

## ***Veľkonočné recepty***



***Preveselé sviatky jari,  
slnko v každej jednej tvári.  
Bystré nohy, svižný korbáč,  
šunku, chlebík ba aj koláč.  
Trošku kriku, šťastia moc,  
skrátka krásnu Veľkú noc.***



## Veľkonočné šunkové rolky



smotana na šľahanie, šunka, sterilizovaný chren

**Postup:** Vyšľaháme šľahačku, primiešame do nej chren a touto zmesou natierame kolieska šunky. Zrolujeme a podávame s údeným mäsom, varenými vajčkami, rôznou zeleninou a chlebom.

## Šunkové jednohubky

300 g šunky, 300 g tvrdého syra, 250 g syr Lučina, 2 lyžice pochútkovej smotany, 5 g želatíny v prášku, soľ, mleté biele korenie

**Postup:** Krémový syr vymiešame s pochútkovou smotanou, bielym mletým korením a so soľou. Pridáme želatínu pripravenú podľa návodu, dobre vymiešame. Na alobal rozložíme plátky šunky a potrieme ich pripravenou syrovou zmesou, ktorú prikryjeme plátkami syra a potrieme ho plnkou. Postup zopakujeme asi 5x a zakončíme plátkom šunky. Naplnené pláty necháme v chladničke stuhnúť 4 hodiny. Potom ich pokrájame na kocky, ktoré napichávame na špáratká a podávame ako jednohubky.

## Plnené veľkonočné vajcia



6 vajec, 60 g masla, 100 g šunky, pažitka, soľ, korenie, strúhaný syr, olivy, 1 PL horčice

**Postup:**

Vajcia uvaríme natvrdo. Po vychladnutí ich rozpolíme, žĺtky vyberieme a s maslom vymiešame. Pridáme horčicu a nasekanú pažitku. Šunku nakrájame nadrobno, pridáme do masla, okoreníme, osolíme a takouto zmesou plníme vajcia. Na záver ich posypeme strúhaným syrom, pridáme olivu a prepichnete špáradlom. Môžeme ozdobiť pažitkou či petržlenom

## Plnené vajíčka s pažitkou

6 vajíčok, 1 cibuľka, 1 PL oleja, 1 zväzok pažitky, 1dl šľahačkovej smotany, soľ, korenie, 1 koktejlóvá paradajka, 1 reďkovka



**Postup:** Odklepnite vrchné časti vajíčkových škrupiniek. Na oleji opražte nadrobno pokrúpanú cibuľku, pridajte vajíčka, dve polievkové lyžice studenej vody a za stáleho miešania urobte praženicu. Dochuťte soľou a korením. Pridajte smotanu a posekanú pažitku. Nechajte vychladnúť. Škrupinky ponorte do vriacej vody a opatrne vyberte. Naplňte ich pripravenou praženicou. Koktejlóvu paradajku nakrájajte na kolieska a reďkovku na mesiačiky. Vrch vajíčok s nimi ozdobte. Naplnené vajíčka nechajte odležať v chladničke 12 hodín.

## Sviatočné vajcia



4 vajcia na tvrdo, 60 g šunky, 100 g údeného syra tofu, 100 g majonézy, 1 lyžica masla, 1 lyžica smotany, soľ

**Postup:** Vajcia rozkrojíme na polovice a vyberieme žĺtka. Polovicu z nich rozmiešame s majonézou, maslom a smotanou. Šunku a tofu nakrájame na drobno a naplníme nimi vajcia. Potom ich prelejme majonézou a posypeme zvyškom žĺtkov

## Veľkonočné syrové guľky



4 varené vajička, 200 g tvrdého syra, 100 g masla, 150 g tvarohu, 4 strúčiky cesnaku, mleté čierne korenie, soľ, žltá a červená paprika, pažitka

**Postup:** Nastrúhame vajička, pridáme tvrdý syr, tvaroh, cesnak, maslo. Osolíme a okoreníme. Tvarujeme guľičky a obaľujeme ich v nakrájanej žltej alebo červenej paprike alebo v nakrájanej pažitke. Na misu dáme hlávkový šalát, naň uložíme rozpolené vajcia uvarené na tvrdo a polejeme ich majonézou. K vajičkam pridáme farebné guľičky.

## Veľkonočný syrek



liter mlieka, 12 vajec, soľ, cukor, vegeta, 1 ČL čierneho korenia

**Postup:** Mlieko poriadne vymiešame s vajcami, vlejeme do hrnca, osolíme, ocukríme, okoreníme a ochutíme vegetou. Vyšľaháme a varíme 20 minút, kým zmes nezhrustne. Keď zhustne, odstavíme, necháme trošku vychladnúť, precedíme cez plátno a hrudu doň zaviažeme. Necháme stuhnúť do ďalšieho dňa

## Veľkonočný syrek s hrozienkami



500 ml mlieka, 5 vajec, 50g hrozienuk, 1KL soli

**Postup:** Mlieko rozmiešame s vajcami, pridáme umyté hrozienka, soľ a povaríme. Prevarené scedíme a necháme dobre odkvapkať. Potom masu sformujeme do úhľadného tvaru, potrieme žĺtkom a mierne zapečieme v rúre. Vychladnuté nakrájame a podávame k šunke s chrenom alebo chrenovou omáčkou.

## Východoslovenská hrudka



1 l mlieka, 15 vajec, vegeta, soľ, mleté korenie, petržlenová vňať

**Postup:** Do vriaceho mlieka pridáme rozšľahané vajcia a všetky ostatné koreniny. Potom miešame až do zrazenia. Precedíme cez gázu a necháme odkvapkať.

## Skryté špargľové tajomstvo



Lístkové cesto, špargľa, uvarený a rozmixovaný špenát, strúhanka, tvrdý strúhaný syr, kyslá smotana, korenie tzatziky, majoránka, vajičko, cesnak, soľ

**Postup:** Lístkové cesto vyvaľkáme na asi 3 mm hrubý plát, posypeme postrúhaným syrom, korením tzatziky a poprekladáme cesto na malú kocku, ktorú opäť rozvaľkáme na plát. Plát nakrájame pásiky široké asi 2 až 3 cm. Tyčinku špargle zavinieme špirálovito pásikom lístkového cesta tak, aby kúsok špargle zostal vonku. Poukladáme na vymastený plech, posypeme postrúhaným syrom, pokvapkáme smotanou a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme 10 až 15 minút. Rozmixovaný (rozmrazený) špenát dáme do hrnca, pridáme prelisovaný cesnak, majorán, mleté čierne korenie, smotanu, preosiatu strúhanku, žltok a privedieme do varu. Na tanieroch do uvarenej omáčky poukladáme špargľu v cestičku.

