Veľkonočný veniec

Cesto:
35 dkg hladkej múky
1,5 dcl mlieka
3 dkg kvasníc
6 dkg masla
1 vajce
5 dkg krištáľového cukru
1 vanilka

Plnka:
2 dcl mlieka
7 dkg cukru
25 dkg orechov
1 lyžica medu
2 lyžice rumu
lekvár

Poleva:
15 dkg mletého cukru
2 lyžice oleja
4 lyžice vody

Postup:
Urobíme kvások, vajce vymiešame s cukrom a vanilkou. Vypracujeme cesto a necháme kysnúť. Pripravíme si plnku: Mlieko uvaríme s cukrom a do horúceho dáme orechy a môže byť aj trochu piškót, tekutý med a rum podľa chuti. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na štvorec, natrieme plnkou a zvinieme. Závin prekrojíme po dĺžke a reznou stranou na vrch spletieme ako vianočku. Uložíme na vymastený plech a upečieme. Vychladnuté natrieme horúcim lekvárom a potom polevou. Cukor a olej a horúcu vodu dobre vymiešame.

Recepty poskytla pani Janka Tanáčová.

Kultúrno-spoločenské centrum Bučany

Združenie zdravotne postihnutých Bučany

Mestská televízia Trnava

RECEPTY Z FERTÚCH STARÝCH MÁM

Bučany

Baba

10 rožkov
30 dkg údené mäso
1 klobása
20 dkg slaniny
7 vajec
1 väčšia cibuľa
mleté čierne korenie
soľ
žihľava alebo petržlenová vňať

Postup:
Rožky nakrájame a zalejeme vrelou vodou (v ktorej sa varilo mäso a klobása) alebo vrelým mliekom. Slaninu trošku opečieme a necháme aj neopečenú. Do rožkov dáme žĺtky, nakrájané mäso a klobásu, korenie, petržlenovú vňať alebo žihľavu, soľ a dobre premiešame. Nakoniec zamiešame tuhý sneh. Rozotrieme na vymastený plech a v dobre vyhriatej rúre upečieme. Pred dopečením na ňu poukladáme zvyšnú slaninu nakrájanú na plátky, aby bola plnka chrumkavá. Môže sa ešte natrieť pred slaninou rozšľahaným vajcom. Pečieme, pokiaľ nie je na vrchu ružová.

Caletka

Cesto:
½ kg polohrubej múky
1 kvasnice
2,5 až 3 dcl mlieka
10 dkg rumu
citrónová kôra z 1 citróna
rum a hrozienka (hrozienka treba namočiť do rumu vopred)
vanilka
trochu soli
2 vajcia
10 dkg masla

Na ozdobu:
2 žĺtky, posekané orechy

Postup:
Cesto rozdelíme na 3 časti a zapletieme. Necháme ešte kysnúť a pečieme, potrieme žĺtkami a orechmi a pečieme pri teplote 180 °C asi 30 minúť.

Dolky

Cesto:
½ kg hladkej múky
20 g droždia
¼ l mlieka alebo vody
soľ
1 vajce
trochu cukru

Postup:
Zamiesime redšie cesto, rozvaľkáme a vykrajujeme menšie dolky. Opečieme ich z oboch strán na panvici. Hotové obaríme mliekom alebo vodou, posypeme makom alebo orechmi, pridáme maslo, ocukríme cukrom, prípadne medom.

Hrudka

6 vajec
7 dcl mlieka
½ lyžičky soli
štipka cukru
trochu korenia
petržlenová vňať

Postup:
Všetko zmiešame a prevaríme, až kým zmes pekne zhustne. Potom sa všetko vyleje do utierky (gázy) a nechá stiecť všetka prebytočná tekutina. Po stečení sa hmota zabalí do utierky a nechá dozrieť do nasledujúceho dňa. Pred servírovaním treba nakrájať.