

**VEĽKÁ VĎAKA PATRÍ  
AJ TÝMTO SENIOROM**

**ZÁKLADNÁ ŠKOLA S MATERSKOU ŠKOLOU,  
NÁMESTIE HRDINOV SNP 24, MEDZIBROD**

**RECEPTÁR  
MEDZIBRODSKÝCH  
BABIČIEK**



## JABLČNÍK S MAKOM (Mária Smolová)

### Suroviny:

- 1 kg jablk
- 400 g práškového cukru
- 6 vajec
- 150 ml oleja
- 100 ml vody
- 300 g polohrubej múky
- 150 g pomletého maku
- ½ prášku do pečiva
- čokoládová poleva

### Postup:

Jablká očistíme, pokrájame a so 100 g cukru udušime. Žĺtky vymiešame s 200 g cukru do penista. Postupne pridávame olej, vodu, múku s kypriacim práškom a nakoniec sneh z bielkov. V miske zmiešame mak so 100 g cukru + 1/3 cesta.

Plech vystelieme masným papierom a rozložíme naň jablká. Natrieme na ne najprv makové, potom žltkové cesto. Pečieme asi pol hodiny. Vychladnutý koláč vyklopíme, papier odstránime a vrch polejeme čokoládovou polevou. Necháme stuhnúť. Podávame s úsmevom na tvári. ☺

## PAJKOVE ŠTANGLE (Mária Smolová)

### Cesto:

- 28 dkg masla
- 22 dkg hladkej múky
- 22 dkg polohrubej múky
- 2 žĺtka
- štipka soli

### Postup:

Vypracujeme hustú hmotu, rozdelíme na polovicu a z každej vyvaľkáme štvorce. Obidva potrieme riadne vypracovanou hustou snehovou hmotou: 2 bielka + 28 dkg práškového cukru. Túto hmotu naniesieme na vyvaľkané štvorce a rádlikom robíme šťangle (tyčinky) ☺ o veľkosti približne 1,5 x 10 cm.

Šťangle pečieme na masnom papieri na cca 180°C. Keď sú upéčené, zliepame ich z cestovej strany po 2 džemom. (najlepší je marhuľový)

## NAJLEPŠIE VANILKOVÉ ROŽKY NA SVETE (Mária Smolová)

### Cesto:

- 25 dkg hladkej múky
- 7 dkg práškového cukru
- 18 dkg masla alebo hery
- 9 dkg pomletých vlašských orechov

### Postup:

Všetko spolu vymiešame, vypracujeme šúľky, ktoré si nakrájame na kocky a z nich tvarujeme rožteky. Pečieme ich na 180°C a ešte teplé ich obaľujeme vo vanilkovom cukre zmiešanom s práškovým cukrom.

## PERNÍK (Eleonóra Sokolová)

### Suroviny:

- ½ l mlieka
- 500 g práškového cukru
- 500 g hrubej múky
- 2 PL slivkového lekvára
- mletá škorica – na špic noža
- štipka soli

### Postup:

Všetko spolu zmiešame a dáme piecť na vymastený a múkou vysypaný plech na cca 200°C. Navrch na upečený perník potrieme džemom a čokoládou.

## HARUĽA (Valika Hrnčiariková)

### Ingrediencie:

- zemiaky
- cibuľa
- soľ
- korenie
- rasca
- majorán
- mätká

**Postup:** Zemiaky nastrúhať na jemno. Cesnak opražiť na masť alebo slaninke. Cibuľku opražiť do ružova a pridať k zemiakom. Pridáme korenie podľa chuti. Kto chce môže pridať aj červenú mletú papriku. Vylejeme na dobre vymastený plech masťou. ☺

## LANGOŠE (Marta Oláhová)

### Cesto:

- 1 kg hladkej múky špeciál
- 2 celé vajcia
- 4-5 dcl mlieka
- 1 kelímok kyslej smotany
- 1 PL soli
- 1 droždíe
- 2 ČL kryštálového cukru
- 2 ČL rasce

### Postup:

Do misy si nasypeme 1 kg múky, v strede urobíme jamku, do ktorej vylejeme vymiešané kvasnice s 1 ČL cukru vo vlažnom mlieku. Tento kvások necháme v múke asi 5 minút kysnúť a potom pridávame ostatné prísady. Riadne vymiesime a necháme vykysnúť cesto. Tvarujeme si bochníky, ktoré ponášujeme a vyprážame na rozpálenom oleji. (Je ich veľa, takže si môžeme zvyšné cesto odložiť do naolejovaných mikroténových sáčkov a dať do chladničky. Použiť ho môžeme na druhý deň. Prípadne z tohto cesta urobiť pizzu.

