

T 445

ČSN 506210

RECEPTY

SOLIDNI

BUCHTY + POSYPRÁ Z 12

JK 627113

C. cen. 27

C. zb. 3041

MC za 1 kus Kčs 2,10

Vratimovské papírny, n. p., Vratimov, závod C. Těšín

Připravte si: 1 kg masa z kýty (lze použít srnčí, jelení i dančí), 1 větší cibuli, pepř, sůl, hladkou mouku, skleničku nakládané zeleniny Mořavanka, zakysanou smetanu, tuk

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. V kastrolu rozpustíme tuk, na něm zpěníme drobně pokrájenou cibuli a na ní zprudka opečeme po obou stranách připravené plátky masa. Potom přidáme naloženou zeleninu i s nálevem a dusíme. Podle potřeby ještě podléváme vodou. Když je maso měkké, znovu podlijeme vodou a přidáme zakysanou smetanu, ve které jsme rozmíchali polévkovou lžiči hladké mouky. Vaříme na mírném ohni ještě asi 15 minut.

MIRA -

KAKAO - 17 kusů polevk. nových = 10 dg

8 1/2 " = 5 dg

4 1/4 " = 2,5 dg

asi - 1 malá bílá = 3 dg

BÍLEK VAZ. 1 ks - 3,5 dg

Dobrá vřet. pěst. a such. hřice pěst.
str. 205 - Břet. pěst. pěst.

150 g. vřet.

80 g. mokr. pěst.

2 del. mokr.

1 lal. pěst. pěst.

1 hřice pěst.

2 hřice pěst. pěst. pěst.

Meete vřet. pěst. me

pěst. a pěst. me

hřic. mokr. pěst. pěst.

pěst. pěst. pěst.

pěst. a pěst.

(mokr. je us. oprav.
a pěst.)

No, ten electric for
picks at 11 day le. mainly
taken no tom for you
will need a full dial for
about 1000. 25-30 min / 180
Hogels for for food for chris
first reply

Chlebiček ovocný - máš ^{U máš trau bē peče 25 min (1)} na 180° na pečce =

Dobře promíchej 14 dkg cukru, 2 velká vej 3 mlá popíčka
a s půl citronu šťávkou kyslou. Do promíchaného
vsyp 14 dkg mouky hl. a dobře promíchej, 14 dkg melounových
melounových na mandle křupavých mandlí, 14 dkg broskvínek
14 dkg figů, 14 dkg citronátu, 14 dkg datlí. Vše na stejné
míse promíchej a do těsta promíchej. Yeli třešně přidaj
trochu mouky (dívám se polštář polštář). Těsto dej na
mál udělej 4 pláčky dej na pomástený plech
pomoz vejčkem a dej zvolna péci. Kápij až je
pludný. (dej trochu máska do pé, ovoce + ořechy + cokoladu dej
máskou vše a kápij rychlá hl.) Těsto dlevo až zhoustne.
Poté vel. pečce 3- přidat máslo i 2 bíce hl. i 2-3 pláčky.

Chlebiček ovocný (od Bůlho)

3 velá vejce, 15 dkg cukru, 25 dkg hl. mouky, 5 dkg másla
- rozpustit, na špičku másla más. do pé, hond. ovoce,
křupavé ořechy, rozinky křupavé. Zpracovat těsto 4 pláčky
upéct na pomázaném plechu a posypem, před péčením
potřít celým vejcem. Horší křupavé!!!

Přidaj jin. mlsku na vyvolání - 14 hond. ovoce - 1 balík rozinek - 1/2 cokolady + ořechy
Přidat-li mouku přidaj 2 bíce hl. cukru - je to pak málo pláčky

Prosný (od babičky z Čech)

25 dkg ^{12 dkg} ořechů nebo rozpuštěných mandlí, 50 dkg ^{25 dkg} másla, 40 dkg ^{20 dkg} cukru,
3 bíce ^{2 bíce} kaka, 70 dkg ^{35 dkg} hl. mouky, šťávice 1 bíce, 1 pečce, 4-5
hl. bíčku utlučená, cit. šťáva. Zpracuj se a dávej do formiček

Péct při mírném ohni. Z poloviny těsta je asi 100 ks. Tak
stačí dleto se 1/2 dívk (6 ořech, 15 másla, 10 cukru, 1 bíce kaka, 1 šťáva, 1 mlá, 1 pečce)
Formičky se vymazávají - duclá

Stačí se 1/4 těsta ^{25-30 min} na 180°

2) Čiřchové pšesky (sábatich p. Dřehonic)

10 dkg mouky hl. 10 dkg cukru, 10 dkg mšsela, 10 dkg mletých ořechů,
1 žloutek, vše se zpracuje udilují se 3 náleky, mírně
je nastlaž křís deskou no. křísí pšesky - podle je nechá vyjít.
Dále je nam p. mšsela, přidá křís mouky nebo ořechů - jeli listy
dost řídí tak se dost rozleží. 11X. křísce se v mírné
troubě křísí polívat - natřít polevou a hned brájet.
Poleva - mšsela se utře polevou dost chutno se tu až je hustá
až nabude: 14 dkg cukru, 1 bílek, křísce cit. stáry + křisy

Máslané tyčinky

14 dkg mšsela, 2 dkg cukru, 1 bílec vína, 1 žloutek, dle polnosti
žloutku 14-16 dkg hl. mouky a 2 bíčky cit. stáry.
Udílá se těsto, nechá pšil hod. se studem, normálně se utvoří
se na vale 10cm široký pas asi na mšsela silný, potř se
polevou a 1 bílek, 10 dkg cukru a 1 bílec cit. stáry, mšsela
se používá a peče se prostě křísí křísí. Poleva se tu
až nabude a je hustá. 11X

Kokosové do formiček od Vrtěkyně

12 dkg cukru (smetol ani-li křís dost mšsela) ^{je to mšsela} 11 dkg mšsela ^{RADEJ LUKA}
12 dkg cukru } se tu asi 10 minut
dej trochu vanilky pšob se přídá 15 dkg kokosu
přít formičky do vřna a upěct. asi 10-15 minut
přít na 180

Čiřchové bochánky

15 dkg hl. mouky, 15 ml. cukru, 15 křísího sádla, nebo 100% křís
2 polínkové bíce kokosu a velká křís mletých ořechů se
dobře na vale zpracuje. diloji se malé křísíčky hladou
na mšsela vyšpony pšech a v mírné troubě peče. Upuštění

4) Čokoládové - plátek bílé

20 dg hl. mouky, 12 1/2 dg tuků, 12 1/2 dg cukru 10 dg kakaa,
1 vejce - dělá se dobře pro trochu kukuřičné mouky.

Čokoládové přes plátek (to pame ji me papír i 8)

20 dg hl. mouky, 20 mlá, 8 dg cukru, 20 dg kakaa,
1 celé vejce, 3 lžice kakaa (nedový ochutnat pro pohma kůže)

Upékné tyčinky spazujeme marmeládou a konce můžeme
v čokoládě. pro pelice dobře - dří, tvar nic pro nepřidat
peču těs bez kakaa - nedovám

Ořechové putinky HOČ DOBRÉ DOBRE

150gr⁵ ořech. jader, (lisk. nebo pláskli) 180gr⁶ mouc. cukru, 3 bílky,
lžice práškové pšouhonky, mládo nebo stuzný tuk na vymazání
plechu. Náplň: 100g cukru, 150g mládo nebo Dukátu, 1 vanilk.
cukr, 10gr kakaa, 1-2 lžice rumu (podle chuti) utlueme.

