

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 jednolitě 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 lžičce 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 opeříme. 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 předeřhřát 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](#) sladkor

ščepec soli

2 rumenjaka

180 g moka

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 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 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

Předehejte 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.