

KOBLIHY, VDOLKY, LIVANCE...

LÍVANCE S BORŮVKOVOU OMÁČKOU

(dávka na 18 kusů)

Potřebujeme:

na těsto: 1/2 kostky droždí (20 g), 375 g hladké mouky, 625 ml mléka,

20 g cukru, 1 vejce

špetku soli, sádlo nebo olej na pečení

Borůvková omáčka:

100 g borůvek, 1 lžice cukru, 1 lžice citrónové šťávy

půl lžičky škrobové moučky bramborové

hrozny na ozdobu, strouhaný tvaroh

Postup:

Ve vlažném mléce rozmícháme droždí, cukr a mouku, po 15 minutách přilijeme vejce, osolíme, promícháme a znovu necháme na teplém místě kynout asi 10 minut.

Na pánvi nebo lívanečnicku rozežřejeme tuk, vlijeme řídké těstíčko a pečeme zvolna z obou stran dozlatova.

Na talíři poléváme omáčkou, zdobíme tvarohem a kuličkami hroznů.

Borůvková omáčka: rozmícháme škrob s několika lžicemi vody a přisypeme borůvky s cukrem, povaříme 2 minuty a podáváme.



LÍVANCE S OVESNÝMI VLOČKAMI

350 g polohrubé mouky, 30 g droždí, 1 lžice cukru, špetka soli, 2 žloutky, asi 0,6 l mléka, 50 g ovesných vloček, tuk, džem nebo skořicový cukr.

Postup práce:

v míse roztřeme droždí s cukrem, lžící mouky a trošku vlažného mléka. Vločky si zalijeme šálkem mléka. K vykynutému kvásku přidáme sůl, žloutky, mouku a vlažné mléko a připravíme zahoustlé těsto. Po vykynutí do něj přimícháme namočené ovesné vločky. Pak již jen na vymaštěném lívanečnicku (může být i normální pánvička) pečeme lívance.

Podáváme s džemem nebo posypané skořicí - skořic.cukrem.

KŘUPAVÉ TVAROHOVÉ LÍVANEČKY

Ingredience:

250 g měkkého tvarohu, 400 ml mléka, 1 vejce, asi 150 g hladké mouky, 3 PL kukuřičných vloček, sůl, tuk na pečení, moučkový a vanilinový cukr, nejemno nastrouhaná čokoláda na obalení, čerstvé nebo kompotované ovoce na ozdobení.

Příprava:

Měkký tvaroh rozmícháme s mlékem, žloutkem, solí a nakonec postupně přidáváme prosetou mouku. Hladké, středně husté těsto necháme krátce odpočinout. Pak do něj vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků a kukuřičné vločky. Na přehřáté pánvi potřené tukem pečeme po obou stranách lívanečky, které ještě horké obalíme ve směsi moučkového a vanilinového cukru s nastrouhanou čokoládou. Obložíme čerstvým nebo kompotovaným ovocem a ihned podáváme.

Pro změnu můžeme tvarohové lívance podávat potřené džemem nebo zakysanou smetanou rozmixovanou s ovocem. Doporučená příloha: nápoj dle chuti.

MERUŇKOVÉ KNOFLÍKY

Potřebujeme:

500 g meruňek, 100 g moučkového cukru, 150 g rostlin. tuku nebo másla, 250 g polohrubé mouky, 100 g škrobové moučky, jedno vejce na potřetí.

Na polevu: 300 g moučkového cukru, 1 citron.

Postup:

1. Na vále promícháme mouku a škrobovou moučku. Přidáme nastrouhaný tuk a vše důkladně zpracujeme do těsta. Zabalíme do fólie a necháme v chladu půl hodiny odležet.
2. Poté těsto vyválíme a vykrájíme z něj větší kolečka.
3. Kolečka rozdělíme na polovinu a z jedné poloviny vykrájíme menším kolečkem vnitřky koleček tak, aby vznikly úzké kroužky.
4. Rozšleháme vejce a slepíme jím plná kolečka s kroužky s prázdným středem. Do těchto středů vložíme vždy po půlce meruňky a v horké troubě (250 °C) upečeme.
5. Z prosetého moučkového cukru vyšleháme s citrónovou šťávou hladkou polevu, kterou vychladlé koláčky potřeme a necháme ztuhnout.



BRAMBOROVÉ KOBLIHY

Suroviny :

½ kg vařených brambor, ½ kg polohrubé mouky, 1/8 l mléka, kostka kvasnic, 2 žloutky, 2 lžíce rumu, 1 lžíce cukru, sůl

Postup :

Do vlažného mléka dáme cukr, kvasnice a necháme vykynout. Vykynuté přidáme do nastrouhaných, vařených prochladlých brambor, přidáme mouku, 2 žloutky, rum, sůl a vymícháme hladké těsto. Podle potřeby můžeme přidat mléko. Po půl hodině těsto znovu opatrně přehnětíme a ještě necháme kynout. Potom uděláme na vále koblihy, necháme chvíli vykynout a smažíme tak, že je dáváme do rozpáleného oleje horní stranou dolů.

Na usmažené můžeme dát sladkou marmeládu nebo slanou pomazánku.



SVÁTEČNÍ VDOLEČKY

500 g hladké mouky, 120 g moučkového cukru, 4 žloutky, 70 g droždí, 2 dl mléka, 1 a půl dl oleje, rum, citrónová kůra, sůl.

Zaděláme těsto a po vykynutí zaděláme znovu. Z těsta vykrajujeme kousky, které plníme náplní (makovou, tvarohovou). Na vdolečky dáme trochu marmelády, drobenku a upečeme.

VENKOVSKÉ PEČENÉ VDOLKY

Ingredience :

500 g hladké mouky, 25 g droždí, 250 ml mléka, sůl, 2 lžice pískového cukru, 80 g másla, tuk na vymazání plechu a na potřeni, 200 g měkkého tvarohu ochuceného cukrem, 50 g švestkových povidel, 50 g nastrouhaného tvrdého tvarohu

Příprava:

Mouku prosejeme a uprostřed utvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr, trochu vlažného mléka a necháme vykynout.

Po vykynutí vmícháme zbylé mléko, rozeřtý tuk, sůl a vypracujeme vláčné těsto, které ještě necháme vykynout.

Z těsta vykrajujeme lžící namočenou v mouce kousky těsta a rukou je zakulatíme na bochánek. Bochánky zploštíme a přeneseme na

vymazaný plech. Necháme ještě krátce kynout, potřeme rozeřtým tukem a ve středně vyhřáté troubě upečeme.

Upečené vdolky potřeme ochuceným tvarohem nebo povidly a posypeme nastrouhaným tvarohem.



MANDLOVÉ KOBLÍŽKY

Utřeme:

150 g másla, 100 g moučkového cukru a 1 žloutek.

Vyšleháme a přidáme 70 g mletých mandlí, na špičku nože tlučeného hřebíčku, malou lžičku skořice, 5 lžic mléka, 4 lžice kakaa a vanilkový cukr a 300 g polohrubé mouky proseté s 1/2 balíčkem prášku do pečiva. Ze zpracovaného těsta tvarujeme koblížky, klademe je na vymazaný plech a pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě. Po upečení zdobíme podle chuti a fantazie.

MASOPUSTNÍ KOBLIHY

Ingredience:

400 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 8 žloutků, 3 lžice moučkového cukru, 100 g másla, 300 ml mléka, 42 g droždí, 3 lžice rumu, sůl, marmeláda, olej.

