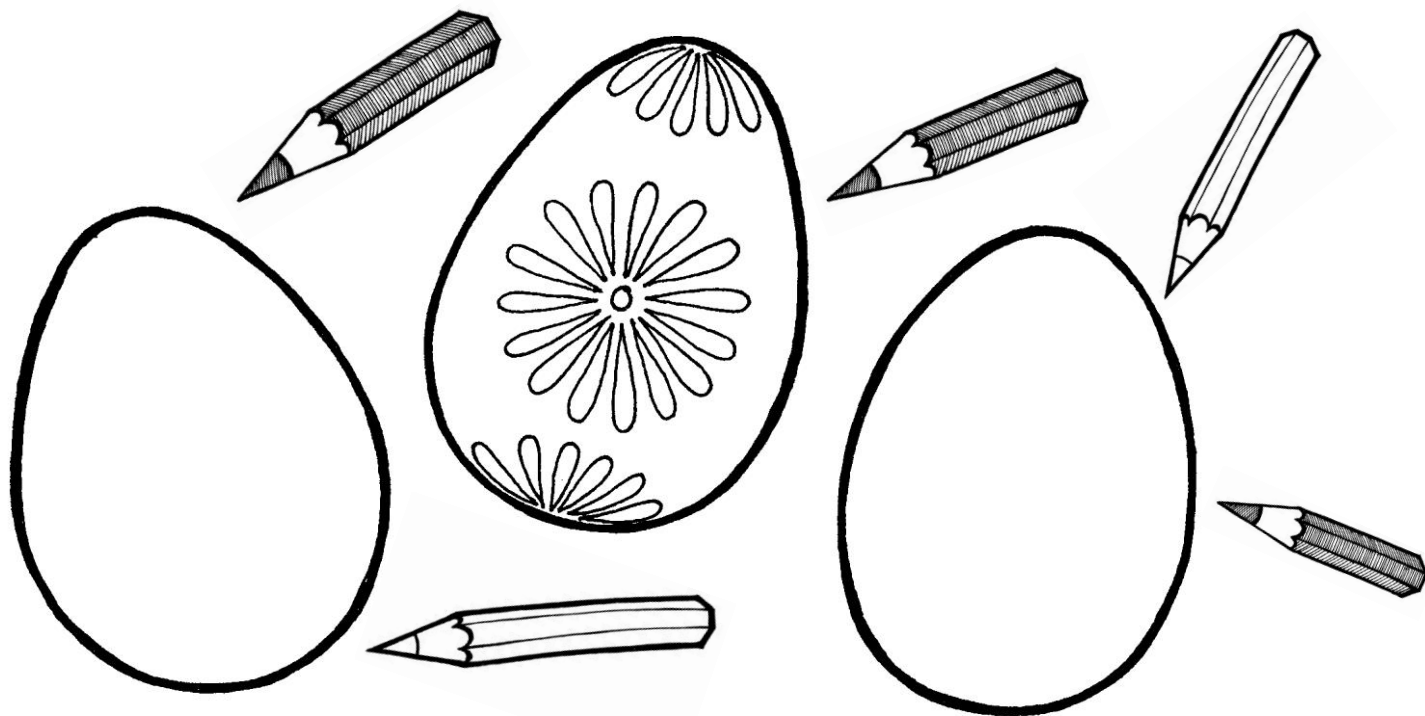


VELIKONOCE NA BETLÉMĚ MŠ



Vyzkoušejte doma s maminkou tento recept na jidáše. Můžete je tvarovat i z těsta na kynuté buchty nebo na mazanec.

Připrav kvásek z 20g droždí, hrnečku mléka a trošky cukru. Mezitím v míse smíchej 500 g mouky, trochu soli, 80g cukru, přidej 100g másla a 2 žloutky utřené do pěny. Vzešlý kvásek přidej do mísy a vypracuj hladké těsto, nech v teple kynout. Vzešlé těsto vyklop na vál a z válečků stáčeš různé tvary jidášů. Dej na pomaštěný plech, nech chvílku kynout a pak potřij žloutkem. Upeč v dobře vyhřáté troubě dozlatova. Dobré jsou potřené medem. Pekly se na Zelený čtvrtek.

