

# Velikonoční

# receptář



# Obsah

## Obsah

VELIKONOČNÍ BERÁNEK Z TŘENÉHO TĚSTA .....	4
BERÁNEK S PUDINKEM .....	4
BERÁNEK S BANÁNY .....	5
DIETNÍ BERÁNEK .....	5
SNĚHOVÝ BERÁNEK .....	5
BERÁNEK S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU .....	6
MAKOVÝ BERÁNEK SYPANÝ KOKOSEM .....	6
VELIKONOČNÍ BERÁNEK NA ŽELATINOVÉ LOUCE .....	7
BERÁNEK TVAROHOVÝ .....	7
BERÁNEK Z TVAROHOVÉHO TĚSTA .....	8
OŘECHOVÝ BERÁNEK .....	8
BERÁNEK CITRÓNOVÝ .....	8
VELIKONOČNÍ BERÁNEK S VAJEČNÝM LIKÉREM ( nebo bábovka ) .....	9
VELIKONOČNÍ BERÁNEK .....	9
BERÁNEK CITRÓNOVÝ .....	9
SMETANOVÝ BOCHÁNEK .....	9
VOŇAVÝ MAZANEC .....	10
KRAKONOŠŮV MAZANEC .....	10
VELIKONOČNÍ BOCHÁNEK ( 4 ks ) .....	10
JIDÁŠE S MEDEM .....	11
HOLUBIČKY .....	12
POLSKÁ VELIKONOČNÍ BÁBOVKA .....	13
ŠVÁBSKÉ FIGURKY .....	13
HRNEČKOVÝ MAZANEC .....	14
TRADIČNÍ BERÁNEK NETRADIČNĚ ( 2 ks ) .....	14
KYNUTÉ POMLÁZKY .....	14
PLETENÉ COPY .....	15
VELIKONOČNÍ COP .....	15
VĚNEČKY S VAJÍČKY .....	15
TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ BERÁNEK .....	16
VELIKONOČNÍ OBRÁZKY .....	16
KYNUTÁ VELIKONOČNÍ ZVÍŘÁTKA .....	17
PLETENÝ VELIKONOČNÍ KOŠÍK .....	17
KYNUTÝ VĚNEC S MERUŇKAMI .....	18
VELIKONOČNÍ ZAJÍC Z TVAROHU .....	18
ČOKOLÁDOVÝ VELIKONOČNÍ ZAJÍČEK .....	19
VELIKONOČNÍ MAZANEC .....	19
JAMAJSKÝ VELIKONOČNÍ BERÁNEK .....	20
OŘECHOVÍ ŠNEČCI .....	20
PEČENÍ TVAROHOVÍ ŠNECI .....	20
ŠVÉDSKÉ VELIKONOČNÍ BOCHÁNKY .....	20
TVAROHOVÍ ŠNECI .....	20
DVOUBAREVNÍ ŠNECI .....	21
TVAROHOVÝ KOLÁČ SE ZAJÍČKY .....	21
VELIKONOČNÍ COP S PŘEKVAPENÍM .....	21
KYNUTÁ ZVÍŘÁTKA .....	21
RYCHLÉ JIDÁŠE .....	21
PEČENÁ VELIKONOČNÍ VAJÍČKA .....	22

MEDOVÁ SLEPOVANÁ VAJÍČKA .....	22
VELIKONOČNÍ MAZANEC .....	22
PLNĚNÝ JARNÍ COP .....	22
VELIKONOČNÍ PLETENEC .....	22
KOLEDNICKÝ KOLÁČ .....	22
TVAROVANÉ VELIKONOČNÍ PEČIVO .....	23
VELIKONOČNÍ VĚNEC .....	23
VELIKONOČNÍ ZAJÍČEK .....	23
VELIKONOČNÍ BERÁNEK .....	23
LEDOVÝ BERÁNEK .....	24
KARAMELOVÝ BERÁNEK .....	24
BERÁNEK Z POMAZÁNKOVÉHO MÁSLA .....	24
TVAROHOVÝ TMAVÝ BERÁNEK .....	24
VELIKONOČNÍ BERÁNEK .....	24
OŘECHOVÝ BERÁNEK .....	25
KOKOSOVÝ SMETANOVÝ BERÁNEK .....	25
HRNKOVÝ MAKOVÝ BERÁNEK .....	25
BERÁNEK S KANDOVANÝM OVOCEM .....	25
TVAROHOVÝ DORT SE ZAJÍČKY .....	25
KUŘÁTKA .....	25
BERÁNEK Z NASTAVOVANÉHO PIŠKOTU .....	26
VELIKONOČNÍ MRKVOVÝ BERÁNEK .....	26
SLANÉ SLEPIČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA .....	26
VELIKONOČNÍ ZAJÍČEK .....	26
VAJÍČKA JAKO PŘEKVAPENÍ .....	27
BERÁNEK PERNÍKOVÝ .....	27
BERÁNEK Z PERNÍKOVÉHO TĚSTA .....	28
BERÁNEK S VAJEČNÝM LIKÉREM .....	28
KAKAOVÝ BERÁNEK S KOKOSEM .....	28
HRNKOVÝ BERÁNEK JEDNODUCHÝ .....	28
BERÁNEK OŘECHOVÝ .....	28
BERÁNEK PIŠKOTOVÝ .....	29
VĚNEC, HNĚTÝNKY, PTÁČCI: .....	29
VĚNEC .....	29
HNĚTÝNKY .....	29
PTÁČCI .....	29
MAZANEC .....	29
VELIKONOČNÍ NEPEČENÝ DORT .....	30
ZAJÍČCI Z VĚTRNÍKŮ .....	30
SLUNÍČKO .....	30
VELIKONOČNÍ VĚNEC .....	30
LANÝŽOVÁ VAJÍČKA .....	31
<b>VELIKONOČNÍ RECEPTY – MASO: .....</b>	<b>31</b>
VELIKONOČNÍ NÁDIVKA .....	31
SMAŽENÉ KŮZLEČÍ MASO .....	31
PEČENÉ KŮZLEČÍ S NÁDIVKOU .....	31
VEJCE V ŠUNKOVÉ OMÁČCE .....	32
HNÍZDEČKA S RÝŽÍ .....	32
VELIKONOČNÍ NÁDIVKA II. ....	32
NADÍVANÉ KUŘE NA ROZMARÝNU .....	32
KRŮTA S MANDLOVOU NÁDIVKOU .....	33
VELIKONOČNÍ POCHOUTKA .....	33
KRÁLÍK NA ČESNEKU .....	33

## VELIKONOČNÍ BERÁNEK Z TŘENÉHO TĚSTA



### **Suroviny:**

200 g moučkového cukru, 200 g másla, 5 vajec, 240 g hladké nebo polohrubé mouky, 1/4 kypřicího prášku do pečiva, 1/2 citrónu

### **Postup:**

Máslo nakrájíme na malé kousky a necháme změkknout při pokojové teplotě. Přisypeme cukr a utřeme ho s tukem do pěny. Přidáme žloutky a zpracováváme, dokud není hmota hladká. Ochutíme nastrohanou citrónovou kůrou a šťávou z poloviny citrónu. Vmícháme prosetou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Nakonec spojíme se sněhem ušlehaným z bílků.

