

KOBLIHY, VDOLKY...

Obsah

Vdolečky s ovocným jogurtem	3
Bramborové vdolky s povidly	4
Langoše z kefiru	5
Smažené copánky	6
Vdolky s povidly	7
Bavorské vdolečky	8
Lívance	9
Masopustní koblihy	10
Bramborové vdolky	11
Kynutý bramborák	12
Bramborové lívance	13
Langoše	14
Třešňové lívance	15
Borůvkové lívanečky	16
Sýrové lívanečky	17
Sváteční koblihy	18
Koblihy	19
Babiččiny koblihy	20
Koblihy	21
Koblížky	22
Pampůchy	23
Bavorské vdolky	24
Koblihy	25
Smažené rohlíčky	26
Boží milost	27
Vdolky	28
Vdolky pečené v troubě	29
Vdolky	30
Ovesné lívanečky	31
Koblihy bez kynutí	32
Jidášky	33
Koblihy ze šlehaného těsta	34
Lívance plněné jablky	35
Lívance	36
Bavorské vdolečky	37
Lívance se špaldou	38

Vdolečky s ovocným jogurtem

ZDROJ: <http://www.victorie.cz>

Ingred.:

1 kg polohrubé mouky
5 dl mléka
120 g másla
4 lžíce cukru
1 žloutek
olej
ovocný jogurt

Postup:

Z droždí, vlažného mléka, trochu mouky, cukru a soli si připravíme kvásek, který necháme vzejít na teplém místě. Pak do zbytku mouky přidáme žloutek, zbytek mléka, rozpuštěné máslo a kvásek. Těsto dobře propracujeme a necháme vykynout. Na válu z něj rozválíme asi 7 cm vysoký plát, ze kterého vykrajujeme kolečka a ta necháme ještě 15 minut vykynout. Pak do každého uděláme důlek a důlkem dolů dáme vdolečky do rozpáleného oleje a opečeme z obou stran do zlatova. Hotové vdolečky zdobíme ovocným jogurtem s cukrem.

Bramborové vdolky s povidly

ZDROJ: <http://www.victorie.cz>

Ingred.:

300 g *hrubé mouky*
150 g *strouhaných vařených brambor*
1 *vejce*
1 *žloutek*
20 g *droždí*
100 ml *mléka*
sůl
olej
100 g *povidel*
šlehačka

Postup:

Z droždí, trochy mléka a části mouky uděláme kvásek, který necháme vykynout. Strouhané vařené brambory smícháme s moukou, mlékem, vejcem, žloutkem, solí a kváskem a vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Pak ho rozválíme na 2cm silný plát, ze kterého vykrajujeme kolečka. Ty pak ve vrstvě oleje osmažíme na obou stranách dozlatova. Pak potřeme povidly, ozdobíme šlehačkou a podáváme.

Langoše z kefíru

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

700 g hladké mouky
1/2 l kefíru
1 kostka kvasnic
2 vejce
sůl
olej na smažení

Postup:

Do mouky nasypeme sůl, přidáme kefír, vejce, vykynutý kvásek a vymícháme hladké těsto, které necháme 1 hodinu kynout. Z těsta vykrajujeme bochánky, roztáhneme na placku a usmažíme na oleji dozlatova.

Langoše potřeme kečupem, ve kterém jsme rozmíchali prolisovaný česnek a posypeme sýrem.

Sladké langoše potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a skořicí.

Smažené copánky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

40 g moučkového cukru
20 g droždí
špetka soli
250 g prosáté hrubé mouky
200 ml mléka
30 g změkklého másla
2 žloutky
1 lžice rumu
hrubá mouka
olej na smažení
moučkový cukr
svazek máty na ozdobení

Postup:

Do hrnečku vsypeme trochu cukru, droždí, sůl, 1/2 lžice mouky, zalijeme 50 ml mléka a dobře rozmícháme. Na teplém místě necháme vzejít kvásek.

V míse třeme změkklé máslo s cukrem do pěny, postupně zašleháme žloutky, zbylou mouku, kvásek, přidáme mléko a rum. Vypracujeme tužší těsto hladké, jeho povrch poprášíme hrubou moukou, zakryjeme utěrkou a necháme asi 1 hodinu kynout.

Nakynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a rozkrájíme na 12 dílů. Ty pak ještě rozdělíme na dva kousky, ze kterých vyválíme válečky a splétáme je spolu. Copánky necháme asi 3 minuty kynout na vále.

Mezitím rozpálíme olej a copánky postupně smažíme z obou stran dozlatova. Sypeme je moučkovým cukrem a před podáváním ozdobíme lístky máty.

Vdolky s povidly

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
15 g droždí
60 g cukru
250 ml mléka
1 vejce
1 lžice oleje

povidla
1 tvaroh
1 vanilkový cukr
cukr moučka dle chuti

Postup:

Do mouky přidáme postupně vejce, cukr, sůl, lžici oleje, vykynutý kvásek a mléko. Vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Potom vyválíme silnější plát a vykrajujeme vdolečky, které necháme asi 15 min nakynout. Palcem uděláme do středu vdolečků důlek (touto stranou vkládáme do oleje) a smažíme ve vyšší vrstvě oleje z obou stran dozlatova. Tvaroh smícháme s cukrem, van. cukrem a zředíme mlékem. Vdolečky zdobíme povidly a tvarohem.

Bavorské vdolečky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

500 g hrubé mouky
100 g másla
50 g cukru
1 vejce
1/4 l mléka
20 g droždí
špetka soli
citrónová kůra
150 g másla
rybízová zavařenina
1 smetana na šlehání
máslu na smažení

Postup:

Z droždí, lžičky mouky, lžičky cukru a trochy mléka zaděláme kvásek. Pak třeme do pěny cukr, máslo, vejce a strouhanou citrónovou kůru. Přidáme prosátou mouku se špetkou soli a vykynutý kvásek. Těsto zpracujeme, přikryjeme utěrkou a dáme do teplého místa kynout.

Vykynuté vyválíme na pomoučeném vale na plát asi 1/2 cm silný a skleničkou vykrajujeme kolečka. Necháme ještě chvíli kynout. Pak rozehřejeme máslo, vdolečky do něho vložíme a do každého vdolečku uděláme důlek.

Smažíme nejprve pod pokličkou, po obrácení pokličku sundáme. Vychladlé plníme (do důlku) zavařeninou a zdobíme šlehačkou.

Lívance

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

300 g mouky
1/2 l mléka
30 g másla
2 vejce
lžice droždí
sůl
50 g cukru
olej

Postup:

Do vlažného mléka vmícháme mouku, přidáme rozpuštěné máslo, cukr, osolíme, přidáme rozdrobené droždí, umícháme řídké těsto a necháme v teple vykynout.

V lívancečnicku rozpálíme olej, nalijeme těsto a lívance po obou stranách dozlato-va opečeme.

Mažeme marmeládou, povídlý, sypeme tvarohem nebo lívance obalíme ve skořicovém cukru a zdobíme šlehačkou.

Masopustní koblihy

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

400 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
špetka soli
8 žloutků
3 lžíce moučkového cukru
100 g másla
0,3 l mléka
kostka droždí (42 g)
3 lžíce rumu
marmeláda na náplň
sádlo (nebo olej) na smažení

Postup:

Do vlažného mléka vsypeme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem, špetkou soli, vzešlým kváskem a změkklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky. Těsto důkladně propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Pak těsto na vale vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, lžičkou nanese marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme skleničkou nebo tvořítkem a přesahující těsto odkrojíme. Ještě chvíli necháme kynout a mezitím si rozežřejeme vyšší vrstvu tuku (nejlépe ve fritéze), aby v něm koblihy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblihy pocukrujeme.