## Veľkonočná štrúdľa

1 lístkové cesto, 7 uvarených vajec, 250 ml kyslej pochútkovej smotany, 1 vajce, 1 ČL vegety, mleté čierne korenie, 350g mrazenej zeleninovej zmesi (hrášok, kukurica, mrkva), 100 g šunky nakrájanej na rezance, na potrebie 1 rozšľahané vajce

**Postup:** Lístkové cesto rozvaľkáme na obdĺžnik 50×40 cm, potrieme ho smotanovou plnkou (pochútkovú smotanu zmiešame s rozšľahaným vajcom, vegetou a štipkou čierneho korenia). Pozdĺž dlhšieho kraja naukladáme tesne vedľa seba po dĺžke natvrdo uvarené vajcia. Plát plnkou natretého cesta posypeme šunkovo-zeleninovou zmesou (mrazenú zeleninu krátko povaríme v osolenej vode a dáme na sitko odkvapkať. Šunku nakrájame na rezance a zmiešame so zeleninou) a opatrne stočíme. Prenesieme na vymastený plech a potrieme vajičkom. Upečieme.



## Mozaiková roláda



500g prerastaného bôčika alebo pliecka, 150g húb, 1 cibuľa, 50g nakladanej kapie, 40g hrášku, 3 vajcia, 1 dl mlieka, olej, vegeta, soľ, mleté čierne korenie

**Postup:** Mäso pomelieme, pridáme 1 polievkovú lyžicu vegety, pol lyžičky soli, mlieko, dôkladne premiešame a necháme hodinu odstáť v chladničke.

**PLNKA:** nadrobno pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme huby, podusíme a nakoniec vmiešame vajcia. Praženicu odstavíme a necháme vychladnúť. Odstaté mäso dáme na mokrý igelit, spravíme z neho placku, na ktorú uložíme praženicu. Na vrstvu praženice dáme hrášok a na hrášok kapiu. Pomocou igelitu zvinieme rolku, ktorú dáme do alobalu, jeho konce dobre zatočíme. Pečieme vo vyhriatej rúre na pekáči, do ktorého sme viali 1.5dl vody. Podávame za tepla so zemiakovou kašou alebo používame na studenú misu.

## Syrová roláda

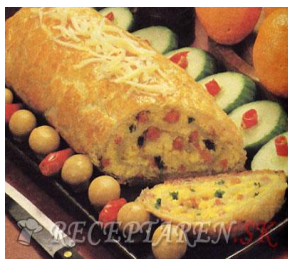


**ROLÁDA:** 400g ementálskeho syra, 160g šunky

**NÁTIERKA:** 1 tavený syr Lunex alebo syrokrem, 160g diétnej salámy, 2 vajcia, pažitka, 100g masla

**Postup:** Ementál ponoríme do horúcej vody až do zmäknutia, potom ho rozvaľkáme na doske a na alobale asi na 3mm hrúbku. Na plát syra poukladáme šunku nakrájanú na malé kocky a potrieme nátierkou, ktorú pripravíme zmiešaním taveného syra so zmäknutým maslom, nadrobno pokrájanou salámou, natvrdo uvarenými vajcami a posekanou pažitkou. Takto pripravený plát stočíme do rolády a v alobale zabalený necháme v chladničke stuhnúť.

## Šunková roláda



400 g šunky, 50 g masla, soľ, mleté čierne korenie, 5 vajec, 150 g strúhaného tvrdého syra, 1 dl 12% sladkej smotany, petržlenová vňať, 400 g lístkového cesta (kúpiť hotové)

**Postup:** Na rozpustenom masle opražíme pokrájanú šunku, osolíme a okoreníme. Vajcia, syr a smotanu zmiešame a pridáme k šunkovej mase, upečieme omeletu, posypeme petržlenovou vňaťou a necháme vychladnúť. Lístkové cesto vyvaľkáme na hrúbku pol centimetra, potrieme šunkovou omeletou, zvinieme a vrch potrieme vajíčkom. Šunkovú roládu pečieme asi 15 minút v horúcej rúre.

## Vajíčková saláma



1,5 pol. lyžice želatiny na slané aj sladké recepty, 2,5 dl vody, 1 pol. lyžica vegety, uvarená mrkva, uvarený petržlen, 100 g šunkovej salámy, 150 g bieleho jogurtu, 150 g tatarskej omáčky, 1 pol. lyžica petržlenovej vňate, 1 pol. lyžicu oleja

**Postup:** Formu biskupského chlebíka vytrieme olejom a zalejeme vodou. Necháme ju potom v chlade asi 1,5 hodiny. Želatinu necháme napučať vo vode asi 10 minút a potom zohrejeme. Všetko zmiešame a vlejeme do formy, ale už bez vody. Prikryjeme potravinárskou fóliou a necháme chladiť pol dňa. Podávame nakrájané na plátky hrubé asi 5 mm s chlebom a sterilizovanou uhorkou. Namiesto vody na želatinu sa môže použiť nálev z hrášku, ktorý môžeme tiež pridať do salámy.

## Francúzsky zemiakový šalát

2 viazaničky pažitky, 100 g zemiakov, 100 g mrkvy, 50 g zeleru, 50 g nakladaných uhoriek, 25 g sterilizovaného hrášku, 150 g kyslých jablk, šťava z 1 citróna, 1 ČL octu, 1 ČL plnotučnej horčice, štipka cukru, soľ, mleté čierne korenie, 100 g majonézy

**Postup:** Zemiaky uvaríme v šupke asi 15 minút. Potom ich schladíme pod studenou vodou a ošúpeme. Mrkvu a zeler uvaríme samostatne v osolenej vode. Zeleninu scedíme, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Ošúpané zemiaky, mrkvu, zeler, jablká spolu s uhorkami pokrájame na kocky, pridáme odkvapkaný hrášok. V miske rozmiešame majonézu spolu s plnotučnou horčicou, octom, cukrom, korením a soľou. Necháme odležať. Pridáme zeleninu. Šalát podávame v mise, ktorej boky sme vyložili stebelami pažitky.

