

# VELIKONOČNÍ RECEPTY

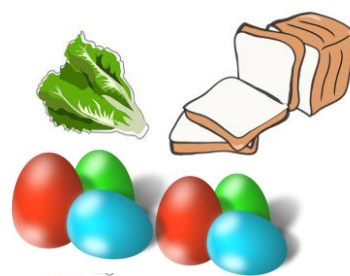
## VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA

Vajíčkovou pomazánku má asi většina z nás spojenou s Velikonocemi, když koledníci přinesou košík plný vajec.

Na tuto pomazánku vám budou stačit jen dvě vajíčka, je ale možné, že si jí jedlíci tak oblíbí, že ji budete muset ještě přidělovat.

### Ingredience :

- 2 vejce uvařená natvrdo
- 200 g cottage sýra
- sůl a hořčice podle chuti
- čerstvé pečivo a zelenina k podávání



## VAJÍČKOVÝ SALÁT

Kdy jindy jsou vejce tak populární jako o Velikonocích ? Receptů na jejich úpravu, je celá řada. Zkuste tentokrát přidat na kousky nakrájený řapíkatý celer, ředkvičky a cibuli a vše dochutit lehkým jogurtovo-hořčičným dresinkem. Troufáme si tvrdit, že si na této kombinaci pochutnají i ti, kteří jinak řapíkatému celeru moc neholdují.

### Ingredience :

- 10 vajec
- 1 červená cibule
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 1 svazek ředkviček včetně listů
- 400 g bílého jogurtu
- 1 lžice plnotučné hořčice
- sůl, čerstvě mletý pepř



### Postup :

- 1. Vejce uvařte natvrdo, oloupejte a nakrájejte na kostičky.
- 2. Na malé kousky pak nakrájejte také celer, ředkvičky a cibuli.
- 3. Vše promíchejte, přidejte jogurt, hořčici, osolte a opepřete.
- 4. Nakonec přeberte pár hezkých ředkvičkových listů, pokrájte je nadrobno a také přidejte do salátu.

# KUŘÁTKO Z PIŠKOTŮ

## POTŘEBNÉ PŘÍSADY :

- piškoty
- na slepení : čokoláda, marmeláda nebo krém

## POSTUP :

Piškoty slepíme k sobě čokoládou, marmeládou, nebo krémem.

Necháme chvíli ztuhnout a přilepíme další.

Při tomto tvoření se fantazii meze nekladou !



# VELIKONOČNÍ PERNÍČKY

## Ingredience :

- ½ kg hladké mouky
- 20 dkg cukru
- 15 dkg másla
- ½ lžičky sody
- 4 lžíce medu
- 2 vejce
- trochu kakaa
- trochu skořice

**Rozdrtit :** 2 ks nové koření  
2 ks hřebíček a 2 ks badyán

Těsto nechat uležet přes noc, rozválet a pak vykrojet velikonoční motivy.

Perníčky zdobíme klasickou bílkovou polevou, nebo koupíme již hotovou, jako jsme to udělali při zdobení my.