Postup:

Do vlažného mléka vsypeme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem, špetkou soli, vzešlým kváskem a změkklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky. Těsto důkladně propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu vykynout. Pak ho na vále vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrajíme kolečka, lžičkou nanese marmeládu, prázdným kolečkem přikryjeme, okraje stiskneme a přesahující těsto odkrojíme. Ještě chvíli necháme kynout. Mezitím rozeřtíme větší vrstvu tuku, aby v něm koblíhy plavaly.

Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblíhy pocukrujeme.



MASOPUSTNÍ MAŠLIČKY

Ingredience:

2 vejce, 1 lžička moučkového cukru, 2 lžíce tuku, 200 g polohrubé mouky, mouka na vyválení, ztužený tuk na smažení, moučkový a vanilkový cukr na posypání.

Postup:

Celé vejce rozšleháme s cukrem a tukem, pak přidáme po částech mouku a vypracujeme vláčné těsto, které necháme 15 minut odležet. Poté pomocí lžice odkrájíme z těsta stejně velké kousky a vyválíme z nich tenké placičky (ale jiným tvarům se bránit nemusíte). Poklademe je na utěrku a přikryjeme folií, aby neoschly. Placičky postupně smažíme po obou stranách, pokládáme je na papírový ubrousek a teprve poté je pocukrujeme.

BANÁNOVÉ KOBLÍŽKY

Ingredience:

8 lžic polohrubé mouky, 4 lžíce moučkového cukru, 2 vejce, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 2 banány, citrónová šťáva. Banány utřeme, pokapeme citrónovou šťávou.

Vejce ušleháme s cukrem, přidáme mouku prosetou s práškem do pečiva, banány.

Podle potřeby přidáme trochu vody a vypracujeme hustší těsto. Lžící vykrajujeme kulaté koblížky a smažíme dozlatova.

VDOLKY

Ingredience:

200 g hladké mouky, 250 g tvarohu, 4 vejce, 3/4 prášku do pečiva.

Rozšleháme vejce, přidáme tvaroh a mouku smíchanou s práškem do pečiva.

Z vypracovaného těsta lžičkou (namočenou v horkém tuku pro snadnější nabírání) vykrajujeme kousky, které smažíme ve vyšší vrstvě tuku. Hotové necháme okapat na ubrousku, potom obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

SMAŽENÉ VDOLEČKY Z TVAROHOVÉHO TĚSTA

Ingredience:

400 g polohrubé mouky, 250 g tvarohu, 2 lžíce krupicového cukru, 2 lžíce rostlin. tuku (50 g), 2 vejce, mléko, 20-30 g droždí, sůl.

Utřeme tvaroh s vejci, cukrem a tukem. Přidáme prosetou mouku, sůl a zaděláme kváskem vzešlým ve vlažném oslazeném mléce. Vypracujeme tužší těsto, necháme asi 1 hodinu v teple, přikryté utěrkou, vykynout.

Rozválíme na prst vysokou placku a skleničkou nebo tvořítkem vykrajujeme kulaté placičky. Necháme na plechu asi 15 minut kynout, pak vložíme do předehřáté trouby krátce zapéct. Zapečené vdolečky smažíme v rozehrátém tuku po obou stranách do zružovění. Klademe na papírové ubrousky, mažeme marmeládou, sypeme strouhaným tvarohem. Zakapeme smetanou, jogurtem, nebo do středu dáme kopeček smetanového krému.

MANDLOVÁ KYNUTÁ KOLEČKA

Ingredience:

500 g polohrubé mouky, 75 g ml. cukru, 50 g ml. mandlí, 40 g droždí, 250 ml mléka, 2 lžíce oleje, 2 lžíce rumu, 2 žloutky, špetka soli.

V mléku s cukrem necháme vzejít droždí, přidáme olej, rum, žloutky a vše v mixéru našleháme do pěny.

Vmícháme mandle a mouku se solí a vypracujeme hladké těsto. Vyválíme a vykrajujeme kolečka, která necháme pod utěrkou ještě 30 minut kynout a pak je z obou stran smažíme na oleji dozlatova. Po okapání oleje obalíme v mletém cukru

KOBLIHY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

3/4 litru vody dáme vařit s 30 g másla, špetkou soli a 1 lžící rumu. Do vařícího vsypeme 300 g polohrubé mouky, hodně vymícháme a necháme vychladnout. Vmícháme 4 celá vejce, 4 lžice rumu, 1/2 balíčku prášku do pečiva. Lžící vykrajujeme malé kobližky a smažíme v rozpáleném tuku. Teplé obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM

350 g hladké mouky, 100 g másla, 1 vejce, mléko, 3 lžice cukru, 12 g droždí, sůl, hladká mouka na vyválení.

Vanilkový krém: 2 žloutky, 4 dl mléka, půl balíčku pudinkového prášku s vanilkovou příchutí, 2 lžice cukru, vanilkový cukr.

Droždí rozmícháme se dvěma lžicemi cukru, když zřídne, přidáme tři lžice vlažného mléka a dvě lžice mouky, rozmícháme a necháme na teplém místě vykynout. Do misky prosejeme mouku a sůl, přidáme vykynutý kvásek, vejce, lžici cukru a polovinu dávky rozeřtátého másla a mlékem zaděláme vláčné těsto. Misku přikryjeme utěrkou a těsto necháme vykynout na teplém místě (asi hodinu).

Když těsto zdvojnásobí svůj objem, rozválíme je na válečky asi 1,5 – 2 centimetry silné a nakrájíme je na stejně dlouhé dílky.

Naskládáme je do pekáčku vymaštěného máslem a promastíme je rozeřtátým máslem, když je dno pekáčku plné, buchtičky pomastíme a stejně naskládáme i druhou vrstvu (nebo pečeme ve dvou pekáčcích jen v jedné vrstvě).

Po vykynutí upečeme buchtičky do červena. Podáváme je teplé, přelitě vanilkovým krémem.

Příprava krému: V části mléka rozmícháme pudinkový prášek, vlijeme je do ostatního horkého mléka, přidáme cukr a uvaříme hladký krém za stálého míchání. Sejmeme jej z plotýnky, doplníme žloutky rozkvedlanými ve lžici mléka, vanilkovým cukrem a dobře rozmícháme.

LÍVANCE

15 g droždí, 30 g cukru, 250 – 300 g hladké mouky, 1/2 l mléka, 1 vejce, špetka soli, citrónová kůra, 100 g tuku na pečení, na mazání 100 g zavařeniny nebo povidel, 50 g tvarohu nebo 30 g másla, skořicový cukr.

Droždí rozmícháme s troškou cukru a mouky, přidáme část vlažného mléka, dobře rozmícháme a zakryté necháme kynout. Pak přidáme sůl, ustrouhanou citrónovou kůru, vejce, ostatní cukr a střídavě mouku a mléko, až vznikne hladké těsto bez žmolků. Zakryjeme je a necháme asi půl hodiny kynout. Dolíky lívanečníku vymažeme rozpuštěným tukem a pečeme v nich tenčí lívance po obou stranách. Mažeme je zavařeninou nebo povidly a sypeme nastrouhaným tvarohem.

Můžeme je také jen pocukrovat nebo potřít rozpuštěným máslem a posypat je skořicovým cukrem.

Můžeme také péci dvojité lívance. Do důlku lívanečníku nalijeme jen tenkou vrstvu těsta, když se zapeče, přidáme kousek zavařeniny nebo plátek jablka a pokryjeme druhou vrstvou těsta.