Bramborové vdolky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

750 g vařených brambor
20 g droždí
1 lžice cukru
1 vejce
1,5 dl mléka
hrubá mouka podle potřeby
tuk na smažení a sůl

Postup:

Brambory nastroháme, přidáme špetku soli a přidáme droždí rozpuštěné v mléce společně s cukrem. Promícháme a postupně přidáváme mouku tak, aby vzniklo tužší těsto. Těsto necháme vykynout v teple a vyválíme na pomoučněném vale na 1,5 cm silný plát. Skleničkou nebo vykrajovací formičkou, kterou průběžně namáčíme do mouky aby se těsto na ni nelepilo, vykrajujeme kolečka, která smažíme v rozpáleném tuku. Po usmažení klademe vdolky na talíř vystlaný ubrousky, které vsají přebytečný tuk. Hotové vdolky namažeme džemem, tvarohem apod. a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Kynutý bramborák

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

500 g syrových brambor
250 g vařených brambor
250 g polohrubé mouky
30 g droždí
1 vejce
6 stroužků česneku
mléko podle potřeby
1 lžice nasekané majoránky
olej na smažení
mletý pepř a sůl

Postup:

Brambory oloupeme, nastrouháme, vymačkáme vodu a vmícháme vařené brambory, vejce, mouku, kvásek z droždí, majoránku, utřený česnek, sůl a pepř. Potom přidáváme vlažné mléko, aby vzniklo řídkší těsto. Necháme v teple vykynout a naběračkou dávkujeme na pánev s rozpáleným tukem. Osmažíme z obou stran dozlatova a podáváme.

Bramborové lívance

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

300 g vařených brambor
500 g hladké mouky
2 1/2 dl mléka
2 žloutky
40 g droždí
3 lžíce oleje
180 g mletého máku
190 g moučkového cukru
60 g sádla
sůl

Postup:

Brambory nastroháme, přidáme špetku soli, mouku a promícháme. Na vale rozprostřeme, doprostřed uděláme důlek, do kterého vlijeme vlažné mléko, lžící cukru, droždí, mírně promícháme a necháme vzejít kvásek. Potom vypracujeme na vláčné těsto a necháme pod vlhkou utěrkou v teple vykynout. Těsto dávkujeme lžící na namazaný plech na malé porce a necháme znovu chvíli nakynout. Nakynuté porce upečeme ve středně vyhřáté troubě, po upečení namočíme do horké vody a obalíme ve směsi máku a cukru. Naservírujeme na talíře, pokapeme tukem a posypeme mákem a cukrem.

Langoše

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

1/2 k g hladké mouky
4 dl mléka
30 g droždí
1 lžička soli
1/4 lžičky cukru
olej na smažení

Postup:

Vše smícháme ve vláčné těsto a necháme kynout. Poté si těsto rozdělíme na malé asi 100 g bochánky a znovu necháme vykynout. Olej rozpálíme a nakynuté bochánky vytáhneme do tvaru langoše a po obou stranách osmažíme.

Třešňové lívance

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

1 l mléka
500 g hladké mouky
5 vajec
20 g kvasnic
300 třešní
vanilkový cukr
sůl
cukr
škrobová moučka
olej
šlehačka

Postup:

Vlažné mléko smícháme s vejci, kvasnicemi, vanilkovým cukrem, špetkou soli a hladkou moukou. Zpracujeme na řídkší těsto, které necháme vykynout. Vypeckované, rozpuštěné třešně povaříme v malém množství vody, osladíme a zahustíme škrobovou moučkou. Z těsta pečeme lívance, do kterých hned po nalití na pánvi vtlačíme okapané třešně. Lívance pečeme z obou stran. Hotové lívance před podáváním polijeme třešňovou omáčkou a zdobíme šlehačkou.

Borůvkové lívanečky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

1/4 l mléka
1 vejce
1 lžice pískového cukru
15 g droždí
1 špetka soli
150 g polohrubé mouky
tvaroh
borůvky
maliny a jahody na ozdobení
tuk na smažení

Postup:

Do hrnce vlijeme 1/4 l vlažného mléka, přidáme vejce, cukr, sůl, mouku a rozdrobené droždí. Rozmícháme a necháme vykynout. Na tukem vymazaném lívanečnicku lívance z obou stran osmažíme do růžova. Hotové lívance potřeme tvarohem, zdobíme borůvkami (džemem) a ostatním ovocem.

