



## LUŠTĚNINY

*Budme si vědomi toho, že luštěniny nesmíme mnoho mastit, hlavně ne smaženou cibulkou. Byly by velmi těžké.*

### Zadělávaný hrách

Předem namočený zelený hrášek vaříme do měkka. Na trochu tuku dáme hladkou mouku, málo do růžova osmažit, zalijeme vodou, až se utvoří hustá kaše a tuto vmícháme do hrášku. Necháme povařit a podáváme s chlebem a kyselou okurkou nebo ještě lépe se syrovým kyselým zelím.

### Hrachová kaše

Žlutý hrách namočíme den předem. Vaříme do měkka, rozmícháme na kaši přiměřeně hustou. V kastrolu povaříme ve slané vodě kroupy, přimastíme je kouskem másla



## Rýžový nákyp

Rýži necháme dusit ve vodě do měkka (nejlépe v troubě) a potom ji necháme vystydnout. Na míse utřeme máslo, žloutky, cukr a studenou rýži do toho vmícháme. Nakonec lehce zamícháme tuhý sníh. Na pekáč dáme vrstvu rýže, vrstvu jablek, navrch opět rýži a dáme



do trouby zapéci.

## Linecký koláč

Na vál dáme 1/4 kg mouky, 6 dkg cukru a 6 dkg rozehrátého tuku. Přidáme prášek do pečiva, trochu citronové kůry a 1 celé vejce.

Dobře vypracujeme, rozdělíme na 2 části. Jednu z nich rozválíme na placku a dáme na plech, vymazaný a posypaný moukou, pomazeme ji tvarohovou nebo ovocnou nádivkou a pokryjeme druhou plackou nebo ozdobíme mřížkami. Pečeme zvolna v horké troubě.



## Tvarohové chrupinky

Na vále vypracujeme v těsto stejné množství mouky, tvarohu a tuku. Je-li tvaroh řídký, nutno přidat více mouky. Těsto po částech vyválíme

