

VELIKONOČNÍ JIDÁŠE

“Proč se pečou na Velikonoce Jidáše?”

“Jak se jmenuje den, kdy se jidáše jedí?”

“Jaké další jídlo se peče na Velikonoce?”



Potřebujeme:

- **na kvásek:** 25 g čerstvého droždí nebo 7 g sušeného droždí, 100 ml smetany na vaření, 1 kávová lžička cukru, 1 kávová lžička hladké mouky
- **na těsto:** 500 g hladké mouky, 80 g cukru, 200 ml smetany na vaření, 2 žloutky, 70 g másla (pokojové teploty)
- **na potřeni:** 1 vajíčko, 2 polévkové lžice medu, 1 polévková lžice másla

Postup přípravy receptu:

- Do vlažné smetany dáme droždí, cukr, mouku, promícháme a necháme vzejít kvásek asi 5 minut.



- V misce smícháme mouku, cukr, máslo, žloutky, sůl, smetanu a kvásek.





- Vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a necháme 1 hodinu kynout na teplém místě.



- Vykynuté těsto rozdělíme na 12 kousků.



- Každý kousek propracujeme a vytvoříme jidáše.



- Jidáše potřeme vajíčkem a necháme je na plechu ještě 20 minut kynout.



- Jidáše pečeme na 190° 10-15 minut do zlatova.



- Mezitím zahřejeme na plotně med. Když se objeví bubliny, tak med odstavíme a přidáme máslo.
- Vyndáme jídáše z trouby a potřeme je medem s máslem.



PŘEJEME DOBROU CHUŤ