## Aspik



5 vajec uvarených natvrdo, 3 nakladané sladkokyslé uhorky, 1 kapia nakladaná v oleji, 1 cibuľa, 1.5dl vody, 15g želatíny, 1 lyžica octu, soľ, mleté čierne korenie, 1 lyžica horčice, 250g majonézy

**Postup:** Uvarené vajcia, uhorky, kapiu a cibuľu pokrájame na kocky a vložíme do väčšej misy. Vo vode rozmiešame želatínu podľa návodu od výrobcu, zohrejeme, pridáme ocot a necháme trochu vychladnúť. Vylejeme do misy s pokrájanými surovinami, osolíme, okoreníme, pridáme horčicu, majonézu, premiešame a vylejeme do studenou vodou vypláchnutej formy. Na chladnom mieste necháme aspik stuhnúť.

## Veľkonočný vrkoč



250 g tvarohu, 2 lyžice medu, 1 vajce, soľ, 5 lyžíc mlieka, 8 lyžíc oleja, 500 g hrubej múky, 1 a ½ balíčka kypiaceho prášku, 300 g fig alebo hrozienok, pistácie alebo mandle, 1 lyžica rumu, žltok, 2 lyžice mlieka

**Postup:** Tvaroh, vajce, med, štipku soli a olej dobre vymiešame. Pridáme múku premiešanú s kypriacim práškom a vytvoríme hladké cesto. Necháme ho kysnúť pol hodinu, vmiešame hrozienka, oriešky a rum. Rozdelíme na tri časti a zapletieme ako vrkoč, alebo vianočku. Žltok rozmiešame v mlieku a potrieme ním vrkoč, pečieme 40 minút pri teplote 170 stupňov Celzia.





## Veľkonočný veniec I



2 dl mlieko (vlažné), 1 PL cukor práškový, 15 g droždie / kvasnice, 300 g múka hladká, 1 ks vajce, 1 dl olej, štipka soli, 2 PL hrozienka (vopred namočené v rume), mandle (sekané, podľa chuti,) 2 PL mlieko (na potretie venca), 2 PL džem (marhuľový, na potretie), mandle (sekané, na ozdobu), hrozienka (na ozdobu), ovocie (sušené, na ozdobu)

**Postup:** Z mlieka, cukru a droždia si urobíme kvások. Múku preosejeme a pridáme do nej vajíčko, olej, soľ, kvások a zvyšné mlieko. Všetko spolu spracujeme na hladké cesto a necháme nakysnúť na cca 30 minút. Potom do cesta primiešame hrozienka a mandle a zase necháme kysnúť cca 40 minút. Po vykysnutí si cesto rozdelíme na tri časti, z každej vyvaľkáme dlhý šúľok a upletieme vrkoč, ktorý stočíme do tvaru venca a dáme na plech a ešte necháme pokysnúť cca 30 minút. Vrch venca potrieme mliekom a dáme piecť (teplovzdušnú rúru nepredhrievame). Pečieme asi 25 - 35 minút. Po upečení veniec polejem prevarenou marhuľovou marmeládou s 1 PL vody a ozdobíme podľa fantázie, hrozienkami, mandľami a sušeným ovocím, napr. ananás, alebo papája.

## Veľkonočný veniec II



500 g polohrubej múky, 1 kvasnice, 250 ml mlieka, 100 g cukru, kôra z 1 citróna, rum, hrozienka, vanilkový cukor, štipka soli, 2 vajcia, 100 g mäkkého masla;

Na ozdobu: 2 žĺtky, posekané mandle, farbené vajcia uvarené natvrdo

**Postup:** Do preosiatej múky urobíme jamku a nalejeme do nej kvasnice rozmrvené v troche vlažného mlieka. Posypeme lyžičkou cukru a zasypeme trochou múky. Prikryté necháme kysnúť asi 15 minút. Pridáme zvyšný cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru, vajcia, rozpustené maslo a zvyšné mlieko. Vymiesime hladké cesto a prikryté necháme asi 30 minút kysnúť. Do cesta zapracujeme vysušené hrozienka, ktoré sme vopred namočili do rumu. Cesto rozdelíme na 3 časti a vytvoríme valčeky dlhé asi 50 cm. Spletieme ich do vrkoča, spojíme do venca a dáme na vymastený plech. Necháme kysnúť asi 30 minút, potrieme rozšľahanými žĺtkami, posypeme mandľami a pečieme 35 minút pri 170°C. Po vychladnutí vložíme varebné vajíčka.

## Veľkonočný bochník s mandľami



41g droždia (1 kocka), 750g polohrubej múky, 1/2 l mlieka, 180g masla, 180g cukru, 3 žĺtky, citrónová kôra z 1 citróna, 70g mandlí, 40g hrozienok, 1/2 vajca na potretie, štipka soli (suroviny sú pre dva bochníky)

**Postup:** Príprava kvásku: Do časti vlažného mlieka (cca 50 ml) lyžičkou cukru a lyžičkou hladkej múky rozdrobíme droždí. Rozmiešame, posypeme ešte 1 lyžičkou hl. múky, zakryjeme utierkou a necháme kysnúť asi 30minut. Cesto: Do misy dáme múku premiešanú so štipkou soli, pridáme cukor, žĺtky, rozpustené maslo (nesmie byť horúce), vykysnutý kvások, vlažné mlieko a citrónovú kôru a vypracujeme hladké cesto. Cesto preložíme na dosku a vypracujeme rukami, až kým sa nebude lepiť na dosku (prisypávame vždy trochu polohrubej múky). Nakoniec do neho pridáme hrozienka a nasekané mandle. Dáme späť do misy, poprášime múkou, prikryjeme obrúskom a necháme v teple kysnúť. Keď je cesta dvakrát toľko (tzn. podľa teploty v miestnosti za hodinu a viac), vyklopíme ho na dosku a vyvaľkáme bochníky. Ak robíme dva bochníky na jeden plech a chceme ich mať zo všetkých strán rovnomerne upečené, posadíme každý bochník na samostatný papier, aby sme ich mohli ku koncu pečenia otočiť. Utvorené bochníky necháme nakysnúť. Potom ich potrieme našľahaným vajcom, posypeme nakrájanými mandľami. Bochníky dáme piecť do dobre vyhriatej trúby, potom oheň zmiernime a dopekáme. Pečieme podľa veľkosti 3/4 hodiny až 1 hodinu.

