

ERASMUS PROJECT

VRSTVENÝ DEZERT DO SKLENIČKY

RECIPE:

PŘIPRAVÍME SI OMÁČKU LESNÍHO OVOCE A JAHOD, PŘIDÁME VANILKOVÝ PUDINK S CUKREM, PROVAŘÍME A ROZMIXUJEME, NECHÁME TROCHU ZCHLADNOUT. DALŠÍ VRSTVA SKLENIČEK JE KLASICKÝ VANILKOVÝ PUDINK.

NA POSLEDNÍ KRÉM POTŘEBUJEME BÍLÝ JOGURT, TVAROH A KYSANOU SMETANU, OSLADÍME. VŠE VRSTVÍME DO SKLENIČEK, PROKLÁDÁME PIŠKOTY, BANÁNY, STROUHANOU ČOKOLÁDOU.

INGREDIENTS:

PIŠKOTY A KAKAOVÉ SUŠENKY
VANILKOVÝ PUDINK (PUDINK, MLÉKO, CUKR)
BÍLÝ JOGURT
TVAROH
KYSANÁ SMETANA
ČOKOLÁDA
BANÁNY
LESNÍ OVOCE A JAHODY
CUKR



PÁREČKY V LISTOVÉM TĚSTĚ

RECIPE:

LISTOVÉ TĚSTO VYVÁLÍME, POTŘEME KEČUPEM A
NAPLNÍME POKRÁJENÝM PÁRKEM, ZABALÍME,
POTŘEME VAJÍČKEM A PEČEME V ROZEHRÁTÉ
TROUBĚ CCA 15MINUT



INGREDIENTS:

LISTOVÉ TĚSTO
KEČUP
PÁRKY
VEJCE NA POTŘENÍ

CHUTNÉ PERNÍČKY HNEĎ MÄKKÉ

RECIPE:

DO MISKY DÁME VŠETKO SYPKÉ A VYMIEŠAME LYŽIČKOU. PRIDÁME MARGARÍN A SPRÁVIME AKO KEBY MRVENIČKU.

K TOMU POTOM PRIDÁME MED A VAJCIA A RUKOU SPOJÍME. CESTO SA DOSŤ LEPÍ NA RUKY, JA TO ZVYKNEM ROBIŤ TAK, ZE JEDNOU RUKOU DRŽÍM MISKU A DRUHOU SPRACÚVAM CESTO.

HOTOVÉ CESTO POSYPEME TROCHOU MÚKY, PRIKRYJEME POTRAVINOVOU FOLIOU A DÁME DO CHLADNIČKY NA 24 HOD.

ĎALŠÍ DEŇ HO POTOM VYBERIEME NA DOSKU, PODMÚČIME A ROZVAĽKÁME NA HRÚBKU ASI 0.5 CM. DÁME PIEŤ NA PLECHU VYSTLANOM PAPIEROM DO PREDHRIATEJ RÚRY NA 170 C ZHRUBA NA 20 MIN. (TO ZAVISÍ OD RÚRY, MOJA JE ELEKTRICKÁ)

EŠTE HORÚCE POTRIEME VYŠĽAHANÝ VAJCOM. JA ICH PO VYCHLADNUTÍ UZATVORÍM DO NÁDOBY A MÁM ICH KRÁSNE MÄKKÉ DLHÉ.

INGREDIENTS:

4 VAJCIA,
1 MASLO (125 G),
6 LYŽÍČ TEKUTÉHO MEDU,
250 G PRÍRODNÉHO TRSTINOVÉHO CUKRU,
1 LYŽIČKA SÓDY,
650 G HLADKEJ ŠPALDOVEJ MÚKY,
KAKAO, MUŠKÁTOVÝ ORIEŠOK, ANÍZ, ŠKORICA, BADYÁN,
KLINČEKY MLETÉ – NAMIEŠAŤ VO VLASTNOM POMERE,
VAJÍČKO NA POTRETIE, ORECHY NA OZDOBU,
PAPIER NA PEČENIE,



PIEROŻKI Z JABŁUSZKIEM

RECIPE:

JABŁKA UTRZEĆ NA TARCE O GRUBYCH OCZKACH, DODAC CYNAMON. POZOSTAŁE SKŁADNIKI ZAGNIEŚĆ JAK NA PIEROGI. WAŁKUJEMY CIASTO DODAJĄC UTARTE JABŁKA. ULEPIONE PIEROGI POSMAROWAĆ ROZBITYM JAJKIEM I POSYPAĆ CUKREM. PIECZEMY W TEMPERATURZE 180 STOPNI PRZEZ 20 MINUT.

INGREDIENTS:

4 SZKLANKI MAKI

1 KOSTKA MARGARYNY

7 DAG DROŻDŻY

1 SZKLANKA JOGURTU NATURALNEGO LUB
ŚMIETANY

AROMAT WANILIOWY

JAJKO DO POSMAROWANIA

1 KG JABŁEK

CUKIER DO POSYPANIA PIEROŻKÓW



PODPŁOMYKI CZYLI POLSKA PIZZA

RECIPE:

DO CIEPŁEGO MLEKA WSYPĄĆ DROŻDŻE, CUKIER I SZCZYPTE SOLI. WYMIESZAĆ, WLAĆ WODĘ I PODGRZEWĄĆ, CAŁY CZAS MIESZAJĄC, AŻ DROŻDŻE CAŁKOWICIE SIĘ ROZPUSZCZA. MAKĘ PRZESIAĆ PRZEZ SITKO. WLAĆ ZACZYN DROŻDŻOWY I OLEJ. DOKŁADNIE WYMIESZAĆ. MISKĘ PRZYKRYĆ ŚCIERECZKĄ I ODSZTAWIĆ W CIEPŁE MIEJSCE BEZ PRZECIĄGÓW NA GODZINĘ, ABY WYROSŁO.

WYROŚNIĘTE CIASTO PRZEŁOŻYĆ NA BLAT I PODZIELIĆ NA RÓWNE CZĘŚCI. KAŻDĄ Z NICH ROZWAŁKOWAĆ NA BLACIE POSYPANYM MAKĄ PSZENNĄ NA CIENKI PLACEK.

PLACKI MOŻNA POSMAROWAĆ SOSEM POMIDOROWYM MOŻNA NAŁOŻYĆ POKROJONĄ PAPRYKĘ, KAWAŁKI SZYNKI, TARY SER, OLIWKI.

PIEC W PIEKARNIKU W TEMPERATURZE 180 STOPNI CELSJUSA PRZEZ 20 MIN.

INGREDIENTS:

400 G MAKI PSZENNEJ

200 ML MLEKA

200 ML WODY

1 OPAKOWANIE SUSZONYCH DROŻDŻY

3 ŁYŻKI OLEJU

1/2 ŁYŻKI CUKRU

SZCZYPOTA SOLI



Tato kniha vznikla na základě spolupráce na projektu Erasmus+
Táto kniha vznikla na základe spolupráce na projekte Erasmus+
Ta książka powstała we współpracy z projektem Erasmus+:

Byli jsme sousedé, teď jsme přátelé
Boli sme susedia, teraz sme priatelia
Byliśmy sąsiadami, teraz jesteśmy przyjaciółmi

Číslo projektu: 2020-1-CZ01-KA229-078404



Školy zapojené do projektu
Szkoly zaangażowane w projekt:

Česko: Základní škola a Mateřská škola Klíč
s.r.o., Česká Lípa

Slovensko: Základná škola, Školská 1, Ľubica

Polsko: Szkoła Podstawowa im. Jana
Kochanowskiego w Witkowicach



Co-funded by the
**Erasmus+ Programme
of the European Union**