

VAŘÍME A PEČEME
S KLUBEM ŽEN POPOVICE

KOBLIKY, SUKY, LANGOŠE



Popovice 26.10.2012

KOBLIHY I

½ kg hladké mouky

10 dkg jemně nastrouhaných vařených brambor

1 kostka kvasnic

¼ l mléka

6 dkg rozpuštěného másla

5 dkg mletého cukru

2 žloutky + 1 celé vejce

špetka soli, trocha rumu, citronová kůra

Pozn.



KOBLIHY II

½ kg hladké mouky
½ kg polohrubé mouky
10 dkg mletého cukru
trochu vanilkového cukru
citronová kůra
10 dkg. másla
3 až 4 žloutky, 2 celá vejce
4. lžíce rumu
8- 10 dkg kvasnic
½ l mléka (dle potřeby i více)
lžička soli



Pozn.

MILOSTI v Bánova

4 žloutky
1 šlehačka
10 dkg hrubé mouky
30 dkg až 50 dkg hladké mouky
2 špetky soli
2lžíce rumu
2 – 2,5ks 100% tuku (nebo trochu sádla) na
smažení



Postup:

Uděláme těsto jako na nudle – trošku řidší a asi ¼ hodiny hněteme. Necháme odpočinout, rozválíme, nakrájíme vlnitým rádýlkem, smažíme

Pozn.

LANGOŠE Z ČALOVA

½ kg hladké mouky
1 kostka kvasnic
1 bílý jogurt
2 lžíce oleje
½ lžička sody bikarbona
¼ l mléka
½ lžička soli



Postup

Vypracujeme těsto, zavážeme do vymaštěného sáčku nejméně na 2 hodiny a uložíme do lednice. Těsto je dobré i za týden.

Pozn.

RŮŽE - VAFLE

3 vejce

3 kávové lžičky mletého cukru

8 polévkových lžic mléka

cca 4 polévkové lžíce hladké mouky 00 tolik,
aby bylo těsto řídké

Postup:

Do řídkého těsta namáčíme rozehrátou formu a
smažíme na ztuženém pokrmovém tuku

Pozn.



PŘEVALOVANÉ SUKY I

I. Těsto

½ kg hladké mouky
2 žloutky
½ hrnku mléka
½ hrnku piva
2 lžíce rumu
1 lžička mletého cukru
troška soli

II. Těsto

20 dkg tuku (VISA, STELA)
20 dkg hladké mouky

Pozn.

PŘEVALOVANÉ SUKY II

I. Těsto

25 dkg hladké mouky

2 žloutky

3 štamprle mléka

3 štamprle piva

troška soli

II. Těsto

10 dkg tuku (STELA)

10 dkg hladké mouky

Pozn.