Pak lívance obrátíme a dopečeme po druhé straně.

LÍVANCE S DŽEMEM A JOGURTEM

400 g hladké moky, asi 1/2 l mléka, 1 vejce, 15 g droždí, 2 lžice cukru, sůl, tuk Iva, džem, 2 kelímky bílého jogurtu, moučkový a vanilkový cukr na posypání.

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme cukr, vejce, sůl a za stálého šlehání přidáváme po troškách prosetou mouku. Nádobu s řídkým těstem na lívance přikryjeme čistým ubrouskem a necháme v teplé místnosti vykynout. Vykynuté těsto naléváme na rozeřtátý tuk a usmažíme po obou stranách lívance.

Potřeme je džemem, stočíme nebo přeložíme na půlky, poklademe jogurtem a posypeme moučkovým a vanilkovým cukrem. Hned podáváme.

LÍVANCE II.

35 dkg polohrubé mouky, sůl, 1 dkg droždí, 1/2 l mléka, 1 lžice másla, 1 lžice cukru, 1 vejce, olej na pečení.

Z mléka odebereme půl šálku, přidáme lžičku cukru, rozdrobené droždí a uděláme kvásek. Ostatní mléko ohřejeme, aby bylo vlhké, osolíme, přidáme cukr, vejce, dobře rozšleháme, přilijeme kvásek a zamícháme moukou. Těsto dáme na teplo kynout. Jakmile nabude asi o polovinu, pečeme lívance. Podáváme potřené švestkovými nebo borůvkovými povidly a sypeme tvarohem. Podáváme teplé.

LÍVANEČKY S MERUŇKAMI

1/2 l mléka, 350 g mouky, (asi 10 vrchovatých lžic) trochu soli, lžičku prášku do pečiva, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, meruňky, tuk na pečení, šlehaná smetana.

V mléce rozšleháme mouku, vejce, kypřicí prášek, sůl a vanilkový cukr. Vzniklou hmotu lijeme na vymazaný lívanečník a po obou stranách pečeme.

Hotové poklademe půlkami meruněk a ozdobíme ušlehanou smetanou.

LÍVANCE S JABLKY

suroviny:

500 ml mléka, 200 ml 12% smetany, 1 vanilkový cukr, špetka soli, 20 až 22 lžic hladké mouky, 21 g droždí, 1 lžice cukru, 3 vejce, 3 až 4 jablka oloupaná a nakrájená na kostičky, olej na smažení, skořicový cukr na obalení

Mléko ohřejeme, vyšleháme s vejci, oběma cukry, droždím, solí. Zašleháme mouku a vsypeme nakrájená jablíčka, která jen tak vmícháme, již nešleháme. Dáme na teplé místo vykynout. Na oleji smažíme malé lívanečky, které obalujeme ve skořicovém cukru.



MAKOVÉ LÍVANEČKY

500 ml mléka, 20 g droždí, 50 g mouč.cukru, 350 g hladké mouky, 50 g mletého máku, 1 lžičky mleté skořice, sůl, 2 vejce, olej na pečení, meruňková nebo malinová marmeláda, 200 ml smetany.

Připravíme kvásek(droždí, mléko , cukr), zbylé mléko smícháme s mákem, špetkou soli, zbylým cukrem, skořicí a žloutky, bílky vyšleháme na tuhý sníh, do makové směsi přidáme vykynutý kvásek, mouku, lehce vmícháme sníh a necháme kynout.

Smažíme na oleji, potřeme marmeládou a zdobíme ušlehanou šlehačkou

BRAMBOROVÉ LÍVANCE V TROUBĚ

Potřebujeme: 1,3 kg brambor, 3 vejce, 200 g hladké mouky, 120 g másla, 120 g moučkového cukru, sůl.

Brambory jemně nastrouháme, přidáme mouku, vejce a sůl. Po promíchání klademe těsto lžící na horký plech a rozetřeme na placku. Pečeme v troubě po obou stranách do zrůžovění.

Na talíře klademe po čtyřech kusech na sebe, mezi jednotlivé vrstvy posypeme cukrem a potřeme rozpuštěným máslem.

Ve vlažném mléce rozmícháme droždí, cukr a mouku, po 15 minutách přilijeme vejce, osolíme, promícháme a znovu necháme na teplém místě kynout asi 10 minut.

Na pánvi nebo lívanečníku rozehejeme tuk, vlijeme řídké těstíčko a pečeme zvolna z obou stran dozlatova.

Na talíři poléváme omáčkou, zdobíme tvarohem a kuličkami hroznů.

Borůvková omáčka: rozmícháme škrob s několika lžicemi vody a přisypeme borůvky s cukrem, povaříme 2 minuty a podáváme.

LÍVANCE Z KYSELÉHO MLÉKA - KYŠKY

2 šálky kyselého mléka, 1 lžíce cukru, špetka soli, 2 vejce, 1 1/2 šálku polohrubé nebo hrubé mouky, tuk na pečení.

Mléko osolíme, přidáme cukr, žloutky a dobře rozkvedláme. Pak přidáme mouku a naposled tuhý sníh. Pečeme na dobře pomaštěném lívanečníku.

Lívance posypané cukrem podáváme k ovocnému salátu nebo k jablečné pění, nebo je potřeme marmeládou a posypeme tvarohem.

PALAČINKY SE ZMRZLINOU

Suroviny na 10 porcí

400 g kompotovaných hrušek, 0,5 l zmrzliny vanilkové, 20 g mandlí, 300 g čokolády

Tenké palačinky složíme do šátečku a obložíme kompotovanou hruškou nakrájenou na plátky. Přidáme kopeček vanilkové zmrzliny a přelijeme zahřátou čokoládovou omáčkou. Posypeme opraženými mandlemi nakrájenými na tenké lupínky. Ihned servírujeme.



PALAČINKY S PEŘINKOU

Ze 4 vajec, mouky, mléka, 2 lžic cukru a špetky soli uděláme těsto na palačinky. Tvaroh vymícháme s cukrem, pudinkovým práškem, jedním žloutkem, citrón. kůrou a cukrem a 1 vanilkovým.

Z půl litru mléka, trochu rumu, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh.

Palačinky upečeme, naplníme, poskládáme do pekáčku, zalijeme pudinkem a na něj dáme sníh z bílků a cukru. Vše dáme zapéct až sníh zružoví.



TVAROHOVÉ OMELETY S JABLKY

250 g tvarohu, 250 g hladké mouky, 3 vejce, 2 dl smetany (mléko, podmásli), 1 lžíce oleje, 1 lžička prášku do pečiva.

Žloutky utřeme s tvarohem, smetanou, přidáme mouku s práškem do pečiva, olej. Opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků a 2 oloupaná, na tenké plátky nakrájená jablka. Usmažíme na pánvi, na talíři sypeme skořicovým cukrem, podáváme s dobrou marmeládou nebo švestkovým kompotem.

ZAPEČENÉ PALAČINKY

125 g hladké mouky, 3 vejce, 1 žloutek, 1/8 litru mléka, 1/8 litru sodovky, špetka soli.

Postup:

Všechny suroviny našleháme a necháme 10 minut nabobtnat. Usmažíme 12 tenkých palačinek o průměru 16 cm. Utřeme 250 g tvarohu, 100 g moučkového cukru, 2 žloutky, 50 g rozinek, citrónovou kůru. Do vymazané zapékací misky položíme palačinku, posypeme strouhanými lískovými oříšky, na ni dáme palačinku potřenu tvarohem, palačinku sypanou kakaem, palačinku potřenu marmeládou a opakujeme. Při 200 °C zapékáme 15 minut.