Do tuhého smíchu lehce vtlačíme cukr, pšouhonu ořechy
a pšouhonku. Lžičkou vykrájíme malé kapečky, klade me
na pomast. plech a v postavení trouby zvolna sušime.

Po vychlazení slepíme náplně; pro moc dobře i mletí.
DEJ O TROCHU MÍŇ CUKRU. ISOU HOČ CHADUČ (DOVÍM ŽE SE NAROLLEDOU
na 1 ne stau mouci,

Vánoční ořechy BÍLÉ PAPIR č. 77 pro dobře - suché
do formiček černé. - formičky se nic nemanou
140g mládo, 140g hl. mouky, 140 vlašské ořechy, 70g mouc.
cukru, 35gr kakaa,

Trám: se 100% tuků - (vydává dle mls a mládo)

25 dg cukru se pře s 2 celé vejce na chvíli se přidá 4 lžice
kakaa, třet jísti až málado a pak se přidá 25 dg rozpuštěné
ho 100% tuků a málado až peré citit cukr a přidá se
4 lžice rumu. Míchá to chvíli rukou a přut ořechy.
Trám mlsit dle i s mládo, ale jiny recept.

Důležité kolíčky

250g. maize, 300g. hl. maize 150g. maize. cuber, + Flouky

+hl. maslo na vyplnění šloutek na potírání, mandle na ozdobu
marmeláda doposkád. Máslo, mandle, šloutky a cukr zpracujeme
v těsto. Vyválíme z něj plátek ~~==~~ nakrojíme jej na plátek
veliké kousky z nich utvoříme kulíčky. Těsto je plácáme
a uprostřed vytlačíme dílek. Kulíčky potíráme dokola mříčkou
šloutkem, ponoříme je do spálených ušlechťených mandlí a dáme
na plech a do dílek dáme kousky cukru marmelády.
a v troubě vyčistíme plátek pečeme. Přidáme trochu marmelády
na mří. dost se rozleje - vychutnej si ten ústec. Čím menší
a vyšší jsou ušlechťenější.

Parížské košičky (12 marm)

180 ghl. mouchy, 40 ghl. mouch. cukru, 80 ghl. moucha, 150 ghl. k.

hl. mouka na vyválení, 150g. mámeledy, 20 kusů žit
přeskoči, 4 el purne, 20 ks. mandli.

Krem: 120g másla, 60g mouč. cukru, 20g. kvasin

Polena: 40g čokolády na pos., 40g mlieka (rozpušťa mlieko s horúcim

Moukai cube mialo vse promenne, pridame slaneck a
vypisujeme hladu' tisto, kleri vlozime do mchodn' sacku
a mchome se studen' pul hod. odlehat. Vdichime volit
a mchujeme do mchych kachni, ty vlozime do kachni a
dame do hodni vzhate slaneck (220c) a upecime do mchich.
To vyzledkem kachni vyzledime, vytieme marmeladu, a
vlozime mchich' piskot v mchich. Pak dame kachni, vlozime
a poljem poleru a mchich mchich. Ma mchich

Nislo! Jak velke pou lornich pou dobre. 60 ks.
Polovna jin deliska te papirus! 25 IVA, 7 bic. Ingleske rocky, 7 bic. cizni, 7 bic.
kubova. 7 bic. rumu. i one dve se nosovat a musit do kuche na nocni stenu

6. ^{KREM 1.2.5} Košičky - z lineckého těsta i slepované jsou dobré - nerymáruj! se
7 dkg cukru, 12 dkg másla, 21 hl. mouky, citr. kysel. + škroba,
1 ks. žloutek. Vše zpracovat v těsto, košičky se pečou
nerymáruj - jsou dobře vyhlazité. Ty dělom na Parížské
Těsto hrubší je jak 35 ks z pol. dávky. Je lepší dílat z celé dávky - hodně

Černé košičky nebo drůbčky

40 dkg hl. mouky, 12 dkg ml. cukru, 12 mleté ořechy, 18 másla,
1 žloutek, 3 lžice smetany. Zpracovat v těsto plné
formičky košičku. Do upěčených (tak jak u Parížské) dej pšenu
a rumu a káim - poleva. Ihned upéct 1 ks. mram. pro malou a ještě se
musí formičky mořit.

1. Linecké (máre) nebo dílna

75 dkg hl. mouky, 25 cukru, 50 másla, 2 žloutky, ^(mram. lžič) citr. kysel. + škroba,
Udílom pšenu těsto a z toho se dělom krásné
dílny. Slepované, křesý s vřel. mletinou, kolečka s vřel. mletinou
s mram. kolečka plněná ovocem jak krásné přichut.

Linecké od nováčky

25 hl. mouky, 9 dkg cukru, 14 dkg másla, 2 žloutky, citr.
Vypracovat krásné těsto

Linecké - kosoúčterce

30 dkg hl. mouky, 20 másla, 10 cukru, citr. kysel. vše se s
1 žloutkem dobře zpracuje a měla se ptudnu a zpracovat
Vypracovat kosoúčterce, upéct se lep. a marmeládou
je dobře. křesky 1 1/2 dávky - 84 = 43 kosoúčter hrubší lada mram.

Dílčové kolečky prok

20 másla, 3 žloutky a 12 dkg cukru se dobře vše prok se
křesky 52 mouky a másla - ještě se je nepéče
postup jak u předchozích.

Dortičky - mare - vyzkoušení - dobře

16 dg hl. mouky, 16 dg másla, 8 dg mandle neb ořechy, 8 cukru
trošku mleté skořice. Pěci kolečka, upečené sypatě jemným
kávovým, polito cukr. polevou, polevou mandli
21 dg 110 ks. = 55 kapek - hubší suše min

Dortičky od kováčů 12 pol. díř je 120 koleček

10 dg cukru ml., 23 másla, 30 polohrubi mouky, 3 dg kakao,
5 dg slouh. mandle neb ořechy, 1 ks nejce, 1 ploutek,
1 vanilk. cukr. Vkládám do mírné trouby předehřené,
vybledlé plněme a polivíme picholickou. Zdobíme mandle neb ořechy
Některá se při - něm upíjí 1 ks. se neuvadí

Komínky od sed. sypky

250 g hl. mouky, 100 g cukru, 150 g másla, 2 dg kakao, cit. kř.
skořice 1 vanilk. cukr, 1 ploutek, tuk na vymazání plechu
Vykrojovat kolečka.

Modrka: 10 dg másla, 7 dg cukru, 1 ploutek utřít

Polka: 250 ml. cukru, 3 bíce vajíč. černí kř. - vymíchat do
hladka - 2 kolečka se sypí

Kokosové kolečky

2 kř. nejce, 25 dg cukru, 4 dg kakao se dobře utře, přidá
25-35 rozdrobených piškotů, 20 dg rozpuštěné vládní másla,
2 hrsti kokosu neb ořechy. Různým způsobem piškoty
romíchat, trochu nechat vychladnout, dle koleček vložit
do picholiky a obalit v kokosu neb ořechách.

