

DEŇ MLIEKA 2018

MŠ Čergovská, Prešov

Cviklová roláda

cvikla varená 400g

5 vajcia

5 PL polohrubá múka

štipka soli

prášok do pečiva 1ks

Postup: Bielka vyšľaháme, pridáme žltka, múku s práškom do pečiva.

Primiešame na jemno nastrúhanú cviklu.

Pečieme na papierom vystlanom plechu pri teplote 200 stupňov, cca 10 min.

Roládu plníme napr. nátierkou z plesňového syra.

Nátierka z plesňového syra

syr NIVA 50g

maslo 150g

mlieko podľa potreby

Postup: Syr na jemno postrúhame a pridáme do vyšľahaného masla. Podľa potreby zriedime mliekom a šľaháme do peny.

Jahodový puding s ovocím

/podľa tradičného receptu/

Monika Bednárová

vedúca ŠJ