**MAKOVÉ ŠÚLANCE ZO ZEMIAKOVÉHO CESTA**

Obrázok, na ktorom je rýchle občerstvenie, jedlo, stôl, vnútri

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie:**

500 g uvarených zemiakov

200 g hrubej múky

1 vajíčko

štipka soli

60 g masla

120 g maku

70g práškového cukru

**Postup:**

1. Uvaríme zemiaky v šupke.

2. Vychladnuté zemiaky ošúpeme, najemno nastrúhame do misky, trochu osolíme, pridáme jedno surové vajíčko a 200 g hrubej múky.

3. Zamiesime cesto, ktoré sformujeme do valca. Z valca odrežeme kúsok cesta - asi 4 cm, z ktorého formujeme valček asi 1 cm hrubý. Ten pokrájame na kúsky, z ktorých robíme šúľance.

4. Hotové šúľance dáme do vriacej vody, v ktorej ich budem variť. Varíme v osolenej vode, kým nevyplávajú na povrch.

5. Uvarené vyberieme pridáme roztopené maslo, mak a cukor.

**MEDOVNÍKY**

Obrázok, na ktorom je niečo pod zub, sušienka, bredele, sušienky a krekry

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie:**

160 g medu

160 g kryštálového cukru

120 g masla(palmarínu)

500 g hladkej múky

1 ČL sódy bikarbóny

1 ČL mletej škorice

2 vajíčka

**Postup:**

1. Med, cukor a maslo (palmarín) necháme zovrieť.

2. Múku zmiešame so sódou bikarbónou a škoricou.

3. Pridáme trošku vychladnutú medovú zmes a zamiešame.

4. Do nie úplne vychladnutej masy pridáme vajíčka.

5. Spracujeme cesto, ktoré zabalíme a necháme odpočívať aspoň 2 hodiny.

6. Potom ho vyvaľkáme na hrúbku 5 mm a vykrajujeme rôzne tvary.

7. Pečieme asi 10 minút pri teplote 175 °C.

8. Po upečení medovníčky potrieme rozšľahaným žĺtkom.

**JABLKOVÉ PITÉ**

Obrázok, na ktorom je tanier, niečo pod zub, jedlo, stolový riad

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie:**

500 g polohrubej múky

100 g práškového cukru

250 g masla

2 ks vajíčka

1 prášok do pečiva

**Jablková náplň:**

1 kg očistených a nastrúhaných jabĺk

100 g kryštálového cukru

mletá škorica

**Postup:**

1. V miske rukami zmiešame všetky suroviny na cesto. Hotové cesto dáme na chvíľku do chladničky, stačí pokiaľ pripravíme jablkovú náplň.

2. Jablká očistíme a nastrúhame na strúhadle, šťavu nechávame. Nastrúhané jablká posypeme cukrom a škoricou.

3. Cesto preložíme na pomúčenú pracovnú dosku a rozdelíme na dve rovnaké časti. Jednu polovicu cesta rozvaľkáme na veľkosť plechu (25 x 35 cm) a pomocou valčeka prenesieme na vymastený plech tak, aby bolo cesto po okrajoch plechu trochu zdvihnuté hore.

4. Na cesto naložíme jablčnú náplň a opakom lyžice alebo stierkou uhladíme.

5. Rozvaľkáme druhé cesto, pomocou valčeka prenesieme a položíme na jablká.

6. Prečnievajúce cesto na krajoch odkrojíme. Vrch koláča popicháme vidličkou a vložíme do rúry.

7. Pečieme na 180°C asi 30 minút dozlatista.

8. Koláč necháme úplne vychladnúť a potom nakrájame. Na záver môžeme posypať práškovým cukrom.

**MRKVOVÉ ŠÁTEČKY**

Obrázok, na ktorom je niečo pod zub, pečenie, pečivo, dezert

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie:**

500 g polohrubej múky

250 g mrkvy

250 g palmarínu

1 prášok do pečiva

štipka soli

vajce na potretie

slivkový lekvár

práškový cukor na posypanie

**Postup:**

1. Múku, cukor, prášok do pečiva a soľ zmiešame v nádobe.

2. Pridáme palmarín a rukou trochu spracujeme.

3. K cestu pridáme nastrúhanú mrkvu a dobre spracujeme. Vďaka mrkve sa cesto krásne zafarbí. Netreba ho nechať odležať, ale hneď s ním môžeme pracovať.