Vrch langošov potierame zmesou pretlačeného cesnaku rozmiešanom vo vode a štipke soli. Navrch dáme podľa chuti strúhaný syr, kečup alebo tatarsku omáčku. Dobrú chuť ☺

## BRYNDZOVÉ HALUŠKY (Ivan Kabáč)

**Suroviny:**

- 2 zemiaky ako päť
- hladká múka na zahustenie
- štipka soli

**Postup:**

Zemiaky očistíme, postrúhame na jemnom strúhadle, pridáme soľ a hladkú múku na zahustenie.

Dáme variť 4 l vody a 1 PL soli. Do vriacej vody hádžeme halušky. Uvarené halušky ocedíme, dáme do misky a zmiešame s 20 dkg bryndze.

Podávame s opraženou slaninkou na cibuli. Dobrú chuť! 😊

## VALĽKANICA (Mária Haviarová)

**Suroviny:**

- 500g polohrubej múky
- 250 g práškového cukru
- 1-2 vajčka
- 1 kypriaci prášok
- 1 palmárin (hera)
- trošku mlieka

**Postup:**

Všetko spolu zmiešame, rozdelíme na polovicu a každú polovicu rozvaľkáme. Prvú rozvaľkanú časť dáme na plech, na ňu dáme plnku (jablká alebo lekvár, orechy, tvaroh... = na čo máme chuť), zakryjeme druhou rozvaľkanou polovicou, poprepichujeme a dáme piecť na 200°C. Pečieme, kým nie je hotové. 😊 Hotové upečené posypeme práškovým cukrom a podávame.

## LINECKÉ KEKSY (kolieska) (Anna Kútiková)

**Suroviny:**

- 20 dkg hladkej múky
- 20 dkg hrubej múky
- 25 dkg masla
- 1 žltok
- 10 dkg práškového cukru

**Postup:**

Všetko spolu zmiešame, vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme na 3-4 mm a vykrajujeme z neho kolieska (alebo iné tvary). Pečieme na 180°C. Hotové spájame džemom a podávame svojim deťom z lásky. 😊

## HRČE KRUMPLE (Mária Oboňová)

**Suroviny:**

- menšie krumpľe – očistené 😊
- kapustu
- klobásu
- slaninu
- údené mäso

**Postup:**

Do hrnca ukladáme na seba: kapusta – voda – celé krumpľe – údené mäso – klobása – kus slaniny – kapusta.

Dáme všetko naraz variť a keď je hotové, nakrájame všetko mäso do vajlingu. Zo zvyšku (kapusta s vodou) môžeme uvariť polievku so zátrepkou. (ak by bol po tomto ešte niekto z rodiny hladný) 😊

## OŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA (Ivana Sumráková)

### Suroviny:

- 25 dkg mletých oškvarkov
- 6 uvarených zemiakov v šupke
- 1 hlávka cesnaku
- 1 menšia majonéza (alebo domáca z 2 vajec)
- soľ a korenie podľa chuti

### Postup:

Vychladnuté uvarené zemiaky očistíme od šupky a nastrúhame ich na jemnom strúhadle (ako syr). Pridáme do nich oškvarky, pretlačený cesnak, majonézu, soľ a korenie a poriadne premiešame. Hotové natrieme na veľa chlebičkov alebo rožtekov a pozveme rodinu, prípadne aj susedov, lebo toho je dosť veľa a oplatí sa zamachrovať s takouto dobrotou pred ostatnými. 😊

## VYSKOČ Z VODY (Katka Svetlíková - starká)

### Suroviny:

- 40 dkg hladkej múky
- 25 dkg masla
- 1,5 dcl mlieka
- 3 dkg droždia

### Postup:

Všetko spolu vymiešame a vhodíme do studenej vody (na 15 – 30 minút). Keď cesto vyskočí hore z vody, vyberieme ho, rozvalkáme, povykrajeme štvorce a naplníme ich lekvárom. Pozliepame ich do trojuholníkov a upečieme v rúre na 180 °C. Ešte teplé upečené obalíme v práškovom cukre.