Ze 2 bílků a 50 g moučkového cukru ušleháme sníh, ozdobně nastříkáme na palačinky a zapečeme. Poprášíme skořicí.

TVAROHOVÉ OMELETY S JABLKY

250 g tvarohu, 250 g hladké mouky, 3 vejce, 2 dl smetany (mléko, podmásli), 1 lžice oleje, 1 lžička prášku do pečiva.

Žloutky utřeme s tvarohem, smetanou, přidáme mouku s práškem do pečiva, olej. Opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků a 2 oloupaná, na tenké plátky nakrájená jablka. Usmažíme na pánvi, na talíři sypeme skořicovým cukrem, podáváme s dobrou marmeládou nebo švestkovým kompotem.

BRAMBOROVÉ PALAČINKY

1 litr mléka, 800 g předem ve slupce uvařených brambor, 3 vejce, špetka soli, 2 lžice cukru, 9 lžic polohrubé mouky, tuk na pečení, povidla, tvaroh, strouhaný perník, zakysaná smetana atd. dle chuti

Příprava:

Brambory uvaříme ve slupce den předem, oloupeme a najemno nastrouháme. V mléce rozšleháme vejce, cukr, sůl, mouku (nejlépe se pracuje šlehačem) a nakonec vmícháme najemno nastrouhané brambory. Těsto necháme asi čtvrt hodiny ustát a znovu jednou lehce promícháme vařečkou. Na pánvi pečeme silnější palačinky běžným způsobem.

Hotové mažeme povidly, sypeme tvarohem, skořicovým cukrem, strouhaným perníkem, strouhanými ořechy s cukrem apod.

Poznámka: kdyby se těsto hůře otáčelo přidáme trochu mouky.

BRAMBOROVÉ PALAČINKY II.

Potřebujeme:

5 dl mléka, 400 g vařených brambor, 2 vejce, lžice cukru, špetku soli, 3 lžice polohrubé mouky, tuk, džem a skořicový cukr na posypání.

Uvařené brambory oloupeme, prolisujeme, smícháme se žloutky, cukrem, osolíme a postupně smícháme s mlékem a moukou. Do připraveného těsta vmícháme sníh z bílků. Těsto lijeme na tukem vymaštěnou pánev a po obou stranách opečeme dozlatova tenké palačinky. Pak je potřeme džemem nebo posypeme skořicovým cukrem a stočíme. Podáváme horké.

BAVORSKÉ VDOLEČKY

400 g mouky, 2 lžice moučkového cukru, špetka soli, 20 g droždí, 1/4 l mléka, 3 lžice másla, 2 žloutky, 1 lžice rumu, 500 g rostlinného tuku na smažení, 200 ml smetany ke šlehání, 150 g kompotovaných brusinek, několik lístečků zelené máty

Postup:

Do mísy prosejeme mouku, cukr a sůl. Připravíme si kvásek z droždí, několika lžic mléka a cukru. V hrnci zahřejeme zbylé mléko a máslo. Kvásek přilijeme k mouce. Nakonec vmícháme zahřáté mléko s máslem, žloutky a rum a vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě odležet přibližně 20 minut. Promícháme vařečkou ne elektrickým šlehačem necháme ještě jednou odpočinout.

Potom nabíráme lžící těsto, z něhož vytvarujeme pomoučenýma rukama koule. Do jejich středu vytlačíme prsty důlky. Vdolečky usmažíme z obou stran dozlatova v silné vrstvě rostlinného tuku. Necháme vychladnout. Smetanu ušleháme do tuha. Brusinky necháme okapat. Potom důlky vdolečků naplníme brusinkami a šlehačkou.

Povrch bavorských vdolečků můžeme ozdobit několika zbylými brusinkami nebo zelenými snítkami máty.



SKOŘICOVÉ KOBLÍŽKY S JAHODAMI

Ingredience:

25 g droždí, 45 g moučkového cukru, 220 ml vlažného mléka, 2 žloutky, 400 g polohrubé mouky, 1 citrón na citrónovou kůru, 1 lžička soli, 100 g skořicového cukru na obalení, ovoce - 500 g jahod (čerstvých nebo mražených), 80 g moučkového cukru, 1 snítka máty

jogurtová pěna: 200 g bílého jogurtu, 250 g rostlinné šlehačky, 50 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, ½ vanilkového lusku, kůra z jednoho citrónu

1. droždí rozmícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu mouky a vymícháme kvásek, který necháme vykynout
2. vykynutý kvásek promícháme se zbylými surovinami (žloutky, mouka, vlažné mléko, citrónová kůra, sůl a cukr) v kypré těstíčko a necháme cca 30 minut vykynout
3. po vykynutí vyválíme na 2 cm vysoký plát a kulatou formičkou o průměr cca 4,5 cm vykrajujeme mini koblížky, chvilku je necháme odpočinout a smažíme v oleji z obou stran, krátce necháme okapat na papírovém ubrousku a ještě teplé obalujeme ve skořicovém cukru
4. jahody nakrájíme na kostičky, promícháme s moučkovým cukrem, popřípadě sekanou mátou
5. smetanu vyšleháme do tuha společně s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a vanilkou, dobře promícháme s jogurtem a necháme vychladit
6. na talíř servírujeme koblížky a kopeček jahod s jogurtovou pěnou

VDOLEČKY S OVOCNÝM JOGURTEM

0,5 kg polohrubé mouky, 5 dl mléka, 120 g másla, 4 lžíce cukru, 1 žloutek, olej, ovocný jogurt

Postup:

Z droždí, vlažného mléka, trochu mouky, cukru a soli si připravíme kvásek, který necháme vzejít na teplém místě. Pak do zbytku mouky přidáme žloutek, zbytek mléka, rozpuštěné máslo a kvásek. Těsto dobře propracujeme a necháme vykynout. Na válu z něj rozválíme asi 7 cm vysoký plát, ze kterého vykrajujeme kolečka a ta necháme ještě 15 minut vykynout. Pak do každého uděláme důlek a důlkem dolů dáme vdolečky do rozpáleného oleje a opečeme z obou stran dozlatova. Hotové vdolečky zdobíme ovocným jogurtem s cukrem.

BRAMBOROVÉ VDOLKY S POVIDLY

300 g hrubé mouky, 150 g strouhaných vařených brambor, 1 vejce, 1 žloutek, 20 g droždí, 100 ml mléka, sůl, olej, 100 g povidel, šlehačka

Postup:

Z droždí, trochy mléka a části mouky uděláme kvásek, který necháme vykynout. Strouhané vařené brambory smícháme s moukou, mlékem, vejcem, žloutkem, solí a kváskem a vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Pak ho rozválíme na 2cm silný plát, ze kterého vykrajujeme kolečka. Ty pak ve vrstvě oleje osmažíme na obou stranách dozlatova. Pak potřeme povidly, ozdobíme šlehačkou a podáváme.

VDOLKY S HRUŠKOVÝMI POVIDLY

1 bal. droždí, 250 ml mléka, lžička cukru, 500 g hl. mouky, 100 g rozpuštěného másla, také na plech a na potřetí, špetka soli, 1 vejce.