Kokosové kolečky jíně

7 dg kakao, 6 dg másla nebo DUHAT, 12 dg ml. cukru, 1 bílek,
3 dg kakao, 7 dg kokosu na obalení. Kakať pomíchat se cukrem,
kokosem, přidáme bílek, kokosové máslo sypatě utřít, dle rukov. a
děláme kolečky - zdobíme v kokosu

8) Galán ²⁰ ? DELHA JSEM HO Z PAPIRY-VERA ²⁵ _{str. 9}

15-dg cec, 30dg me cukr, 30dg piškotu, 1/2 bal kakas,
1 pol. nejce. Cukr + kakas + nejce stame - dobre. Pridame
 makijsne piškoty bliz pokapeme rumem, dame orechy,
 korinky, ~~5~~ 25dg rozpušt. cec. Zamichame a uvalime
 2 sisy obalime v kukuru a polovime do igelitu.
 4 kusy dat bud miu cukru nebo piškotu - on se nekdy
 drob. 10dg orechy, 10 korinky, 6 bic rumu pri dole do
 utirneho po dole orechy + piškot pokopeme cuk

Guhajdy = 1 duku a pol. dolz modry - 36 kosticku
^{mojed kakas vymichat a pok po dole cukr}
1 del mlieka, 18dg cukru, 10dg vlašských orechů nashouhame,
 to se pomich a pivaie na hustsi kosi, pok se pida
 Stampka rumu. Do duke modry 25dg cec rozpušt
 se vodni lžame pida se moc horke 20dg cukru, ^{staci 15dg} 8dg
kakas - vymich do hladka. Do papirnych koricku dej
 vydlu vloz cakalidy a trochu stuhne dej modrym
 vychladnu a zhyte dole, kas cakalidnu.

ABO TO NEBYLO MOC MASTIVE ZKUS DIT VAN. PUDING (4 LICE STUDENSHO MLIEKA
 + 2 LICE VAN. PUDINGU (VYKUSOVO ?) Dole modry je na 2 dolz cakalidy 2x100%

Ykharbani - vyprickovani

14dg ll. mouky, 12dg cukru, 12 švarby pomletí, 12 orechů,
1 nejce + citr. kura + stame, 1 kucina skalice | Pracny švarbark =
^{25 švarbark, 25 ll. mouky, 10 cukru, 1 nejce, citr. kura + stame - po}
 kucht ale jin jako pracny, vydlu vyvalovat nebo pida trochu mouky a pres
^{100g mouky}
thakove kery - kostky

3 šloutky, 30dg cukru ml, 15dg masla utime a pidaime
1/4 l mlieka, 10dg orechů, 1 polik do piana, 1/2 kg
polobake mouky a 2 bilku snik. Upecime porovno
 na vymaz. a vygoren plechu. Vychladle makijsme po
 ctrecby a mocieme v cakalide a obalime v kukuru.
 ja se je jisti pichla, pomozala rumem, skypa a pok
 typ masla a obalala.

Smíchový chlebiček - velký sýdlový lítek
Ze 7 bílků velký sníh, zlehka přimíchá ^{měkko vyšlehlý} 18 dkg ml cukru,
po třicte poslehat 16 dkg křupavé mouky - hrubé,
dř. ovoce kand., ořechy, cokoladu a nakonec dř. 7 dkg
chladného rozpustitelného másla. Těsto ve formě - pekáči
15 min na 3. a 4. stupni pak přepnout na 2 stupni
Ovoce a ořechy přimíchat v mouce. (v nové troubě při 180 1 hod.)
Na 1 lítek: 2 dkg cukru, 2, 3 dkg hr. mouky, 1 dkg tuků

Hřím

1 ks. másla, 1 ks HERA, 20 ml cukru, 1 celá vejce,
krem podle potřeby. Dobře utlučit - dle chuti př. a polovinu
dř. - je dř. - pak mleté posít různé příchutě
kakao - káva a j.

Cokoládová polka (je liž vykouzlená a popíra (ne kuličky) v proudu i 1
7 dkg cukru, 7 dkg tuků - másla, trochu vody (1 lžička) se
dobře poslehat, pak se přidá bílá kakao, dobře se
vymlát, přidá se bílá pudinku a pare se hladko
vymlát. Nesmí se vařit! POZOR! Velké je moc hustá,
přidat vody, nikdy dít proudu kachlů jin nevařit.
Lépe je se vodou lžít (Pokud z pš. 25 dkg 1kg, 7 bílých vloček
vody 7 bílých ml. cukru, 7 bílých kakao, 7 bílých rumu to má se rozpustit
do hladka vymlát. (Na cukroví mě je měkčí jen mě kuličky)

Na linečko kuličky nádivky

3 bílky, 10 dkg ml cukru, 10 dkg ořechů
2 bílky vyšlehat velký sníh a do něj namíchat cukr s
ořechy - šnečkovitě, je-li nádivka řídká přidat ořechy. Na
① kuličky dle chuti kromičku nádivky a doplnit
šlím kousek křepice moudu na dř. a dř. na
pěti. Pracuj rychle at nádivka nestihne.

10. Miodurka na tisy z linchikho listu

1 celi peyce, 8 dly cukru, 8 dly ovisku Vyce dobre naseklo
dom fuk a ovisky mleti. Ovisku obycjne musim dat vic
jak mam pcedis, nekteri nece pouziva net 1/2 linchikho
testa myslim plochu, ne moc temkou se ltu mariru
posy az 5cm dom na plech a trochu upecu. Polou pecu
potu marmeladu, na blanu pak rozetru nebo nakupim
miodurku. Upecu v horke troube a lepe jisti med jimne
kujom na posy - tycky jako jisti pirohi.

2 jichu dely miodurka sta na 3 posy, linchikho 1 udil 1/2 dely

Orechove polichy

2 peyce, 16 dly cukru, 16 dly ovisku trochu pomletych a trochu
na hrubo pcedenych. Vyce se dobre utlou, pak dat
cukr k ovisky, kdyz je testo rikke pridat mleti ovisky.
Pak kujit kousky a obalovat v hrubo pcedenych
oviskach a dat na plech, plavu peci, vice dusit,
upecu mocet v cakoladovni poleve.
jisti se nepede - utlou z celi dely je 95% sta z 1/2 dely z 1 peyce
ne celou dobu pceda 10 minut. dely. Lepi se to a na 2 pusit

Yerich (dej do formy sm. kisku ngloriny igelitom - alubalem)

25 dly 100% tuk, 15 dly cukru, 5 dly kakao + 3 peyce +
ovisky, rum, kvas pishoty (nejde pro cukrini?). Rozpusi
se tuk pceda se postupne vse miche se az se to
do hladka spoj a maly se trochu smesi jak se vloze
pishoty a nos smes az nastin se az je forma plna.
kuch se uduhovit.

Tablachni tvarohove tisto na salich 151

250 dly tvaroh, 250 tuk mela nebo tuk, 250 dly hl. mouky,
mouka na pul peyce na potiru (typek). 2 peyce, testo a delim kcinhy
potrupe nepi, soli, kumem, nakupit ctuhy a pout povidy, pilosik jak salichy
a pect. Gypot nebo okalit v cukru.

Morzone - pella je ho jako rónočnse formi, je doba.

42 dkg hladké mouky, 7⁽¹¹⁾ dkg cukru, troška soli, 1 vanilk. cukr,
8 dkg másla, 2,25 dcl (mleka a čerstvé) 2 dkg droždí, 3 žloutky

Udělý knasek a normální podělý jak na buchty. Dej stáhnout
mouky do čerstvé, mleté dobře rozdělone hladké listy do
luna do výmorone vánoč. formy a nechý dobře pokynout
Le 2 dny je mleté a peče se 1 hod na 4-5 stupni. Jestli
je 2 dny tito mlá plachí tak je přidaj ml. cukru. je 1 pe
doba cukru 11 dkg

Pudinkové pínky (at kaby Prábnice)

1/2 kg vybělené mouky, 4 vanilk. pínky, 2 celá vejce,
1 HERA, 1/2 písku do peč. 20 dkg cukru

Vše se na pále smíchá, dobře vypracuje a
přes pletky se dá na pínky
(7 kusů do 10 chleba - pro max. 10 lidí) ^{proh. přidat mouku} skusit fítky se mletím

Pudinkové - přes pletky - pro 10 lidí

1/2 kg polohrubé vyběl. mouky, 5 pudinku, 2 vejce,
30 dkg HERA, 1 písku do peč. 25 dkg cukru

Upéct na 180°C jak předtím - vybělené, 1 kousek křepel
jestli se nerozteká moc - proh. přidat mouku
Kousek mleté mouky a vlnitě a dá se přepařit bílým.

