

Ahoj děti,

blíží se nám Velikonoce a s nimi i spousta tradic. A o takové tradiční Velikonoční dobroty, které by neměly chybět na Velikonočním stole, bychom se s Vámi rádi podělili nebo alespoň o recepty na ně. Určitě s rodiči zvládnete uvařit a upéct nejednu dobrotu, tak třeba právě jedna z těch, které Vám posíláme od nás z Pastelky se stane Vaší oblíbenou.

Připravte si zástěrku, vařečku a velkou chuť vytvořit něco vyjimečně dobrého :)

ZELENÝ ČTVRTEK

Špenátová polévka



Budeme potřebovat:

3 lžíce olivového oleje
1 větší cibuli
4 stroužky česneku
1 větší brambora
500g čerstvého nebo mraženého
listového špenátu
500ml plnotučného mléka
mořská sůl

zakysaná smetana
slunečnicová semínka
jarní cibulka

Na olivovém oleji orestujeme nakrájenou cibuli, česnek a osolíme. Přidáme nahrubo nastrouhanou bramboru a vše restujeme do zlatova. Přidáme špenát a další chvíli restujeme. Nakonec vše zalejeme mlékem a za občasného míchání vaříme asi 5 minut a dosolíme.

Polévka je to velmi hustá a vydatná, doporučuji podle toho jak máte rádi, přidat vodu a chvíličku povařit.

Špenátová polévku můžete ozdobit lžící zakysané smetany, posypat slunečnicovými semínky i praženými a jarní cibulkou.

BÍLÁ SOBOTA

Mazanec

Budeme potřebovat:

400g polohrubé mouky
20g droždí
70g krupicového cukru
lžíce vanilkového cukru
2dl mléka
100g másla
3 žloutky
špetka soli
50g rozinek

vejce na potření
50g mandlových lupínků



Ohřejeme troubu na nejnižší teplotu a vypneme. V míse si mezitím připravíme kvásek. Kvasnice rozmícháme se lžičkou cukru na kaši a přidáme trošku ohřátého mléka (nesmí být horké), promícháme metličkou, posypeme moukou a promícháme. Mísu přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo nebo do vyhřáté trouby vzejít kvásek. Do kvásku přidáme mouku, cukr a vanilkový cukr a špetku soli.

Vanilkový cukr

1 vanilkový lus / 20g bourbon vanilkový prášek

300g moučkový cukr

Není složité si ho připravit a mít vždy když potřebujete v zásobě. Provoní vše do upečete. Potřebovat budete vanilkový lus nebo bourbon vanilkový prášek (rozemletá semínka včetně lusu). Vanilkový lus podélně rozřízete a setřete nožikem všechna semínka. Semínka nebo vanilkový prášek přidáte do robotu a promícháte na několik otáček s moučkovým cukrem. V uzavřené sklenici ho můžete mít po ruce na další pečení.

Ve zbytku mléko rozejdeme máslo, nesmí být ale horké, a přidáme ke kvásku. Přidáme žloutky a rozinky, můžete předem namočit v rumu, a opatrně vařečkou vypracujeme těsto. Z těsta bychom měli vypracovat bochánek, který drží tvar, podle potřeby můžeme přidat mouku. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě nebo ve vyhřáté troubě kynout asi hodinu. Během kynutí těsto asi 2-3x lehce promíchejte.

Vykynuté těsto propracujeme, tvarujeme do tvaru bochánku (pecnu chleba) a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Na bochánku uděláme velkým nožem kříž. Rozšleháme si vajíčko a pomašlujeme celý bochánek i ve vzniklém řezu, posypeme mandlovými lupínky. Pečeme v troubě předehřáté na 170°C asi 30 minut. Upečený mazanec by měl být zlatý na povrchu a dopečený uvnitř.

VELIKONOČNÍ NEDĚLE

Pečené kuře s nádivkou

Budeme potřebovat:

1 kuře

drcený kmín

sůl

máslo

1 toastový chléb

mléko

3 vejce

cibuli

3 stroužky česneku

majoránku

drcený kmín

1 svazek hladkolisté petržele

slunečnicový olej

mořská sůl



Na velikonoční neděli začíná posvícení a hodování. Na stole by tak nemělo chybět pečené maso.

Připravíme si nádivku: toastový chléb nakrájíme na kostičky a pokapeme mlékem. Přidáme vejce, majoránku, kmín, sůl, pokrájenou hladkolistou petržel a lisované stroužky česneku. Na pánvičce orestujeme nakrájenou cibuli a přidáme ke směsi a vše promícháme.

Kuře opláchneme pod tekoucí vodou. Vložíme do pekáčku a osolíme. Kuře naplníme nádivkou a vložíme do pekáčku. Ze zbylé nádivky uděláme větší kuličky a rozmístíme je v pekáčku kolem kuřete. Kuře posypeme drceným kmínem a vše poklademe plátky másla.

Kuře s nádivkou i kuličkami dáme do trouby předehřáté na 180°C na 20 minut péct. Poté vyndáme kuličky nádivky z pekáčku a dopečeme kuře dalších asi 45 min. Během pečení kuře potíkáme v pekáčku vypečenou šťávou. Na konci pečení přidáme ke kuřeti kuličky nádivky.

K pečenému kuřeti s nádivkou uvaříme brambory s kmínem a libečkem.

Vaší kuchyní se line krásná vůně pečeného masa a bylinek a nezbývá než popřát dobrou chuť a krásné Velikonoce!