4. Natenko ho vyvaľkáme, radielkom pokrájame na štvorce a na každý položíme trochu slivkového lekváru.

5. Každý štvorec potom preložíme na polovicu do tvaru trojuholníka a okraje pozatláčame vidličkou.

6. Poukladáme na plech s papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 180°C asi 20 minút.

7. Na záver môžeme posypať práškovým cukrom.

**VANILKOVÉ ROŽKY S ORECHAMI**

Obrázok, na ktorom je niečo pod zub, pečivo, vnútri, donut

Automaticky generovaný popis

**Ingrediencie:**

400 g hladkej múky

250 g masla alebo margarínu

120 g orechov

120 g práškového cukru

vanilkový cukor

**Postup:**

1. Z  ingrediencií vymiesime cesto.

2. Necháme ho aspoň pol hodinu odpočívať v chladničke, aby sa s ním lepšie pracovalo.

3. Postupne z neho oddeľujeme kúsky, z ktorých ušúľame valčeky.

4. Valčeky rozdelíme na rovnako dlhé kúsky (jeden valček nechať ako meradlo) a tvarujeme rožky.

5. Pečieme pri 180°C asi 8 -10 min.

Po vybratí z trúby sú rožky veľmi krehké a aj pri jemnom dotyku sa rozpadnú. Neznamená to, že sa nepodarili. Treba ich iba nechať vychladnúť na plechu, tak ako sú, potom sa dajú normálne chytať do ruky. Z toho vyplýva, že na pečenie rožkov potrebujeme viac ako jeden plech na pečenie. Na pečenie používame papier na pečenie, plech netreba ničím mazať. Vanilkový cukor si v mištičke rozmiešame s práškovým cukrom podľa množstva a v tejto zmesi obaľujeme vychladnuté rožky.

**ŠÁLKOVÝ KOLÁČ S POSÝPKOU**

**Ingrediencie:**

2 šálky polohrubej múky

¾ šálky práškového cukru

½ šálky oleja

štipka soli

2 dcl mlieka

1 vajíčko

1 prášok do pečiva

**Postup:**

1. Do misky dáme múku, cukor, olej a soľ, ktoré premiešame. Odložíme si 1 hrnček tejto zmesi.

2. Ku zbytku pridáme vajíčko, mlieko a prášok do pečiva, všetko premiešame.

3. Cesto vylejeme na plech a na vrch dáme ovocie. Posypeme zmesou z hrnčeka.

4. Dáme do rúry na 180°C a pečieme podľa 👀.

**KYSNUTÉ ROŽKY**

**Ingrediencie:**

Obrázok, na ktorom je jedlo, tanier, niečo pod zub, pečivo

Automaticky generovaný popis1 kg polohrubej múky

3 PL kyslej smotany

3 PL kryštálového cukru

3 žĺtky

3 dcl oleja

½ ČL soli

1 prášok do pečiva

1 kvasnice

½ l mlieka

**Náplne:**

LEKVÁROVÁ - potrebujeme hustý lekvár, aby nevytiekol môžeme ho zmiešať s rozdrvenými piškótami.

MAKOVÁ - do hrnčeka dáme sladkú vodičku (voda + 7 PL cukru + van. cukor), pridáme mak, 1PL bravčovej masti, 2 PL slivkového lekváru a zohrejeme.

TVAROHOVÁ – 2 tvarohy si zabalíme do servítky, aby bol suchší. Potom ich dáme do misky a rozmiešame so žĺtkom, podľa chuti môžeme pridať trošku hladkej múky a dochutíme cukrom.

**Postup:**

1. Pripravíme si kvások = mlieko + kvasnice + cukor.

2. Pridáme múku, smotanu, žĺtka, soľ, prášok do pečiva a cukor, všetko dobre premiešame (min. 6 minút).

3. Cesto rozdelíme na 10 bochníkov a necháme kysnúť aspoň 1 hodinu.

4. Rozvaľkáme, rozdelíme na 8 častí (ako pizzu), do každého kúsku pridáme náplň a zabalíme do rožka, končekom na spodok.

5. Necháme chvíľku odpočinúť, potom potrieme vajíčkom a dáme do rúry na 180°C. Pečieme do zlatista 12 minút.

6. Po vytiahnutí z rúry potrieme cukrovou vodou

CUKROVÁ VODA = voda + vanilkový cukor + cukor



­­

**MUFFINY**

Obrázok, na ktorom je niečo pod zub, jedlo, dezert, pečenie

Automaticky generovaný popisObrázok, na ktorom je dezert, sladkosť, ovocie, pečenie

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie:**

250 g hladkej múky

100 g kryštálového cukru

1 dcl oleja

1,75 dcl mlieka

2 vajíčka

1 vanilkový cukor

1 prášok do pečiva

kúsky čokolády

**Postup**

1. V miske premiešame suché suroviny: múku, cukor, kypriaci prášok.

2. Vo väčšej miske rozšľaháme mlieko, roztopené (nie horúce) maslo, vanilku a vajíčka.

3. Do tekutej zmesi preosejeme suché suroviny a už len zľahka zapracujeme varechou, kým už neuvidíme žiadne zvyšky múky.

4. Pridáme kúsky čokolády.

5. Zmesou naplníme košíčky asi do polovice a ešte môžeme povtláčame nakrájanú čokoládu. 6. Pečieme pri 200 °C asi 15 - 20 min.

**TIP:** Mlieko môžeme nahradiť kyslou smotanou, jogurtom alebo acidofilným mliekom. V takom prípade vymeníme jednu lyžičku kypriaceho prášku za lyžičku jedlej sódy. Pridaním kyslej zložky a sódy, bude cesto ešte jemnejšie a vláčnejšie.