## Kysnuté praclíky



300g výberovej múky, 50g palmarín, 20g droždia, 10g cukru, 2 žĺtka, soľ, mlieko, rasca, 20g palmarínu na potretie plechu

**Postup:** Do múky pridáme palmarín, žĺtky, soľ, droždie zmiešané s cukrom, trošku mlieka a spracujeme husté cesto. Na teplom mieste ho necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na pomúčenej doske na 20 rovnakých dielov. Každý diel natenko vyšľufáme a sformujeme na praclík. Sformované praclíky ukladáme na vymastený plech a necháme ich ešte nakysnúť. Pred pečením praclíky potrieme mliekom, posypeme rascou, hrubšou soľou a upečieme.

## Fašiangové dolky



1 hrnček hladkej múky, 3 žĺtky, 2 lyžice práškového cukru, 2 lyžice rumu, pol hrnčeka mlieka, soľ, 2 lyžice masla, droždie, pol hrnčeka oleja, 1 vanilkový cukor, marmeláda, ovocie na ozdobu, 1 šľahačková smotana

**Postup:** Z trocha múky, droždia, cukru a vlažného mlieka pripravíme kvások. Do hladka vymiešame žĺtky s práškovým cukrom. Do múky primiešame nakysnutý kvások, žĺtky s cukrom, ochutíme rumom, prilejeme vlažné mlieko a vypracujeme stredne tuhé cesto. Osolíme a postupne prilievame rozpustené maslo. Cesto je správane vymiesené keď sa v ňom tvoria vzduchové bublinky a ľahko sa oddeľuje od misy. Povrch zľahka zaprášime múkou a necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto vyvaľkáme na hrúbku prsta. Pohárikom vykrajujeme dolky a kladieme ich na pomúčený plech. Prikryté necháme ešte kysnúť. V panvici zohrejeme olej a vykysnuté dolky v strede zľahka stlačíme a vyprážame pod pokrievkou, ktorú odkryjeme iba pri obracaní. Hotové dolky posypeme vanilkovým cukrom, ozdobíme marmeládou, ovocím a šľahačkou.

## Veľkonočný mazanec



500 g hladkej múky, štipka soli, 2 PL kryštálového cukru, 2 vajcia, 100 g masla, 25 g droždia, 250 ml mlieka, 50 g hrozienok, 1 vajce na potretie;

**Postup:** Z vlažného mlieka, cukru, droždia a trošky múky urobíme kvások. Pridáme ho do múky spolu s ostatnými surovinami a vymiesime hladké cesto. Nakoniec vmiesime vopred namočené hrozienka a vytvarujeme bochník. Dáme ho na vymastený plech a necháme 30 minút kysnúť. Potom ho potrieme rozšľahaným vajcom a ostrým nožom urobíme výrez v tvare kríža (alebo hocičo iné, aby nepopraskal). Pečieme asi 35 minút pri 200° C.

## Tvarohový mazanec



150 g masla, 150 g práškového cukru, 2 vajcia, polovica citróna, 1 vanilkový cukor, 250 g mäkkého tvarohu, 500 g hladkej múky, 1 kypriaci prášok, 50 g hrozienok, rum, 1 vajce na potretie

**Postup:** Zmäknuté maslo vymiešame s cukrom, pridáme vajcia, citrónovú kôru a štavu, vanilkový cukor, tvaroh a nakoniec múku s práškom do pečiva. Do cesta zapracujeme hrozienka vopred namočené v rume. Cesto rozdelíme na polovicu a vytvoríme dva bochníky, alebo z jednej polovice môžeme upliesť vianočku. Potrieme rozšľahaným vajcom a pomaly pečieme pri teplote 165° C 45 – 50 minút.

## Judáše



250 ml mlieka, 35 g droždia, 2 PL kryštálového cukru, 100 g masla, 2 žĺtky, citrónová kôra, štipka soli, 500 g polohrubej múky

**Postup:** Do vlažného mlieka rozdrobíme droždie, premiešame s cukrom a troškou múky a necháme vykysnúť. Pridáme roztopené vychladnuté maslo, žĺtky, citrónovú kôru a múku so štipkou soli. Vypracujeme cesto a necháme ho kysnúť asi 30 minút. Potom cesto rozdelíme na 25 kúskov, z každého ušľafame valček a stočíme do špirály, alebo zauzlujeme. Poukladáme ich na vymastený plech a necháme 15 minút kysnúť. Potrieme žĺtkom, posypeme makom a pečieme 15 - 20 minút pri 200°C. V 2 PL horúcej vody rozpustíme 2PL medu a týmto potrieme judáše hneď po upečení.

## Veľkonočné vajíčko



2 vajička, 75 ml oleja, 100 g práškového cukru, 50 g ražnej múky, 50 g hladkej múky špeciál 00, 1 čajová lyžička sóda bikarbóny



**Postup:** Vajíčka s olejom a cukrom vymiešame. Potom pridáme preosiate múky so sódou bikarbónou. Vlejeme do vysypaných foriem na vajíčka. Dávka vystačí na 6 foriem s dĺžkou 12 cm. Miešané múky môžete vymeniť za 100 g polohrubej múky. Toto cesto je vhodné z dvojnásobnej dávky aj na veľkonočného barančeka. Vhodné na raňajky ku kakau. Môžete však aj prerezať a naplniť krémom.

