

Podvodnice - cukroví

Suroviny: 400g hladké mouky, celé balení tuku omega, 1 smetana ke šlehání, moučkový cukr, vanilkový cukr.

Postup: Z mouky, tuku a šlehačky vypracujeme těsto. Těsto vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Pak je dáme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě při cca 175 – 180°C dokud nebude mít těsto lehký nádech hnědé barvy. Po vyndání obalíme ve směsi moučkového cukru s vanilkovým cukrem.

Pomazánky na chlebičky

Mrkvová

Suroviny: mrkev, cibule, majonéza, citron, sůl

Postup: Mrkev nastrouháme najemno. Přidáme půlku středně velké cibule najemno nakrájené. Poté přimícháme majonézu (množství dle potřeby). Dochutíme citronem a solí.

Chlebičky namažeme připravenou pomazánku a jako ozdobu dáme půl tenkého plátku citronu.

Rybičková

Suroviny: konzervované rybičky (sardinky či jiné), cibule, hořčice, vajíčka, mazací sýr (nebo máslo), sůl

Postup: Otevřeme konzervy a její obsah vysypeme do misky. Přidáme půlku středně velké cibule najemno nakrájené. Dále natvrdo uvařená vajíčka, která nakrájíme na malé kostičky. Nakonec přidáme trochu mazacího sýra či másla (můžeme i obojí) a pořádně promícháme.

Chlebičky namažeme připravenou pomazánku a jako ozdobu dáme plátek kyselé okurky.

Ostatní chlebičky natřeme sýrem a ozdobíme salámem, sýrem, vajíčkem a kyselou okurkou.

Šneky z listového těsta

Skořicový šnek

Suroviny: listové těsto, máslo, skořice, cukr, (popřípadě vajíčko na potřetí).

Postup: Vyválené listové těsto potřeme rozpuštěným máslem. Pak ho rovnoměrně posypeme skořicí a cukrem, těsto zarolujeme do válce a pak nakrájíme na kolečka. Kolečka přendáme na plech s pečícím papírem (popřípadě můžeme potřít vajíčkem) a dáme péct při 175°C na cca 30 min.

Šnek se šunkou a sýrem

Suroviny: listové těsto, šunka na plátky (nebo jiný salám), plátkový sýr, kmín, (popřípadě kečup a vajíčko na potřetí).

Postup: Na jednu třetinu vyváleného těsta poklademe plátky šunky a sýra. Můžeme plátky potřít tenkou vrstvou kečupu. Těsto zarolujeme do válce a pak nakrájíme na kolečka. Kolečka přendáme na plech s pečícím papírem (popřípadě můžeme potřít vajíčkem), posypeme kmínem a dáme péct při 175°C na cca 30 min.

Horká čokoláda

Suroviny: 1 l mléka, 1 x čokoláda na vaření (je možno dát i víc čokolády), při větším množství platí, že na jeden litr mléka musíme dát minimálně jednu tabulku čokolády na vaření.