

Jidáše

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- máslo 150 g
- hladká mouka 500 g
- krupicový cukr 60 g
- droždí 40 g
- smetana 300 ml
- žloutek 2 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 1 ks
- citrónová šťáva 2 lžička
- kůra s citrónu 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Ze lžice cukru, 3-4 lžic mouky, rozdrobeného droždí a trochy vlažné smetany připravte kvásek
2. Po 15-20 minutách vzejitý kvásek smícháme se zbytkem cukru a mouky, žloutky, povoleným máslem, nastrouhanou citronovou kůrou a šťávou, vanilkovým cukrem, špetkou soli
3. Na závěr do těsta zapracujeme vlažnou smetanu
4. Na pomoučeném vále zaděláme těsto, pod čistou hadrovou utěrkou, v teple, necháme těsto kynout
5. Zhruba po 1 hodině z vykynutého těsta začneme oddělovat jednotlivé kousky, z kterých vyválíme válečky, přímo na plechu vyloženém pečicím papírem z nich vytvarujeme spirálky (jejich tvar totiž symbolizuje provaz, na kterém se Jidáš oběsil), necháme je ještě dalších cca 15 minut kynout
6. Připravené jidáše potřete rozšlehaným vajíčkem
7. V troubě vyhřáté na 170-180 °C pečeme asi 25 minut
8. Ještě horké jidáše pokapeme medem a podáváme.