Sýrové lívanečky

ZDROJ: <http://recepty.ekucharka.cz>

Ingred.:

200 g strouhaného sýra
250 g mouky
4 dl polotučného mléka
20 g droždí
2 vejce
1 špetka soli
olej na smažení

Postup:

Z vlažného mléka, soli, droždí a mouky vypracujeme těsto, přidáme žloutky a necháme asi 20 minut kynout na teplém místě. Vmícháme strouhaný sýr, tuhý sníh z bílků, lehce promícháme a na vymaštěné pánvi smažíme malé lívanečky. Podáváme je horké se zeleninovým salátem.

Sváteční koblihy

ZDROJ: <http://www.gastroform.cz>

Ingred.:

6 žloutků
60 g cukru
2 vanilkové cukry
1/8 l smetany
300 g hladké mouky
trochu soli
1lžíce pomerančové šťávy
1lžíce rumu
20 g droždí
mléko na kvásek
meruňková zavařenina
tuk na smažení

Postup:

Žloutky, cukr, vanilkový cukr a vlahou smetanu utřeme do pěny a promícháme s prosátou, zahřátou moukou, vzešlým kváskem z droždí, s pomerančovou šťávou, solí a rumem. Dobře propracujeme a těsto necháme na teplém místě kynout. Potom je na pomoučněném vále rozválíme na tloušťku asi 2 cm a vykrájíme 40 koleček (na 20 koblih). Doprostřed každého druhého kolečka dáme kopeček zavařeniny a překryjeme je prázdným kolečkem nepomoučenou stranou. Okraje přitlačíme a menším tvořítkem vykrájíme koblihy. Přendáme je na pomoučněnou teplou utěrku, přikryjeme další utěrkou a necháme na teplém místě znovu kynout. Koblihy smažíme v dostatečném množství tuku aby plavaly, nejdříve vrchní stranou. Hotové necháme odkapat a před podáváním je posypeme vanilkovým cukrem.

Koblihy

ZDROJ: <http://www.sk2.goo.cz/kucharka>

Ingred.:

600 g hrubé mouky
4 žloutky
70 g cukru
0,3 l mléka
40 g droždí
1 citrón
2 lžíce rumu
80 g tuku
meruňkový džem
olej na smažení

Postup:

Do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, trochu cukru a trochu mouky, promícháme a kvásek dáme na teplé místo vykynout. Do zbylé dávky mouky přidáme žloutky, zbytek cukru, trochu soli, citrónovou kůru, mléko, rozehřátý tuk, dávku rumu a vykynutý kvásek. Promícháme a propracujeme na hladké a tažné těsto, které nelepí na mísu, přikryjeme utěrkou a dáme do tepla vykynout. Po vykynutí vyklopíme těsto na pomoučený váleček a rozválíme na plát 1 cm tlustý, naznačíme na něm kolečka, do jejich středu dáme lžičku džemu a přikryjeme dalšími vypichnutými kolečky, které přitiskneme na okrajích ke spodnímu kolečku. Vypichovačem vykrájíme koblihy, narovnáme je na pomoučený váleček a opět dáme vykynout. Vykynuté koblihy vkládáme do horkého oleje a smažíme po obou stranách do červena. Smažené koblihy posypeme moučkovým cukrem. Podáváme s bílou kávou.

Babiččiny koblíhy

ZDROJ: <http://www.nastip.cz>

Ingred.:

420 g hladké mouky
30 g másla
30 g cukru
6 žloutků
30 g droždí
350 ml vlažné smetany
trochu citrónové kůry
povidla či zavařenina
olej na smažení
mouka na vysypání válu

Postup:

Droždí rozdrobíme do 4 lžic vlažné smetany, přidáme trošku cukru a necháme vzejít kvásek. Máslo, cukr a žloutky vyšleháme do pěny a ochutíme citronovou kůrou. Pak v míse smícháme s moukou, kváskem a smetanou a vymícháme hladké těsto. Na pomoučněném vále těsto rozválíme, vykrájíme kolečka, naplníme je zavařeninou a zabalíme do tvaru koblíh. Ty pak na vále necháme kynout 25 min. poté je obrátíme a znovu necháme 25 min. kynout. Smažíme v rozpáleném oleji (nejlepší je koblíhy fritovat).

