**Levandulové sušenky**

**Ingredience:**

250 g hladké špaldové celozrnné mouky

125 g másla

60 g cukru krystal

1 vejce

2-3 lžičky sušených květů levandule

špetka soli

**Postup:** Připravíme si větší mísu, do které přes síto prosejeme hladkou mouku a cukr, přidáme špetku soli. Máslo rozehřejeme a přidáme do mísy. Přilijeme rozkvedlané vejce a přisypeme levandulové květy. Zpracujeme na jednolité těsto. Na válu z těsta rozválíme plát, asi půl centimetru silný. Formičkou vykrajujeme tvary a skládáme je na plech vyložený papírem na pečení. Plech vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při teplotě 180 °C po dobu 10 až 12 minut, dokud sušenky nezezlátnou.

**Vajíčková pomazánka s pažitkou**

**Ingredience:**

4 vejce uvařená na tvrdo

pomazánkové máslo

(2 lžíce majonézy na zjemnění)

pažitka

sůl, bílý pepř

**Postup:** Z oloupaných vajec vyndáme žloutky, které utřeme v misce s pomazánkovým máslem (a majonézou). Bílky nakrájíme na kostičky (pro zjednodušení práce můžeme použít krájítko na bramborový salát), spolu s nasekanou pažitkou jemně vmícháme do žloutkové pasty. Podle chuti osolíme a opepříme. Namažeme na pečivo a podáváme.

**Domácí žervé s pažitkou**

**Ingredience:**

1 vanička polotučného tvarohu

1 kelímek bílého jogurtu

pažitka

sůl

**Postup:** V misce smícháme tvaroh s jogurtem v jednolitou směs. Lehce osolíme a jemně vmícháme nasekanou pažitku. Namažeme na pečivo a podáváme s nakrájenou zeleninou.

Chleba:

Potřebujete oválné jenské sklo (2-3 l)

2 hrnky normální hladké mouky

3 hrnky žitné mouky (už jsem ale zkoušela i jinou celozrn. a bylo to v pohodě, myslí, že můžete dát 5 hrnků jakékoli celozrn.mouky dle chuti)

3 kávové lžičky soli

4 kávové lžičky kmínu (dávám  i chlebové koření, je dobré, ale hodně aromatické, takže dávám 2 kmínu a 2 chleb.koř.)

semínka - jakékoli (moc dobrý jsou chia semínka, slunečnice a len)

všechny suché suroviny smíchám a k tomu přiliju 1 kostku kvasnic rozpuštěných ve 2,5 hrnku vlažné vody.

Pak to nechám kynout asi 12 hodin (v receptu je 8-10), nechala jsem to už i 24h a bylo to v pohodě:)

Vykynuté těsto se vyklopí na vál (moučím) a přeloží zleva doprava, zprava doleva, shora dolů a zespodu nahorů (už nedělám - vyklopím rovnou z mísy do jenského skla)

Dává se do jenského skla, které se ale musí PŘEDEM předehřát v troubě (i poklop!) - 30 min, 230 st.

Pak pečeme 45 minut na 230 st. i s poklopem, po 45 min. odděláme poklop a pečeme ještě 15 minut.

Chleba po upečení chladit na mřížkované podložce.

**ČOKOLADNI HUZARSKI KRAPKI**

Testo:

140 g masla ali margarine

70 g sladkorja

1 [vanilijev](http://www.kulinarika.net/" \t "_blank) sladkor

ščepec soli

2 rumenjaka

180 g moke

50 g nasekljane čokolade

Nadev:

30 g masla

180 g čokolade

4 žlice sladke smetane

1,5 žlice medu

In še:

preostala beljaka

cca. 100 g sesekljanih lešnikov

[Pečico](http://www.kulinarika.net/) segrejemo na 180 stopinj. Sestavine za testo na roke zamesimo v testo, ki se ne lepi (po potrebi dodamo malenkost moke). Testo oblikujemo v kroglice, ki jih namočimo v beljaku in povaljamo v sesekljanih lešnikih. Nalagamo na pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem. V vsako kroglico vtisnemo luknjo za nadev s prstom ali s kuhalnico. [Pečemo](http://www.kulinarika.net/" \t "_blank) 18 minut.

Za nadev sestavine stopimo in dobro zmešamo. Natančno se držimo količin, da bo kasneje nabrizgana zmes dovolj trdna, da bomo lahko piškote hranili enega na drugem in hkrati dovolj mehka, da bomo zlahka ugriznili vanje. Ohladimo do stopnje, da zmes postane kremasta za brizganje. Na pečene krapke nabrizgamo kupčke nadeva in pustimo, da se strdi.

Těsto:

140 g másla nebo margarínu

70g cukru

1 vanilkový cukr

špetka soli

2 žloutky

180 g mouky

50 g nasekané čokolády

Náplň:

30 g másla

180 g čokolády

4 lžíce smetany ke šlehání

1.5 lžíce medu

A ještě:

zbývající bílky

cca. 100 g nasekané lískové oříšky

Předehřejte troubu na 180 stupňů. Přísady smícháme dohromady a rukou hněteme těsto, až se nelepí (je-li to nutné, přidejte trochu mouky). Z těsta vytvarujte kuliček, které se ponoří do bílků a obalí v nasekaných lískových oříšcích. Plech vyložíme pečícím papírem. V každé kuličce vytlačíme prstem otvor. Pečeme 18 minut.

Ingredience na náplň dobře promíchejte a plňte jimi otvory ve vychladlých upečených kuličkách.