Na papír je tak recept pro pudinkové kousky proh.
č. (36) vybělené

DOBŘÍ PÍSKOT !!! dobrý

Ušlechť 4 vejce se 14 dkg cukru, proh. přidat 5 dkg
polohr. vyběl. mouky, 2 dkg kakao.

KREM - 3 dkg hl. mouky a 3 dkg másla - podělom přethou
jístu rozdělit 1/4 l mlíka. Míchom chvíli odstavené a
se rozrostl kůděl. Tak se stálo míchom přimích

12) do paru a odstaviť, nechám vychlaďovať. Tak
opätovne odstavím škvaľup minúť po dvoch
hodinách a pichávam do uteráka krém
tolik, koľko sneh krém a dobre vymiešam.
Na krém tri 10 dkg masla, 10 cukru, 5 dkg
kaka. Píškot upečú na plechu potúžený
potrebnými marmeládou pokrútenú maslom a se-
píškotami potúrenú tuhom maslom alebo kávu s cukrom
a kakaom - robý sa píšty krém. As-
tutelné pole je cukor, polevou a posypu
kakaom. Je to dobrý píšty

PARÍŽSKY KRÉM - NA STR. Č. 25 taký je krém jemný
Vlgi je šľahačka (šľahačka) a až poime parit šľahačka
jeň každá na chvíľu odstavím z ohňa a po kávu
komu cukorom na parimí ^{celou} mliekom a jabl-
mlekom šľahačka píšty a odstavím. Vychlaďu-
jem až na druhý deň šľahačka.

Buclty

80 dkg ^{LEPE JE NA PUL} pol. masla, 20 kaka, 20 cukru, 20 cukru,
1 peice, 7 dkg ^{1 kostička} citrónu, 20 dkg soli a šľah, 6 dkg
mlieka (u dlejšie kaka) mlieko dle i mlieka na
polovic hl + kuli)

POSYPKA

Drobenka (dilem jin tu)

275g hl. masla, 200g ^{mlieko rozpúšťa cukor} masla - 1 je lepšie a sladšie aspoň
na polovic kosti. cuk + slad) 125g cukru ml.
pochi šľahačka píšty masla - dlejšie kaka.

Ořechová mňádinka

2

%

(13)

100g ořechů, 80g cukru ml. 200g převařen. vody, 20g medu
2 bíce šleha smetany.

Ořech. jádra nakrájíme na drobné (do lžičky je to vhodné)
než mňádinka z jemné mletých jader. Převařen. vodu
do mlátku, sáčku a rozdělíme. Smícháme je s ořechy
a cukrem a spojíme se smetanou.

ještě je mňádinka:

Maková mňádinka

500g. tvarohu, 1 vejce, 100g. cukru ml., 1 šálek pomel.
tvarohu sít. lžič. 1/4 bíce podlé chut. kysinky.
2 lžič. másla a cukru.

Měkouná mňádinka

150g. mletého másla, 3dl mléka, 80g cukru, 1 šálek
vanilly, 20g. másla, na spích nové školice, sus. citr.
lžič. jemné mleté máslo podléme a 5 minut.
podléme. Přidáme máslo, oba druh cukru a kádlní.
promícháme a pečeme vcelku.

Měkouná mňádinka máme ozdobit s přídáním
pískoviny, kokosového, slaneč. pískem, medu.

Povidlová mňádinka

150g. povidel, 1dl vlažné vody, 1 bíce rumu,
1/4 bíce mleté šolice (pomocí kávy + mleté).
Povidla rozvedeme (použijeme kávu) vlažn. vodou
a přidáme ostatní)

4) Kněží - 2 papíru 51

Mouka polského (malého)

30 hl. mouky, 10 cukru, 200g másla, 2 žloutky,
1 lžička jemné mleté kávy. Uspřádáme a
a vykouříme malé kolečka. Upeceme 10 minut
horkým brněním, polijeme cib. polevou

DOBUCHET / Dobrá ořechová moucha

150g ml. ořechů, 80g mouky cukru, 2 del. mlíka
1 polník pomal. cukru, 1 lžice rumu, 2 lžice
prosáté strouhanky.

Ořechy smícháme s cukrem a nalejeme horkým
mlíkem (yd je daleko mlet mlíko a rozpole
je ořech do mlíka). Smícháme pomal. cukr, rum
strouhanku a všechno pomícháme (jeli třeba
tak trochu mletý a povat mletí nebo přidat
ořechy - strouhanku) Teď dovnitř do kynutých polních

Viděnské polní

14 del. hl. mouky

4 " ml. cukr ale dává je 65 kusů

11 masla - HERA + 2L. HANA na plát

5 " ořechů je na mouchu kousek mlet.

5 " horké polní (nepaření) Dělát polních a pět
na panování Uplechu Upeceme mletí kousek
cibulí. Stačí s polním dává 33 ks.

Cibulí dává do formiček 100g a papír

18 del. hl. mouky

15 " ml. cukr

18 mas - 100% cukr

3 del. kaka

↓ to je jedno pol. kousek

Formičky počne vysypat moukou
Teď přeléváme maso je chladné jinak
přeléváme na kousek Přelít povat polních
↓ celí dává je 50 ks.

Slučovčičky (2 peršpice) mlt dobre

- 20 dny hl. mouky
- 20 " másla (sluč + 2. HANA) Stačí 1 1/2 dny
- 15 " ml. cukr
- 20 " ml. oleji

2 sloutky. 2 pšice a nymolej ji trhnou
a na stole - spíše patří ji trochu máslem
bílkem a doprostřed dej kousek oleje. Nechce se
ji sušit.

Mugátová pochoutka

nemí dobre

- 30 dny sluč
 - 40 " hl. mouky
 - 5 " kakao
 - 12 " ml. cukr
- } udělat těsto a vyčekanost □ nech
trochu hrubší uprostřed to trochu
vypracovat a do toho pečlivě modifikovat
a nebo možná a polej čokoládou.

Modifikace - mugát:

- 20 cukr
- 5 kakao
- 4 bílý rum
- 4 vejce
- 25 máslo - 100% tuk

} modifikace na koláče

Rozet kříd (lepe se vede) duk přidat cukr + kakao
pomíchat do vychladlé směsi přidat rum, vejce
a přelít se šlehačkou.

1 1/2 dny ji 150 uhyet □ - Stačí se 1/4 dny

jemné líncek těsto : © dobre - 2005

- 25 dny hl. mouky
- 16 " tuk
- 1-2 sloutky
- 8 dny ml. cukr + cid. kvas + stáns 1 bílek

* Línček malé kříd - na (parizské kříd)
už jednou osazeno v předu

- 4 dny cukr
- 12 tuk
- 21 hl. mouky
- 1 plátek + cid. kvas + stáns Formič perýmokot děláji se
dobře slabo plnit (at tam jede dát pšicek) jede melice dobre

16) malýe dobre! Ho kosoú koléka - 1/2 d'ubo

Kokosová kolečka - těsto: 25 dkg ml. kokosu, 25 dkg másla, 25 dkg polohr. mouky, 8 dkg ml. cukr, 1 vejce
náplň: 25 dkg másla, 20 dkg ml. cukr, 2 pol. lžíce kakaa, 2 žloutky, 10 dkg ořechů

Mouku, kokos, tuk a vejce - zpracujeme těsto, které vyválíme na plát silný asi 3 mm, vykrajujeme z něj malá kolečka. Pečeme na pečicím papíře ve vyhřáté troubě. Zchladlá kolečka slepujeme náplní, povrch koleček namažeme v čokoládové polevě a sypeme strouhaným kokosem.