Koblihy

ZDROJ: <http://www.zena-in.cz>

Ingred.:

360 g mouky
28 g droždí
100 g cukru
100 g másla
4 žloutků
2 lžic rumu
200 ml mléka
trochu citrónové kůry

Koblížky

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

30 dkg mouka pšeničná hladká
30 dkg mouka pšeničná polohrubá
10 dkg cukr moučka
2 ks žloutek
5 dkg máslo
3 dkg droždí
podle potřeby mléko polotučné
vanilkový cukr
trošičku citronová kůra
3/4 lžičky sůl
2 ks bílek
3 lžíce rum

Postup:

Utřeme cukr, žloutky a máslo. Poté přidáme mouku a kvásek z droždí, vlažného mléka a trochy cukru. Přidáme vanilku nebo vanilkový cukr a trošičku citronové kůry. Ušleháme sníh z bílků, který přidáme do těsta spolu se špetkou soli a rumem nebo slivovicí (nejsou nutné, ale po jejich přidání budou koblížky méně nasakovat tukem). Necháme pořádně vykynout a smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje, až jsou koblížky krásně nafouknuté a zlaté. Podáváme pocukrované, s kopečkem marmelády, povidel, tvarohu nebo šlehačky na vršku.

Pampúchy

ZDROJ: www.zena-in.cz

Ingred.:

30 dkg mouka pšeničná hrubá
1 lžíce mouka pšeničná hladká
2 dcl mléko polotučné
3 lžíce cukr krupice
2 - 3 dkg droždí
5 dkg máslo
3 ks žloutek
1 lžíce rum
špetka sůl
olej rostlinný na smažení

Postup:

Do vlažného mléka zamícháme lžící hladké mouky, lžící cukru a droždí a necháme vykynout kvásek. Mezitím vyšleháme zbylý cukr, žloutky a máslo do hladké hmoty, přidáme hrubou mouku, sůl, rum a kvásek. Zpracujeme těsto - je malinko řidší - a necháme vykynout. Těsto kyne poměrně dlouho, i přes hodinu. Potom dáme na páněv hodně oleje, možno snad i do fritovacího hrnce, nemám zkušenost. Podle babičky je dobré přidat do oleje aspoň lžící pravého sádla, nepřepaluje se. Olej necháme dobře zahřát, pak zmírníme teplotu asi na dvě třetiny (mám 9 teplotních stupňů a smažím na 6). Lžičkou vykrajujeme z těsta malé kuličky - asi 3-4cm a vkládáme do oleje, obracíme a vyndáváme na sítko. Přesvědčíme se, zda jsou hotové tak, že jednu rozlomíme. Můžeme pocukrovat nebo mazat marmeládou, nebo pojídat jen tak. Někdo máčí v rumu a cukru.

Bavorské vdolky

ZDROJ: <http://recepty.veruska.cz>

Ingred.:

50 dkg polohrubé mouky
3 dkg droždí
6 dkg pískového cukru
asi 1 dkg soli
3/10 l mléka
3 žloutky
lžíce rumu
citrónová kůra nebo vanilka
sádlo nebo olej na smažení
20 dkg povidel
10 dkg tvarohu trochu cukru na posypání
1/4 l šlehačky nebo jogurt na přelití

Postup:

V míse rozetřeme droždí s lžící cukru, třemi lžícemi mouky a 1/8 l mléka na řidkou kašičku - kvásek. Do vzešlého kvásku přidáme zbylý cukr a mouku, vlahý tuk, mléko ve kterém jsme rozkvedlali žloutky, sůl, rum, citrónovou kůru nebo vanilku a vše vypracujeme ve vláčné měkké těsto. Hotové dáme vykynout a zkyнутé těsto rozválíme na vále asi na 2 cm silnou placku, vykrajujeme klečka, která necháme pod utěrkou ještě znova trochu kynout. Smažíme zakryté pokličkou a po otočení již bez pokličky.