## Mandľové vajíčka



500 g hladkej múky, 3 žltky, 150 g práškového cukru, 150 g Hery, 150 g bravčovej masti;

KRÉM: 250 g masla, 200 ml jablkovej nutely, 100 g mletých mandlí

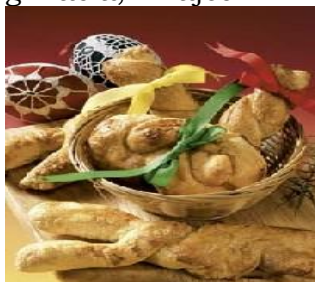
**Postup:** Vypracujeme cesto a odložíme na hodinu do chladničky. Zatiaľ vymiešame zmäknutú Heru s jablkovou nutelou a mandľami. Potom rozvaľkáme cesto na hrúbku 0,4cm a formičkou vykrajujeme vajíčka. Polovicu upečieme na plechu na papieri, druhú polovicu poukladáme na obrátené polievkové lyžice. Hneď po upečení opatrne oddelíme od lyžic. Po vychladnutí plníme krémom, zlepujeme ploché vajíčko s vypuklým. Krém vyhladíme na spojoch a po obvode obalíme v pomletých mandliach. Vrch ozdobíme ako vieme.





## Veľkonočné slané pečivo

400 g hrubej múky, 1 lyžička soli, 250 ml mlieka, 1 lyžička cukru, 40 g droždia, 20 g masla, 1 vajce



**Postup:** Múku zmiešame so soľou. Vo vlažnom mlieku rozmiešame cukor, rozdrobené droždie a necháme vykysnúť. Pridáme do múky spolu s rozpusteným maslom, vypracujeme hladké cesto, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Na pomúčenej doske cesto rozdelíme na niekoľko častí, z každej ušľáme valček a upletieme rozmanité tvary. Rozložíme na pomastený plech, potrieme vajcom rozšľahaným so soľou a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C asi 20 minút.

## Trdelníky (polotrdelníky)



1 kg polohrubej múky, 100 g cukru, štipka soli, 200 g Hery, 1 vajce, 5 žĺtkov, 42 g droždia, 400 ml mlieka;

2-3 bielky, posekané a mleté orechy, kryštálový cukor

**Postup:** Cesto vymiesime a necháme dobre vykysnúť. Potom ho rozdelíme na 8 častí, každú rozvaľkáme na malý obdĺžnik široký 15 cm, hrubý 1 cm a pokrájame na pásiky dlhé 15 cm a široké 1,5 cm. Formy na srnčie chrbáty dobre vymastíme z vonkajšej strany a kladieme na ne pásiky cesta. Potrieme ich bielkom, posypeme orechami a cukrom, pečieme 12 - 15 minút pri 200°C.

## Božie milosti



1. cesto: 500 g hladkej múky, 2 žĺtky, soľ, 100 ml mlieka, pol fľaše piva
2. cesto: polovicu Palmarínu, 200 g hladkej múky, olej na vyprážanie, práškový a vanilínový cukor na posypanie

**Postup:** Z prísad vypracujeme dva druhy cesta. Prvé cesto rozvaľkáme na tenký plát. Naň rozvaľkáme druhé cesto. Vznikne nám jeden dvojvrstvový plát. Preložíme ho trikrát na polovicu a necháme 30 minút odstáť. Odležané cesto opäť rozvaľkáme na 5 mm hrubý plát, opäť ho trikrát preložíme na polovicu a necháme 30 minút odstáť. Rovnaký postup zopakujeme ešte raz. Z plátu potom ozubeným kolieskom povykrajujeme obdĺžniky, ktoré v strede narežeme a opražíme z oboch strán na rozpálenom oleji. Teplé Božie milosti posypeme hrubou vrstvou zmiešaného práškového a vanilínového cukru.

## Údené zapečené v chlebe



250 g údenej krkovičky, 250 g hladkej múky špeciál 00, 250 g ražnej celozrnnej múky, 250 g pšeničnej celozrnnej múky, 75 g domáceho kvásku, 1 čaj. lyžička soli, 150 ml vody

**Postup:** Zo všetkých surovín urobíme cesto na chlieb. Krkovičku nakrájame na kocky 5x5x5 cm. Každú kocku obalíme v ceste a vytvoríme guľu o veľkosti asi tenisovej loptičky. Necháme asi 2,5 hodiny nakysnúť. Potrieme studenou vodou, popicháme vidličkou a posypeme kryštálikovou soľou. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200°C asi 25 - 30 minút. Podávame prekrojené na polovicu s paradajkou a paprikou

## Plnený sendvič

1 sendvič, 125 g masla, 2-3 kocky taveného syra, kápiu, 3-4 kyslé uhorky, 2 uvarené vajíčka, 20 dg diétnej salámy

**Postup:** Maslo vymiešame so syrom a pridáme nadrobno pokrájané uhorky, kápiu, vajíčka a salámu. Všetko spolu zmiešame. Sendvič rozkrojíme a striedku vyberieme. Naplníme ho pripravenou plnkou. Odložíme na chladné miesto. Pred podávaním pokrájame na plátky.

## Veľkonočná plnka I



1 veka, 10 vajec, 200 g vareného bravčového mäsa, vývar z mäsa, 200 g údeného mäsa, 200 g tuku, soľ, mleté čierne korenie, muškátový kvet, posekaná pažítka

**Postup**

Veku nakrájame na malé kúsky, zalejeme rozpusteným tukom. Na malé kúsky pokrájame aj mäso a spolu bylinkami vmiešame k veke. Žltka vymiešame s trochou vývaru, pridáme koreniny a soľ, vlejeme k ostatnej zmesi. Nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov a pečieme vo vymastenom pekáči.

## Veľkonočná plnka II



350 g uvarenej údenej rolky, 6 rožkov, 200 ml vývaru z údeného (alebo mlieko), 5 vajec, 3 strúčiky cesnaku, vňať z cibule, pažitka, petržlenová vňať a iné zelené bylinky (žihľava, púpava a pod.), korenie

### Postup

Rožky nakrájame na kolieska, polejeme vývarom z údeného, pridáme na kocky pokrúpané údené mäso, žltky, pretlačený cesnak, rôzne zelené vňate a ochutíme korením. Nakoniec vmiešame z bielkov ušľahaný sneh. Zmes dáme do vymastenej formy (srnčí chrbát, alebo iná...) a pečieme asi 40 minút na 170°C.

