

Írsky nekysnutý chlieb

450 g špaldovej hladkej múky

1 ČL soda bikarb.

2 ČL soli

1 veľký jogurt 500 ml /selský, grécky/

snečnicové jadierka, sezam, orechy, rasca apod. podľa chuti

Všetky suroviny dáme do misky a hneď miešame všetko spolu. Pripravíme si formu na pečenie /my sme použili malú misku z jenského skla/ , ktorú vyložíme papierom na pečenie. Do formy vyklopíme cesto, vytvarujeme bochník a dáme piecť na 180 st. Celzia cca 1 hodinu.

Mrkvová torta

300 g nastrúhanej mrkve

300 g pomletých orechov

200 g /aj menej/ cukru /prášk. alebo kryštálový/

5 vajec – bielka vyšľahať zvlášť na sneh, žltka vymiešať s cukrom

½ vanil. cukru, trochu rumu, škorica

Do vyšľahanej žltkovej hmoty pridáme mrkvu, orechy, sneh z bielkov, vanil.cukor, čaj.lyžičku škorice a rum. Všetko jemne spolu premiešame a dáme do tortovej formy, ktorú sme vymastili a vysypali múkou.

Pečieme cca 1 hodinu na 180 st. Celzia.

Dobrá chuť !