Hotové těsto nalijeme do formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 60 minut. Přesvědčíme se vpichem špejle, jestli je velikonoční beránek upečený. Pokud těsto už nelepí, necháme je krátce vychladnout ve formě a poté ho vyklopíme na kovovou mřížku, kde se teplota ustálí.

### **Babiččiny tipy:**

Z hladké mouky bude beránek kypřejší, z polohrubé pevnější.

Bílky přidáváme opatrně po lžici a vmícháváme velmi jemně, aby těsto zůstalo nadýchané.

Velikonočního beránka lze upéct i z piškotového, tvarohového či kynutého těsta. Pro obměnu chuti je možné vmíchat mleté ořechy a rozinky přímo do korpusu.

Fantazii při zdobení se meze nekladou. Oči můžeme vyrobit z rozinek nebo lentilek, tělo poléváme čokoládovou či bílou polevou, povrch můžeme poprášit moučkovým cukrem, případně kokosem. Kolem krku patří červená mašle, nejlépe s malou rolničkou.

## BERÁNEK S PUDINKEM



### **Suroviny:**

3 vejce, 150 g cukru, 5 lžic oleje, 5 lžic horké vody, 150 g polohrubé mouky, lžička prášku do pečiva, vanilkový pudink, citrón, sůl, máslo a hrubá mouka

### **Postup:**

Formu vytřeme důkladně máslem a vysypeme hrubou moukou. Žloutky utřeme s cukrem, přilijeme olej, horkou vodu a šlehačem vyšleháme do pěny. Mouku smícháme s práškem do pečiva a vanilkovým pudinkem, přidáme citrónovou kůru a přimícháme do směsi. Bílky vyšleháme s několika kapkami citrónové šťávy a špetkou soli do tuhého sněhu, který přidáme do těsta. Těsto nalijeme do spodní části formy a přiklopíme vrchní částí. Vložíme do trouby předehřáté 180 °C a pečeme asi 40 minut.

## **BERÁNEK S BANÁNY**

Suroviny:

250 g polohrubé mouky, 250 g rostlin. tuku, 250 g banánů, 250 g moučkového cukru, 4vejce,  
1 prášek do pečiva, 1 vanilinový cukr

Postup:

Utřeme tuk s cukrem, vmícháme žloutky, přidáme rozmixované banány a mouku s práškem do pečiva. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vlijeme do Herou vymazané formy na beránka a pečeme ve středně vyhřáté troubě 45 až 60 minut.

## **DIETNÍ BERÁNEK**

Suroviny:

750 g hrubé mouky, 250 g tuku, 60 g umělého sladidla, 75 g škrobové moučky, 100 g mletých ořechů,  
1 lžička prášku do pečiva, špetka soli

Postup:

Umleté ořechy opražíme na troše tuku a necháme vychladnout. Ušleháme tuhý sníh z bílků, osladíme ho umělým sladidlem, vmícháme do něj oříšky a mouku. Přidáme škrobovou moučku, kypřicí prášek a sůl. Nakonec přilijeme rozpuštěný tuk. Těsto poté zarovnáme do máslem vymazané, moukou vysypané formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě zhruba 20 minut.

## **SNĚHOVÝ BERÁNEK**



*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 kaka, 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, prosetou 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, nastrouhaná kůra z 1 citronu,

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

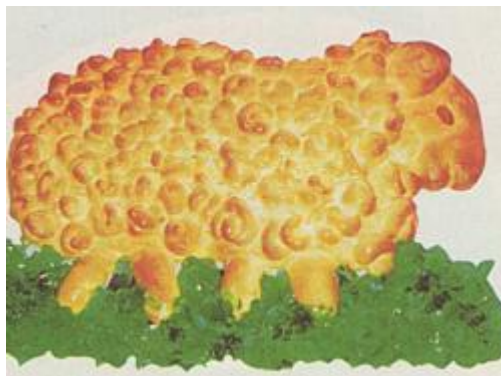
**Dohotovení:** 50 g tuku na pečení, 50 g moučkového cukru, 100 g strouhaného kokosu, 1/2 KL rozpuštěné tmavé čokolády.

Příprava: Mouku prosejeme s práškem do pečiva a smícháme s cukrem. Přidáme celá vejce, mléko, olej,

mletý mák, nastrouhanou citrónovou kúru a spoločne 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 kúry,  
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 kúru 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.

## **BERÁNEK TVAROHOVÝ**

*190 g másla či rostlinného tuku (3/4 kostky), 230 g moučkového cukru (1 1/4 hrnečku),  
3 vejce, 250 g měkkého tvarohu (1 kostka), 6 PL mléka, 300 g polohrubé mouky (2 hrnečky)  
1/2 balíčku kypřicího prášku do pečiva, ztužený tuk na vymazání formy,  
hrubá mouka (nebo strouhaný kokos) na vysypání formy, moučkový cukr na posypání*

### **Jiná verze:**

*250 g margarínu, 250 g krupicového cukru, 250 g netučného tvarohu, 250 g polohrubé mouky,  
3 vejce, 1/2 prášku do pečiva, strouhaná citrónová kúra, 50 g jader vlašských ořechů*

### **Příprava:**

Formu na beránka dobře vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhaným kokosem.

Změkklý tuk dáme do mísy a s moučkovým cukrem utřeme do pěny. Potom postupně přidáváme jeden žloutek za druhým a stále třeme. Do napěněného základu vmícháme měkký tvaroh a vlažné mléko.

Do středně hustého těsta nakonec přidáme prosetou polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva spolu s pevně ušlehaným sněhem z bílků, zlehka promícháme.

Těsto rozetřeme do připravené formy, stěrkou nahneme k okraji formy a vložíme do středně vyhřáté trouby. Po krátkém zapečení příkon tepla zmírníme a pečeme zvolna asi 40 minut do zlatova. Upečeného beránka vyndáme z trouby, na několika místech propíchneme, aby příliš neklesl, a necháme trochu vychladnout. Opatrně vyklopíme, pocukrujeme, nazdobíme a krájíme až zcela vychladlého.

