



Šišky s čučoriedkovou polevou

Na šišky s čučoriedkovou polevou budete potrebovať (20 ks):

100 ml plnotučného mlieka
20 g kryštálového cukru
5 g sušeného droždia
300 g hladkej múky
štipku soli
1 vajce
60 g kyslej smotany
25 g masla
maslo na vymastenie
olej na vyprážanie

40 g BILLA extradžem čučoriedkový
135 g práškoveho cukru
15 g mlieka

A TAKTO NA TO:

V ohriatom mlieku rozpustíte cukor a sušené droždie. Do misy navážte múku, pridajte štipku soli, vajce, kyslú smotanu, rozpustené maslo a mlieko s cukrom a droždím. Miesením vznikne vláčne a trochu lepkavé cesto. To preložte do misy vytretej troškou masla, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte kysnúť 1 hodinu až hodinu a pol, kým zdvojnásobí svoj objem.

V hrnci rozohrejte väčšie množstvo oleja. Vykysnuté cesto preložte na jemne pomúčenú pracovnú dosku, prstami cesto roztláčte na hrúbku 1,5 cm a vykrajujte kolieska s priemerom 6 cm. Z každého kolieska vykrojte vnútro. Použite na to opačnú stranu zdobiacej špičky s priemerom cca 3 cm. Šišky vyprážajte na miernom ohni do zlatista. Po vytiahnutí položte šišky na papierový obrúsok, aby vstrebal prebytočný olej.

Pripravte čučoriedkovú polevu. Extradžem čučoriedkový s lyžicou vody rozpustíte na miernom ohni a prepasírujte cez jemné sitko. Do misky preosejte práškový cukor, pridajte prepasirovaný čučoriedkový džem a dobre premiešajte. Mlieko pridávajte postupne a miešajte. Poleva nesmie byť veľmi riedka, inak by nestuhla. Šišky namáčajte do čučoriedkovej polevy a dozdobte podľa vlastnej fantázie.