Koblihy

ZDROJ: <http://www.clubzena.cz>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
1/4 l mléka
1 sáček sušeného droždí
1 lžice rumu
1 lžička citrónové šťávy
špetka soli
3 žloutky
kůra z 1/2 poloviny citrónu
30 g másla
30 g pískového cukru
zavařenina
olej na smažení

Postup:

V míse utřeme rozpuštěné máslo s cukrem. Přidáme sůl, rum, žloutky, citrónovou šťávu a kůru, vykynutý kvásek, mléko, mouku a vypracujeme těsto. Necháme vykynout. Z vykynutého těsta vyválíme dva pláty asi 1cm silné. Kruhovým tvořítkem nebo sklenicí si označíme kolečka těsně vedle sebe. Do jejich středu dáme lžičku zavařeniny. Pak vykrajujeme z druhého plátu kolečka, položíme je na kolečka se zavařeninou, okraje dobře přitlačíme prsty a znovu vykrojíme koblihu. Vykrájené koblihy dáme opět vykynout. Mezi kynutím je obrátíme. Vykynuté vložíme do kastrolu na rozpálený olej vrchní stranou ke dnu. Přiklopíme pokličkou a smažíme. Jakmile je obrátíme, smažíme je bez pokličky. Usmažené koblihy dáme uschnout na svačinový papír, posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

Smažené rohlíčky

ZDROJ: <http://www.clubzena.cz>

Ingred.:

250 g tvarohu
špetka soli
1/2 balíčku sušeného droždí
50 ml mléka
2 žloutky
50 g másla
250 g hladké mouky
tuk na smažení

Postup:

Z tvarohu, soli, droždí rozmíchaného v mléce, žloutků, másla a mouky vypracujeme tuhé těsto, které necháme vykynout. Potom ho rozválíme, nakrájíme na trojúhelníčky a stočíme do tvaru rohlíků. Ještě chvíli necháme kynout a usmažíme. Teplé je posypeme moučkovým cukrem.

Boží milost

ZDROJ: <http://www.clubzena.cz>

Ingred.:

250 g hladké mouky
špetka soli
20 g másla
20 g cukru
2 žloutky
4 lžičky bílého vína
4 lžičky smetany
tuk na smažení

Postup:

Na vále vypracujeme těsto z mouky, soli, másla, cukru, žloutků, vína a smetany. Necháme ho asi půl hodiny odpočinout. Potom jena pomoučeném válu tence rozválíme a vykrajujeme z něj různé tvary /obdélníky, čtverce, kosočtverce/, které uprostřed rádyílkem nařízneme. Usmažíme na pánvi po obou stranách dozlatova.

Vdolky

ZDROJ: <http://recepty.chytrak.cz>

Ingred.:

4 žloutky
500 g polohrubé mouky
50 g másla
1 vanilkový cukr
1 lžice citrónové šťávy
3 lžice rumu

kvásek

40 g kvasnic
1dl mléka
trochu cukru a soli

Postup:

Z přísad a kvásku zaděláme těsto jako na buchty. Necháme 30min. kynout, potom zpracujeme a vykrájené vdolky necháme ještě pěkně vykynout. Pečeme pomalu, nejlépe ve fritovacím hrnci, musíme otáčet. Upečené vdolky potřeme pikantní marmeládou, zdobíme šlehačkou nebo šlehaným sladkým tvarohem.

Vdolky pečené v troubě

ZDROJ: <http://www.nadoma.cz/html/receptar>

Ingred.:

500 g hladké mouky
25 g droždí
1/4 l mléka
2 lžice pískového cukru
špetku soli
80 g Rama Creme Bonjour máslová pochoutka

Postup:

Do prosáté mouky uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr a trochu vlažného mléka, necháme vzejít kvásek. Pak přidáme zbytek ingrediencí - tuk musí být rozpuštěný - a vypracujeme vláčné těsto, které necháme kynout. Po vykynutí odkrajujeme lžicí těsto a pomaštěnými rukama aby se těsto nelepilo, vytváříme bochánky, které vkládáme na plech vyložený pečicím papírem. Povrch potřeme rozpuštěnou Ramou a pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Pokud by se zdálo, že vdolky špatně hnědnou můžeme je ještě jednou během pečení potřít Ramou.