Ozdoba: hrušková povidla, strouhaný tvrdý tvaroh, šlehačka nebo 1 přibináček. Z droždí, 150ml mléka a cukru nechte vzejít kvásek. Do mísy prosejte mouku se solí, přidejte zbytek mléka, vejce, máslo a kvásek. Zadělejte těsto a nechte hodinu kynout. Vytvarujte vdolky pomocí lžice a na vymazaném plechu je nechte ještě 15 min. kynout. Vdolky pak upečte v troubě dozlatova na 180°C. Ještě horké je potřete rozpuštěným máslem a nakonec je pomazte povidly, posypte tvarohem a ozdobte šlehačkou nebo přibináčkem Lehce pocukrujte.

LANGOŠE Z KEFÍRU

700 g hladké mouky, 1/2 l kefiru, 1 kostka kvasnic, 2 vejce, sůl, olej na smažení

Postup:

Do mouky nasypeme sůl, přidáme kefir, vejce, vykynutý kvásek a vymícháme hladké těsto, které necháme 1 hodinu kynout. Z těsta vykrajujeme bochánky, roztáhneme na placku a usmažíme na oleji dozlatova.

LANGOŠE potřeme kečupem, ve kterém jsme rozmíchali prolisovaný česnek a posypeme sýrem. SLADKÉ LANGOŠE potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a skořicí.

SMAŽENÉ COPÁNKY

40 g moučkového cukru, 20 g droždí, špetka soli, 250 g proseté hrubé mouky, 200 ml mléka, 30 g změkklého másla, 2 žloutky, 1 lžice rumu, hrubá mouka, olej na smažení, moučkový cukr, svazek máty na ozdobení

Postup:

Do hrnečku vsypeme trochu cukru, droždí, sůl, 1/2 lžice mouky, zalijeme 50 ml mléka a dobře rozmícháme. Na teplém místě necháme vzejít kvásek. V míse třeme změkklé máslo s cukrem do pěny, postupně zašleháme žloutky, zbylou mouku, kvásek, přidáme mléko a rum. Vypracujeme tužší těsto hladké, jeho povrch poprášíme hrubou moukou, zakryjeme utěrkou a necháme asi 1 hodinu kynout. Nakynuté těsto vyklopíme na pomoučený váh a rozkrájíme na 12 dílů. Ty pak ještě rozdělíme na dva kousky, ze kterých vyválíme válečky a splétáme je spolu. Copánky necháme asi 3 minuty kynout na vále. Mezitím rozpálíme olej a copánky postupně smažíme z obou stran dozlatova. Sypeme je moučkovým cukrem a před podáváním ozdobíme lístky máty.

VDOLKY S POVIDLY

500 g polohrubé mouky, 15 g droždí, 60 g cukru, 250 ml mléka, 1 vejce, 1 lžice oleje, povidla, 1 tvaroh, 1 vanilkový cukr, cukr moučka dle chuti

Postup:

Do mouky přidáme postupně vejce, cukr, sůl, lžici oleje, vykynutý kvásek a mléko. Vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Potom vyválíme silnější plát a vykrajujeme vdolečky, které necháme asi 15 min nakynout. Palcem uděláme do středu vdolečků důlek (touto stranou vkládáme do oleje) a smažíme ve vyšší vrstvě oleje z obou stran dozlatova. Tvaroh smícháme s cukrem, van. cukrem a zředíme mlékem. Vdolečky zdobíme povidly a tvarohem.

BAVORSKÉ VDOLEČKY

500 g hrubé mouky, 100 g másla, 50 g cukru, 1 vejce, 1/4 l mléka, 20 g droždí, špetka soli, citrónová kůra, 150 g másla, rybízová zavařenina, 1 smetana na šlehání, máslo na smažení

Postup:

Z droždí, lžičky mouky, lžičky cukru a trochy mléka zaděláme kvásek. Pak třeme do pěny cukr, máslo, vejce a strouhanou citrónovou kůru. Přidáme prosetou mouku se špetkou soli a vykynutý kvásek. Těsto propracujeme, přikryjeme utěrkou a dáme do teplého místa kynout. Vykynuté vyválíme na pomoučeném vále na plát asi 1/2 cm silný a sklenučkou vykrajujeme kolečka. Necháme ještě chvíli kynout. Pak rozehřejeme máslo, vdolečky do něho vložíme a do každého vdolečku uděláme důlek. Smažíme nejprve pod pokličkou, po obrácení pokličku sundáme. Vychladlé plníme (do důlku) zavařeninou a zdobíme šlehačkou.

TVAROHOVÉ VDOLEČKY

Ingredience:

250 g měkkého tvarohu, 100 ml mléka, 1 PL pískového cukru, 15 g droždí, trochu polohrubé mouky, sůl, 1 vejce, moučkový cukr na posypání.

Příprava:

V misce utřeme žloutek s měkkým tvarohem, cukrem a špetkou soli. Přidáme ve vlažném mléce rozmíchané droždí a tolik mouky, aby vzniklo tužší těsto. Necháme vykynout a z vykynutého těsta tvoříme vdolečky, které vkládáme do vroucího tuku a smažíme dozlatova. Odložíme je na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk. Ještě horké vdolečky posypeme cukrem a podáváme teplé i studené.

Do těsta můžeme přidat rozinky nebo drobně pokrájené kandované ovoce, např. ananas. Vdolečky můžeme potřít zavařeninou, ozdobit kopečkem šlehačky a posypat nastrohaným tvrdým tvarohem.

LÍVANCE

300 g mouky, 1/2 l mléka, 100 g másla, 2 vejce, lžíce droždí, sůl, 50 g cukru, olej

Postup:

Do vlažného mléka vmícháme mouku, přidáme rozpuštěné máslo, cukr, osolíme, přidáme rozdrobené droždí, umícháme řídké těsto a necháme v teple vykynout. V lívanečnicku rozpálíme olej, nalijeme těsto a lívance po obou stranách dozlatova opečeme. Mažeme marmeládou, povidly, sypeme tvarohem nebo lívance obalíme ve skořicovém cukru a zdobíme šlehačkou.

MASOPUSTNÍ KOBLIHY

400 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, špetka soli, 8 žloutků, 3 lžíce moučkového cukru, 100 g másla, 0,3 l mléka, kostka droždí (42 g), 3 lžíce rumu, marmeláda na náplň sádlo (nebo olej) na smažení

Postup:

Do vlažného mléka vsypeme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem, špetkou soli, vzešlým kváskem a změkklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky. Těsto důkladně propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Pak těsto na vále vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, lžičkou nanese marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme skleničkou nebo tvořítkem a přesahující těsto odkrojíme.

Ještě chvíli necháme kynout a mezitím si rozehřejeme vyšší vrstvu tuku (nejlépe ve fritéze), aby v něm koblihy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblihy pocukrujeme.

PIROŽKY PLNĚNÉ MERUŇKAMI Z LISTOVÉHO TĚSTA

Postup:

Sušené meruňky opláchneme v teplé vodě, dáme je do kastrolu, zalijeme vařící vodou, aby byly ponořeny a vaříme je 10 minut, pak je dáme okapat na síto.

Pirohy připravíme z kupovaného listkového těsta.

Rozválíme těsto na pruh silný asi půl centimetru a tvořítkem vykrajujeme kolečka, která lehce navlhčíme vodou. Doprostřed každého kolečka dáme trochu nádivky, kterou posypeme cukrem. Nádivku přikryjeme druhým kolečkem a pevně stiskneme okraje, aby se těsto dobře spojilo.

Pirohy pak urovnáme na plech navlhčený vodou, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě asi 15 minut.