Ho kosoú puzung - kokosová

28-25 kusů prafice

25 dkg kokos

2-3 kusy plavounů

4 bílky

1/2 štanga z citronu Trochu pro posklopení bílků

předtím puks a šleha šlehačem elektr. do
upraveného přoustředí (a 2 stupni starý šleha) a pak předtím

a narežkou kromička má ostatní bílkem
kapečky a pusíle na 2° (4hod) asi mírně sníží a
jedou od pečení. pan dobre!

Jablková buchta - dobre a rychle!

20 dkg puks mletý

2 papíra pekařské trochu kromičky

hrošicové oleje 2 del trochu -"

40 dkg pol. mouky + 1 lžička ^{malá} sody (dám víc)
kromičky puks.

1/2 kg pšeničných jablek (mázy vidy polovinu
mouky a jabka dát se to dobre kromičky a puks
přidat máky. Dobre to paděly at tam dostatek
víc přidat - je to typický.

Máky dát oleje mákore, hrošicové, čokoládové,
já dává asi 2 lžičky kakao. Ušetřím kromičky a
ne vymastím a vysypu moukou hrubou poretu, nebo
i novější jabka mohou být malý.

Recepty lyžní

(17)

30 pol. masny
10 hlodě
1 vejce
sůl trochu
1 kura - jing' hub
2-5 ay cube 2 až 5 dg
3 dg chřest
1 díl melie

č. 22 až 24 pol. lyžní
mám psát

Vše zpracovat a 1/2 pol. odpočínat
Udělej si kolo z papíru o ϕ 30 cm.
a rozděl na 8 dílů. U širší strany
dej proužek (lepší pro papír) mít, otáčet.
a otáčet, konec rovně a reformy
do publiky
1 díl. 12,5 dg (na 8 díl)



Mrkavové tyčinky - RECEPTÁŘE.

30 dg hl. masny, 15 dg jemně pšoukové mrkve
25 dg hub 100% (předtím si ho p. teplo hodně
pnebnout) Vše dohromady zpracovat a
vyplachovat pod tekoucí vodou, upečet a trochu
vychladit obal v cukru s vanilkou a pak ještě
můžeš mlet v kávodráze, polevit. (tr. kř. si
nemusíš je tr. dost křehké) Sest. si předtím
přitom předtím trochu, mleté podsykej a vyvolaj.
trochu, křehké - dělá se tr. křehkým je tr.
křehkým. jsou, moc křehké jak z listového listu. a když
použiješ tenké tak se hned přepolí.
jsou doba jak z listového listu.

Prezidentská babuška - RECEPT

25 dg mouč. cukru, 20 dg mlsla, 6 žloutek -
utřít. Přidá se 10 dg práh. ořechů, 5 dg práh. k.
ní pšenič. mouky, citr. kůra, 4 lžice rumu, vanilk. cukr,
30 dg pol. mouky, 1 prášek do pečiva, 1 plechovka
a smích se 6 bílků (namíchat)! vše nalit do
formy a upéct.

DOBRA!!! Babuška. (kdo pětí...) RECEPT

Ušlehám 3 vejce s 2 šlehačkami (2 del) ^{lepší je smetana} cukru ^{lepší je smetana}
přidám 1 šle. oleje, 1 šlehačku mléka, 3 šlehačky
pol. mouky, 1 prášek do pečiva, kakao (doko-
la 2 plní káv. lžičky), vanilk. cukr - celý, a citr. kůru.
Peču jako babuška nebo na plechu a plním
máslíčkem (ani křem. prášek) ^{napřed dobře ušleh. vejce a}

^{nebo} ^{lepší je smetana} ^{lepší je smetana}

^{lepší je smetana} ^{lepší je smetana} ^{lepší je smetana}

Ze 40 dg hl. mouky 1 pšenič. pokrmového
druhu (100%) a 16 lžic 10° piva se zpracuje
těsto. Náplň jako u obyčejných pšenič.
Z toho jsou 3 velké pšenič.

Ten 100% tuk vždy peče v teple zmlékou
jinak se to nerozpouští (tvrdý) a pak nechá
kuchti pšenič. aby nebylo těsto moc měkké
a nebylo to moc mouč. ale zase má aby
moc pšenič. spotřebu se zvyšuje

Bábovka - (a do štičky) lemo. vyhlb. tes
5dlg str. ořechů, 12dlg ^{dobrá, kuličky naplněné} tukem (porpustit a plazit)
20dlg pol. mouky, 20dlg cukru mouč. 3 sloutky
jsem poz. mohlá na 2 del. mléka ^{mírně byt trochu více}, 1 prášek do
pečiva (konický do mouky). Přísady smíchat, přidat
mšlehaný sních a dát péct. Nesmí se štit, aby
se bábovka nedrolila. (je trochu dušná)

Cokoládový poleva (na dort) (RECEPT)
8dlg 100% tuk, 10dlg cukru na kámen
Obvaz' posekujeme se podruží lázně a dobře
utřeme. Nesmí se parit! Množství upravíme
podle velikosti dortu.

~~Prezidentský~~ beránek. (RECEPT)
25dlg mouč. cukru, 15 mléka, 3 vejce, 25dlg
pol. mouky, 1/2 prášku do peč. 1/2 hrnečku mléka
cit. kura, 9 ml. ořechů Postup: Floutky utřeme
s mlékem a mouč. cukrem. Přidáme mouku a ostatní
suroviny, nakonec vmícháme sních. Zvolna pečeme.
Polijeme rusk. polevou - zkusit

Prezidentský beránek (RECEPT)
5 vajec (sních ušlehat) 30 mouč. cukru, 20dlg mléka
(utřít) 10 ^{dlg} ořechů, 5dlg polomouč. pšenič. dy,
1/2 prášku hrneček, 1 plechovka, 30dlg pol. mouky,
1 prášek do peč. Upéčení polijeme rusk. pol.
Neměnou na sních. zkusit

20) Velikonoční Bělečky z mrkvového těsta - REC.

300g mrkve, 300g pol. mouky, 300g flory,
1/3 páčku pros. do peč. vyhlazená marmeláda, mleté
cukrové posypání.

Syrovou mrkev nastouháme no. jemno, přisypeme
mouku a přisypem a umícháme zrnitý těsto.

Vypocujeme těsto, které vložíme na páně koching
do chladničky. Na pomoučeném másle vyválíme listy
asi 5mm silné a porostíme je na čtverce asi 7x4cm.

Do středu každého vložíme marmeládu (kukla).

Přelostíme je a utvoříme Bělečky a okraje pečlivě
přitiskneme. Pečeme na vyhřáté pánvi. Posypeme
cukrem. A plus ještě nic moc.

Vynutý velikonoční cop.

500g. pol. mouky, 150ml. mléka, 80g cukru,
1 kostka sádla, 80g másla, 1/2 lžičky soli,
1 vejce, 50g pultank (krochálky) 1 citron, 50g. mandlových
tyčinek (mohou být mandle), 50g. mandlek, mandle,
másla + sádla na potření, tuk na vymaz. plechu.

Do mísy vmícháme mouku a uděláme z ní těsto.

Umícháme 2 lžičky mléka a 1 lžičkou cukru a sádla.