## Veľkonočná baba I

10 rožkov, 300-400 g údeného mäsa, 2 nôžky klobásky, 6 vajec, soľ, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, olej na vymastenie plechu

**Postup:** Rožky nakrájame na kolieska a tie ešte na štvrtky. Dáme do misy a polejeme vývarom z údeného mäsa a klobásky, aby zmäkli, nie však veľmi, aby sa z toho neurobila blatová kaša. Údené mäso aj klobásku nakrájame nadrobno a primiešame k rožkom. Môžeme pridať trochu soli, ale nemusíme, pretože údené mäso je slané. Vajcia vyšľaháme a pridáme k základnej zmesi. Prisypane korením a pridáme petržlenovú vňať. Veľký plech vymastíme olejom a "babu" dáme piecť na 200°C doružova.

## Veľkonočná baba II



5 rožkov, 150 ml mlieka, 200 g oravskej slaniny, 1-2 hrste sušených húb, 5 vajec, soľ, korenie, veľa medvedieho cesnaku

**Postup:** Huby zalejeme vriacou vodou a necháme spariť, pokrújanú slaninu opražíme, rožky pokrújame na kocky a zalejeme mliekom. Vyžmýkané rožky zmiešame so žĺtkami, opraženou slaninou a hubami, pridáme soľ, korenie a nakrájaný medvedí cesnak (alebo žihľavu, či inú zelenú vňať). Nakoniec vmiešame sneh z bielkov, dáme na vymastený plech, a pečieme 50-60 minút pri 180°C.

## Veľkonočná baba III



500 g bravčové mäso údené (varené), 200 g slanina s mäsom (oravská), 8 rožkov, 1 - 1,5 dl vývar (z údeného mäsa), 6 vajec, vegeta (podľa chuti), soľ, čierne korenie mleté, olej, 1 vajce na potretie

### Postup

Uvaríme si údené mäso a vychladnuté ho pokrújame na kocky. Slaninku pokrújame na kocky a opražíme ju na oleji. Rožky pokrújame a zalejeme trochu vývaru - podľa potreby cca 1 - 1,5 dl, pridáme uvarené mäso, 6 žĺtkov, koreniny, opraženú slaninku a na zjemnenie sneh z bielkov, ktorý ľahko vmiešame do masy. Vymiešanú masu rozotrieme do vymasteneho pekáča, vrch potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme do ružova. Výborná je teplá s kyslou uhorkou, ale chutí dobre aj studená.



## Jahňacie kotlety



4 jahňacie kotlety (1 ks asi 100 g), 2 PL oleja, soľ, čierne korenie, 40 g cesnakového masla

**Postup:** Kotlety potrieme olejom, položíme na rošt, podsunieme plech na odkvapkanie a pripravujeme pod rozohriatym grilom (pri 275°C) alebo horúcim vzduchom (pri 220°C), 5 minút z každej strany (vždy 3. alebo 4. úroveň odspodu), okoreníme soľou i korením a podávame s cesnakovým maslom.

## Bravčové karé so slaninkou a oreganom



800 g bravčového karé, strúčik cesnaku, päť pomarančov, 100 g prerastenej slaninky, 40 g masla, 150 ml bieleho suchého vína, oregano, šťavu zo šiestich pomarančov

### Postup:

Cesnak ošúpeme a pokrájame na tenké plátky. Z jedného pomaranča olúpeme pomarančovú časť kôry a pokrájame ju na tenké pásiky. Do karé urobíme na viacerých miestach zárezy a do každého vložíme plátok cesnaku a rez pomarančovej kôry. Okraje rezu stlačíme. Mäso osolíme, okoreníme a obalíme plátkami slaninky. Upevníme ich špáradlami alebo kúskami drevených špajdlí. Na panvici rozpustíme 20 g masla a obalené karé na ňom krátko opečieme. Podlejeme ho 150 ml suchého bieleho vína, teplotu znížime na minimum a dusíme, kým sa víno nevyredukuje na polovičné množstvo. Pridáme oregano, šťavu zo šiestich pomarančov a krátko podusíme. Mäso so šťavou preložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov, prikryjeme alobalom a pečieme asi 40 minút. Potom alobal odstránime a okolo mäsa uložíme štyri pomaranče prekrojené priečne na polovicu. Vznikne nám osem ružíc. Na každú položíme kúsok masla, osolíme, okoreníme a dáme s mäsom ešte na ďalších 20 minút zapievať. Upečené mäsko necháme aspoň 10 minút odpočívať, až potom ho pokrájame.

## Jahňacie kotlety s bylinkovou kôrkou



150 g cibule, 50 g masla, štyri polievkové lyžice olivového oleja, dve vetvičky tymianu, 50 g strúhanky, 35 g lieskovcov, dve polievkové lyžice petržlenovej vňate štyri jahňacie kotlety, dve polievkové lyžice balzamikového octu, 125 ml dezertného vína Marsala alebo Sherry (medium), 200 ml hydínového vývaru, zahusťovač omáčky, mleté čierne korenie a soľ

### Postup:

Nadrobno posekanú cibuľu opečieme dozlatista na 20 g masla a dvoch lyžiciach olivového oleja. Pridáme lístky tymianu a krátko opečieme. Cibuľku vyberieme do misy a necháme ju ochladnúť. Potom k nej primiešame zvyšné maslo, strúhanku, posekané lieskovcové orechy a petržlen. Dochutíme soľou a korením. Jahňacie filé osolíme a okoreníme. Na panvici zohrejeme zvyšok olivového oleja a mäso na ňom z každej strany prudko opečieme. Preložíme ho do ohňovzdornej misy a rozdelíme naň strúhankovo-orechovú zmes zmiešanú s trochou oleja, aby nám z mäsa



nepadala. Pečieme v rúre vyhriatej na 210 stupňov 10 – 12 minút. Maslo a olej, na ktorom sme opekali cibuľku, opäť zohrejeme, zalejeme balzamikovým octom a Marsalou. Pri zníženej teplote povaríme, kým sa ich množstvo nezredukuje na polovicu. Prilejeme vývar a necháme zovrieť. Nakoniec zahustíme, dochutíme soľou a korením. Upečené mäso necháme chvíľu odpočívať a potom ho podávame podliate omáčkou.