BRAMBOROVÉ VDOLKY

750 g vařených brambor, 20 g droždí, 1 lžíce cukru, 1 vejce, 1,5 dl mléka hrubá mouka podle potřeby, tuk na smažení a sůl

Postup:

Brambory nastrouháme, přidáme špetku soli a přidáme droždí rozpuštěné v mléce společně s cukrem.

Promícháme a postupně přidáváme mouku tak, aby vzniklo tužší těsto. Těsto necháme vykynout v teple a vyválíme na pomoučněném vále na 1,5 cm silný plát. Skleničkou nebo vykrajovací formičkou, kterou průběžně namáčíme do mouky aby se těsto na ni nelepilo, vykrajujeme kolečka, která smažíme v rozpáleném tuku. Po usmažení klademe vdolky na talíř vystlaný ubrousky, které vsají přebytečný tuk. Hotové vdolky namažeme džemem, tvarohem apod. a pocukrujeme moučkovým cukrem.

BRAMBOROVÉ LÍVANCE

300 g vařených brambor, 500 g hladké mouky, 2 1/2 dl mléka, 2 žloutky, 40 g droždí, 3 lžíce oleje, 180 g mletého máku, 190 g moučkového cukru, 60 g sádla, sůl

Postup:

Brambory nastrouháme, přidáme špetku soli, mouku a promícháme. Na vále rozprostřeme, doprostřed uděláme důlek, do kterého vlijeme vlažné mléko, lžici cukru, droždí, mírně promícháme a necháme vzejít kvásek. Potom vypracujeme na vláčné těsto a necháme pod vlhkou utěrkou v teple vykynout. Těsto dávkujeme lžicí na namazaný plech na malé porce a necháme znovu chvíli nakynout. Nakynuté porce upečeme ve středně vyhřáté troubě, po upečení namočíme do horké vody a obalíme ve směsi máku a cukru. Naservírujeme na talíře, pokapeme tukem a posypeme mákem a cukrem.

TŘEŠŇOVÉ LÍVANCE

1 l mléka, 500 g hladké mouky, 5 vajec, 20 g kvasnic, 300 třešní, vanilkový cukr, sůl, cukr, škrobová moučka, olej, šlehačka

Postup:

Vlažné mléko smícháme s vejci, kvasnicemi, vanilkovým cukrem, špetkou soli a hladkou moukou. Zpracujeme na řídké těsto, které necháme vykynout. Vypeckované, rozpůlené třešně povaříme v malém množství vody, osladíme a zahustíme škrobovou moučkou. Z těsta pečeme lívance, do kterých hned po nalití na pánev vtlačíme okapané třešně. Lívance pečeme z obou stran. Hotové lívance před podáváním polijeme třešňovou omáčkou a zdobíme šlehačkou.

BORŮVKOVÉ LÍVANEČKY

1/4 l mléka, 1 vejce, 2 lžice pískového cukru, 15 g droždí, 1 špetka soli 150 g polohrubé mouky, tvaroh, borůvky, maliny a jahody na ozdobení, tuk na smažení

Postup:

Do hrnce vlijeme 1/4 l vlažného mléka, přidáme vejce, cukr, sůl, mouku a rozdrobené droždí. Rozmícháme a necháme vykynout. Na tukem vymazaném lívanečnicku lívance z obou stran osmažíme do zružovění. Hotové lívance potřeme tvarohem, zdobíme borůvkami (džemem) a ostatním ovocem.

SÝROVÉ LÍVANEČKY

200 g strouhaného sýra, 250 g mouky, 4 dl polotučného mléka, 20 g droždí, 2 vejce, 1 špetka soli, olej na smažení

Postup:

Z vlažného mléka, soli, droždí a mouky vypracujeme těsto, přidáme žoutky a necháme asi 20 minut kynout na teplém místě. Vmícháme strouhaný sýr, tuhý sníh z bílků, lehce promícháme a na vymaštěné pánvi smažíme malé lívanečky.

Podáváme je horké se zeleninovým salátem.

BOŽÍ MILOSTI

Ingredience:

300 g hladké mouky, 70 g másla, špetku soli, 2 lžice práškového cukru, 3 žoutky, 6 lžic smetany, 2 lžice rumu.

Postup:

Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto. Vyválíme z něj plát a rádýlkem vykrajujeme různé tvary. Vykrajené kousky usmažíme a horké obalíme v cukru s vanilkou.



OMELETA BÍLKOVÁ

Ze dvou bílků ušleháme sníh, pak do něho zamícháme zlehka 2 lžice cukru, 1 lžici hrubé mouky. Můžeme dát trochu kokosu. Vlijeme na mastnou pánev, asi za 5 minut je v troubě upečená.

V troubě neobracet, může se péct i na pánvi, ale tam obrátit.

PALAČINKY S TVAROHEM

5 dl mléka, 200 g polohrubé mouky, 2 vejce, sůl, 80 g oleje.

Náplň:

250 g tvarohu, 1-2 žoutky, 80 g cukru, 1 dl mléka.

Z mléka, vajec, špetky soli a mouky vymícháme hladké těstíčko. Pomocí malé sběračky lijeme těsto do pánve vyřetěné olejem a upečeme tenké palačinky. Tvaroh dobře našleháme s cukrem, žoutky a mlékem. Upečené palačinky potíráme šlehaným tvarohem a stočíme. Palačinky můžeme též potírat džemem, např. malinovým nebo jahodovým.

Palačinky samotné jsou dosti chudé bílkovými. Hojnost jich přináší tvaroh s vaječnými žoutky.

PALAČINKY

300 g hladké mouky, 1/2 l plnotučného mléka, 2 žoutky, špetka soli.

Do mouky lijeme pomalu mléko a dobře promícháme. Pak přidáme žloutky a špetku soli a stále mícháme, aby se netvořily žmolky. Těstíčko musí být řídké. Naběračkou naléváme těsto na horkou, vymaštěnou pánvičku, kterou pohybuje tak, aby se těsto rozlilo po celé ploše a smažíme. Pak obrátíme lopatkou nebo širším nožem a smažíme po druhé straně. Ještě teplé mažeme pikantní zavařeninou a stočíme.

PALAČINKY II.

5 dl mléka, 200 g polohrubé mouky, 2 vejce, sůl, 80 g oleje.

Pomocí malé sběračky lijeme těsto do pánve vytřené olejem a upečeme tenké palačinky. Tvaroh dobře našleháme s cukrem, žloutky a mlékem. Upečené palačinky potíráme šlehaným tvarohem a stočíme. Palačinky můžeme též potírat džemem, např. malinovým nebo jahodovým.

PALAČINKY III.

1 vejce nebo 2 žloutky, 30 g cukru, špetka soli, 1/2 l mléka, 200 g hladké mouky, na pečení asi 50 g tuku, 200 g zavařeniny, vanilkový cukr.

Vejce nebo žloutky, cukr, sůl a trochu mléka rozšleháme, střídavě přidáváme mouku a mléko a to vždy tak, abychom rozmíchali mouku v hustším těstě, které pak zředíme. Necháme chvíli odpočinout, pak pánev nahřejeme, vymažeme tukem a lijeme na ní naběračkou v tenké vrstvě těsto, které ještě pohybem pánve rozlijeme po jejím dně. Po opečení palačinku obrátíme a dopečeme i po druhé straně. Horké skládáme na sebe do mísy a zakryjeme poklicí, aby zůstaly teplé. Namažeme je zavařeninou, stočíme, pocukrujeme vanilkovým cukrem a podáváme.

Vynecháme-li zavařeninu, složíme palačinky jako šátečky na mísu, hodně je pocukrujeme a pokapeme citrónovou šťávou.

