

Zóhrské šišky

Recept podľa p. Márie Dudekovej

Suroviny na šišky

¾ litra mlieka

½ litra oleja

1 kg múka polohrubá

2 ks vajec

1 kocka kvasníc

1 kávová lyžička soli

1 citrón – ostrúhať kôru

2 balíčky vanilkového cukru

2 lyžice bravčovej masti alebo smetolu

4 pl. lyžice kryštálového cukru

Príprava cesta

1. Kvasnice namočíme do trocha teplého mlieka, pridáme 1 pl. lyžicu kryštálového cukru a necháme chvíľu pôsobiť 5 - 10 minút.
2. Zvyšné mlieko zohrejeme, pridáme 2 veľké lyžice bravčovej masti alebo smetolu, ½ dcl oleja
3. Do misy dáme 1 kg múky, kvasnice z bodu 1., 2 vajcia, mlieko z bodu 2., 3 lyžice kryštálového cukru, vanilkový cukor, soľ, citrónovú kôru a miešame rukou alebo mixérom do riedka.
4. Po vykysnutí cesta vykrájame s pohárikom surové šišky, tie dávame na pomúčenú dosku. Šišky prikryjeme utierkou a necháme asi 20 minút kysnúť.

Praženie

Surové šišky dáme pražiť do menšieho hrnca s rozohriatym olejom a postupne ich otáčame až majú peknú farbu. Vyberieme ich postupne na pripravený plech.

Záver

Vypražené šišky pocukrujeme a podľa chuti dáme navrch lekvár, tvaroch atď..