## Veľkonočný baránok



160 g práškového cukru, 3 vajcia, 1 citrón, 180 g múky, 60 g masla, 1 balenie vanilkového cukru

**Postup:** Vajcia vymiešame s cukrom. Citrón umyjeme a kôru nastrúhame najemno, polovicu šťavy si odložíme. Kôru a šťavu pridáme k vajciam s cukrom. Maslo roztopíme, vmiešame k múke, prilejeme vajcovú zmes a vypracujeme cesto. Formu na barančeka vymastíme maslom, vysypeme múkou a cesto vlejeme do nej. Pečieme pri teplote 160 stupňov dozlata. Keď je baranček hotový, necháme ho vychladnúť, vyklopíme z formy a obe polovice spojíme krémovou plnkou, prípadne ho ozdobíme polevou.

## Perníkový baranček



150 ml mlieka, 50 ml oleja, 1 PL džemu, 1 PL rumu, 1 vajce, 1 PL kakaa, 1 škoricový cukor, 50 g cukru, 150 g hladkej múky, 1/3 prášku do perníka, 1/3 prášku do pečiva, 3 PL čokoládového pudingu (prášok)

**Postup:** Vymiešame cesto a pečieme v malej forme barančeka asi 30 minút.

## Veľkonočný orechový baránok

6 vajec, 150 g masla, 150 g cukru (kto má rád sladšieho môže dať až 200g), 250 ml mlieka, 380 g polohrubej múky, štipka soli, citrónová kôra z 1/2 citrónu, 70 g mletých vlašských orechov

**Postup:** Oddelíme žĺtky od bielkov. Maslo najprv rozmiešame a postupne po lyžičke do neho zapracovávame žĺtky a cukor. Riadne premiešame buď šľahačom alebo vareškou. Potom pridávame (opäť postupne) po lyžičkách múku a mlieko. Časť múky (asi 2 lyžice) si oddelíme a rozmiešame si v nej prášok do pečiva, túto zmes k cestu pridáme až so snehom z bielkov. Primiešame mleté orechy. Našľaháme sneh z bielkov a postupne jej pridáme k pripravenej zmesi, na záver primiešame už spomínanú múku zmiešanú s práškom do pečiva. Pripravené cesto nalejeme do formy, ktorá by sa mala predtým vymastiť a vysypať múkou. Formu s cestom dáme pomaly piecť do trúby asi na 45 minút. (Či je baránok upečený,

zistíme vpichnutím špajdle do stredu. Pokiaľ sa cesto na špajdli neprilepí je baránok hotový.) Hotového baránka môžeme ozdobiť mašličkou

## Bielkový baranček



8 bielkov, 180 g práškového cukru, 160 g hrubej múky, 70 g rozpusteného masla, 300 ml kandizovaného ovocia zmiešaného so sekanou čokoládou, mandľami a orieškami, čokoládová poleva a sekané oriešky na posypanie

**Postup:** Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, pridáme cukor a ešte prešľaháme. Potom pridávame striedavo po lyžiciach múku a vychladnuté roztopené maslo a ľahko premiešavame. Nakoniec do cesta vmiešame zmes (ovocie, oriešky, mandle, čokoládu a pod). Pečieme pomaly vo vymastenej a strúhankou vysypanej forme. Po upečení vyklopíme, necháme vychladnúť, polejeme čokoládovou polevou a posypeme orieškami.

## Šľahačkový baranček



4 vajcia, 1 šľahačková smotana, 10 PL polohrubej múky, ½ kypriaceho prášku, 10 PL kryštálového cukru, 100 g sekaných mandlí, citrónová kôra, 50 g strúhanej čokolády

**Postup:** Z bielok ušľaháme sneh, pridáme cukor a opatrne primiešame šľahačku, žĺtky, múku zmiešanú s kypriacim práškom, citrónovú kôru, mandle a posekanú čokoládu. Formu vymažeme maslom, vysypeme strúhankou a upečieme.

## Slávnostná trikolóra



CESTO: 9 vajec, 9 lyžíc kryštálového cukru, 9 lyžíc polohrubej múky, 1 balíček kypriaceho prášku, 1 lyžica kakaa, 1 lyžica mletých orechov

PLNKA: 1,5 l mlieka, 3 vanilkové pudinky, 9 lyžíc kryštálového cukru, 1 vanilínový cukor, 250 ml rumu, 200 g mletých orechov, 100 g hrozienu, 50 g posekaných orechov

**Postup:** Z bielkov a kryštálového cukru ušľaháme tuhý sneh, postupne pridáme žĺtky a preosiatu múku s kypriacim práškom. Cesto rozdelíme na tri časti. Do jednej zapracujeme kakao a do druhej mleté orechy. Všetky tri cestá upečieme

samostatne na plechu vyloženom papierom na pečenie. Hrozienuka namočíme do rumu. Z mlieka, cukru a pudingového prášku uvaríme podľa návodu na obale hustý krém, ktorý rozdelíme na tri časti. Vychladnuté biele cesto zľahka pokvapkáme rumom, natrieme tretinou pudingu a posypeme v rume namočenými hrozienukami. Hrozienuka prikryjeme kakaovým cestom. Pokropíme ho rumom, natrieme časťou pudingu a posypeme mletými orechmi. Na ne položíme orechové cesto, pokropíme rumom a potrieme zvyšným pudingom. Posypeme hrozienukami a hrubšou vrstvou posekaných orechov. Zákusok necháme v chlade stuhnúť a pokrájame.

## Slonie slzy



Piškové cesto: 5 žĺtkov dáme na tanier - zasypeme  $\frac{1}{2}$  vanilkového cukru, zalejeme 3PL vody, 17 dkg práškového cukru. 5 bielkov dobre vyšľaháme, pridáme 14 dkg hl. múky s  $\frac{1}{2}$  prášku do pečiva, nakoniec pridáme žĺtka, zľahka zmiešame.

Vylejeme na plech s papierom na pečenie, pečieme 8-10 min.