Mísu oliveme do těsta a posypeme skořicí moukou.

Když se utvoří těstíčko, přilijeme zbylé mléko,

zbylý cukr, máslo, sádlo a vejce a vše propocujeme
na hladké těsto, které vydobíme mísičkem asi 10 minut.

Vynuté těsto porostíme na 3 díly - 3 válečky

a spleteme cop. Konec přelostíme a potříme máslem
a posypeme cukrem. Cop pečeme 20 minut vyhřát.

Potéme ho zlehutem a posypeme mandlemi.
 Na vymazání plechu pečeme asi 1 hod.
Pokud počne rychle tmavnout přikryjeme alobalem

Velikonoční mazačka:

1,10 kg pol. mouky, 200g kypic. cukru, 200g másla
 90g droždí 10g soli, 4 žloutky, 2 del. mléka, kokaín
 podle chuti.

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přisypeme
 lžičku cukru a mouky a pečeme přejít kvásek.
 Mouku smícháme s cukrem a solí, smícháme
 žloutky a kvásek a postupně přidáme těsto.
 Potom smícháme postupně máslo a kokaín
 a důkladně promícháme. Necháme kynout.

Pak utvoříme 2 bočáčky na papíru vyloženém
 plech přendáme a pečeme 15 min. kynout. Uděláme
 křížek a pomocí roztaveným žloutkem a pečeme
nejsme správně podle teploty ověřme.

Pivní pstruha

1/2 250g. pol. mouky, 100g H
 2 del. piva (10%) promícháme
 mále 4 pláty, každý po
 jablky, rozinkami, škod. cukru
pečeme dozrání.

Závin od p...

1 majičko, 35 dg hladké mouky 1 tub V100% mléko
 nastroumat 6 lžic vody. 1 hod. odpočinout
 v lednici Nic moc - klobaske mi tvrdy

Jablkový pivní závin

4 porce

- 1 kg jablek
- 350 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1,5 dl světlého piva
- 120 g strouhanky
- 1 skořicový cukr
- hrozinky
- vlašské ořechy

Jde o pracnější formu přípravy klasického závínu nebo štrůdu, protože běžně se už používá kupované listkové těsto. Tento krát si ho zkuste udělat sami. Na válu napřed vypracujte z mouky, rozměkčného másla a piva hladké těsto. Pivo se nebojte. Víc než nezvyklou příchutí dodá těstu křehkost. Těsto nechte chvíli odpočinout a potom z něj vyválejte dva pláty silné necelý milimetr. Ty trochu posypte jemnou strouhankou z bílého pečiva. Očištěná jablka zbavená jádřinců nastrouhtejte nahrubo a pokryjte s nimi těsto, přidejte dle chuti hrozinky a nasekané vlašské ořechy. Vše potom sypete skořicovým cukrem. Pokud máte rádi sladké a jablka jsou kyselá, přidejte i krystalový cukr. Vše opatrně srolujte, konce těsta spojte a opatrně přeneste na vymastěný plech. Ten dejte do vyhřáté trouby a upečte do růžova. Nakonec posypte cukrem.

Potéme ho zleutem a posyeme moučkem.
Na vymazání plechu pečeme asi 1 hod.
Pokud počne rychle tmavnout přikryjeme alobalem

Velikonoční masekna:

1,10 kg pol. mouky, 200g kypic. cukru, 200g másla,
90g droždí, 10g soli, 4 žloutky, 2 del. mléka, kousky
pouze pluti.

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přisypeme
lžičku cukru a mouky a pečeme přejít kvašen.
Mouku smícháme s cukrem a solí, smícháme
žloutky a kvašen a postupně přidáme těsto.
Potom smícháme posypeme masekem

a důkladně zpracujeme
Tak utvoříme 2 bočky
plech předehřejeme a pečeme
křesák a pomazánkou
nepeče správně pořadí



...vlastní snadná a složité.
...na otázku v titulku je
Správná odpověď
...ovněna na etiketě.
...a tak musí být i ozna-
...ako vína známková
...otíž dle zákona vedena
...řechna scelována vína jsou
...většina vín krabicových.
...podřadných směsek. Což je
...nastí část Ochutnavky, od
...e počiny, jakým je dnešní do-
...oznítuje jak skutečně zajíma-
...hrou našeho zákona, že ne-
...barvou, vůní i chutí. Je asi
...tine sladký, čaruje se
...avají stejně nepi-

Pivní strava

4 250g. pol. mouky, 100g hladké, 250g cukru (100%) a
2 del. piva (10%), zpracujeme těsto. Vynalíme na pomazánku
málo 4 pláty, každý posypeme strouhanou, pokropíme
jablky, pomeranči, škv. cukrem a olejem. Zavineme a
upečeme dozrání.

Zavin od p. Ondřejana

1 majích, 35 dg hladké mouky 1 tuk V100% mléko
mastrovat 6 líc pody. 1 hod. odpočinout
v lednici Nic moc - hotov ke mi krady

(22)

Roblíky od Ajky

500g. mandle mouky, 250g. tuk IVA - 100%

 $\frac{1}{4}$ l. plechový (modrý) 1 vejce, špetka soli.

Vše dohromady v botlíku šlepnout a rozdělit na 6 bočánek (170g) → to je moc přes 1kg

Náplň: 2,20 jablka nastouhat, vymáčkat šťavu, přidáme 200g cukru moučky, 200g. piškotu (moučkový)

Trochu pomlet. cukru a škorice. Promícháme. Měkký

bočánek vymažeme - kůže z papíru 30cm a

rozdělíme na 8 dílů  . Tak samo jab

k masičtým bymkych roblíků - opsání v předu.

Péct při 180° - 15 min. Stačí 1kg jablka nastouhat

Hulíčky a ořechy

Na mírném plameni rozpustíte jednu velkou částku na pánvi, přidáte do mísky (nebo přímo v kastrolu) přidáte

10 rozdrobených piškotů, lžíci mletých ořechů, lžíci cukru

a půl lžice práš. cukru. Je-li máte pořádně šleha, pokusíte

ji ještě přichutit piškoty. Je možné hmotu rozdělíte na

2cm kousky, přiklopte z něj hulíčky, vystráda ní utvoříte

dílek do kruhu plošně list. nebo plátový ořech, ten tímto

obalíte a znovu uděláte hulíčky a pečete v chodu

zvlášť. Jísti se je nedáMakový koláč

1 hrnek cukru, 1 hrnek oleje, 2 hrnky pol. mouky, 3 hrnky

štrouhané másla, 3 vejce, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky

škoric, masekna pláskli ořechy, rozinky, špetka soli,

a vanilk. cukr. POSTUP: Cukr, olej a vejce ušleháme do

pěny, přidáme ostatní přísady, těsto dobře vymícháme a

vlijeme do formy - nebo pekáč a jíme! Pečeme pomalu asi 1 hod.

Pochutnejte se

Miskové cukroví

(23)

30 dg hl. mouky, 23 mlska, 8 dg cukru, 13 dg mletého
miska. Vypracujeme těsto, vyklopíme na pánvičky
a upeceme. (pervýz koučeni)

Tatroukové koule

25 dg mlska, 20 dg cukru, 2 vejce, 20 dg pekaných či
mletých ořechů, 6 tatroušek nebo horčiček masekovaných na
jemno. Vše se smíchá a dělá se se koule. Dají se do
lednice zduknout. Pomoci parátka se pak pomocí
u pánvičky, na upich od parátka se přelévá 1/2 mlska
másla je obalit v kokosu a cokoládou přizdobit.