SVÁTEČNÍ KOBLIHY

6 žloutků, 60 g cukru, 2 vanilkové cukry, 1/8 l smetany, 300 g hladké mouky, trochu soli, 1 lžička pomerančové šťávy, 1 lžička rumu, 20 g droždí, mléko na kvásek, meruňková zavařenina, tuk na smažení

Postup:

Žloutky, cukr, vanilkový cukr a vlahou smetanu utřeme do pěny a promícháme s prosetou, zahřátou moukou, vzešlým kváskem z droždí, s pomerančovou šťávou, solí a rumem.

Dobře propracujeme a těsto necháme na teplém místě kynout. Potom je na pomoučněném vále rozválíme na tloušťku asi 2 cm a vykrájíme 40 koleček (na 20 koblih). Doprostřed každého druhého kolečka dáme kopeček zavařeniny a překryjeme je prázdným kolečkem nepomoučenou stranou. Okraje přitlačíme a menším tvořítkem vykrájíme koblihy.

Přendáme je na pomoučněnou teplou utěrku, přikryjeme další utěrkou a necháme na teplém místě znovu kynout. Koblihy smažíme v dostatečném množství tuku aby plavaly, nejdříve vrchní stranou. Hotové necháme odkapat a před podáváním je posypeme vanilkovým cukrem.

KOBLIHY

600 g hrubé mouky, 4 žloutky, 70 g cukru, 0,3 l mléka, 40 g droždí, 1 citrón, 2 lžičky rumu, 80 g tuku, meruňkový džem, olej na smažení

Postup:

Do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, trochu cukru a trochu mouky, promícháme a kvásek dáme na teplé místo vykynout. Do zbylé dávky mouky přidáme žloutky, zbytek cukru, trochu soli, citrónovou kůru, mléko, rozehřátý tuk, dávku rumu a vykynutý kvásek. Promícháme a propracujeme na hladké a tažné těsto, které nelepí na mísu, přikryjeme utěrkou a dáme do tepla vykynout. Po vykynutí vyklopíme těsto na pomoučený vál a rozválíme na plát 1 cm tlustý, naznačíme na něm kolečka, do jejich středu dáme lžičku džemu a přikryjeme dalšími vypichnutými kolečky, které přitiskneme na okrajích ke spodnímu kolečku. Vypichovačem vykrájíme koblihy, narovnáme je na pomoučený vál a opět dáme vykynout. Vykynuté koblihy vkládáme do horkého oleje a smažíme po obou stranách do červena. Smažené koblihy posypeme moučkovým cukrem. Podáváme s bílou kávou.

BABIČINY KOBLIHY

420 g hladké mouky, 30 g másla, 30 g cukru, 6 žloutků, 30 g droždí, 350 ml vlažné smetany, trochu citrónové kůry, povidla či zavařenina, olej na smažení, mouka na vysypání válu

Postup:

Droždí rozdrobíme do 4 lžic vlažné smetany, přidáme trošku cukru a necháme vzejít kvásek. Máslo, cukr a žloutky vyšleháme do pěny a ochutíme citrónovou kůrou. Pak v míse smícháme s moukou, kváskem a smetanou a vymícháme hladké těsto. Na pomoučněném vále těsto rozválíme, vykrájíme kolečka, naplníme je zavařeninou a zabalíme do tvaru koblih.

Ty pak na vále necháme kynout 25 min. poté je obrátíme a znovu necháme 25 min. kynout. Smažíme v rozpáleném oleji (nejlepší je koblihy fritovat).

KOBLIHY II.

360 g mouky, 28 g droždí, 100 g cukru, 100 g másla, 4 žloutků, 2 lžic rumu, 200 ml mléka, trochu citrónové kůry

KOBLÍŽKY

30 dkg mouka pšeničná hladká, 30 dkg mouka pšeničná polohrubá, 10 dkg cukr moučka, 2 žloutky, 5 dkg máslo, 3 dkg droždí, podle potřeby mléko polotučné, vanilkový cukr, 3 lžice rumu, trošičku citrónová kůry, 3/4 lžičky sůl, 2 bílky

Postup:

Utřeme cukr, žloutky a máslo. Poté přidáme mouku a kvásek z droždí, vlažného mléka a trochy cukru. Přidáme vanilku nebo vanilkový cukr a trošičku citrónové kůry. Ušleháme sníh z bílků, který přidáme do těsta spolu se špetkou soli a rumem nebo slivovicí (nejsou nutné, ale po jejich přidání budou koblížky méně nasakovat tukem).

Necháme pořádně vykynout a smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje, až jsou koblížky krásně nafouknuté a zlaté. Podáváme pocukrované, s kopečkem marmelády, povidel, tvarohu nebo šlehačky na vršku.

SLOVENSKÉ PAMPÚCHY

30 dkg mouka pšeničná hrubá, 1 lžice mouka pšeničná hladká, 2 dl mléko polotučné, 3 lžice cukr krupice, 2 - 3 dkg droždí, 5 dkg máslo, 3 žloutky, 1 lžice rum špetka soli, olej rostlinný na smažení

Postup:

Do vlažného mléka zamícháme lžící hladké mouky, lžící cukru a droždí a necháme vykynout kvásek. Mezitím vyšleháme zbylý cukr, žloutky a máslo do hladké hmoty, přidáme hrubou mouku, sůl, rum a kvásek. Zpracujeme těsto - je malinko řidší - a necháme vykynout. Těsto kyne poměrně dlouho, i přes hodinu. Potom dáme na pánev hodně oleje, možno snad i do fritovacího hrnce, nemám zkušenost. Podle babičky je dobré přidat do oleje aspoň lžící pravého sádla, nepřepaluje se. Olej necháme dobře zahřát, pak zmírníme teplotu asi na dvě třetiny (mám 9 teplotních stupňů a smažím na 6). Lžičkou vykrajujeme z těsta malé kuličky - asi 3-4cm a vkládáme do oleje, obracíme a vyndáváme na sítko. Přesvědčíme se, zda jsou hotové tak, že jednu rozlomíme. Můžeme pocukrovat nebo mazat marmeládou, nebo pojídat jen tak. Někdo máčí v rumu a cukru.

SMAŽENÉ ROHLÍČKY

250 g tvarohu, špetka soli, 1/2 balíčku sušeného droždí, 50 ml mléka, 2 žloutky, 50 g másla, 250 g hladké mouky, tuk na smažení

Postup:

Z tvarohu, soli, droždí rozmíchaného v mléce, žloutků, másla a mouky vypracujeme tuhé těsto, které necháme vykynout. Potom ho rozválíme, nakrájíme na trojúhelníčky a stočíme do tvaru rohlíčků. Ještě chvíli necháme kynout a usmažíme. Teplé je posypeme moučkovým cukrem.

VDOLKY

4 žloutky, 500 g polohrubé mouky, 50 g másla, 1 vanilkový cukr, 1 lžice citrónové šťávy, 3 lžice rumu, kvásek, 40 g kvasnic, 1 dl mléka, trochu cukru a soli

Postup:

Z přísad a kvásku zaděláme těsto jako na buchtu. Necháme 30min. kynout, potom zpracujeme a vykrájené vdolky necháme ještě pěkně vykynout. Pečeme pomalu, nejlépe ve fritovacím hrnci, musíme otáčet. Upečené vdolky potřeme pikantní marmeládou, zdobíme šlehačkou nebo šlehaným sladkým tvarohem.

