

TRADIČNÍ VAFLE

Ingredience

Mléko	500 ml
Vejsce	3 ks
Máslo	70 g
Hladká mouka nebo polohrubá	300 g
Cukr krystal	75 g
Prášek do pečiva	2 lžičky
Sůl	1/2 lžičky



Postup přípravy:

- 1) V míse smícháme suché přísady.
- 2) K suchým přísadám přidáme rozpuštěné máslo, mléko a vejce a šleháme dokud není těsto hladké.
- 3) Hotové těsto nalijeme do přístroje na vafle a pečeme asi 3,5 minuty.
- 4) Podáváme s javorovým sirupem, marmeládou, medem nebo nutellou.

RYCHLÉ PÁRKY V LISTOVÉM TĚSTĚ

Postup přípravy receptu:

Listové těsto rozdělíme na poloviny a každou rozválíme na 8 stejných dílků.

Jednotlivé dílky potřeme kečupem nebo hořčicí, přidáme párek a zamotáme do ruličky.

Párky v listovém těstě dáme na pečící papír na plech.

Na pečícím papíře na plechu je potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme solí, kmínem a paprikou.

Rychlé párky v listovém těstě pečeme v troubě na 230 °C dozlatova.

Rychlé párky v listovém těstě jsou dobré teplé i studené.



VOŇAVÉ A JEDNODUCHÉ JABLEČNÉ RŮŽIČKY

Co budete potřebovat:

- 2 hezká větší jablka, nejlépe červená
- šťávu z půlky citronu
- 1 balení listového těsta
- 3 lžice marmelády (broskové nebo meruňkové)
- hladkou mouku na vál
- mletou skořici (nemusí být)
- moučkový cukr

Připravte si vhodnou mísu, kterou můžete použít i do mikrovlnné trouby, naplňte ji studenou vodou a přidejte do ní citronovou šťávu. Omytá jablka rozkrojte na půlky, odstraňte z nich jádřince a nakrájejte je nebo nastrouhejte na velmi tenké plátky.

Důležité je jablka neloupat, aby červená slupka vytvořila na růžičkách hezké okraje.

Plátky ihned ponořte do vody s citronem, aby nezhnědly.

Mísu pak dejte asi na 3 minuty do mikrovlnné trouby zapnuté na plný výkon, aby plátky změkly a při stáčení se nelámaly.

Listové těsto rozválejte na pomoučeném válu na tenčí obdélníkový plát a nakrájejte ho na 6 pruhů.

Marmeládu rozmíchejte s 2 lžicemi vody a zahřejte, aby se lépe roztírala. Pak ji natřete mašlovačkou na pruhy těsta.

Plátky jablek osušte na papírových utěrkách a rozložte na pruhy těsta tak, jak vidíte na fotografii. Podle chuti je pak ještě můžete poprášit trochou mleté skořice.

Spodní část každého pruhu těsta přehněte tak, aby zakrývala jablečné plátky asi do poloviny.

A teď každý pruh opatrně i s jablky srolujte a konec těsta lehce přimáčkněte, aby růžička hezky držela tvar. Díky marmeládě by se těsto nemělo odlepovat.

Zbývá růžičky umístit do důlků nebo formiček na muffiny. Pokud nemáte silikonové, stačí je lehce vytřít vodou, protože listové těsto je samo o sobě dost mastné.

Plech nebo formičky dejte do trouby vyhřáté na 190 °C a upečte růžičky dozlatova. Trvá to asi půl hodiny. Nejdříve zkontrolujte, jestli je těsto dobře propečené. Pokud ne, umístěte plech ještě na pár minut do spodní části trouby a případně ho ještě zakryjte alobalem, aby růžičky na povrchu příliš nezhnědly.

Hotové růžičky nechte prochládnout a před podáváním je poprašte moučkovým cukrem.