#### **Jiná verze:**

Margarin a tvaroh dobře utřeme s vejci a cukrem. Přidáme mouku, prášek do pečiva, usekaná ořechová jádra a citrónovou kůru. Formu na beránka si vymažeme tukem a vysypeme moukou, potom ji naplníme připraveným těstem. Přiklopíme a pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut. Ihned po vyjmutí z trouby vyklopíme a bohatě pocukrujeme.

## **BERÁNEK Z TVAROHOVÉHO TĚSTA**

*250 g polotučného tvarohu, 250 g pískového cukru,  
3 vejce, 250 g másla, 250 g polohrubé mouky,  
50 g nasekaných vlašských ořechů, 1/2 prášku do pečiva,  
másla na vymaštění formy, mouka na vysypání formy.*

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme po částech máslo a rozetřený tvaroh. Nakonec vpracujeme mouku smíchanou s práškem do pečiva a sekanými ořechy. Vypracujeme těsto a po částech vložíme do vymaštěné a vysypané formy.

Můžeme také přidat pokrájenou 1/2 čokolády na vaření, můžeme dát citrónovou kůru, nebo ubereme cukr a přidáme 1 sáček vanilkového cukru. Pečeme ve středně vyhřáté troubě do zružovění.



## **OŘECHOVÝ BERÁNEK**

*5 žloutků, 13 dkg cukru, 13 dkg HERY, 20 dkg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 2 lžice rumu,  
15 dkg vlašských ořechů, 1 hořká čokoláda nakrájená na kousky, sníh z 5 bílků.*

Žloutky, cukr a HERU utřeme do pěny. Pak postupně přidáváme ostatní suroviny. Nakonec lehce vmícháme sníh z 5 bílků.

## **BERÁNEK CITRÓNOVÝ**

*250 g moučkového cukru, 4 žloutky, 1 vanilkový cukr, kůra a šťáva z celého citronu,  
200 - 250 g polohrubé mouky, sníh ze 4 bílků, olej asi 0,5 dl*

Cukr, žloutky, vanilkový cukr a citrónovou kůru třeme do pěny. Přidáme citrónovou šťávu mouku a olej. Nakonec sníh z bílků. Lehce promícháme a nalijeme do hluboké formy. Pečeme asi 30 min a někdy ještě 5 minut s otevřenou formou, podle toho, jak silně peče trouba.

## **VELIKONOČNÍ BERÁNEK S VAJEČNÝM LIKÉREM ( nebo bábovka )**

5 dkg cukru moučky, 5 vajec, 2 vanilkové cukry - hodně vyšlehat, za stálého šlehání postupně po malém množství přidáváme: 1/4 l. oleje, 1/4 l. vaječného likéru - čím hustší, tím lepší, 13 dkg polohrubé mouky, 13 dkg škrob. moučky, 1 prášek do pečiva - vyšleháme do hladké pěny.

Do vymazané a vysypané formy vlijeme těsto a pečeme dozlatova.

Toto množství je vhodné i do formy na bábovku - bábovka s vaječným likérem. Bábovku je vynikající polít čokoládovou polevou.



## **VELIKONOČNÍ BERÁNEK**

Ušleháme:

350 g moučkového cukru a 6 žloutků do pěny. Potom zašleháme 150 g oleje, a 150 g vlažné vody. Pak přidáme 375 g polohrubé mouky, 75 g škrob. moučky a 1/2 prášku do pečiva. Nakonec vmícháme sníh ze 6 bílků. Tato dávka vystačí na jednoho velkého a jednoho malého

## **BERÁNEK CITRÓNOVÝ**

250 g moučkového cukru, 4 žloutky, 1 vanilkový cukr, kůra a šťáva z celého citronu, 200 - 250 g polohrubé mouky, sníh ze 4 bílků, olej asi 0,5 dl

Cukr, žloutky, vanilkový cukr a citrónovou kůru třeme do pěny. Přidáme citrónovou šťávu mouku a olej. Nakonec sníh z bílků. Lehce promícháme a nalijeme do hluboké formy. Pečeme asi 30 min a někdy ještě 5 minut s otevřenou formou, podle toho, jak silně peče trouba,

## **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 potřetí.

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, prosetou 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 bochánky, 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 bochánky 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 rozpuštěného rostlin. tuku nebo másla, 4 žloutky, 2 hrsti rozinek, vejce na potření.

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 mastné 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 krájejí.

## **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 váh, 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 potření, mandle na posypání, tuk na alobal.

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 bochánky rozšlehaným vejcem, necháme zaschnout a znovu potřeme. Nahoře nožem nařizneme nebo nůžkami nastříháme tvar kříže. Povrch bochánků 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 bochánky alobal, aby se povrch nespálil. Vychladlé bochánky můžeme pocukrovat.

#### **Poznámka:**

Z uvedeného množství surovin můžeme upéct 2 vánočky:

Vykynuté těsto rozdělíme na vále na 16 dílů, zakulatíme v bochánky, přikryjeme utěrkou a necháme znovu asi půl hodiny kynout. Z bochánků 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**



*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 potřený 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 zavínutých

spirál. To něco napovídá. Těstové spirály se jedí v den smrti boha - v křesťanském pojetí je to ukřižování Krista. A každý z pojidajících 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 točnice a mrváně vřazovali pozůstalí za nebožtíkem při zasypávání hrobu a přinášeli je na mohylu ve výroční den, jako oběť zemřelý

## HOLUBIČKY



### Ingredience:

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 prosejeme 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 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 upécti 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 lžícemi krystalového cukru. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a těsto dozlatova upečeme.

## POLSKÁ VELIKONOČNÍ BÁBOVKA



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 prosejeme 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 třešněmi.

## ŠVÁBSKÉ FIGURKY

### **Ingredience:**

500 g moučkového cukru, 4 vejce, kůra z 1 citronu, 500 g hladké mouky, máslo, 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 prosetou 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. Přebytkovou 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 máslo 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 potření.

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 solí, 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 CORY

### 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 žloutky, hladká mouka na vál, ztužený tuk na vymazání plechu, 1 žloutek, 1 PL mléka na potření.

### 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 žloutky 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 příkon 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 potření, mouka na vál, tuk na plechu

### 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 prosejeme 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 potřené plech a necháme ještě kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme zbylými nudličkami mandlí a v předehřáté troubě upečeme dozlatova. 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 se třemi lžicemi citrónové šťávy*) a posypeme semínky, ořechy, kokosem nebo barevným máčkem. Vejce z alobalu odstraníme a nahradíme je obarvenými velikonočními vajíčky.

**Tip:** Z těsta lze upéci 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 prosetou 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 potření;

**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, rozehřátý 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, rádylkem 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, rozšlehané vejce, mák, kmín.

