

PRVNĀ• MĀ•J S JEDLĀ•MI RĀ•Ā½ENKAMI Ā Ā•PKOVĀ•MI

Ā•Etrtek, 30 duben 2020

"ZĀ-tra je 1. mĀij, ale pusu pod rozkvetlou tĀ™eĀjnĀ- urĀ•itĀ› nestihneme - ta naĀje tĀ™eĀjinka uĀ¼ dĀjvno odkvetla. I kdyĀ¼...pĀ™ed pĀjr lety na to tĀ™eĀjĀovĀ© pĀ™edĀasnĀ© kvetenĀ- manĀ¼el vyzrĀjl - kdyĀ¼ stromek v dubnu kvetl, ustĀ™ihl malou vĀ›tviĀ•ku a schoval ji do mrazĀjku. A jĀj pak mohla dostat prvomĀjjovou pusu pod sice zmrzlou, ale kvetoucĀ- tĀ™eĀjnĀ-". Tohle pĀ-Āje lva TrhoĀovĀj, autorka bĀjjeĀ•nĀ© knĀ-Ā¼ky "RUCE V MOUCE" jsme takĀ© na Kudlance Ā•etli.

"MĀ-sto tĀ™eĀjnĀ› nĀjm doma "kvete" oĀjatka s motanĀ½mi rĀ-Ā¼enkami. Moc nĀjm chutnaly s mĀjslem a domĀjcĀ- jahodovou marmelĀjdou. Jsou to jemnĀ© housky, tvarovanĀ© jako kytĀ•ky, velmi pĀ›knĀ› vypadajĀ-, jsou mĀ›kkĀ© a vlĀjĀ•nĀ©. StejnĀ© vydrĀ¼Ā- do druhĀ©ho dne, tedy pokud zbudou. VĀ½bornĀ© jsou jen tak, samotnĀ© nebo tĀ™eba s mĀjslem a domĀjcĀ- marmelĀjdou. Nejen, Ā¼e moc dobĀ™e chutnajĀ-, u tohoto peĀ•iva se mĀ-Ā¼ete blĀ½sknou domĀjcĀ-m granulovanĀ½m cukrem, kterĀ½ na peĀ•ivu vypadĀj velmi zdobnĀ›."

MOTANĀ‰o RĀ•Ā½ENKY

Suroviny:

180 g vody
 50 g cukru
 vanilkovĀ½ cukr (20 g)
 100 g majonĀzy (pouĀ¼Ā-vĀjm domĀjcĀ-)
 30 g zmĀ›klĀ©ho mĀjsla
 1/2 vejce (druhĀj polovina zĀstane na potĀ™enĀ- kytĀ•ek pĀ™ed peĀ•enĀ-m)
 500-530 g hladkĀ© mouky
 strouhanĀj citronovĀj kĀra
 21 g droĀ¼dĀ-

Na potĀ™enĀ- a posyp pĀ™ed peĀ•enĀ-m:

zbytek vejce
 1-2 lĀ¼ce mlĀ©ka
 pĀl lĀ¼iĀ•ky cukru

granulovan½ cukr

Postup:

Ve vla¾n© vodě rozměcháme l¾ci cukru, v¾jecho dro¾d- a 3 l¾ce mouky (v¾je z p¾ipraven©ho, odv¾¾en©ho mno¾stv¾- surovin) a tento kv¾sek necháme asi 20 minut kynout. Pak p¾idáme zbytek v¾jech surovin (majon©zu a¾ nakonec) a uhn¾tme t¾sto, kter© bude 45 minut kynout.

Vykynut© propracujeme, rozdělíme na 16 kousk¾, z ka¾dého uděláme pevnou bulku a necháme 5-7 minut odpo¾nout. V¾jechny bulky rozv¾íme na 25-30 cm dlouh¾ pramen, vytvarujeme jako kyti¾ku a ulo¾íme kynout na plech s pe¾c¾-m pap¾rem nebo f¾li¾- (pot¾ebujeme 2 plechy).

takov½ norm¾ln¾- uzl¾k :-)))

to zvl¾dnete, nebojte...

Prav½ konec vedeme vrchem a zastr¾me dovnit¾ uzl¾ku

Lev½ konec pramene vedeme spodem

a prostr¾me st¾ed uzl¾ku zespoda,

a¾ p¾ln¾ kone¾ek pramene vykoukne ven

Po cca 45 minut¾ich r¾¾enky pot¾eme vejcem rozměchan½m s ml¾kem, ve kterém jsme rozpustili cukr. St¾edy kyti¾ek posypeme granulovan½m cukrem a oba plechy najednou upeeme ve vyh¾t© troubě do erven (horkovzduch  180°C/15-20 minut).

a je¾t¾ jeden recept nav¾c:

Granulovan½ cukr jsem nem¾la kde koupit, tak mi poradila jikovn¾ kamar¾dka, a se snachou jsme si udělaly tenhle cukr doma. Je to a¾ legra¾n¾ jednoduch a levn. Mali¾k sn¾hob¾-l cukrov

kter½mi sypeme tvarovan kousky

ze sladkého t¾sta je¾t¾ p¾ed vlo¾¾en¾m do trouby, pe¾ivo dochut¾, ale hlavn¾ v¾razn¾ ozdob¾. Nejhez¾¾- jsou ty b¾-l, ale m¾¾eme je zabarvit vměch¾n¾m kaka nebo tro¾iky gelov¾ch barev do cukru a provon¾t¾m, že pou¾ijeme cukr vanilkov½.

Suroviny:

50 g cukru (jemný ½ pš-šek nebo cukr moučka)
1 ¾ lžíce solamylu
4-5 g vody

Postup: Cukr rozměcháme se solamylem a vměcháme vodu. Namoženou směs protlačíme přes důrkovanou odpěškovou sítku (tato nádobka má několik otvorů, ale stačí se podívat na fotografii a pravděpodobně zjistíte, že ji máte doma i vy) na plech s pečícím papírem.

Granulky uschnou během 1-2 dnů volně na vzduchu, ale rychleji je usušit je v malířko pootevřeně troubě (40°C minut).

Je věcí jedno, jestli granulky uděláte z cukru pš-šek nebo moučky. Ty z moučkového cukru jsou malířko menší zase sněhově bílé z pškového cukru jsou bílostně granulky stejně přívětivě, nejsou tolik různé.

IVA TRHOVÁ