

Český buchty, Sudetský štrůdl nebo bábovka

Suroviny: 1/2kg polohrubý mouky + trochu hladký
1/2kostky kvasnic
10dkg vomastku ze sádla (trochu Héry + olej)
sůl slabou lžičku ale víc než 1/2lžičky
10dkg cukru
1ks vejce
1/4 litru mlíka (vlahýho)

Postup: Zadělat těsto. Vomastek vmíchat naposled! Nechat vykynout 1/2 až 1Hodinu.

Náplně: Mrkvance (pouze buchty)

Do kastrólku nastrouhat mrkev, přidat kousek másla velikosti ořechu a zalejt mlíkem, aby to bylo hustý jako mák. Přidat skořici, špetku pepře a žlici cukru. Zamíchat a povařit až do varu.

Kakao (štrůdl a bábovka)

Pravý Holandský kakao nasypat na placku. Pocukrovat a pokapat vomastkem nebo mlíkem nebo pár kapek vody a štrůdl zamotat.

Jabka (štrůdl)

Oloupaný odjádrovaný jabka nařezat na menší plátky a zozprostrít na placku. Posypat skořicovým cukrem a štrůdl zamotat.

Jiný náplně

Vem si jinou kuchařku a vomrkní co je jinde nebo udělej takovou co Ti chutná.