Příprava:

Do mísy prosejeme 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 žoutky, 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 zapícháme 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, přečnívajícím 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 přiřce 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 zapícháme do košíku.

## KYNUTÝ VĚNEC S MERUŇKAMI

Ingredience:

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

Přimícháme 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.

Vyknuté 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. Věncem 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 potřetí, malá barvená 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 vystříháme 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 do zružovění. 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

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, sejmem 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

Ingredience:

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 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 BERÁNEK**

Ingredience:

1/4 šálku másla, 1 šálek krupicového cukru, 1 sklenice černého piva, 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. Prosejeme 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.

## **OŘECHOVÍ ŠNEČCI**

250 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 150 g másla, 2 žloutky, 1 lžice mléka, špetka soli.

Vypracujeme těsto, necháme odpočinout, vyválíme obdélník. Potřeme ořechovou nádivkou.

Utřeme 100 g másla s 70 g moučkového cukru, 1 vejcem, špetkou mleté skořice, 2 lžicemi kakaa, vmícháme 150 g mletých ořechů. Naplněné těsto svineme do rolády, necháme v chladu ztuhnout. Ostrým nožem nakrájíme na 6 mm silná kolečka, klademe na vymazaný plech a v mírnější troubě upečeme (ne prudce, aby se ořechy nespálily).

## **PEČENÍ TVAROHOVÍ ŠNECI**

250 g polohrubé mouky, 250 g rostlin. tuku, másla), 250 g tvarohu, 1 vanilkový cukr, 1 lžička prášku do pečiva. Vypracujeme těsto, necháme v chladu hodinu odpočinout. Vyválíme na obdélník, potřeme rozpuštěným tukem a posypeme náplní. Smícháme 100 g mletých ořechů, 100 g v rumu namočených rozinek, 150 g moučkového cukru, 2 lžice nastrohané citrónové kůry (nebo kandované pomerančové kůry), špetku mleté skořice. Svineme do rolády, mokrým nožem nařežeme na 25 i více kousků. Položíme na tukem vymazaný plech a pečeme asi 20 minut při 200°C. Teplé šneky pokapeme citrónovou polevou vymíchanou ze 2 lžic citrónové šťávy a 150 g moučkového cukru.

## **ŠVÉDSKÉ VELIKONOČNÍ BOCHÁNKY**

600 g polohrubé mouky, 120 g moučkového cukru, 150 g másla, 1/4 litru mléka, 50 g droždí, špetka mleté skořice a soli. Kváskem zaděláme těsto, necháme asi hodinu v teple kynout pod utěrkou. Lžící vykrajujeme z těsta bochánky velké jako pěst a klademe je na vymazaný plech. Necháme 10-15 minut kynout, pak povrch potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme. Upečené vychladlé kousky rozkrojíme, těsto trochu vydlabeme. Smícháme 70 g strouhaných oloupaných mandlí a 70 g moučkového cukru, přidáme vydlabané těsto a spojíme s 1/4 l ušlehané šlehačky. Nádivku dáme do bochánku a pocukrujeme.

## **TVAROHOVÍ ŠNECI**

250 g polohrubé mouky, 250 g rostlin. tuku, másla), 250 g tvarohu, 1 vanilkový cukr, 1 lžička prášku do pečiva. Vypracujeme těsto a necháme hodinu v chladničce odležet. Rozválíme na obdélník, potřeme

rozpuštěným máslem. Posypeme směsí z 150 g moučkového cukru, 50-100 g mletých ořechů, 100 g v rumu namočených rozinek, 2 lžice nastrouhané citrónové kůry (nebo nakrájené kandované pomerančové kůry), trochy mleté skořice. Svineme do závinu a nožem máčeným ve studené vodě nakrájíme na 25 i více kousků – „šneků“. Položíme na tukem vymazaný plech a pečeme při 200 °C asi 20 minut. Teplé pokapeme citrónovou polevou (150 g moučkového cukru a 2 lžice citrónové šťávy).

## **DVOUBAREVNÍ ŠNECI**

300 g hl. mouky, 150 g cukru, 1 vanil. cukr, 2 žloutky, 200 g másla, 3 lžice kakaa, 2 lžice smetany. Z mouky, cukru, másla a žloutků vypracujeme těsto, rozdělíme na dvě části, do jedné zapracujeme kakao a do druhé smetanu. Z těst vyválíme úzké dlouhé placky, položíme na sebe a pevně zavineme. Z rolády krájíme kolečka, která na plechu vyloženém pečícím papírem upečeme.

## **TVAROHOVÝ KOLÁČ SE ZAJÍČKY**

Na vále rozdrobte 100 g másla a 200 g polohrubé mouky se špetkou prášku do pečiva na drobenku. Přidejte 150 g bílého jogurtu a zpracujte na vláčné těsto. To zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň půl hodiny odpočinout. Kousek těsta dejte stranou. Pak těstem vyložte koláčovou formu o průměru 20-22 cm. Vložte do ní pečicí papír, vrstvu suchých fazolí nebo hrachu a těsto asi 10 minut předpečte ve vyhřáté troubě. Rozmíchejte 3 vejce s 300 g měkkého tvarohu, vanilkovým cukrem, 60 g moučkového cukru, šťávou a kůrou z citronu a 50 g rozinek. Z dortové formy vyndejte papír i s fazolemi. Do předpečeného těsta nalijte tvarohovou hmotu, vložte zpět do trouby a zvolna pečte dalších 30-40 minut. Z odkrojku těsta vyválejte tenký plát, vykrájejte zajíčky a upečte je. Vychladlý koláč posypte barevným kokosem, ozdobte zajíčky a cukrovými vajíčky.

## **VELIKONOČNÍ COP S PŘEKVAPENÍM**

Do mísy prosejte 400 g polohrubé mouky, přidejte 100 g cukru, udělejte důlek a nalijte do něj 200 ml vlažného mléka. Do mléka rozdrobte 30 g droždí a nechte je vzejít. Pak přidejte ještě 150 g rozpuštěného másla, 2 žloutky a citrónovou kůru. Vypracujte vláčné těsto, do kterého podle potřeby zapracujte mouku. Těsto nechte hodinu kynout na teplém místě. Jemně nastrouhejte 500 g mrkve, dejte ji do kastrolu, zalijte 200 ml mléka, 30 g másla a vařte, až se všechno mléko odpaří. Pak k mrkvi přidejte 50 g moučkového cukru, lžičku skořice a 50 g umletých vlašských ořechů. Promíchejte a nechte vychladnout. Vykynuté těsto propracujte, rozdělte na 3 díly, z každého vyválejte váleček, rozválejte ho na pruh, pokryjte třetinou mrkvové náplně a stočte do válečku. Válečky spleťte do copu, který položte na plech vyložený pečícím papírem a nechte ještě nakynout. Pak cop potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte mandlovými lupínky a v předehřáté troubě zvolna upečte.