## DRAHOŠKA (Serafka Kňazíková)

### Cesto:

- 300 g práškového cukru
- 3 vajcia
- 3 PL vody
- 100 g hladkej múky
- 200 g hrubej múky
- ½ prášku do pečiva
- 6-8 PL vody

### Postup:

Práškový cukor, žltka a 3 PL vody vymiešame do peny. Pridáme múku a 6 PL vody. 15 minút spolu miešame. Potom pridáme sneh z 3 bielkov.

### Plnka:

- 2-3 PL hrubej múky
- 2 PL kakao
- 150 g práškového cukru
- ½ l mlieka
- 150 g masla

### Postup:

Všetko spolu uvaríme na hustú kašu a necháme vychladnúť. Do letného pridáme 150 g masla. Pláty rozdelíme na 4 kusy a naplníme plinkou. Posypeme nasekanými orechmi.

## MEDOVÉ ZÁKUSKY (Marienka Smidová)

Cesto:

- 45 dkg hladkej múky
- 15 dkg práškového cukru
- 1 vajce
- 5 dkg masla
- 2 a ½ PL medu
- 5 a ½ PL mlieka
- 1 ČL sódy bicarbóny

Plnka:

- 5 dcl mlieka
- 1 vanilkový cukor
- 4-5 PL hrubej múky
- 25 dkg práškového cukru
- 25 dkg masla
- rum podľa chuti

**Postup:**

Dáme spolu variť mlieko, vanilkový cukor a hrubú múku. Povaríme do zhrnutia a necháme vychladnúť. Do leptého pridáme maslo a cukor.

Cesto pred plnením plnkou potrieme mliekom s rumom, aby zmätko a voňalo. Mňam a dobrú chuť! 😊

## MREŽOVNÍK (Anna Imrišková)

Suroviny:

- 35 dkg hladkej múky
- 25 dkg masla (Hera)
- 25 dkg práškového cukru
- ½ prášku do pečiva
- 3 žltka

**Postup:**

Všetko spolu zmiešame. Ak je cesto veľmi husté, môžeme doň pridať mlieko. Cesto si rozdelíme na polovičku a rozvalfkáme a dáme na plech. Potrieme h lekvárom a z druhej rozvalfkane polovice nakrájame pásiky, z ktorých urobíme mriežku. Upečieme a vychladnuté môžeme s chuťou papať.

## KOLÁČ Z KYSLÉHO MLIEKA (Idka Falátová)

Suroviny:

- 3 hrnčeky polohrubej múky
- 3 hrnčeky práškového cukru
- 3 hrnčeky kyslého mlieka
- ½ hrnčeka oleja
- 1 ČL sódy bicarbóny
- 2 PL kakaa

**Postup:**

Všetko spolu zmiešame. Do cesta môžeme pridať hrozienka/kokosovú múčku/posekané orechy. Vychladnutý koláč potrieme lekvárom a vrch polejeme čokoládovou polevou.

## TVAROHOVÉ GULKY (Vierka Prašovská)

### Suroviny:

- jemný tvaroh ( 250 g )
- 1 vajce
- detská krupica ( podľa potreby )
- štipka soli
- 1 lyžička cukru
- maslo
- prézle (strúhanka)

### Postup:

Z tvarohu, vajca, detskej krupice, soli a cukru vypracujeme cesto, z ktorého sa nám budú dať formovať guľky o priemeru asi 3 cm. Ponoríme ich do vriacej osolenej vody a čakáme kým nám vyplávajú na povrch necháme ich trochu povrieť a vyberáme ich do misky.

Prézle (strúhanku) si opražíme na palacinkári (panvici) s kvapkou oleja do zlatista. Maslo si rozpustíme a spolu s prézlami vylejeme na guľky. Premiešame a posypeme cukrom podľa chuti.

## KRUMPLOVÁ FUČKA - STRAVA CHODOBNÝCH (Vierka Prašovská)

### Suroviny:

- zemiaky
- hladká múka
- soľ
- slaninka
- cibuľa
- kyslé mlieko

### Postup:

Očistené zemiaky, nakrájame a dáme variť do malého množstva vody, do ktorej sme pridali lyžičku soli. Zemiaky varíme do mäkka, po uvarení vodu nezlievame a zemiaky popučíme alebo rozmixujeme. Na miernom ohni prispypeme hladkú múku a za stáleho miešania povaríme. Horúcu nakladáme na tanier a dochutíme popraženou cibuľkou a slaninkou. Podávame s kyslým mliekom.

