

VELIKONONČNA NADEVANA JAJCA PIŠČANČKI



Sestavine:

4 jajca
1 žlica jabolčnega kisa + sol za kuhanje jajc
15 gramov masla ali margarine
1 čajna žlička kisle smetane
1/4 čajne žličke soli
1/2 čajne žličke jabolčnega kisa
črni poper v zrnu za oči – ali koščki črnih oliv
korenje za kljunčke

Postopek:

Jajca dodamo v posodo za kuhanje in jih zalijemo s hladno vodo. Dodamo kis in ščep soli. Zavremo in na nizkem ognju kuhamo 10 minut. Nato prelijemo s hladno vodo in takoj olupimo.

Ohladimo.

Ohlajenim odrežemo zgornji del ki bo služil za glavico. Iz sredine poberemo ven rumenjak in ga skupaj s soljo zmiksamo ali temeljito pretlačimo z vilico. Vmešamo še kis, kislo smetano in maslo, ter fino umešamo.

Nadevamo v jajca in oblikujemo glavice. Dodamo oči iz popra ali oliv in kljunčke, ki smo jih odrezali iz korenja. Na vrh položimo odrezan del beljaka.

Serviramo kar tako ali pa na posteljici drobnjaka/peteršilja.

https://www.aninakuhinja.si/kategorija_receptov/velika-noc/

VELIKONOČNI KRHKI PIŠKOTI/KEKSI Z LIMONINIM SLADKORNIM PRELIVOM



Sestavine:

250 gramov pirine ali navadne moke

110 gramov masla ali margarine

80 gramov sladkorja v prahu

3 rumenjaki

ščepec soli

noževa konica pecilnega praška

1 vrečka vanilin sladkorja

200 gramov sladkorja v prahu + 5-6 žlic limoninega soka

sladkorni okraski

Moko, maslo, sladkor, vanilin sladkor, pecilni prašek, sol in rumenjake stresemo v večji multipraktik. Mešamo ali miksamo, da se oblikuje testo ali so sestavine dobro premešane.



Sestavine stresemo na površino in z rokami oblikujemo testo. Testo lahko položite v hladilnik za 20-30 minut ali pa pričnete z njim delati takoj.



Testo razvaljamo na debelino nekaj mm in iz testa izrežemo oblike, ter jih polagamo na pekač obložen s papirjem za peko. Pekač položimo v pečico segreto na 180 stopinj za 11-14 minut – odvisno od velikosti in željene zapečenosti piškotov.





Piškote ohladimo.



Sladkor v prahu in limonin sok zmešamo, ter s prelivom okrasimo/premažemo piškote. Po prelivu potresemo okraske po želji in počakamo, da se sladkorni preliv strdi.



https://www.aninakuhinja.si/kategorija_receptov/velika-noc/