## **KYNUTÁ ZVÍŘÁTKA**

Ve 200 ml vlažného mléka rozdrobte 40 g droždí, vmíchejte lžící cukru a lžící mouky a nechte vzejít kvásek. Utřete 4 žloutky se 100 g másla a 100 g cukru moučky, přidejte vzešlý kvásek, 500 g polohrubé mouky, sůl, špetku muškátového květu a citrónovou kůru. Vypracujte spíše tužší těsto, které nechte vykynout, znovu je prohněťte, nakrájejte na kousky, vyválejte z nich válečky a kouličky a utvořte zvířátka nebo malé bochánky. Rozložte je na plech vyložený pečícím papírem dál od sebe, nechte je ještě chvíli kynout, pak je potřete rozšlehaným vejcem, ozdobte půlkami mandlí nebo lískovými oříšky, vložte do předehřáté trouby a zvolna upečte.

## **RYCHLÉ JIDÁŠE**

1 balíček listového těsta vyválíme na 3 mm, posypeme 1 lžící skořice smíchanou se 4 lžicemi pískového cukru a 50 g rozinek. Těsto svineme do rolády, nakrájíme na 2 cm široké řezy, přeneseme na plech vyložený papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do hodně vyhřáté trouby a upečeme. Horké potřeme zahřátým medem.

## **PEČENÁ VELIKONOČNÍ VAJÍČKA**

300 g polohrubé mouky, 50 g ml. cukru, 50 g tuku, 1 vejce, 6 lžic mléka, 2 lžice rumu, citrón.kůra, 1 prášek do pečiva, špetka soli – vypracujeme těsto, necháme odpočinout. Hlubší polévkovou lžící vysypeme moukou a vtlačujeme do ní kousky těsta. Vyklepneme na vymazaný plech a upečeme. Vychladlá vajíčka vydlabeme a naplníme rumovou nádivkou: Vydlabané drobečky polijeme rumem, vmícháme 70 g utřeného másla, 60 g ml. cukru a 2 lžice marmelády. Půlky vajíček poléváme čokoládou a slepujeme nádivkou.

## **MEDOVÁ SLEPOVANÁ VAJÍČKA**

Ve vodní lázni šleháme 200 g krup. cukru, 60 g másla, 2 vejce, 2 lžice medu, 1 lžičku skořice, 4 lžice rumu. Přidáme 2 lžičky sody a třeme asi 2 minuty. Za horka zpracujeme na vále s 500 g hl. mouky, vyválíme na 5 mm a vykrajujeme oválky, které upečeme. Slepujeme máslovým krémem: uděláme jíšku ze 30 g másla a 30 g hl. mouky, zalijeme 2 dl mléka a povaříme. Utřeme 100 g másla, 100 g ml. cukru a vmícháme vychladlou kaši. Povrch vajíček ozdobíme různými polevami.

## **VELIKONOČNÍ MAZANEC**

500 g polohrubé mouky, 70 g krup. cukru, 30 g droždí, 2 dl mléka, 1 vanil. cukr, 100 g rozpuštěného tuku, 2 žloutky, 50 g rozinek, 50 g mandlí, muškátový květ, tlučený anýz, sůl, kůra z 1 citronu, 1 vejce + 10 g tuku na potřetí, ml. cukr a vanil. cukr na posypání. Z mléka, cukru, droždí a trochy mouky zaděláme kvásek, který necháme vykynout. Přidáme k ostatním surovinám a zaděláme vláčné těsto, které necháme vykynout (polovinu mandlí na nudličky necháme na posypání). Uhněteme dva kulaté bochánky, dáme na vymazaný plech kynout. Potřeme vejce, vrch mazance nastříháme nůžkami do kříže a posypeme mandlemi. Dáme do silně vyhřáté trouby ( 225 °C) a po 10 min. zmírníme. Když povrch mazanců zčervená, přikryjeme je alobalem a pečeme 45-60 minut. Pocukrujeme.

## **PLNĚNÝ JARNÍ COP**

500 g polohrubé mouky, 100 g rozpuštěného másla, 70 g krystal. cukru, 2 dl mléka, 3 žloutky, sůl, 30 g droždí, lžice rumu – zaděláme kvásek z droždí, mléka, cukru a trochy mouky a necháme vykynout. Přidáme k ostatním surovinám a zaděláme vláčné těsto, které rozdělíme na tři díly, vytvarujeme bochánky a necháme kynout. 80 g kandované směsi a rozinek namočíme do 1/2 dl vody s 1 lžičkou citrón. šťávy. Pak smícháme se 130 g meruňkové marmelády. Vykynuté koule rozválíme na dlouhé obdélníky, potřeme náplní a zavineme. Spleteme cop, dáme na vymazaný plech a upečeme asi hodinu na 200 °C. Necháme vychladnout, potřeme zbytkem marmelády. Do hladké hmoty utřeme 2 lžice ml. cukru a šťávu z 1 citronu, nahřejeme ve vodní lázni a potřeme cop.

## **VELIKONOČNÍ PLETENEC**

Utřeme 150 g tuku, 150 g ml. cukru, 2 vanil. cukry, přidáme 150 g tvarohu, 2 vejce, 1 dl mléka, 2 lžice rumu, 1 lžici citrón. šťávy, 500 g hl. mouky a 1 a 1/2 prášku do pečiva. Nakonec zpracujeme 100 g rozinek, kandované ovoce a kousky čokolády. Rozdělíme na dvě části, vyválíme válečky, které propleteme a spojíme do věnce. Dáme na vymazaný plech, zapečeme, troubu zmírníme a dozlatova dopečeme. Pocukrujeme nebo přelijeme cukrovou polevou.

## **KOLEDNICKÝ KOLÁČ**

30 g droždí, 1/4 l mléka, 500 g polohrubé mouky, 100 g ml. cukru, 100 g rozpuštěného másla, sůl – zaděláme kvásek, který necháme vykynout, vlijeme do ostatních surovin a zpracujeme vláčné těsto, které necháme vykynout. Připravíme náplň: 500 g tvarohu, 1 vejce, 1 vanil. cukr, 2-3 lžice pískového cukru – vše utřeme. 250 g ml. máku podusíme s 5 lžicemi mléka, přidáme 2-3 lžice pískového cukru a špetku ml.

skořice. 3 jablka oloupeme a nahrubo nastrouháme. Z těsta vyválíme plát a přeneseme jej na vymazaný plech. Potřeme tvarohem, na tvaroh klademe mák a posypeme jablky. Upečeme dozlatova.