Plnka: 20 dkg mletých orechov zalejeme 1 dcl horúceho sladkého mlieka, neskôr pridáme k 15dkg vymiešaného masla. Plnku natrieme na piškótové cesto, na to do stredu uložíme celé banány po dlhšej strane a plát preložíme cez banány, aby vznikla slza. Vrch polejeme čokoládou. Pomôžeme si valčekom na cesto.

## Čokoládové veľkonočné koláčiky



Na cesto: 175 g masla, 1 čajová lyžička vanilkovej esencie, 175 g práškového cukru, 3 vajcia, 125 g hladkej múky, 40 g kakaa, 15 ml alebo 1 polievková lyžica mlieka

Na plnku: 150 ml smotany, 150 g čokolády rozlámanej na kúsky, mini čokoládové vajíčka, práškový cukor na dekoráciu

**Postup:** Predhrejeme rúru na 180°C. V miske vymiešame maslo, cukor a vanilkovú esenciu. Primiešame vajcia. Potom primiešame múku, kakao a mlieko. Dáme do 16 formičiek na mafiny. Dáme do rúry a pečieme 20 minút pokiaľ nám nenarastú.

Vyberieme z rúry a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme plnku. Čokoládu spolu so smotanou varíme pokiaľ sa čokoláda neroztopí. Dáme dole zo sporáka a necháme vychladnúť za občasného miešania. Z veľmi ostrým a tenkým nožom odrežeme vrch z každého koláčika. Diery naplníme čokoládovou plnkou. Z odrezaných vrchov vyrežeme krídla. Dáme ich na koláčiky spolu s čokoládovými mini vajíčkami a nakoniec posypeme práškovým cukrom. Koláčiky, ktoré si s veľkou radosťou deti pripravujú pre svojich kamarátov na šibačku.

## Metrové rezy



**CESTO:** 4 vajcia, 250 g práškového cukru, 2 dl vody, 2 dl oleja, 2 bielky, 350 g hladkej múky, pol balíčka prášku do pečiva, 30 g kakaa, tuk na vymastenie a strúhanka na vysypanie formy

**PLNKA:** 5 dl mlieka, 120 g cukru, 2 žĺtky, 1 vanilkový cukor, 1 zlatý klas (pudingový prášok), 250 g masla (hera)

**POLEVA:** 200 g čokolády

**Postup:** CESTO: žĺtky vymiešame s polovicou cukru do penista, pridáme postupne horúcu vodu a olej. Zo všetkých bielkov ušľaháme tuhý sneh, do ktorého vmiešame zbytok cukru. Múku s práškom do pečiva pridáme spolu so snehom k žĺtkom. Vymiešame cesto, ktoré rozdelíme na dve časti. Do jednej vmiešame kakao. Cestá nalejeme samostatne do foriem srnčí chrbát a v stredne teplej rúre pečieme 40 minút. PLNKA: V troche mlieka rozmiešame Zlatý klas s vanilkovým cukrom. Za stáleho miešania vylejeme do zvyšku vriaceho mlieka a uvaríme hustú kašu a necháme ju vychladnúť. Maslo s práškovým cukrom vymiešame a po čiastkach primiešame vychladnutú kašu. Vychladnuté cesto pokrájame, a natrieme krémom striedavo biele a tmavé rezy koláča. Metrové rezy nakoniec polejeme čokoládovou polevou. Krájame ich šikmo.

## Poschodová roláda



**CESTO:** 8 vajec, 8 lyžíc práškového cukru, 8 lyžíc polohrubej múky, polovica prášku do pečiva, 4 lyžice vlažnej vody, čokoládová poleva, 3 kusy kiwi, šľahačka na zdobenie

**PLNKA:** 1 liter mlieka, 3 balíčky Zlatého klasu, 100 g práškového cukru, 250 g palmarínu, 2 lyžice kakaa

**Postup:** Žĺtky s cukrom vymiešame do peny, vmiešame po lyžiciach vodu, pridáme preosiatu múku premiešanú s práškom do pečiva a sneh z bielkov. Rozdelíme na dve časti a upečieme dva pláty na vymastených a múkou vysypaných plechoch. Pláty vyklopíme na vlhké utierky, jeden zvinieme po dĺžke do rolády, druhý zvinieme len z okrajov oproti sebe a necháme vychladnúť. Druhú roládu rozvinieme, natrieme bledou plnkou, boky po dĺžke zvinieme a do stredu uložíme očistené pokrúpané kiwi. Prvú roládu rozvinieme, natrieme hnedou plnkou, zvinieme a uložíme na naplnenú prvú roládu. Poschodovú roládu polejeme čokoládovou polevou a vychladnutú ozdobíme šľahačkou. PLNKA: V mlieku uvaríme Zlaté klasy



na hustú kašu. Do vychladnutej kaše vyšľaháme zmäknutý palmarín a cukor. Rozdelíme na dve časti a do jednej vmiešame kakao.

## Tiramisu



2 dl uvarenej horúcej kávy, 2 cl kávového likéru alebo rumu, 6 žĺtkov, 150 g cukru krupica, 500 g mascarpone (syr), 300g cukrárenských piškót, 1 lyžicu kakaa alebo strúhanej čokolády.

**Postup:** Kávu nalejeme do hlbšej misy tak, aby sa v nej piškóty namočili. Do chladnúcej kávy nalejeme likér alebo rum, Žĺtky vyšľaháme s cukrom, až sa celkom rozpustí. Do ušľahanej zmesi vmiešame mascarpone. Piškóty jednu po druhej namáčame do kávy s likérom a poukladáme na dno formy. Vrstvu piškót potrieme vrstvou krému, potom kladieme druhú vrstvu piškót a druhú vrstvu krému. Pokračujeme, kým všetko použijeme, no posledná musí byť vrstva krému. Koláč necháme v chlade odstáť, potom z formy vyklopíme a posypeme kakaom alebo strúhanou čokoládou.

## Veľkonočné medovníčky







***Veselé Veľkonočné sviatky  
dobrej šunky, mnoho vajec,  
k tomu ešte chleba krajec.  
Do pohára vínečka,  
k tomu veľa zdravička***