g mandlí a rozinky, propracujeme, vyválíme do tří pramenů a spleteme do copu. Potom cop stočíme na plechu do věnce. Necháme ještě kynout. Pečeme 30 minut. Svaříme smetanu, med, 50 g másla a 100 g mandlí. Polevou potřeme věnec 10 minut před koncem pečení



Lanýžová vajíčka

200 g čokolády na vaření, 200 g bílé čokolády, 200 ml smetany, 5 lžic másla, 150 g rozinek (naložených v rumu), 2 lžíce perníkového koření

Na obalení: 50 g kakaového prášku, 50 g strouhaného kokosu

Na černá lanýžová vajíčka rozlámeme čokoládu na vaření, ohřejeme 100 ml smetany, přidáme do čokolády spolu se 2 lžicemi másla a za stálého míchání rozehejeme. Potom přimícháme perníkové koření a hmotu odstavíme do chladna. Na světlá lanýžová vajíčka připravíme se zbylou smetanou a máslem stejným způsobem bílou čokoládu a po vychladnutí doplníme rumovými rozinkami. Obojí hmotu dáme přikrytou nejméně na 30 minut do výparníku nebo mrazničky. Potom vypichujeme z obojí hmoty malé kuličky, utvoříme z nich vajíčka a ještě jednou dáme do chladničky. Potom tmavá vajíčka obalíme ve strouhaném kokosu, světlá vajíčka v kakaovém prášku. Aby byla vajíčka zvláště pestrá, můžeme do strouhaného kokosu přidat pestrobarevný cukr. Lanýžová vajíčka nejlépe uchováme v chladničce, a to v hezké plechové dóze.

Velikonoční recepty - maso

Velikonoční kotouč z telecího masa

INGREDIENCE

1 kg telecí plece
100 g slaniny
100 g šunky
2 až 3 vejce
3 sterilované okurky nebo 3 lžice sterilovaného hrášku
80 g másla
1 lžička hladké mouky
1 lžička másla na zahuštění
sůl

POSTUP PŘÍPRAVY

Telecí plec prokrojíme na plát, naklepeme, osolíme, postupně poklademe tenkými plátky slaniny, plátky šunky, míchanými vejci a plátky sterilovaných okurek nebo posypeme sterilovaným hráškem.

Navrch můžeme dát plátky uzeného masa, jazyka nebo jemného salámu. Plát masa zavineme, převážeme, vložíme na rozehřáté máslo a ze všech stran opečeme.

Pak mírně podlijeme a upečeme v troubě doměkka za častého přelévání vypečenou šťávou a mírného podlévání horkou vodou.

Měkký kotouč zbavíme nitě a nakrájíme na šikmé řezy.

Šťávu zahustíme kuličkou z hladké mouky a másla a povaříme.

Jednotlivé porce obkládáme vařenou nebo dušenou zeleninou a podáváme s opečenými brambory.

Jehněčí hřbet s citrónem a tymiánem

Jehněčí hřbet, 6 snítek čerstvého tymiánu, sůl, pepř, 150 g másla, 500 g mrkve, 500 g cuket, muškátový oříšek, 5 lžic citrónového želé, 1/4 litru hovězího vývaru, 3 lžice pojiva do omáček, 1 citrónu, sušená majoránka

Opláchneme tymián a polovinu ho nasekáme. Omyté a osušené maso potřeme solí, pepřem a nasekaným tymiánem a vložíme do vymazaného pekáče. Za stálého podlévání upečeme. Omyté cukety a mrkev nastrouháme na dlouhé nudličky a podusíme na zbylém másle. Okořeníme solí a muškátem. Trochu podlijeme vodou a dusíme asi 3 minuty. Pečení potřeme polovinou citrónového želé a ještě 5 minut pečeme. Pak maso vyjmeme, do šťávy přidáme hovězí vývar a pojivo do omáček, chvilku povaříme a podle chuti dosolíme a opepříme. Polovinu citrónu vyškrabeme naplníme druhou polovinou připraveného želé a posypeme majoránkou. Maso upravíme na připravené podušené zelenině a ozdobíme tymiánem. Chutnou přílohou jsou nudle.