## **TVAROVANÉ VELIKONOČNÍ PEČIVO**

Ingredience:

650-750 g polohrubé mouky, 1/4 l mléka, 2 vejce, 80 g másla, 50 g droždí, 4 kostky cukru, sůl

Postup:

V míse promícháme mouku se solí, do dolíku vlijeme vlažné mléko, máslo, vejce, cukr a droždí a necháme vykynout kvásek. Těsto vypracujeme a přikryjeme. Po vykynutí přepracujeme na vále, vytváříme různé tvary, které na plechu potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem. Ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova.

## **VELIKONOČNÍ VĚNEC**

Ingredience:

250 ml mléka, 30 g droždí, 100 g cukru, 500 g polohrubé mouky, 1 lžice rozinek, 110 g másla, 1 vanilkový cukr, 1/2 lžice strouhané citrónové kůry, mouka na vál, 1 vejce na potření, moučkový cukr na posypání

Postup:

Kvásek připravíme ze 100 ml vlažného mléka, do něj rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a lžici mouky a v teple necháme vzejít. Máslo, vanilkový cukr a žoutky utřeme, přidáme mouku, sůl, citrónovou kůru. Kváskem a vlažným mlékem zaděláme těsto. Když těsto zhoustne, hněteme je tak dlouho, až se nechytá válu. Poté zapracujeme rozinky a přikryté utěrkou necháme kynout 50 minut. Z těsta vyválíme 4 prameny, upleteme cop a spojíme ho do věnce. Přesuneme na vymazaný plech, doprostřed dáme v alobalu zabalenou čočku a necháme 20 minut kynout. Potřeme vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C, až se těsto zapeče zmírníme teplotu na 175 °C a dopečeme.

Doba přípravy: 180 min

## **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, citrónovou 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.

## **VELIKONOČNÍ BERÁNEK**

Ingredience:

200 g cukru moučka, 2 vejce, lžička citrónové šťávy, cukr vanilka, 300 g hrubé mouky, 5 bílků, 30 g másla, 30 g hrubé mouky

Cukr, celá vejce, žoutky a vanilkový cukr třeme do pěny asi 30 minut. Potom přidáme citrónovou šťávu, tuhý sníh ušlehaný z bílků, mouku a zlehka promícháme. Formu na beránka vymažeme máslem a vysypeme moukou, rozetřeme do ní těsto a v středně vyhřáté troubě pečeme do zružovění asi 45 minut. Upečeného

beránka opatrně vyklopíme a podle zvyklosti ozdobíme.

Doba přípravy: 90 min.

## **LEDOVÝ BERÁNEK**

Ingredience:

140 g polohrubé mouky, 50 g hladké mouky, 130 g práškového cukru, 80 g mletých oříšků, 60 g tuku, 1 vejce, 1 žloutek, 1,5 dl mléka, 1/2 balíčku prášku do pečiva.

Poleva:

300 g práškového cukru,

2 PL horkého mléka.

Mléko, vejce, tuk a žloutek rozmixujeme, vlijeme do proseté mouky promíchané s práškovým cukrem, práškem do pečiva a mletými oříšky a vše promícháme. Vlijeme do vymazané a moukou vysypané beránkové formy a pečeme v mírně vyhřáté troubě.

Vychladlého beránka potřeme bílou polevou připravenou utřením prosetého práškového cukru s horkým mlékem.

Místo očí mu vpíchneme hřebíčky, do čumáčku dáme snítku asparágu a kolem krku uvážeme mašli.

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.

## **KARAMELOVÝ BERÁNEK**

240 g hrubé mouky, 150 g moučkového cukru, 6 vajec, 50 g ořechů, 1/2 prášku do pečiva.

Na karamel 100 g krystalového cukru, 1 dl vody. Krystalový cukr rozehrějeme na karamel, nalijeme horkou vodu a za stálého míchání rozvaříme. Žloutky s cukrem a rozvařeným karamellem ušleháme do husté pěny.

Mouku smícháme s práškem do pečiva a ořechy. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který střídavě s moukou přidáváme ke karamelové směsi. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme.

## **BERÁNEK Z POMAZÁNKOVÉHO MÁSLA**

Ušleháme 200 g ml. cukru, 1 pomazánkové máslo, 2 žloutky, 4 lžice mléka, přidáme 200 g polohrubé mouky a 1/2 prášku do pečiva a sníh z bílků. Dáme do vymazané a vysypané formy a zvolna asi 30 minut pečeme.

## **TVAROHOVÝ TMAVÝ BERÁNEK**

Utřeme 250 g tuku, 250 g krup. cukru a 3 vejce. Vmícháme 250 g tvarohu, 250 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 3 lžice kakaa, 2 lžice rumu, rozinky, sekané ořechy, dáme do vymazané a vysypané formy a zvolna upečeme.

## **VELIKONOČNÍ BERÁNEK**

Vyšleháme 2 žloutky a 50 g ml. cukru. Přidáme 2 lžice vody, 200 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 1/2 balíčku rozinek, sníh z bílků a 1/2 vanil. cukru. Nalijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy. Upečeme, posypeme cukrem a z rozinek uděláme oči.

## **OŘECHOVÝ BERÁNEK**

Utřeme 4 žloutky, 250 g krup. cukru a 140 g tuku. Přidáme 1/8 l mléka, 250 g polohrubé mouky, 1/4 prášku do pečiva a 50 g rozinek. Vmícháme sníh z bílků, dáme do vymazané a vysypané formy a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Ozdobíme čokoládou.

## **KOKOSOVÝ SMETANOVÝ BERÁNEK**

Utřeme 4 vejce, 3/4 hrnku krup. cukru, 1 vanilkový cukr, přidáme 1 smetanu ke šlehání, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva a 1/4 hrnku kokosu. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a zvolna upečeme.

## **HRNKOVÝ MAKOVÝ BERÁNEK**

Ušleháme 4 žloutky, 1 hrnek krup. cukru, 1/3 hrnku oleje, přidáváme 2/3 hrnku vlažné vody, 1 hrnek ml. máku, 3/4 hrnku hl. mouky, 1 prášek do pečiva a sníh z bílků. Nalijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme.

