

Velikonoční pokrmy



Vaječná pomazánka s uzeninou

- 6 vajec natvrdo
- 100g majonézy
- 1 lžice hořčice
- 2 sladkokyselé okurky
- 100g měkkého salámu
- sůl, pažitka

Vejsce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutky, vložíme do salátové mísy a vidličkou rozmačkáme. Přidáme majonézu, hořčici, sůl a vyšleháme. Nakonec do pomazánky vmícháme na kostičky nakrájené okurky, uzeninu a nadrobno posekané bílky. Mažeme na chleba, povrch posypeme sekanou pažitkou.

Vajíčkový salát

- 6 vajec uvařených natvrdo
- 1 cibule
- 2 sterilované okurky
- 3 vařené brambory
- 1 lžice hořčice
- 100g bílého jogurtu
- sůl, pepř
- sýr na strouhání

Všechny suroviny nakrájíme nadrobno, osolíme, opepříme a promícháme s hořčicí a jogurtem. Podáváme vychlazené s pečivem nebo mažeme na chlebičky a posypeme strouhaným sýrem.

Plněná vejce

- 1 červená řepa
- 100g celeru
- 1 cibule
- 4 natvrdo uvařená vejce
- 1 vařená brambora
- 100g ochucené majonézy
- 1 lžice pikantní hořčice
- cukr, ocet, kopr, sůl

Bramboru, celer a řepu nastrouháme nahrubo. Přisypeme nejmenší nakrájenou cibuli, majonézu a spojíme s hořčicí. Dochutíme solí, cukrem a octem. Vejce rozpůlíme a žloutky vydlabeme. Vejce naplníme salátem a ozdobíme koprem. Podáváme s pečivem.

Pomazánka na chlebičky

- vajíčka natvrdo
- mrkev
- kyselé okurky
- salám
- sýr na strouhání
- majonéza nebo bílý jogurt
- sůl, pepř, křen

Vše nakrájíme na malé kostičky, přidáme majonézu nebo bílý jogurt a krenex, dochutíme a okořeníme. Mažeme na veku, zdobíme strouhaným sýrem, čerstvou zeleninou.

Ďábelská vejce

- 8 vajec
- sardelová pasta
- 5 lžic másla
- 4 lžíce smetany
- pepř, sůl
- červená paprika na ozdobu
- petrželová nať

Oloupaná vejce podélně rozpůlíme a žloutky vyjmeme. Změklé máslo utřeme se smetanou, smícháme s prolisovanými žloutky, ochutíme pepřem, osolíme a doplníme nadrobno posekanou petrželkou. Směs ozdobně nastříkáme do půlek vajec, ozdobíme je sardelovou pastou a na nudličky nakrájenou paprikou.

Vejce plněná sýrem

- 4 vejce uvařená natvrdo
- 50g sýra Niva
- 50g másla
- 50g šunky
- majonéza
- hlávka salátu a ředkvičky na ozdobu

Uvařená vejce překrojíme po délce, žloutky vyjmeme a bílky naplníme nádivkou ze strouhané nivy, umleté šunky, kterou utřeme s máslem do pěny. Obě půlky naplněných vajec spojíme, uložíme na listy hlávkového salátu a povrch ozdobíme majonézou a kolečky ředkviček.

Velikonoční nádivka

- starší rohlíky
- vejce
- sůl
- petrželka
- mladé kopřivy
- sádlo na vymazání pekáčku
- na 1 rohlík asi 25g uzeného masa a 2 vejce

Uzené maso uvaříme. Vyjmeme a po vychladnutí jemně nasekáme. Rohlíky nakrájíme na drobné kostičky, zalijeme vývarem z masa a necháme vsáknout, nebo můžeme místo vývaru mléko. Potom utřeme žloutky se solí, přidáme nadrobno nasekanou petrželku, mladé kopřivy a spojíme se změklými rohlíky. Nakonec vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Dáme péci a podáváme s hlávkovým salátem.

Mazanec

- 1kg polohrubé mouky
- 6 dkg droždí
- 16 dkg cukru
- 20 dkg másla
- 4 žloutky
- špetka soli
- 3/8 l mléka
- 10 dkg rozinek
- mandle na ozdobu

Necháme vzejít kvásek, mezitím v míse utřeme máslo, cukr a žloutky, přidáme mouku se solí, přilijeme kvásek a mléko, vmícháme nasekané mandle s rozinkami. Těsto vypracujeme na pomoučeném vále a necháme kynout (nejméně dvě hodiny na teplém místě). Vykynutý mazanec ozdobíme mandlemi a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme cca 1 hodinu při 200 °C.