VDOLKY PEČENÉ V TROUBĚ

500 g hladké mouky, 25 g droždí, 1/4 l mléka, 2 lžice pískového cukru, špetku soli, 80 g másla

Postup:

Do proseté mouky uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr a trochu vlažného mléka, necháme vzejít kvásek. Pak přidáme zbytek ingrediencí tuk musí být rozpuštěný -a vypracujeme vláčné těsto, které necháme kynout. Po vykynutí odkrajujeme lžící těsto a pomaštěnými rukama aby se těsto nelepilo, vytváříme bochánky, které vkládáme na plech vyložený pečícím papírem. Povrch potřeme rozpuštěným máslem a pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Pokud by se zdálo, že vdolky špatně hnědnou můžeme je ještě jednou během pečení potřít máslem.

VDOLKY POVIDLOVÉ

20 g cukru, 250 g polohrubé mouky, 1/4 l mléka, 20 g tuku, droždí, 1 vejce, 100 g tuku na smažení, 50 g povidel, sůl

Postup:

Droždí rozetřeme s cukrem, lžící mouky a trochou mléka. Kvásek necháme kynout 5 minut. Do mísy dáme zbytek mouky, sůl, rozpuštěný tuk, kvásek, vejce a teplé mléko. tužší těsto) Necháme vykynout. Potom těsto vyválíme na pomoučené desce, vykrájíme kolečka, necháme opět trošku vykynout a smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku (100% tuk).

OVESNÉ LÍVANEČKY

100 g polohrubé mouky, 2 vrchovaté lžice ovesných vloček, 1 vejce, 1/4 l mléka, 20 g cukru, 15 g droždí, špetka soli

Postup:

Droždí rozdrobíme do hrnku, přidáme trochu mléka, lžící cukru a lžící mouky necháme vykynout kvásek. Ostatní sypké přísady dáme do mísy, přidáme vykynutý kvásek a mléko a zaděláme lité těsto. Necháme asi 20 minut kynout a potom lijeme na lívanečnický plech a opékáme z obou stran. Hotové lívanečky mažeme zavařeninou a zdobíme tvarohem nebo jogurtem.

KOBLIHY BEZ KYNUTÍ

2 1/2 hrnku hladké mouky, 1 malá majonéza, 3 žloutky, 1 hrnek mléka, špetka soli, kostka droždí, 4 kostky cukru, troška rumu

Postup:

Uhněteme těsto, tvarujeme koblihy a smažíme v rozpáleném oleji.

JIDÁŠKY

500 g polohrubé mouky, 1 l mléka, 30 g droždí, 100 g rostlinného tuku, 70 g cukru, 2 žloutky, špetka soli, citrónová kůra, 1 vanilinový cukr, 1 žloutek na potřetí těsta, tuk na vymazání plechu

Postup:

Do menší misky rozdrobíme droždí, rozmícháme se špetkou cukru, lžící mouky a několika lžicemi vlažného mléka. Kvásek přikryjeme a na teplém místě necháme 10 – 15 minut vykynout. Rostlinný tuk utřeme s cukrem, přidáme žloutky, vanilinový cukr a trochu strouhané citrónové kůry. Přidáme vykynutý kvásek, mouku, špetku soli, vlažné mléko a zaděláme těsto. Dobře vypracované těsto (hladké, nelepivé) lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout. Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený válek a rozválíme na asi 2 cm silný plát. Menším kulatým tvořítkem na koblihy či sklenkou vykrajujeme kolečka. Rýhovaným ozdobným kolečkem či zdobným nožem na nich vytvoříme mřížky, přendáme na vymazaný plech a necháme ještě asi 20-30 min kynout. Potom potřeme žloutkem a v dobře vyhřáté troubě upečeme do červena. Vychladlé rozřízneme, potřeme máslem a medem a pocukrované podáváme.

Také můžeme z těsta nakrájet a vytvarovat dlouhé válečky, různě je zatočit, potřít žloutkem, posypat loupánými sekanými mandlemi a upéct.

KOBLIHY ZE ŠLEHANÉHO TĚSTA

1/4 l mléka, 30 g droždí, 50 g cukru, 500 g hladké nebo polohrubé mouky, 4 žloutky, sůl, vanilka, citrónová kůra, 1 lžička rumu nebo punče, 80 g másla, 150 – 200 g zavařeniny, 1 a 1/2 kostky ztuženého potravního tuku na smažení

Postup:

Z osminy litru mléka, droždí, jedné lžice cukru a asi 150 g mouky uděláme řidší kvásek a dáme jej vykynout. Do kotlíku na sníh dáme žloutky, cukr, druhou osminku mléka a šleháme ve vodní lázni až hmota zhoustne. Touto hmotou a kváskem zaděláme mouku, přidáme sůl, vanilku, citrónovou kůru, rum nebo punč a vlahé máslo. Zpracujeme vláčné těsto a dáme je vykynout. Pak obvyklým způsobem vykrajujeme a plníme koblihy a smažíme je

LÍVANCE PLNĚNÉ JABLKY

300 ml mléka, 2 vejce, 80 g moučkového cukru, 100 g vařených prolisovaných brambor, 100 g tvarohu, 200 g hladké mouky, 20 g droždí, špetka soli, jablka

Postup:

Do 50 ml vlažného mléka rozdrobíme droždí a necháme je rozpustit. Do zbývajících mléka rozbijeme vejce, přidáme sůl, cukr, vykynuté droždí a zamícháme. Zpracujeme prolisované brambory a tvaroh. Nakonec za stálého míchání přisypáváme mouku. Těsto necháme na teplém místě vykynout. Rozehřejeme lívanečnick, vymastíme tvořitka, do každého dáme trochu těsta, na ně položíme plátek jablka a zalijeme těstem. Smažíme pomalu po obou stranách, hotové sypeme moučkovým cukrem smíchaným s mletou skořicí.

LÍVANCE

600 g hladké mouky, 0,8 l mléka, 3 vejce, 60 g cukru, 30 g droždí, sůl, citrónová kůra, skořice, meruňkový džem, tvaroh na strouhání, tuk

Postup:

Do vlažného mléka vmícháme mouku, cukr, vejce, citrónovou kůru a rozdrobené droždí a směs dobře promícháme až vznikne husté těstíčko. Mírně osolíme a dáme na teplo vykynout. Lívanečnick vymastíme tukem, postavíme na oheň, po dobrém rozechlání nalijeme naběračkou do důlků těstíčko a po zapečení obrátíme. Růžové lívance vyjmeme, opět vymastíme lívanečnick a stejným způsobem pokračujeme v pečení dále. Část lívanců obalíme v cukru se skořicí a část potřeme meruňkovým džemem a posypeme nastrouhaným tvarohem. K lívancům podáváme bílou kávu.

LÍVANCE ŠPALDOVÉ

15 g kvasnic, 2 lžice cukru, 30 dkg špaldové celozrnné mouky, 1 l mléka, špetka muškátového květu, 1 lžice citrónové šťávy, 2 dkg másla, 1 dkg soli, 2 vejce, olej na pečení, cukr s mletou skořicí na obalení, zavařenina a tvaroh na pomazání.

Postup:

Suroviny dáme do pekárny, zapneme program TĚSTO. Poté, co těsto zdvojnásobilo svůj objem, vmícháme do něj tuhý sníh ušlehaný z bílků a necháme ještě trochu kynout. Zkynuté těsto pak lijeme do důlků vymaštěného lívanečnicku a pečeme z obou stran dozlatova.

Sypeme cukrem se skořicí či mažeme tvarohem smíchaným s marmeládou.