

Chlebičky podle Aničky

„Veku u nás vždy kupujeme, takže doufám, že se mi povede. Jelikož u nás milujeme skoro všechno, jsem do tohoto receptu i česnek. Dodává všem pomazánkám ten správný šmrnc. A úplně milujeme vlašských ořechů s červenou řepou a sýry. To je u nás nenahraditelná kombinace, co se týče chleba.“

Veka

1 kg hladké mouky

40 g droždí

40 g cukru krupice

3 čajové lžičky soli

6 lžic oleje

½ l mléka

olej na potřetí

Uděláme kvásek, vypracujeme těsto a necháme hodinu vykynout. Těsto rozdělíme na dva kusy, necháme oba vykynout, cca 15 minut. Vyválíme obdélník, srolujeme a necháme přikryté na plechu s papírem 15 minut.

Poté potřeme olejem a pečeme 20 až 25 minut.

Pomazánka s červenou řepou a ořechy

1 syrová červená řepa

2 stroužky česneku

hrst posekaných vlašských ořechů

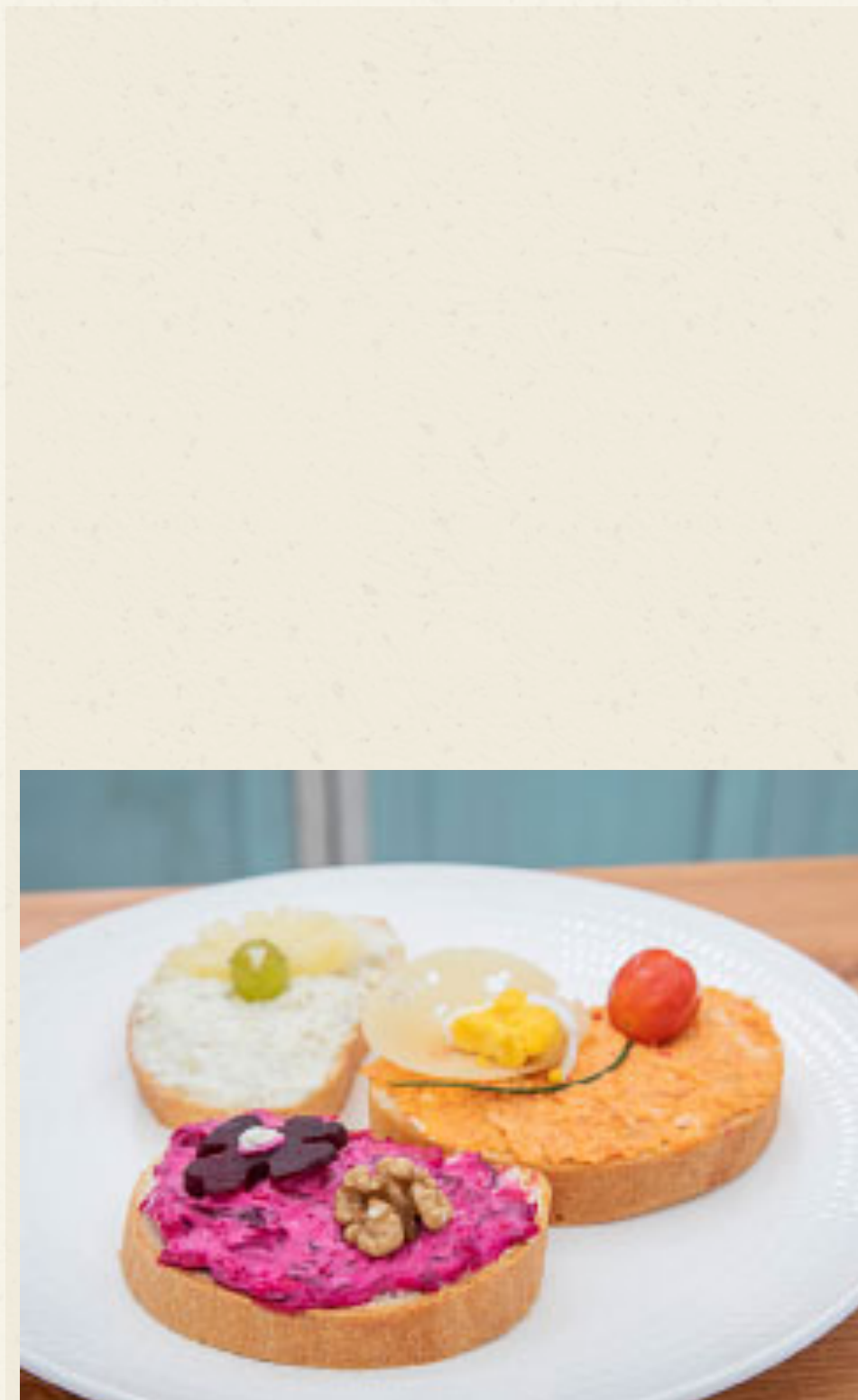
lžíce majonézy

80 g nivy

1 polévková lžíce zakysané smetany (min. 16%)

1,5 polévkové lžíce smetanového sýra

trocha soli



Upozorňujeme, že recepty z pořadu Peče celá země mohly být při natáčení z technických důvodů upraveny. Děkujeme, že suroviny od různých výrobců mohou mít odlišné složení, což může ovlivnit výsledný produkt.

Recepty



[.Osobní výzva](#)



[.Kreativní výzva](#)

Související pořady

[Napečeno](#)