Vdolky

ZDROJ: <http://www.emimino.cz>

Ingred.:

20 g cukru
250 g polohrubé mouky
1/4 l mléka
20 g tuku
1 vejce
100 g tuku na smažení
50 g povidel
sůl

Postup:

Droždí rozetřeme s cukrem, lž. mouky a trochou mléka. Kvásek necháme kynout 5 minut. Do mísy dáme zbytek mouky, sůl, rozpuštěný tuk, kvásek, vejce a teplé mléko. (tužší těsto) Necháme vykynout. Potom těsto vyválíme na pomoučené desce, vykrájíme kolečka, necháme opět trošku vykynout a smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku (100% tuk).

Ovesné lívanečky

ZDROJ: <http://www.emimino.cz>

Ingred.:

100 g polohrubé mouky
2 vrchovaté lžice ovesných vloček
1 vejce
1/4 l mléka
20 g cukru
15 g droždí
špetka soli

Postup:

Droždí rozdrobíme do hrnku, přidáme trochu mléka, lžici cukru a lžici mouky - necháme vykynout kvásek. Ostatní sypké přísady dáme do mísy, přidáme vykynutý kvásek a mléko a zaděláme lité těsto. Necháme asi 20 minut kynout a potom lijeme na lívanečnick a opékáme z obou stran. Hotové lívanečky mažeme zavařeninou a zdobíme tvarohem nebo jogurtem.

Koblihy bez kynutí

ZDROJ: <http://rodina.cz>

Ingred.:

2 ½ hrnku hladké mouky
1 malá majolka
3 žoutky
1 hrnek mléka
špetka soli
kostka droždí
4 kostky cukru
troška rumu

Postup:

Uhněteme těsto a smažíme v rozpáleném oleji.

Jidášky

ZDROJ: <http://www.ceske-tradice.cz>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
¼ l mléka
30 g droždí
100 g rostlinného tuku
70 g cukru
2 žloutky
špetka soli
citrónová kůra
1 vanilinový cukr
1 žloutek na potřetí těsta
tuk na vymazání plechu

Postup:

Do menší misky rozdrobíme droždí, rozmícháme se špetkou cukru, lžící mouky a několika lžicemi vlažného mléka. Kvásek přikryjeme a na teplém místě necháme 10 – 15 minut vykynout. Rostlinný tuk utřeme s cukrem, přidáme žloutky, vanilinový cukr a trochu strouhané citrónové kůry. Přidáme vykynutý kvásek, mouku, špetku soli, vlažné mléko a zaděláme těsto. Dobře vypracované těsto (hladké, nelepivé) lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout. Vykynuté těsto přemístíme na pomoučený vál a rozválíme na asi 2 cm silný plát. Menším kulatým tvořítkem na koblihy či sklenkou vykrajujeme kolečka. Rýhovaným ozdobným kolečkem či zdobným nožem na nich vytvoříme mřížky, přendáme na vymazaný plech a necháme ještě asi 20-30 min kynout. Potom potřeme žloutkem a v dobře vyhřáté troubě upečeme do červena. Vychladlé jidášky rozřízneme, potřeme máslem a medem a pocukrované podáváme. Také můžeme z těsta nakrájet a vytvarovat dlouhé válečky, různě je zatočit, potřít žloutkem, posypat loupánými sekanými mandlemi a upéct.

Koblihy ze šlehaného těsta

ZDROJ: <http://www.ceske-tradice.cz>

Ingred.:

1/4 l mléka
30 g droždí
50 g cukru
500 g hladké nebo polohrubé mouky
4 žloutky
sůl
vanilka
citrónová kůra
1 lžička rumu nebo punče
80 g másla
150 – 200 g zavařeniny
1 a 1/2 kostky ztuženého pokrmového tuku na smažení

Postup:

Z osminy litru mléka, droždí, jedné lžice cukru a asi 150 g mouky uděláme řidší kvásek a dáme jej vykynout. Do kotlíku na sníh dáme žloutky, cukr, druhou osminku mléka a šleháme ve vodní lázni až hmota zhoustne. Touto hmotou a kváskem zaděláme mouku, přidáme sůl, vanilku, citrónovou kůru, rum nebo punč a vlahé máslo. Zpracujeme vláčné těsto a dáme je vykynout. Pak obvyklým způsobem vykrajujeme a plníme koblihy a smažíme je