Kokosová hodi dělá se dobře, až předtím
po skupce tyčinky

Uholik kokosu, folik hl. mouky, hery a cukru zpracují
těsto a na mas. plechu tvoříme hody. Pecieme ve střední
vyhřátosti troubě.

Mádivka do buřinek

8 dg mlet. ořechů nebo kokosu, 12 dg mlska, 8 dg
cukr. me. 1 lžíce kakaa, 1 vejce trochu jemu.

Upécké buřinky slepíme rožinkou, polijeme cokoládou
a posypeme kokosem.

Rychlé mouchy

1 pstruh, pakimany tuk, 1 kelímek smetany ke šleha
50 dg hl. mouky. Vypracujeme těsto těsto vymažeme je
a vyklopíme mouchy (mouchy). Pecieme asi 7 min.
při 190-200°C. Posypot prášk. cukrem - obalit.

Velikonoční kuchař

25 dg cukru, 25 dg cukru kypice, 6 žloutků, 2 lžíce kakaa
6 bílků, 15 dg hl. mouky, půl prášku do pečiva.
Tuk, cukr, žloutky a kakao přetře do pěny. Pak přidáme
smích se 6 bílků, mouku a prášek do pečiva. Pomalu pomíchá
me a skládáme na vymaštěný plech. Upécký plat potřeme

14) marmeládou a ne mi ponešme hustou smotku
 z 25 dg mletých ořechů, 20 dg cukru a 1,5 dl rumu.
Nakonec polijeme pískoládovou polevou z jedné
pískolády na varání a 6 dg cukru

Deviťak z mliečného cesta.

150g. mletého máku, 200g. cukru, 100g hl. mouky
 5 bílků oleji, 4 vejce, 1 dl. plaviny vody, 1 prosák do pečiva
 Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme olej s
 vodou, lehka pomícháme mouku s prosákem, mletý
 mák a nakonec lehka ^{opatrně} smích se 4 bílky. Těsto
 vlijeme do vymazané a maloukú vykypané formy a upéeme.

LEHKA A RYCHLÁ BABOVKA
 250 g polohrubé mouky, 200 g cukru
 (včetně alespoň dvou balíčků vanilko-
 vého cukru), 4 vejce, 2 dl vlažné vody,
 1/2 prášku do pečiva, nasitrouhaná ku-
 ra z jednoho citrónu, 3 polévkové lžice
 kakaa, tuk na vymazání formy, asi 3 po-
 lévkové lžice strouhanky, 2 dl oleje
 Do větší misky oddělíme žloutky, do
 menší bílky. Ke žloutkům přidáme cukr
 a citrónovou kůru, těmne, dokud žloutky
 nezblednou a nenapení se. Pak poma-
 lu (zpočátku po kapkách) přidáváme
 olej a střídavě vlažnou vodu a mouku,
 v níž je rozmíchaný prášek do pečiva.
 Nakonec opatrně vmícháme pevně
 ušlehaný sníh z bílků. Formu dobře vy-
 mažeme, vysypeme strouhankou a vli-
 jeme do ní těsto. Část nacháme světlou,
 ve větší části rozmícháme kakao.
 Podle chuti můžeme přidat i rozinky.
 Babovku pečeme zvolna, pečovou
 hodinu, osvědčilo se přikrytí alobalem.
 Jiřina Borovská, Píseň

MRKOVÉ PALACINČKY
 2 žloutky, 0,2 dl mléka, šálek strou-
 hané mrkve, hladká mouka, špetka soli
 Ze všech surovin vyšleháme palacín-
 kové těsto a smažíme na oleji. Palacín-
 ky plníme buď marmeládou nebo je mi-
 žeme přelit řídkým pudínkem.
 Hana Blažková,
 Brzová nad Svitavou
 (em)

NEBORNÍ PISKOT-ŽEMNÝ
 PEČENÝ V PÍSKAČI!

Rumové přeměty a papírek

200g hl. mouky
 140g másla neb. rost. tuk
 100g mleté ořechy
 100g mleté. cukr
 1 žloutek, 1 bílek rum
 Špetka mleté skořice

Rum na, pomícháme,
 kypicový cukr na obalení,
 pak dobře

Vše rychle zpracujeme.
 Vyválíme plát a vykypaníme
 kolečka ⊙. Těsto dobře pomícháme
 a rumi a obalíme v kyp. cukru
 Těsto dobře vyschnout a vložíme
 do lednice.

2 1/2 díly je 80 ks.

✓ Čokoládový krém (asi jako polířky ?) (25)
 nov. str. (12)

160g. 33° smetana } Smetanu na mírném ohni šleháme
 80g. prášek cukru } s cukrem, kakem a tukem.
 35g. kakao } Uprostředě přestává mlet, aby
 50g. tuk. } se smetana s cukrem nepřipalila.
 Jakmile se všechno porputí, sundáme z plamene a malinko vychladí. Po vychladnutí nastříkáme plehcem a přilime hořčicí papírem.

Na zdobení: POLEVA

50g. cukrářský } Rozpuštěme se vodou šetrně a pomalu
 20g. potr. tuk }
 horký nebo ošlech - syprot

Další láhevka:

3 plech peče přelej s 1 hrnkem cukru (já jsem dala kypci)
 plehcem do tuhého jak přidej, komičej 2 hrnky
 polohově malý s 1 přístě do peče (já jsem dala
 ještě o něco 1/4 sáčku) přidej 1 hrnek mléka
 komičej a přidej 1/2 hrnku oleje komičej
 (já jsem to ještě přestříkala plehcem šetrně)
 do druhé části dej kakao. (je to řídké těsto)

Glazura s náplní (od maršálov)

5dkg masek	} šlehat	Krém: 2x
15 " cukr		2,5 del mléka
10 " cukrářský		4 dkg hr. masek
10 " ořechů		2,5 dkg masek
1 " bílek		10 dkg cukr metýžkoje krém na tyčce
1 dkg citronové		<u>Tyčky</u> (polířky s krémem)
Krém do koule		25 dkg ořechů 25 dkg
5 dkg masek		25 " cukru
5 " cukr		1 vejce
1 nat. plavetka		1 citronová
2 lžíce pomer.		2 dkg citronové
obalit v kakau nebo		
cukrářský		

V přední recept - BABICOVE TYČKY

Sedavky

12 miska-
12 cukr
12 pudla
400 g hl. mouky
2 plavky

mladinha

olej pomeli
marmeláda
Cukr + rum

10 plepeni ruc polik pisklidan + pohoru otek.

Vanilk. koblich (Makovice)

14 miska-
4 otek
14 hl. mouky
1 vejce
vanilk. cukr

Orechaki O (Makovice)

150 g hl. mouky
15 " ~~peckamiska~~ plepenost
15 " ml. cukr. marmeláda
2 plavky
vanilk. cukr.
15 orechi

Čokolady z ledových kastani

Lukoviny na cesto:

300 g. orechi mletych
200 " mouc. cukru
130 " miska 1 plavka
1 dl rumu

Na polevu:

200 g. ledových kastani
200 " mouc. cukru
50 g. kakao
250 plepeny truh

Postup:

1. H mletých ořechů, mra. cukr, mletá, plavina a pome. vytváříte hustou hmotu, kterou porazíte rukou kuchaře na podne lisu a nechte ležet vychladnout.
2. Ořech. směs přidejte papír. kuličky a pak ji polijte polovinou z jed. listu, mra. cukr, lžička a pš. cukr, kterou jste si předtím přelila na podne lisu a rozmíchejte do hladka, aby se neležely kuličky. Odeberte ořech. moudu a přidejte do nejvíce do chladna.

