**R E C E P T Y**

**Mrkvový koláč**

4 vejce

1 hrnek cukru krupice

2 hrnky polohrubé mouky

2 lžičky jedlé sody

2 lžičky prášku do pečiva

na špičku lžičky sůl

1 a 1/4 hrnku oleje

3 hrnky strouhané mrkve - najemno

1/2 lžičky skořice a kousek muškátového oříšku  - nastrouhat

Vše smíchat dohromady a nalít do vymazaného pekáče.

**Krém**

3 pomazánková másla

6 lžíce cukru krupice, déle šlehat než se cukr rozpustí

4 lžíce bílého jogurtu

Nahoru nasypat drcené ořechy.

**Tříbarevný koláč**

Spodní vrstva:                                               Prostřední vrstva:

1 vejce                                                         3 měkké tvarohy 75 dkg

10dkg cukr krupice                                          15 - 20 dkg cukru - dle chuti

10 dkg másla

5 lžic mléka

30 dkg polohrubé mouky

3 lžíce kakaa

1/2 prášku do pečiva

Vypracovat těsto a rozválet na plechu válečkem na stejnou tloušťku.

Horní vrstva:

3 žloutky - z bílků ušlehat sníh a přidat úplně nakonec a jen lehce vmíchat

20 dkg cukru - utřít do pěny, bílků

7 dkg oleje

4 lžíce vody

20 dkg polohrubé mouky

Toto olejové těsto nalít rovnoměrně na tvaroh a lehce rozetřít.

**Linecké s jablky**

40 dkg hladké mouky

15 dkg cukru  krupice

15 dkg másla

2 vejce

4 lžíce mléka

1 prášek do pečiva

Těsto rozdělit na dvě poloviny, na igelitu rozválet na placky, mezi placky nastrouhat jablka, cukr a skořici, můžeme přidat ořechy

**Škvarkové placky**

50 dkg hladké mouky

1 žloutek

4 dkg droždí

špetku soli

25 dkg škvarků

10 dkg sádla (oleje)

jednu kostku cukru

1/4 l mléka

Vše promícháme a necháme vykynout.  Placky potřeme vajíčkem, osolíme hrubou solí a posypeme kmínem nebo sezamovým semínkem.