Velikonoční nádivka

[1 vecka, 10 vajec, 200 g vařeného vepřového masa i s vývarem, 200 g uzeného masa, 200 g Hery, sůl, pepř, muškátový květ, nasekané mladé kopřivy - asi 2 hrsti \(můžeme nahradit pažitkou nebo petrželkou\)](#)

Veku nakrájíme na kostičky a dáme do hlubší mísy. Rozpustíme 100 g Hery, kterou polijeme kostičky veky v míse. Vepřové a uzené maso také nakrájíme na kostičky a spolu s bylinkami přidáme do mísy. Do malého množství vývaru vidličkou zašleháme žloutky, přidáme pepř, sůl a muškátový květ. Nalijeme do mísy k masu a žemlovce. Na závěr lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Vše dáme do tukem vymazaného pekáče a zvolna pečeme. Velikonoční nádivku podáváme teplou se zeleným salátem.

Smažené kůzlečí

[Zadní polovina kůzlete, 1 vejce, hladká mouka, strouhanka, sůl, tuk na smažení, koření gyros](#)

Kůzle rozporcujeme na menší kousky, omyjeme, osušíme, osolíme a poprášíme gyrosem, obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce. Smažíme zvolna, aby se prosmažilo u kosti. Jako přílohu podáváme vařené brambory.

Pečené kůzlečí s nádivkou

[Přední polovina kůzlete, 80 g másla, 50 g slaniny, sůl. Nádivka: 60 g másla, 3 vejce, 2 rohlíky, 1/8 litru mléka, asi 2 lžičky strouhanky, zelená petržel, na špičku nože mletého muškátového květu, sůl](#)

Maso opereme, otrepe a osolíme. V hrudi uděláme kapsu, naplníme ji nádivkou a zašijeme. Kapsa nesmí být příliš plná, aby při pečení nepraskla. Nepekáči rozpustíme máslo a slaninu a opečeme maso ze všech stran. Podléváme teplou vodou a pečeme doměkka. Podáváme se špenátem a houskovým knedlíkem. Nádivka: Máslo a žloutky utřeme se 2 lžičkami strouhanky, přidáme na kostičky nakrájené rohlíky zvlhčené mlékem. Promícháme, osolíme, přidáme muškátový květ a petrželku. Nakonec vmícháme ušlehaný tuhý sníh.

Vejce v šunkové omáčce

[6 vajec, 1 plechovka kukuřice, 200 g šunky, 1 svazek petrželky, 1 svazek kopru, sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek, 2 balíčky instantní světlé omáčky](#)

Vejce uvaříme natvrdo. Podle návodu uvaříme omáčku. Přidáme kukuřici a šunku nakrájenou na proužky. Nasekáme bylinky, přidáme je do omáčky, osolíme a opeříme. Oloupaná vejce rozpůlíme. Upravíme na mísu, zalijeme omáčkou, posypeme strouhaným muškátovým oříškem a ozdobíme petrželkou. Jako přílohu podáváme vařené brambory.

Hnízdečka s rýží

[4 vepřové řízky, 4 plátky gothajského salámu, 4 vejce uvařené natvrdo, sůl, pepř, 100 g tuku, 50 g slaniny](#)

Vepřové řízky naklepeme, osolíme a opeříme. Každý řízek, na který jsme položili plátek salámu a vejce, zabalíme tak, jako balíme ptáčky. Rozpustíme tuk a slaninu. Maso opečeme a za mírného podlévání udusíme doměkka. Podáváme s dušenou rýží. Rýži dáme na mísu., maso rozpůlíme, vajíčky nahoru posadíme do rýže a pokapeme vypečenou šťávou.

Velikonoční nádivka

Ingredience:

500 g uzeného masa, 1 chlebičková vecka, 125 g tuku nebo másla, 6 vajec, asi 150 ml mléka, sůl, mletý kmín, majoránka, půl lžičky zázvoru, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, 50 g petrželky a kerblíku

Maso opláchneme, zalijeme horkou vodou, uvedeme do varu, scedíme je, opláchneme a znovu zalijeme horkou vodou a uvaříme je doměkka. Po změknutí vyjmeme a necháme vychladnout. Plátky vecky nakrájíme na kostičky. Tuk nebo máslo rozeřjeme, vytřeme jím pekáč a zbylým pokapeme pečivo. Vejce s mlékem rozšleháme, promícháme se solí a kořením a přelijeme kostičky vecky. Natě opláchneme, vytřepeme vodu, nadrobno je nakrájíme i s masem a vmícháme k pečivu. Nádivku rozetřeme do pekáče a pečeme 35 minut při 200°C. Nádivku podáváme teplou i studenou k hlavnímu jídlu nebo se salátem.