## KAPUSTNICA (Veronika Ondrejková)

### Suroviny:

- 1 kg kyslej kapusty
- 2 ks klobásy
- 1 ks cibule
- 2 PL mletej červenej papriky
- trochu oleja
- soľ podľa chuti
- 4-5 bobkových listov
- 2 PL hladkej múky

### Postup:

Do veľkého hrnca dáme variť kyslú kapustu, pridáme klobásu. V inej rajinici dáme na olej pokrájanú cibulku, papriku, hladkú múku, zalejeme to studenou vodou a urobíme si zápražku. Klobásu vyberieme, nakrájame na kolieska. Zápražku vlejeme do uvarenej kyslej kapusty, necháme prevrieť a miešame. Klobásku vhodíme do polievky a ešte raz necháme prevrieť. Ochutíme soľou a podávame hľadoškom. 😊

## ČOKOLÁDOVÁ TORTA POSCHODOVÁ (Marienka Rosenbergerová)

### Suroviny:

- 10 vajec
- 60 dkg kryštálového cukru
- 2 balenia vanilkového cukru
- 30 dkg hladkej múky
- 50 dkg masla
- 5 dkg kakaa
- 15 dkg čokolády
- 7 dkg tuku
- 2,5 dcl mlieka, citrónová kôra

**Postup:** Z 10 vajec oddelíme zvlášť bielka a zvlášť žĺtka. Do žĺtkov dáme 10 dkg kryštálového cukru, citrónovú kôru, 2 L vody a vyšľaháme. Do bielkov postupne zašľaháme 13 dkg kryštálového cukru a dobre vyšľaháme. Vyšľahané žĺtka a bielka zmiešame spolu a zamiešame 30 dkg hladkej múky. Pečie v tortovej forme a v menšej rajičke na papieri v stredne teplej rúre asi 45 minút. Vychladnuté torty (väčšiu a menšiu) prekrájime na troje a naplníme čokoládovým krémom a necháme stuhnúť. Stuhnuté torty polejeme čokoládovou polevou, položíme menšiu na väčšiu a ozdobíme.

### Čokoládový krém:

2 a ½ dcl mlieka, 35 dkg kryštálového cukru a 1 balíček vanilkového cukru necháme zovrieť a dáme vychladnúť. Potom pridáme 50 dkg masla a vyšľaháme. Z vyšľahaného krému odložíme časťku na ozdobu a do ostatného krému primiešame 5 dkg kakaa.

**Poleva:** 7 dkg tuku + 15 dkg čokolády



## SLONIE ŽRÁDLO

(Vierka Smolová)

### Suroviny:

- 1 kg diétna saláma
- 5 ks zemiaky
- 6 cibúl
- 1 pohár uhoriek
- 2 lyžice oleja
- 2 lyžičky horčice
- 1 lyžička octu
- 1 lyžička soľ
- 1 veľký pretlak
- 1 tatárska omáčka

### Postup:

Salámu nastrúhame na strúhadle, zemiaky uvaríme a pretlačíme, cibuľu nakrájame na tenko a aj uhorky. Olej, horčicu, ocot, soľ, pretlak, tatárku dáme uvariť za stáleho miešania vychladiť a pridať do salámovej zmesi.

## ČIPKÁRKY (Katka Zárvicová)

### Suroviny:

- polohrubá múka
- vajíčko
- soľ
- voda
- slaninka
- cibuľka
- červená paprika
- voda
- uvarené zemiaky

### Postup:

Z múky, vajíčka, soli a vody vypracujeme tuhé cesto, ktoré vyvaľkáme asi na hrúbku 0,5 cm necháme ho trochu zaschnúť a trháme z neho malé kúsky.

Do vody si dáme variť očistené, nakrájané zemiaky. Keď začnú vriieť pridáme natrhané čipkárky. Keď sú čipkárky a zemiaky uvarené scedíme.

Zalejeme zápražkou. Slaninku a cibuľku si dáme popražiť prisypeme asi lyžičku červenej papriky a zalejeme 2 dcl vody. všetko necháme prevrieť a vylejeme na čipkárky.

Keď scedíme zemiaky a čipkárky môžeme na ne rozpustiť bryndzu a tiež ochutiť popraženou cibuľkou a slaninkou.