Lívance plněné jablky

ZDROJ: <http://www.kucharka.pritelkyne.cz>

Ingred.:

300 ml mléka
2 vejce
80 g moučkového cukru
100 g vařených prolisovaných brambor
100 g tvarohu
200 g hladké mouky
20 g droždí
špetka soli
jablka

Postup:

Do 50 ml vlažného mléka rozdrobíme droždí a necháme je rozpustit. Do zbývajicího mléka rozbijeme vejce, přidáme sůl, cukr, vykynuté droždí a zamícháme. Zpracujeme prolisované brambory a tvaroh. Nakonec za stálého míchání přisypáváme mouku. Těsto necháme na teplém místě vykynout. Rozehřejeme lívanečník, vymastíme tvořítko, do každého dáme trochu těsta, na ně položíme plátek jablka a zalijeme těstem. Smažíme pomalu po obou stranách, hotové sypeme moučkovým cukrem smíchaným s mletou skořicí.

Lívance

ZDROJ: <http://www.sk2.goo.cz/kucharka>

Ingred.:

600 g hladké mouky
0,8 l mléka
3 vejce
60 g cukru
30 g droždí
sůl
citrónová kůra
skořice
meruňkový džem
tvaroh na strouhání
tuk

Postup:

Do vlažného mléka vmícháme mouku, cukr, vejce, citrónovou kuru a rozdrobené droždí a směs dobře promícháme až vznikne husté těstíčko. Mírně osolíme a dáme na teplo vykynout. Lívanečnick vymastíme tukem, postavíme na oheň, po dobrém rozezhřátí nalijeme naběračkou do důlků těstíčko a po zapečení obrátíme. Růžové lívance vyjmeme, opět vymastíme lívanečnick a stejným způsobem pokračujeme v pečení dále. Část lívanců obalíme v cukru se skořicí a část potřeme meruňkovým džemem a posypeme nastrohaným tvarohem. K lívancům podáváme bílou kávu.

Bavorské vdolečky

ZDROJ: <http://www.sk2.goo.cz/kucharka>

Ingred.:

500 g polohrubé mouky
0,2 l mléka
25 g droždí
3 lžice cukru
1 vejce
2 žloutky
60 g tuku
citrónová kůra
špetka soli
olej na smažení

NA ZDOBENÍ

tvrdý tvaroh
marmeláda
šlehačka

Postup:

Droždí promícháme s cukrem, přidáme část vlažného mléka, promícháme a necháme na teple vykynout. Do proseť mouky přidáme vejce, žloutky, citrónovou kůru, rozpuštěný tuk, špetku soli, zalijeme zbylým mlékem a kváskem. Těsto promícháme, propracujeme na husto a necháme kynout asi 1 hodinu na teplém místě. Vykynuté těsto dáme na pomoučený váh, vyválíme na silnější plát, a kulatým vypichovačem vykrajujeme vdolečky, narovnáme na pomoučené prkno a necháme znova kynout. Vykynuté vdolečky smažíme zvolna na oleji po obou stranách dozlatova. Usmažené vdolky necháme na míse trochu prochládnout, pak je potřeme marmeládou, posypeme nastrouhaným tvarohem a zdobíme šlehačkou. Vhodným doplňkem je bílá káva nebo mléko.

Livance se špaldou

ZDROJ: <http://www.detiapriroda.cz>

Ingred.:

15 g kvasnic
2 lžice cukru
30 dkg špaldové celozrnné mouky
1 l mléka
špetka muškátového květu
1 lžice citrónové šťávy
2 dkg másla
1 dkg soli
2 vejce
olej na pečení
cukr s mletou skořicí na obalení
zavařenina a tvaroh na pomazání.

Postup:

Suroviny dáme do pekárny, zapneme program TĚSTO. poté, co těsto zdvojnásobilo svůj objem, vmícháme do něj tuhý sníh ušlehaný z bílků a necháme ještě trochu kynout. Zkynuté těsto pak lijeme do důlků vymaštěného livanečnicku a pečeme z obou stran do zlatova. Sypeme cukrem se skořicí či mažeme tvarohem smíchaným s marmeládou.