## **BERÁNEK S KANDOVANÝM OVOCEM**

Do misky dejte 80 g na kousky nakrájeného kandovaného ovoce (nebo sušeného), zalijte 2 lžícemi rumu a nechte rozležet. Utřete 100 g tuku a 200 g cukru, vanil. cukr a 3 žloutky. Vmíchejte ovoce a pak střídavě po částech 250 g polohrubé mouky smíchané s 1/2 prášku do pečiva a 120 ml smetany. Nakonec vmíchejte sníh z bílků. Beránkovou formu vmažte 100% tukem, vysypte hrubou moukou, naplňte těstem. Zakryjte vrchní částí formy a zvolna pečte asi hodinu

## **TVAROHOVÝ DORT SE ZAJÍČKY**

Ingredience:

Na 12 kousků: 125 g másla, 100 g cukru, špetka soli, strouhaná kůra z 1/2 citronu, 2 vejce, 120 g polohrubé mouky, 1 lžička kypřicího prášku, 1 korpus z křehkého těsta

Náplň a ozdoba: 1 mandarinkový a pomerančový kompot (Po 175 g), 8 plátků bílé želatiny, 500 g tučného tvarohu, 2 žloutky, 125 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 500 ml smetany ke šlehání, 2 bílky, 2 lžice malinového želé, 70 g marcipánové hmoty, 30 g moučkového cukru, 1/2 lžičky kaka, 3 lžice sekaných pistácií, 2 lžice moučkového cukru

Postup:

Utřeme máslo, cukr, sůl, citrónovou kůru, vejce, mouku a kypřicí prášek. Troubu předehřejeme na 200 °C, Těstem naplníme vmaštěnou dortovou formu a pečeme 25-30 minut. Vodorovně rozpůlíme. Kompot slijeme, šťávu si zachytíme. Namočíme a rozpustíme želatinu. Smícháme tvaroh, žloutky, cukr, vanilkový cukr, citrónovou šťávu a 4 lžice ovocné šťávy, vmícháme želatinu. Ušleháme smetanu s bílký a vmícháme do krému. Přidáme ovoce. Korpus z křehkého těsta potřeme želé, navrch dáme třený korpus, potřeme krémem, položíme vrchní díl a chladíme asi 3 hodiny. Zpracujeme marcipán s moučkovým cukrem, polovinu prohněteme s kakaem. Vytvarujeme zajíčky, umístíme je na dort, ozdobíme pistáciemi a poprášíme cukrem.

## **KUŘÁTKA**

DISCO sušenky, kulaté piškoty, jakýkoliv máslový krém, koření hřebíčky - nebo čokoláda, červený papír - nebo jedlý papír, případně kokos obarvený zeleným barvivem.

Kulaté piškoty slepíme po dvou krémem. Jednu dvojici přilepíme kolmo na sušenku. Na ni z každé strany ještě po jednom piškotu. Na takto 4 spleené piškoty přilepíme nahoru další dvojici - to je hlavička kuřátka. Do této dvojice ze stran pícháme hřebíčky a do spoje vystřížený hřebínek a zobáček.. Sušenku můžeme trochu natřít a posypat zeleným kokosem - travička.

## **BERÁNEK Z NASTAVOVANÉHO PIŠKOTU**

4 žloutky, 4 lžice horké vody, 120g práškového cukru, 4 bílky, 4 lžice studené vody, 80g práškového cukru, citrón. kůra, 1/4 prášku do pečiva, 200g hrubé mouky.

Šleháme žloutky a slabým pramínkem přidáváme horkou vodu. Pak zašleháme cukr. Z bílků ušleháme tuhý sníh spolu se studenou vodou. Přidáme zbylý cukr a opatrně zamícháme. Přidáme kůru. Spojíme bílky se žloutkovou směsí a postupně zamícháme mouku s práškem do pečiva.

Upečeného beránka pocukrujeme, nebo polijeme polevou, nebo nazdobíme vařeným sněhem s cukrem. (poměr bílků na sníh a cukru dělávám do oka, nebo je možné použít poměr z receptu např. Na kremrole).

Oči se udělají kapkou čokolády nebo rozinkami. Nakonec mu uvážeme mašli.

## **VELIKONOČNÍ MRKVOVÝ BERÁNEK**

Ingredience:

těsto:

100 g mrkve, 3 žloutky, 125 g cukru, 1 lžička strouhané kůry z chemicky neošetřeného citronu, 2 lžice citrónové šťávy, 125 g strouhaných neloupaných mandlí, 100 g polohrubé mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 bílky, špetka soli, 50 g sekaných dýňových jader

Mimoto:

Forma na velikonočního beránka (0,8 l), Tuk na vymaštění a mouka na vysypání formy,

30 g bílé čokoládové polevy, 2 dýňová jádérka

Příprava:

1. Mrkev jemně nastrouháme. Umícháme do krému žloutky s cukrem. Přidáme citrónovou kůru a šťávu.

Promísíme mandle, mouku, kypřicí prášek a vmícháme. Ušleháme bílky se solí. Mrkev s dýňovými jádérky vmícháme do těsta. Předehřejeme troubu na 175 °C.

2. Formu vymastíme a vysypeme moukou. Naplníme těstem (obr. A). Dáme na plech a pečeme asi 40 minut. Necháme ve formě trochu zchladnout. Opatrně vyklopíme a necháme vychladnout.

3. Polevu rozpustíme ve vodní lázni. Odstrihneme špičku mikrotenového sáčku. Beránka ozdobíme polevou, jako oči přilepíme dýňová jádérka.

## **SLANÉ SLEPIČKY Z LISTOVÉHO TĚSTA**

Potřebujeme:

1 balíček listového těsta, mouka na vál, vejce na potřetí, kuličky koriandru nebo pepře, sůl.

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 0,5cm a vykrájíme z něj tvary slepičích tělíček a křídel (obojí zvlášť) a vidličkou narýhujeme na křídlech peří. Tělíčka i křídla složíme na mokrém plechu do tvaru slepiček, potřeme je vejcem, posolíme, na místo očka zapíchneme kuličku koriandru nebo pepře a upečeme ve vyhřáté troubě do zlatova.

## **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, citrónovou kůrou a špetkou soli. Vlijeme do mísy. Do hmoty vmícháme mouku, ovesné vločky, máslo, mléko a vzešlý kvásek.



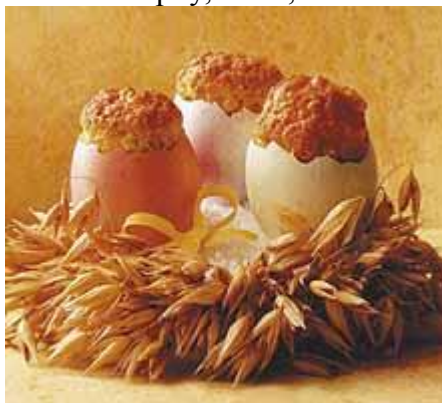
Vše zpracujeme v hladké těsto, přikryjeme a dáme na 15 minut kynout. Nakonec těsto vytvarujeme na pomoučněné pracovní ploše do podoby zajíčka a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Přikryjeme a necháme ještě jednou 15 minut kynout. Potom zajíčka potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme na nejspodnější 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, 3 lžice pomerančové šťávy, 1 kg soli, barvy na vejce

Špičky syrových vajec pečlivě odsekáme 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 lžící po lžici přidáváme prosetou 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 PERNÍKOVÝ**

Ingredience: 150 g polohrubé mouky, 150 g mletých ořechů, 1 lžice medu, 1 kypřící prášek do perníku, 1 vejce, 1 lžička kakaa, 1 lžice 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.