Obměna:

Místo uzeného masa použijeme šunku, můžeme přidat několik stroužků česneku

Zelňačka s houbami a klobásou

500 g kysaného zelí, 150 g klobásy, 3 středně velké brambory, 10 g sušených hub, 2,5 dl kysané smetany, 30 g hladké mouky, voda, sůl

Kysané zelí překrájíme, zalijeme vodou, přidáme opláchnuté houby a vaříme. Teprve později přidáme klobásu nakrájenou na kolečka. Brambory oškrábeme, nakrájíme na kostičky a zvlášť uvaříme v osolené vodě. Když jsou zelí a houby měkké, přilijeme uvařené brambory i s vodou, v níž se vařily, zahustíme smetanou, ve které rozmícháme mouku, ochutíme solí a povaříme.

Skopová kýta na česneku

700 g skopové kýty, 70 g slaniny, 6 stroužků česneku, 1 lžice hladké mouky, 4 lžice sádla, špetka mletého zázvoru, kmín, mletý pepř, sůl

Očištěnou skopovou kýtu rozdělíme na dva díly, které prošpikujeme proužky slaniny a česnekem. Osolíme, opeříme, poprášíme mletým zázvorem, položíme do pekáče, přidáme sádlo, kmín a v předehřáté troubě upečeme ze všech stran. Mírně podlijeme a za občasného podlévání i přelévání upečeme doměkka. Maso vyjmeme a uchováme v teple. Vypečenou šťávu vysmahneme do tuku, zaprášíme moukou, dozlatova osmažíme, zalijeme trochou vody a povaříme, až se začne oddělovat tuk. Dochutíme utřeným česnekem. Maso nakrájíme na plátky a přeléváme je šťávou. Podáváme se špenátem a bramborovými knedlíky.

Velikonoční zeleninová polévka

Suroviny:

1 mrkve drobně nakrájená
2 jarní cibulky drobně nakrájené
1 pórek nakrájený na tenká půlkolečka
2ks řapíkatého celeru drobně nakrájeného
1 hlávkový salát nakrájený na kousky - jenom listy
3 lžice másla
2 lžice nasekané petrželové natě
1 litr vody
4 brambory středně velké
sůl, pepř dle chuti
½ lžičky tymiánu

na másle osmahneme cibulku, přidáme pórek, mrkev, celer a nakonec hlávkový salát, chvilku podusíme a zalijeme vodou, přidáme na kostičky nakrájené brambory, tymián, nasekanou petrželovou nať, osolíme opeříme a dovaříme.

Jehněčí kotlety

Ingredience: 800 g jehněčích kotlet, větvička čerstvého nebo 1 lžička sušeného tymiánu, 6 stroužků česneku, sůl, pepř, 200 g sterilovaných nebo předvařených fazolek, 200 g žampionů, 1 cibule, 200 g červených nakládaných fazolí, 150 g uzené slaniny, olej

Postup přípravy: Kotlety okořeníme, osolíme, natřeme prolisovaným česnekem, posypeme tymiánem, pokapeme olejem a uložíme do mísy. Necháme přes noc naložené v oleji v chladu. Kotlety opečeme na pánvi z obou stran. Na oleji opražíme na kostky nakrájenou slaninu, na ní opražíme na měsíčky nakrájenou cibuli, nakrájené žampiony, fazolky, fazole. Osolíme, opeříme, ochutíme tymiánem. Opečené kotletky podáváme obložené zeleninou s brambory.

Nadívané kuře na rozmarýnu

Ingredience:

1 svazek rozmarýnu,
6 stroužků česneku,
1/8 l bílého vína,
200 g anglické slaniny,
1 kuřecí játra,
2 lžíce olivového oleje,
1 kuře,
sůl,
pepř

Příprava:

1. Rozmarýn omyjeme, asi třetinu snítek otrháme. Zbytek dáme s neloupaným česnekem do hrnce. Povaříme v 1/8 l vody asi deset minut. Přecedíme a promícháme s vínem. Piedehřejeme troubu na 200 °C.

2. Slaninu s játry jemně posekáme. Na pánvi s olivovým olejem rozpustíme slaninu, sejmeme z ohně, přimícháme játra a rozmarýn.