Jidáše

- 1/2 kg polohrubé mouky
- 50g cukru
- 2 žloutky
- 70g tuku
- 20g droždí
- mléko, sůl a vejce na potřetí

Utřeme cukr s tukem a žloutky, přidáme špetku soli, mouku a vykynutý kvásek. Zaděláme tužší těsto, které necháme vykynout. Pak ho nakrájíme na kousky a vyválíme z něj tenké proužky. Stáčíme je do spirály, potřeme vejcem a pečeme. Ještě teplé jidáše pomazeme medem.

Jarní nákyp s kopřivami

- mladé kopřivové lístky
- kuřecí prsa
- cibule, česnek
- žemle
- mléko
- vejce
- sůl, rostlinný tuk.

Kuřecí prsa pomeleme na masovém strojku, podusíme na zpěněné cibulce, přidáme pomleté kopřivy, dochutíme česnekem. Do prochládlé směsi přidáme v mléce namočenou žemli, žloutek a opatrně vmícháme sníh z bílků. Rovnoměrně rozvrstvíme do vymazané a vysypané nákykové formy a pečeme ve vyhřáté troubě.

Velikonoční mazanec

- 220g hladké mouky
- 150g hrubé mouky
- 90g moučkového cukru
- 90g rostlinného tuku flora
- 2 žloutky
- 30g mandlí
- 20g rozinek
- 20g droždí
- 1,5 dl mléka
- 1 vanilkový cukr
-

Droždí promícháme s trochou cukru, přidáme 2 lžíce vlažného mléka a 1 lžící mouky, rozmícháme a necháme vykynout. Tuk utřeme s cukrem do pěny, postupně vmícháme žloutky, potom přidáme mouku, kvásek, vanilkový cukr, osolíme a vlažným mlékem zaděláme těsto. Propracováváme, dokud se těsto nepřestane lepit na vál. Přidáme omyté a okapané rozinky a část spařených mandlí. Zpracujeme do těsta a těsto přeložíme do mísy, poprášíme hladkou moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teple vykynout. Při kynutí 2x promísíme. Z vykynulého těsta vytvoříme bochánek, který necháme na pomaštěném plechu ještě vykynout, pak jej potřeme rozšlehaným žloutkem, posypeme zbytkem mandlí a mělce nařizneme do kříže (můžeme i nastříhnout nůžkami). Pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Beránek slaný – velikonoční nádivka

- 6 vajec
- 6 rohlíků
- 600g uzeného masa
- kopřivy
- 50g rostlinného tuku flora
- mléko, sůl, majoránka, pepř

Uzené maso uvaříme a pokrájíme na drobné kostičky. Nakrájené rohlíky zvlhčíme mlékem, přidáme žloutky, pokrájené uzené maso, nasekané kopřivy a tuhý sníh z bílků. Zpracované těsto vlijeme do vymaštěné formy na beránka a upečeme.

Beránek dia z perníkového těsta

- 150g polohrubé mouky
- 150g mletých ořechů
- 1 lžíce medu
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1 vejce
- 1 lžička kakaa
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1l mléka
- umělé sladidlo dia čokoláda
- 100 % tuk

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 piškotový

- 4 vejce
- 120g moučkového cukru
- 140g hladké mouky
- 1 vanilkový cukr
- rostlinný tuk flora
- hrubá mouka na formu

Žloutky třeme s polovinou dávky cukru, přidáme vařící vodu a ušleháme v lehkou, hustou pěnu. Z bílků ušleháme sníh, do kterého přisypeme zbývající cukr a ušleháme dohusta. Sníh lehce vmícháme do žloutkové pěny současně s vanilkovým cukrem a hladkou moukou. Vymíchané těsto vlijeme do vymaštěné a moukou vysypané formy na beránky a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlého beránka posypeme moučkovým cukrem.

Svěží bramborový salát:

- 550g vařených brambor
- 120g baby karotky
- 120g sterilované okurky
- 50g sterilovaného hrášku
- 50g cibule
- 50g hořčice
- citrónová šťáva, sůl, bílý pepř
- olivový olej

Brambory vařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme sterilovaný hrášek a na kostičky nakrájenou sterilovanou okurku a baby karotku. Cibuli pokrájíme najemno a přidáme k ostatním surovinám (komu vadí výrazná chuť cibule, může ji před přidáním do salátu krátce spařit v horké vodě). Salát osolíme, opeříme, vmícháme olivový olej s hořčicí a dochutíme citrónovou šťávou.