

Meruňkové tvarohové knedlíky

Sladké ovocné knedlíky jsou spojeny hlavně v létě. Dají se připravit z kynutého těsta, tvarohového anebo také bramborového. Knedlíky plníme různým ovocem .

Ingredience

- 200g polohrubé mouky
- 250g měkkého tvarohu
- 100g másla
- vejce
- 40g cukru
- moučkový cukr
- meruňky (nebo jiné ovoce)
- zakysaná smetana
- špetka soli

Postup

1. Do mísy vložíme vejce, cukr, změklé máslo a tvaroh. Vše promícháme do hladka.
2. Poté přidáme mouku a mícháme do hladkého těsta.
3. Těsto rozválíme a rozdělíme na malé části. Každý kousek roztáhneme pomocí prstů a naplníme meruňkou, po té zabalíme.
4. Vložíme do vroucí osolené vody na 6-8 minut.
5. Podáváme posypané cukrem s rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou.

Tradiční velikonoční Boží milosti

Boží milosti jsou tradiční velikonoční cukroví našich babiček a prababiček. Tyto křehké a křupavé sladkosti jsou nejlepší přímo po usmažení a těžko dokážete odolat, aby zbyly na druhý den.

Ingredience

- 250 g mouky
- špetka soli
- 50 g másla
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- 2 lžíce bílého vína
- 5 lžic zakysané smetany
- lžička citronové kůry
- olej na smažení
- moučkový a vanilkový cukru na obalení

Postup

1. Smíchejte mouku se všemi ingrediencemi a změklým máslem. Vypracujte v těsto a dejte odpočinout do lednice na 30 minut.
2. Rozválejte těsto na válu a vykrajujte do trojúhelníků nebo tvarů dle libosti. Každý kus ještě dvakrát uprostřed nakrojte.

3. Smažte krátce v dostatečném množství oleje. Během smažení se milosti nafouknou. Ihned po smažení obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.
-

Vánoční perníčky

Vánoční perníčky jsou neodmyslitelnou součástí českých Vánoc. Příprava není složitá, jen musíte upečené perníčky nechat 2 – 3 týdny odležet, aby změkly. Proto si jejich pečení naplánujte klidně již na začátek prosince. Z těsta můžete vykrajovat nepřeborné množství různých tvarů či zvířátek. Také můžete připravit jednotlivé díly a po upečení sestavit např. chaloupku nebo stromeček. Krásné jsou i adventní věnce upečené z perníku. Vánoční perníčky můžete po upečení ozdobit různými polevami. Pro inspiraci najdete zde pod receptem návod na přípravu několika z nich.

Doba přípravy: 40 minut

Obtížnost: lehká

Ingredients

- 500 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 3 vejce
- 100g medu
- 50g másla
- 1 lžička jedlé sody
- 1lžička skořice
- 3 hřebíčky

- 1 lžička anýzu
- 1 nové koření
- citronová kůra

Directions

1. Med lehce prohřejeme, aby byl tekutý, a koření rozdrtíme v hmoždíři.
2. Smícháme spolu se všemi přísadami a vypracujeme vláčné těsto.
3. Těsto vložíme do mikrotenového sáčku, dáme do ledničky a necháme 2 dny odpočinout.
4. Poté po částech rozvalujeme na tenké pláty a vykrajujeme různé tvary, které skládáme na plech na pečící papír.
5. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st. do mírného zhnědnutí 3 – 5 minut.
6. Po vytažení z trouby potřeme perníčky rozšlehaným vejcem. Necháme vychladnout a můžeme zdobit.

Polevy na perník

Základní bílková poleva

Ingredients

- 170 g moučkového cukru
- 1 bílek
- Několik kapek citronové šťávy nebo octa

Cukr s bílkem a šťávou třeme, dokud není poleva hladká a lesklá. Vhodná na zdobení.

Citronová poleva

Ingredients

- 180 g moučkového cukru
- Šťáva z jednoho citronu
- 2 lžíce teplé vody

Suroviny utřeme do hladka. Můžeme přidat půlku ušlehaného bílku. Vhodná na vybarvení větších ploch.

Rumová poleva (kávová)

Ingredients

- 180 g moučkového cukru
- 2 lžíce rumu (2 lžíce uvařené rozpustné kávy)
- 1 lžíce teplé vody

Utřeme vše dohladka. Perníčky do polevy namáčíme.

Tmavá poleva z medu a kakaa

Ingredients

- 2 lžíce medu
- 1 lžíce vody
- 1 lžíce kakaa
- kousek másla

Med s vodou povaříme, necháme chvíli vychladnout a přidáme kakao a kousek másla. Vše důkladně rozmícháme. Poleva má vysoký lesk a je vhodná na barvení větších ploch.

Čokoládová poleva

Ingredients

- 100 g čokolády na vaření
- 30 g ztuženého tuku

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem a dobře zamícháme. Používáme ji na zdobení.