**OSÚCH OD ĽUBKY**

Obrázok, na ktorom je jedlo, rýchle občerstvenie, vnútri, pečivo

Automaticky generovaný popis**Ingrediencie**

2-3 zemiaky

600 g polohrubej múky

1 kocka kvasníc

2 ČL soli

½ ČL cukru

2 PL oleja

375 ml vody

1 ČL rasce

**Na potretie:**

2 PL oleja

2 PL vody

4 strúčky cesnaku

1. Deň vopred uvaríme 2-3 zemiaky.

2. Cez noc vychladnú, na druhý deň sa s nimi lepšie pracuje. Zemiaky na druhý deň nastrúhame na jemnom strúhadle.

3. V 375 ml vlažnej vody rozmiešame cukor a droždie.

4. Nemusíme čakať na kvások, pridáme do múky, spolu so soľou, rascou, olejom, nastrúhanými zemiakmi a vypracujeme vláčne, hladké nelepivé cesto, najlepšie rukami.

5. Cesto dáme do misky, posypeme trochou múky, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť.

6. Vykysnuté cesto rozložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, ktorý namočíme do studenej vody. Cesto malo hrúbku okolo 1,5 až 2cm.

7. Cesto potrieme cesnakom, ktorý rozmiešame v 2 PL oleja a 2 PL vody,

8. Na vrch poukladať slaninku, posypať rascou a piecť pri teplote 200°C asi 30 minút dozlatista.

👵 Vychytávky: na plech dať trošku vody a na ňu papier na pečenie (aby sa stále nezroloval) a rascu alebo slaninku môžeme dať aj do cesta.

**MEDVEDIE LABKY**

**Ingrediencie:**

100 g hladkej múky

100 g polohrubej múky

50 g mletých orechov

50 g posekanej čokolády

50 g práškového cukru

1 ČL škorica

1 vajce

125 g margarínu / Hera

**Postup:**

1. Do múky pridáme heru pokrájanú na kúsky, vajce, cukor, mleté orechy, kakao (dôležité je použiť naozaj kvalitné tmavé kakao) a mletú škoricu.

2. Vypracujeme cesto a necháme ho asi 15 min – až 1 h odležať. Cesto určite vypracujte rukou, nie v robote, pretože by ostalo hladké ako krém a labky sa budú lepiť. Formičky vymastíme bravčovou masťou.

3. Cesto rozdelíme na päť častí, z každej vyšúľame valček, ten pokrájame na rovnaké kúsky také veľké, aby sa zmestili do jednej formičky.

4. Cesto povtláčame do formičiek (na tomto recepte je skvelé, že formičky sa nemusia mastiť a labky sa z nich aj tak vyklápajú veľmi ľahko).

5. Pečieme vo vyhriatej rúre na 190°C asi 10 minút.

6. Pripravíme si zmes práškového a vanilkového cukru. Upečené horúce labky vyklopíme do taniera s cukrom a dobre obalíme.

**LINECKÉ KOLÁČIKY**

**Obrázok, na ktorom je niečo pod zub, jedlo, dezert, pečivo

Automaticky generovaný popisIngrediencie:**

300 g hladkej múky

200 g masla

100 g práškového cukru

2 žĺtka

1vanilkový cukor

1ČLl prášku do pečiva

**Postup:**

1. V miske dôkladne premiešame preosiatu hladkú múku a práškový cukor.

2. Pridáme maslo nakrájané na kocky a žĺtky. Všetko spolu spracujeme na hladké cesto.

3. Hotové cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme ho odpočívať v chladničke aspoň 1 hodinu.

4. Po vybratí z chladničky cesto rozvaľkáme na pomúčenej ploche na hrúbku približne 3 mm. Vykrajujeme požadované tvary.

5. Sušienky pečieme v predhriatej rúre na 180°C približne 10-12 minút, alebo dozlatista.

6. Po vychladnutí môžeme sušienky posypať práškovým cukrom alebo spojiť džemom, podľa chuti.

**OVOCNÁ BUBLANINA**

**Obrázok, na ktorom je jedlo, pečivo, niečo pod zub, tanier

Automaticky generovaný popis**

**Ingrediencie:**

4 vajíčka

150 g práškového cukru

2 dcl oleja

2 dcl mlieka

300 g hladkej múky

1,5 balíka prášku do pečiva

ovocie

**Postup:**

1. Preosejeme múku s kypriacim práškom a sódou.

2. Pripravíme si ovocie, ktoré budeme používať – umyjeme, osušíme a zbavíme ho šťavy.

3. Oddelíme si bielka od žĺtok a dbáme na to, aby sme oboje poriadne vyšľahali. Bielka šľaháme so štipkou soli do tuhého snehu.

4. Žĺtky si vyšľaháme s cukrom do peny a následne pridáme, olej a vodu či mlieko. Ak je cesto príliš husté, pridáme ešte trochu mlieka. Ku vyšľahaným žĺtkom pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom a ešte poriadne premiešame.

5. Následne zľahka vmiešame sneh z bielkov a cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.

6. Na hotové cesto pridáme pripravené ovocie a dáme piecť do vyhriatej rúry na 170°C na dobu 30 minút.

7. Upečenú bublaninu necháme vychladnúť, posypeme práškovým cukrom a môžeme podávať.