Dekorace Barevné sklenice a talíře, porcelánové i kovové kalíšky na vajíčka, příbory a další drobnosti promění váš prostřený stůl ve slavnostně jarní tabuli. Vybírejte na westwingnow.cz.

Zmrzlinový dezert
Carte d'Or, cartedor.cz, info o ceně v obchodech

OSLAĎTE SI ŽIVOT

Když nemáte čas na pečení dortíků, mějte po ruce hotové zmrzlinové dezerty. Otevřete, naservírujte, et voilà! Carte d'Or představuje lahodnou variantu Cookies & Cream, sušenkovo-smetanovou příchuť s čokoládovým krémem a kousky kakaových sušenek.

Koření
sonnentor.cz, 125 Kč

HLAVNĚ NA VAJÍČKA

Nová slaná směs je lišácky vychytaná ingredience. V jedné špetce jsou bylinky, koření i sůl. Míchaná vajíčka, omeletu nebo zapečené těstoviny tedy stačí jen lehce posypat a kousky sušené pažitky, petrželky, rajčátek a cibule s mletou kurkumou, pepřem a samozřejmě jemnou mořskou solí vše lahodně doladí.

CHUTNÁ VŮNĚ ČOKOLÁDY

K Velikonocům patří sladké dobroty. Pokud ale nechcete přibrat, můžete rozmazlovat aspoň své čichové buňky a nechat kuchyní rozvonět svíčku z limitované edice. Vydrží až 150 hodin.

Svíčka
yankeesvicky.cz, 799 Kč

TIP ZDEŇKY SKOKANOVÉ NĚMCOVÉ:

SLANÉ KOUSKY

Vyzkoušela jsem jeden starý recept na boží milosti, ve kterém „zahučelo" skoro 200 g sádla. Díky téhle náloži chutnají výborně sladké i slané. Letos je tedy udělám naslano. Až se přejíme mazance a beránka, spravíme si na nich chuť. Zkuste je také. Na těsto potřebujete: 500 g hladké mouky, lžičku soli, 2 vejce, 3 lžíce vepřového sádla, 200 ml mléka. Z hladkého těsta vyválejte velkou placku. Aspoň třikrát ji celou potřete rozpuštěným sádlem a přehněte do sebe. Z velké tenké placky nakrájejte obdélníčky a uprostřed prořízněte křížek. Pak je smažte v oleji dozlatova. Mám ještě jeden nápad. U foodblogerů frčí cupcakes. Parádní velikonoční jsou z nádivky, která se upeče ve formě na muffiny. Jejich povrch se pak ozdobí rozšlehaným čerstvým sýrem a ten se lehce posype umletými pistáciemi nebo nasekanými bylinkami.

NA JARNÍ LASKOMINY

K PEČENÍ KYNUTÝCH I TŘENÝCH KOLÁČŮ SI VYBERTE TVAROH, KTERÝ V NICH BUDE HEZKY ŠŤAVNATÝ.

1 Jemný s lahodnou, lehce nakyslou chutí, itesco.cz, 22,90 Kč
2 V kelímku vyráběný tradičními postupy, rohlik.cz, 44,90 Kč
3 Hrudkovitý s oceněním Regionální potravina, perfektní na tradiční koláče, vezemenakup.cz, 20,90 Kč

PŘIPRAVILA: ZDEŇKA SKOKANOVÁ NĚMCOVÁ; FOTO: ARCHIV FIREM