

Tradiční buchty

Tradiční české buchty milujeme všichni, hlavně ty od babičky. Ať už jsou plněné mákem, povidlami či tvarohem, vždycky si na nich pochutnáme.

Ingredience

- 20g droždí
- 250ml mléka
- 60g cukru
- 250g polohrubé mouky
- 250g hladké mouky
- 2 žloutky
- 60g másla
- 1 citrón
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- máslo na vymazání pekáče
- moučkový cukr

Postup

1. Ohřejeme část mléka a vmícháme droždí, lžící cukru a lžící mouky. Necháme kvásek odpočinout 10 minut.
2. Rozšleháme žloutky ve zbylém mléce. Prosejeme mouku do mísy a přidáme kvásek, žloutky, cukr a máslo. Nastrouháme citronovou kůru a přidáme také citronovou šťávu, rum a sůl a vypracujeme těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme hodinu na teplém místě vykynout.
3. Těsto rozdělíme na menší části pomocí lžíce. Roztáhneme a naplníme (mák, tvaroh, marmeláda).
4. Spojíme rohy k sobě a vytvarujeme do tvaru buchty, po té

vložíme do vymazaného pekáče rohy dolů. Každou buchtu ještě lehce potřeme máslem.

5. Pečeme asi 30 minut při 180°C do zlatavé barvy.

6. Nakonec pomoučkujeme cukrem.

Velikonoční nádivka

Velikonoční nádivka patří na velikonoční stůl stejně jako beránek. I když se nazývá nádivka, málo kdo ji skutečně nadívá kuře a peče se hlavně zvlášť.

Ingredience

- 10 starších rohlíků
- 6 vajec
- 400 g vařeného mletého masa
- 50 g másla
- sůl
- muškátový oříšek
- hrst sekaných bylinek – kopřivy, petržel, libeček
- mandle

Postup

1. Nakrájíme rohlíky na kostičky a vložíme do vývaru z vařeného masa.
2. Oddělíme žloutky a bílky.
3. Smícháme máslo se žloutky, rohlíky, solí, muškátovým oříškem a bylinkami. Přidáme také nakrájené maso.

4. Ušleháme sníh a jemné vmícháme do směsi.
 5. Vložíme na vymaštěný pekáč a posypeme nasekanými mandlemi.
 6. Pečeme v troubě 30 minut při 180°C.
-

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.