Mrkvance

Suroviny na těsto:

½ kg polohrubé mouky

½ kg hladké mouky

15 dkg másla

3 lžíce sádla

3 lžíce oleje (těsto je pak křehčí)

20 dkg krupicového cukru

3 žloutky

6 dkg kvasnic

sůl

mléko

a 50 celých nebo rozemletých fenyklů

Postup:

Jako náplň se do mrkvánků připraví strouhaná mrkev. Na toto množství těsta asi 1,5 kg mrkve (raději více). Do jemně nastrouhané mrkve dáme asi ¼ kg krupicového cukru, 1 vanilkový cukr, fenykl (celý nebo rozemletý) a asi 5 dkg másla. Chvilku dusíme. Dušenou mrkev necháme zchladnout. Ustojí-li se v mrkvi šťáva, po lehkém zmáčknutí ji slijeme, aby nebyla mrkvová náplň příliš řídká.

Z vykynutého těsta vykrájíme bochánky, které uvnitř naplníme dušenou mrkví, tou nešetříme! Bochánky podmastíme sádlem, na plech dáváme řídce, aby se nespekly, podle velikosti plechu 3 krát 4 nebo 4 krát 5 centimetrů. Na plechu je necháme chvíli kynout, pak lehce zmáčkneme, vršek potřeme zbylým bílkem a posypeme celým mákem.

Po upečení okraje mrkvánků ihned omastíme máslem a necháme vychladnout. Před podáním vršek v tenké vrstvě potřeme přehřátým změklým máslem, nejlépe malou lžičkou a posypeme hojně moučkovým cukrem, který smícháme s vanilkovým cukrem.

Z tohoto množství je asi 60 mrkvánků, podle velikosti i více.

Bramborový salát z Vysočiny

Suroviny:

2 kg uvařených Rohlíčků

1 kg vařeného zelí

0,5 kg vařeného uzeného masa

jednu velkou cibuli

Postup:

 Nakrájíme nadrobno cibuli, zpěníme ji na oleji a promícháme ji s horkým vařeným zelím a nakrájeným uzeným masem.

Přidáme na poloviny, nebo čtvrtiny nakrájené rohlíčky.

Salát osolíme, opepříme, promícháme a necháme chvíli rozležet.

Výborně chutná teplý i studený.

Podhorácké mládě

Suroviny:

250 ml mléka

21 g droždí

100 g cukr krupice

125 g másla (přepuštěné + na potření plechu)

2 kusy žloutku (+1× rozšlehané vejce na potření)

300 g mouky pšeničné hrubé

160 g mouky pšeničné hladké

špetka soli, citronová kůra (+vanilka)

ořechy (nahrubo nasekané na posypání)

Pustup:

V ohřátém mléce s trochou cukru nechte vzejít droždí.

Kvásek smíchejte se zbylým cukrem, máslem a žloutky. Přidejte obě mouky, sůl, citronovou kůru a vanilku a vypracujte řidší těsto, které ale půjde rozválet. Troubu předehřejte na 180 °C. Větší část těsta rozválejte, přemístěte na tukem vymazaný (nebo pečicím papírem pokrytý) plech. Zbylé těsto vyválejte a vykrájejte z něj různé ozdoby, například srdíčka či ptáčky, kterými ozdobte plát

těsta.

Koláč potřete vajíčkem, posypte ořechy a upečte dozlatova.