3. Kuře omyjeme, osušíme, zevnitř i zvenku osolíme a opeříme. Naplníme nádivkou a převážeme kuchyňskou nití.

4. Dusíme na pekáčku 20 min., přilijeme trochu vinné omáčky, dusíme dalších 45 min. a pňtom postupně přiléváme zbylou tekutinu. Omáčku podle potřeby svaříme a podáváme s kuřetem.

Krůta s mandlovou nádivkou

Ingredience:

1 krůta,
sůl,
100 g slaniny,
80 g másla.

Nádivka:

100 g másla,
3 žloutky,
sůl,
muškátový květ,
5 žemlí,
mléko,
50 g mandlí,
2 dl smetany,
sníh ze dvou bílků

Příprava:

Z dobře očištěné krůty odstraníme ze stehů šlachy. Potom krůtu prošpikujeme, osolíme, naplníme nádivkou a sešijeme.

Pečeme ji na másle a na slanině nakrájené na kostičky nejprve zvolna přikrytou pekáčem. Poléváme ji šťávou a podléváme horkou vodou. Ke konci pečení ji odkryjeme a pečeme dozlatova.

Nádivka: v misce utřeme máslo se žloutky, osolíme, přidáme na proužky nakrájené mandle, trochu květu a pak lehce vmícháme žemle nakrájené na kostičky a namočené v mléce a vymačkané, smetanu a nakonec pevný sníh z bílků.

Velikonoční kapsa

Ingredience:

150 g zmrazené zeleninové směsi,
1 menší cibule,
100g šunky,
sůl,
pepř,
sladká paprika,
tabasco,
2 lžice kečupu,
olej,
50 g strouhaného sýra,
4 kuřecí řízky,
hladká mouka.

Příprava:

Orestujeme cibuli, na nudličky nakrájenou šunku a přidáme zeleninovou směs. Osolíme, okořeníme špetkou papriky, pepře a provensálského koření. Přidáme dvě lžice kečupu, trochu tabasca a čtyři lžice vody.

Dusíme na mírném ohni až zelenina změkne a kečupová směs zhoustne. Vmícháme nastrouhaný sýr. Prsíčka naklepeme na tenké plátky, osolíme, opepříme a potřeme česnekem. Na polovinu plátků dáme zeleninovou směs, přeložíme, sepneme párátky.

Zprudka opečeme na oleji, podlejeme vodou a dusíme doměkka. Měkké kapsy vyjmeme, šťávu zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve vodě.

Kapsy přelijeme omáčkou a posypeme nasekanou pažitkou

Velikonoční pochoutka

Ingredience:

8 housek,
250 g uzeného bůčku,
4 vejce,

3 dl mléka,
100 g margarínu,
150 g míchané zeleniny,
100g pórků, česnekové nati, kopřiv a špenátu,
bílý pepř,
muškátový květ,
sůl

Příprava:

Formu vymažeme tukem. Zbytek tuku dáme do mísy s kořením a dvěma žloutky a vymícháme. Přisypeme na kostky nakrájenou veku a polijeme mlékem. Přidáme kostičky vařeného masa, dvě natvrdo vařená vejce a nakrájené zelené natě.

Vše promícháme s pevným sněhem ze dvou bílků, vlijeme do formy a zvolna pečeme dozlatova.

Králík na česneku

Ingredience:

1 králík,
250g másla nebo rost. tuku,
1 větší cibule,
2dl kečupu,
4 stroužky česneku,
1 lžička papriky,
1 lžice octa,
lžice cukru,
lžice soli,
3 lžičky sojové omáčky,

na ozdobu:

petrželka, rajče, pár listů salátu, celerová nat'.

Příprava:

Králíka očistíme, omyjeme, naporcujeme a vložíme do pekáčku. V kastrůlku rozpustíme máslo, vsypeme hrubě nakrájenou cibuli, orestujeme, přidáme kečup, prolisovaný česnek se solí, mletou papriku, ocet, cukr, sojovou omáčku a vše promícháme.

Touto marinádou potřeme králíka a necháme v chladnu do druhého dne uležet. Králíka mírně podlijeme vodou, přikryjeme poklicí a vložíme do vyhřáté trouby. Při teplotě 180-200 °C upečeme za občasného podlévání doměkka. Ke konci pečení pekáček odkryjeme, aby maso dostalo zlatavou barvu.