

Kulinářský kroužek

JIDÁŠE Jidášky se pečou na Zelený čtvrtek ,ale i v průběhu celých Velikonoc. Je to pečivo z kynutého těsta ve tvaru válečku-ten symbolizuje provaz, na kterém se oběsil Jidáš. Kdo (dle starých pověr) pojedl Jidáše, byl celý rok chráněn před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou.

SUROVINY: 350g polohrubé mouky, 350g hladké mouky, 100g másla, 300ml. vlažného mléka, 42g droždí, 1 lžičce krystalového cukru do kvásku, 1ks vanilkový cukr, 2 žloutky, špetka soli, 50g moučkového cukru, 1 lžičce rumu, 1 lžičce medu, přidáme rozinky a loupané mandle, vejce a med na potřetí.

POSTUP: Z vlažného mléka, droždí a lžičce krystalového cukru připravíme kvásek. Do mísy dáme oba druhy mouky, vanilkový cukr, moučkový cukr, změkklé máslo, sůl, med, rum, žloutky a kvásek a vypracujeme vláčné těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 12 - 16 kusů, z kterých uděláme válečky a stočíme do různých tvarů. Necháme ještě chvíli kynout, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě dorůžova. Můžeme namazat medem. Přejeme Dobrou Chut' !!!!!!!!!!!!! :-D8-):-)B):-O.