## ZEMIAKY V ALOBALE (Marta Ottová)

### Suroviny:

- zemiaky
- maslo
- soľ
- slaninka
- kyslá kapusta
- šalát
- ostatné podľa chuti

### Postup:

Zemiaky očistíme a nastreháme alobal, každý zemiak zabalíme zvlášť do alobalu. Zemiaky zabalené v alobale dáme piecť do rúry na cca 60 min. pri teplote 150 -160 °C.

Po upečení otvoríme alobal, rozkrájame zemiak natrieme maslom a posolíme, podľa chuti pridáme slaninku. Podávame s kyslou kapustou alebo zeleninovým šalátom.

## LEKVÁROVÉ PIRÓŽKY (Janka Hrubá)

### Suroviny na cesto:

- 500g polohrubá múka
- 1 hrnček vlažná voda
- štipka soli
- kryštalový cukor
- strúhanka
- maslo

### Postup:

Vypracujeme si cesto z vody a múky, pridáme štipku soli a rozvalkáme na hrúbku asi 3mm. Na jednu polovicu nakôpkujeme slivkový lekvár a druhou polovicou ju zakryjeme. Poobkrajujeme okolo kopečkov, poprítlačame po krajoch, aby nám lekvár nevytiekol a hodíme variť do vriacej vody. Vo vode jemne premiešame a keď vyplávajú na povrch postupne vyberáme. Ešte teplé ich posypeme kryštalovým cukrom a na trochu masla opečenou strúhankou. Všetko ešte polejeme rozpušteným maslom a premiešame. Dobrú chuť 😊

## **BRYNDZOVÉ TRHANCE** **(starká Radka Hrubého z Hradiľa)**

### **Cesto:**

- 500g hrubej múky
- 1hrniec vlažnej voda
- štipka soli
- maslo
- bryndza

### **Postup:**

Výpracujeme si cesto z múky a vody, pridáme štipku soli a 2/3 cesta rozvalkáme na hrúbku asi 3-4mm. Pokrájame si na štvorce a trháme trhance rôznej veľkosti. Z ostatnej 1/3 cesta si urobíme šúľok, pokrájame si ho na kúsky veľkosti asi 1cm a každý kúsok vyvalkáme rukou na šúľanec. Vo vriacej slanej vode si najprv uvaríme šúľance a potom trhance. Všetko vyberáme do jednej misky a polejeme to rozpusteným maslom. Do misky kde sme rozpustili maslo naberieme vodu, v ktorej sa varili trhance a šúľance a týmto obarom tiež všetko polejeme, pridáme bryndzu a všetko spolu premiešame. Dobrá chuť 😊

## **HALUŠKY S KYDAJOM** **(stará mama Jožka Hut'ku)**

### **Suroviny na halušky:**

- zemiaky - nastrúhané
- polohrubá múka
- troška soli a vody

### **Príprava kydaja:**

- Hladkú múku opražíme na masle do zlatova.
- Odstavíme z ohňa a pridáme mlieko s vajcom.

**Postup:** Spolu zmiešať halušky a kydaj. Keď chceme na sladko, tak pridáme cukor. Keď na slano, pridáme namiesto sladkého mlieka - kyslé mlieko a soľ.

## ZAPEKANÉ ZEMIAKOVÉ REZANCE S MAKOM (Stará mama Pet'a Chromeka)

### Suroviny:

- 750g zemiakov
- 300g hrubej múky
- Soľ
- 1 vajce
- 120g masla
- 150g slivkového lekváru
- 100g maku
- 100g práškového cukru

### Postup:

V šupe uvarené a ošúpané zemiaky pretlačíme, pridáme múku, soľ, vajce a zamiesime cesto. Rozdelíme ho na bochničky, ktoré na doske posypanej múkou rozvalkáme, pokrájame na široké rezance a vo vriacej osolenej vode vyvaríme. Uvarené rezance vyberieme dierkovanou vareškou na misu a polejeme roztopeným maslom. Misu vymastíme a vysypeme strúhankou, vložíme do nej časť rezancov, potrieme ich slivkovým lekvárom a posypeme zomletým makom a práškovým cukrom. Takto pokračujeme. Navrch dáme rezance a vo vyhriatej rúre zapечieme. Podávame teplé, posypané práškovým cukrom.