Recepturá kuliček z korinkami

150g pš. mouky

2dl. pome.

200g mra. ořechů

200g plaviny přelády (mra. nebo lžička)

100g mletých piškotů

je možné přidat 100g mra. cukr

Postup:

Prorinky přalijte (pomocí porovnané mísy a spale
a pome. na dráhu. Směs pak dejte do provrátku
plaviny a nechte ležet celý den aspoň

Pak ji rozmíchejte s ost. piškotami a vypracujte
těsto. Je-li přidat piškoty, je-li to příliš
příliš, přidat pome. Těsto kuliček, obal se lžičkou
ořechů nebo kakaem.

Na práci - dobře nedělní snědání 2017n.

2 velké nebo 3 malé pece jízdit (bílá pěst)

Flourky polisyj (co je na cioně) a pomický 1

10 dý cukru moučká

15 "kakao" (jeli moc měkčí tak přidaj kakao.)

5 "másla + rum + vanilk. cukr

Vkládat do formiček (protezi se to lépe položí na
hrušce mikrotomové pačce □ matločím a pory takne
-11- -11- -11- a vylozím - žlutí brátiny

Piškoty ze žlutky

↑ Ma 1 pece šlehač + cukr

3 dý moučká pol. vybě

↳ 34 cukru ^{hrupice} Drčky (15 dý) kolik ořechů o tolik
pe do mén' moučká

Ma povím + ořechy - poladu dóm pro 2,5 dý moučká
dobře ušlekej do tuhého

Piškotový dort se zakysanou smetanou

Potřebujete:

- ✓ 2 balíčky dětských piškotů
- ✓ 3-4 zakysané smetany
- ✓ cukr moučkový
- ✓ šlehačku
- ✓ kompotované
či čerstvé ovoce
- ✓ 1 želatínu v sáčku

Pusíte se do toho:

1 Připravíme si formu na dort. Dno poklademe dětskými piškoty, aby bylo zcela pokryté. V misce mezitím smícháme zakysané smetany a ušlehanou šlehačku, osladíme cukrem podle toho, jak kdo má rád, a část navrstvíme na piškoty. Poklademe ovocem. Pokud používáme kompot, přecedíme šťávu do hrnce. Později použijeme do želatiny.

2 Na ovoce dáme piškoty a opět zakryjeme smetanovou směsí a poklademe ovocem. Dáme poslední vrstvu piškotů a smetany a nakonec ozdobně položíme ovoce.

3 V hrnci připravíme želatínu podle návodu na sáčku. Necháme trochu vychladnout a nalijeme na dort. Kdo nemá rád želatínu, nechá vrchní vrstvu jen s ovocem.

4 Dáme do chladu, nejlépe přes noc.

Bramborové knedlíky

1/2 kg brambor na loupané, 1 pepice, 10 dg
krupe, 10 dg hrubé mouky - trochu mairé vy-sroba
sůl. Vypracujeme a vaříme 20 minut.

Chleptičí knedlíky

5 housek nakrájených na kostičky, 5 bramborů, 1 pepice
2 hrsti hrubé mouky, trochu polohy a sůl.
Brambory postoukáme, kostičky vymáčkáme vodu
přidáme nakrájené housky a ostatní ingredience
a vypracujeme těsto. Utváříme menší kulaté knedlíky
a knedlíky do vroucí osolené vody podle
potřeby 15-20 min.

Knedlíky z tvarohového těsta

2 míčky tvarohu, 2 pepice, 200g hrubé mouky,
místo, máslo, cukr, lžď tvaroh přepuště osmazeno
slepuškou, ořechy, máslo na posypání. Vypracujeme
těsto. Vyválíme, pokrájíme na housky, které přeme
podle chuti. Uděláme knedlíčky, které vaříme
v mírně osolené vodě 8-10 minut.

Libery

Váječný kaniš

6 ploutek, 25 dg cukru, 1/2 l plodky smetany,
1 vanilk. cukr, 1/2 l plivovici.

Ploutky přeléváme b cukrem a vanilkou, pak
pomalu postelíme plechovu a pokrovec přidáme
plivovici. (Já bych místo smetany dala 1 porci
kondenzované mléko).

Domáci mýstary:

Smíchova 1 l bílého piva, 1 l slivovice, 40-80 dg cukru, 2 citróny, 1 pomeranč, 1 panick. cukr, 2 del rumu a po těch týdnech přecedíme (a přibíhne občas pomícháme)

Vino uňok

Smíchova 1 l slivovice, 1/2 l rumu, 1 1/2 l karkasů, 2 paniky a 5 sněk krasinek. Když se nám to podařilo, přidáme ještě karkasů.

Višňový liker

Do velké sklenky od okurek nalijeme 1 liter slivovice nebo řitné kyselky, přidáme asi 2 kg višní bez stopků, 2 klice karkasů, 50 gr. kandované pomerančové kůry, kousek skořice, 6 kusů křehkých a 500 gr. praškového cukru. Necháme 4 týdny stát na klamě, potom přecedíme hustým sítem a uložíme do láhví.

Recept na pájku ^{nechutná, ale - moc měkká, pěkně moc} barbantomby mastnoty

6 naturodo pájených páj, 1 syrové vejce, hladká mouka, 2 del. mléka, sůl, pšenič. mouka, tuk na smažení petrželky, 2 klice majonézy, mléko, hořčice.

Na pánvi na oleji opečeme křehké hladké mouky, přilijeme polovinu mléka a dobře pomícháme, aby se netvářily kůrky, dolijeme zbytek mléka a povaříme. Přidáme sůl, pokusíme se petrželkou a majonézou. Dobře pomícháme a podle chuti dobojíme. Pokud je těsto řídké, přidáme pšenič. mouku. 2

vytvoríme korbeničky, obalíme je ne peji a
strouhance a smažíme. Majonézu pridáme
mliekom, obalíme a ochutíme plnotučnou koricou.
Korbeničky pečieme ochutenou majonézou.
Podávame s mar. bombom, s kavi alebo plehem.

Címekond pino:

20 straušbi pesmech olupene a pomelme. Pridáme šťavu
z 3 citrónu a smes polijeme 1 litrom pínatú studenú
vody. Necháme pús noc odpočinut, púcedíme a pomiešame
podle chuti s púedem. Uvárame 1 líci pino a púer.
Vino pomiešame pú púolctúch problémoch a potúich s
vysokým tlakom.

Jahodová rebarborová marmeláda

750g jahod, 250g rebarbory, 1000g. púeliravacích púbrú
šťang z 1 citrónu. Jahody púmyjeme, rebarboru olupeme
a pokújeme na malé kusky. Vložíme do kústru, púidáme
púelir. púbr, opatrne miešame, až sa púvedeme k
varu. Necháme plákať púit 4-7 minút. Jisti horúcu
marmeládu plijeme do púleníc a púroíme.

Pomsta púvedum, -korpio no, tístičo

8 olomouchých púarúškú, 8 plútkú plúningy anglické, 2 púpi,
200ml. mlieka, 15g. k. mouchy - korpio na tístičo) olej.
Kúšdy púarúškú púbalíme do plútkú anglické plúning,
nomoíme ho s jústičku púprúvením z púpie mlieka a mouchy
a púadíji pú otmúním okúe smozíme na oleji

Yemne mouchy do púalúky

1 líce mlieka, púpi, 4 líce hrúbe mouchy, súp, pútrúlový púot.
Mlieko utúte s púpím, púidejte mlieku, mouchy a pútrúlový púot.
a púil, Nechajte 20 minút odpočinut. Do púvaru plúte
vysokú púe kúšdy mouchy a púvaríte 3 minúty.