## **BERÁNEK Z PERNÍKOVÉHO TĚSTA**

Ingredience: 150 g polohrubé mouky, 150 g mletých ořechů, 1 lžice medu, 1 kypřicí prášek do perníku, 1 vejce, 1 lžička kakaa, 1 lžice 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.

## **BERÁNEK S VAJEČNÝM LIKÉREM**

suroviny

25dkg mouč. cukru, 2x vanilkový cukr, 1/4 l oleje, 1/4 l vaječného likéru, 12,5 dkg polohrubé mouky, 12,5 dkg škrob. moučky, 1 sáček kypřicího prášku, 5 vajec

postup

Ušleháme sníh z 5 bílků

Zvlášť ušleháme žloutky s cukrem, přidáme olej, mouku, vaječný likér, škrob. moučku, prášek.

Ručně vmísíme sníh a pečeme ve vymaštěné a vysypané formě při 150 stupních cca 1 hod. Těsto nalijeme do formy beránka a upečeného polijeme čokoládovou polevou.

## **KAKAOVÝ BERÁNEK S KOKOSEM**

Potřebujeme:

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

Postup:

Změklý 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 mášličkou kolem krku.

## **BERÁNEK OŘECHOVÝ**

Potřebujeme:

3 vejce, 10 g moučkového cukru, 80 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 50 g 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.

## **BERÁNEK PIŠKOTOVÝ**

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.

## **VĚNEC, HNĚTÝNKY, 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 potřetí. 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.

### **VĚNEC**

Těsto rozdělíme na poloviny. Z jedné poloviny uděláme tři válečky a spleteme do copu, která dáme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě asi 3 hodiny kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péci. Po upečení a vychladnutí věnec ozdobíme zajíčky a kuřátky z lineckého těsta (pomocí párátka 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.

### **PTÁČCI**

Těsto nakrájíme na kousky a vyválíme na delší válečky. Uprostřed svážeme do uzlíku (tělo), kratší konec prsty zmáčkeme 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, rozehřáté vlahé máslo a rozmíchané žloutky, přidáme kvásek a vlahým 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 nastříháme uprostřed

do kříže a posypeme zbytkem mandlí. Po deseti minutách vložíme mazanec do předem vyhřáté trouby. Pečeme asi 40 minut.

## **VELIKONOČNÍ NEPEČENÝ DORT**

200 g loupaných mandlí, 250 g změkklého másla, 5 čerstvých žloutků, 200 g moučkového cukru, 2 kelímky smetany ke šlehání, dřeň z 1 vanilkového prutu, nastrouhaná kůra z 1 citrónu, na špičku nože skořice. 300 g piškotů, asi 1 dl pomerančového likéru, 1ztužovač 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 dření, 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 1ztužovače 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

## **ZAJÍČCI Z VĚTRNÍKŮ**

1/4 litru vody, 90 g másla, 140 g hrubé mouky, 4 vejce, trocha soli, 1 kelímek smetany na šlehání, 1ztužovač 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 1ztužovačem. Šlehačku nastříkáme na spodní část větrníků. Čumáček naznačíme lískovým oříškem, vousy uděláme z kousků špaget. Vystříhneme z papíru uši, které zapícheme 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 pocukrujeme. Těmito smaženými sluníčky se slaví odedávna v některých zemí 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 lžice medu, 1 lžice smetany

Mouku prosejeme 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 lžíc másla, 150 g rozinek (naložených v rumu), 2 lžice perníkového koření

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

Na černá lanýžová vajíčka rozlámeleme čokoládu na vaření, ohřejeme 100 ml smetany, přidáme do čokolády spolu se 2 lžícemi 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 NÁDIVKA**

1 veka, 10 vajec, 200 g vařeného vepřového masa i s vývarem, 200 g uzeného masa, 200 g rostlin. tuku, 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 tuku, kterým polijeme kostičky veku 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 MASO**

Zadní polovina kůzlete, 1 vejce, hladká mouka, strouhanka, sůl, tuk na smažení, koření GYROS Kůzle rozporcujeme na menší kousky, omyjeme, osušíme, osolíme a poprášíme kořením, 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 lžice strouhanky, zelená petržel, na špičku nože mletého muškátového květu, sůl  
Maso opereme, ořeme 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 do změknutí. Podáváme se špenátem a houskovým knedlíkem.

Nádivka: Máslo a žloutky utřeme se 2 lžicemi 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 opepříme. 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 opepříme. 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 do změknutí. Podáváme s dušenou rýží. Rýži dáme na mísu., maso rozpůlíme, vajíčky nahoru posadíme do rúže a pokapeme vypečenou šťávou.

## **VELIKONOČNÍ NÁDIVKA II.**

Ingredience:

500 g uzeného masa, 1 chlebičková veka, 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 vaříme je do změknutí. Po změknutí vyjmeme a necháme vychladnout. Plátky veki nakrájíme na kostičky. Tuk nebo máslo rozejdeme, vytřeme jím pekáč a zbylým pokapeme pečivo. Vejce s mlékem rozšleháme, promícháme se solí a kořením a přelijeme kostičky veki. Natě opláchneme, otrepeme 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

## **NADÍVANÉ KUŘE NA ROZMARÝNU**

Ingredience:

1 svazek rozmarýnu, 6 stroužků česneku, 1/8 l bílého vína, 200 g anglické slaniny, 1 kuřecí játra, 2 lžice 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. Předehřejeme 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 opepříme. Naplníme nádivkou a převážeme kuchyňskou nití.
4. Dusíme na pekáčku 20 min., přilijeme trochu vinné omáčky, dusíme dalších 45 min. a při tom 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 POCHOUTKA**

Ingredience:

8 housek, 250 g uzeného bůčku, 4 vejce, 3 dl mléka, 100 g margarínu, 150 g míchané zeleniny, 100 g pórku, 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, 250 g másla nebo rostlinného tuku, 1 větší cibule, 2 dl 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 očištíme, 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 pečeme za občasných podlévání do změknutí. Ke konci pečení pekáček odkryjeme, aby maso dostalo zlatavou barvu.