## VAĽKANICA - JABLKOVÝ KOLÁČ (Stará mama Larky Pohorelcovej)

### Suroviny:

- 200g tuku (šmalcu),
- 1 celé vajčko,
- 1 žltok, práškový cukor (dve hrste).
- Všetko spolu dobre vymiešame.
- Pridajte 100 ml vlažného mlieka,
- 500 g polohrubej múky,
- 1 PDP a cesto vymiešate.

### Postup:

Vymiesené cesto rozdeľte na 2 časti a rozvalkajte . Na vymastený, ale neposypaný plech položte prvú časť.

**Plnka:** nastrúhané jablká s cukrom a škoricou. Prikryte druhou časťou. Ak sa cesto ťhá, možno z neho urobiť mrežovník.

## ŠTEFÁNSKA (Starká Peťka Chromeka)

### Suroviny:

- 1 kg hovädzieho mäsa
- Varené vajcia
- Slanina
- Petržlenová vňať
- Cibuľa
- 1 PL horčica
- Múka

### Postup:

Do mäsa v tvare štvorca alebo obdĺžnika špicatým nožom si doň urobíme otvor, aby sme mohli vložiť na tvrdo uvarené vajcia a slaninku nakrájanú na pásy a celú vňať petržlenu. Otvor sa zašije, alebo zašpendluje. Dá sa na spenenú cibuľu, zo všetkých strán opražiť, podliatť vodou a dusíme do mäkka. Podlievame teplou vodou. Keď sa dovara, pridáme na kocky nakrájanú slaninku a trochu ju povaríme. Do výpeku pridáme 1 lyžicu horčice a zahustíme múkou. V lete, keď je viac vajec, na tvrdo uvarené vajcia posekáme a pridáme do odstavenej šťavy. Ako prílohu podávame ryžu.

## ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČIK (Dadka Dobošová)

### Suroviny:

- 5 vajec
- 1 hrnček kryštálového cukru
- 1 hrnček polohrubej múky
- ¾ hrnčeka Granka (môže sa zmiešať s kakaom 1:1)
- ¾ hrnčeka oleja
- 1 kypriaci prášok
- 1 hrnček kávy na poliatie upečeného cesta

### Postup:

Celé vajcia vymiešame s cukrom do peny, pridáme všetko ostatné a vymiešame. Pečieme na vymastenom, múkou vysypanom plechu na 200°C.

Na vychladnutý koláč vylejeme hrnček uvarenej kávy a nalejeme polevu.

### Poleva:

- 200 g čokolády na varenie
- 400 ml šľahačkovej smotany (33%)

### Postup:

Čokoládu rozpustíme v smotane po bod varu. Necháme vychladnúť, aby bola poleva vlažná a vylejeme na koláčik. Necháme stuhnúť a podávame s úsmevom na tvári. Všetci vás za tento koláčik budú milovať. 😊

## ZELEROVÝ ŠALÁT (Katka Luptáková)

### Suroviny:

- 2 ks á 300 g konzervy sterilizovaného zeleru
- 1 ks 500 g konzervy ananásu – nakrájaného na kocky
- konzerva 425 ml(340 g) kukurice
- 4 ks vajcia uvarené natvrdo – nakrájané na kocky
- 300 g šunky – nakrájanej na kocky
- 3 zelené jablká (bez šupky) – nastrúhať
- 1 veľký pohár majonézy
- 1-2 póry nakrájať na tenké pol kolieska
- 200 g tvrdého neúdeného syra – nakrájať na kocky

### Postup:

Všetko navrstvíme presne podľa horného poradia v surovinách. (všetko bez šľavy) do väčšej misy. Nechať 12 hodín postáť v chladničke. Premiešať tesne pred podávaním. 😊

## PERNÍK (Sonička Pavúková)

### Suroviny:

- 300 g kryštálového cukru
- 400 g hladkej múky
- 2 vajcia
- 3 ČL kaka
- ½ ČL škoric
- 1 ČL (zarovnaná) sódy bicarbóny
- ½ l mlieka
- 1,5 dcl oleja
- 1 kypriaci prášok do perníka

### Postup:

Všetko spolu zmiešame. Do cesta môžeme pridať aj hrozienka, prípadne drobné malé ovocie. Pečieme na vymastenom a múkou vysypanom plechu na 200 °C.

Na ešte teplý upečený koláč rozotrieme lekvár (podľa chuti) a navrch dáme čokoládovú polevu. Mňam!