

## Křinčková hrapla

Potreby ( na 10 osôb )

1 kg múky

50 dkg masti

50 dkg krystalový cukor

1 balíček škoricu, hrebíček

málo soli

15 dkg mletý orech

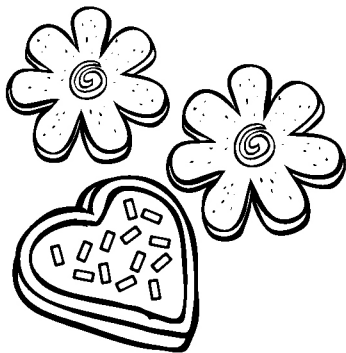
smotana

Potreby žmolíme.

1 dl mlieka a 5 dkg droždía necháme vykysnúť.

Zmiešame 1 balíček salajku, 2 celé vajcia a 1 vaječný  
žltok,

Do žmolených potreboch dáme vykysnuté droždie a va-  
ječnú – salajku, a toľko smotany, aby sme dostali  
priemerne dobré cesto. Vyvalkáme, vykrajujeme,  
namazáme bielkovinou a namočíme do mletého orecha.



## Szegfűszeges Hrapla

Hozzávalók ( 10 fő részére )

1 kg liszt

50 dkg zsír

50 dkg kristálycukor

1 cs. őrölt fahéj, szegfűszeg

pici só

15 dkg darált dió

tejföl

A hozzávalókat összemorzsoljuk, 1 dl tejet 5 dkg élesztővel felfuttatni. 1 cs. szalalkálit 2 egész tojással és 1 tojássárgájával összekeverni.

Az összemorzsolat alapanyaghoz hozzáadjuk a felfuttatott élesztőt és a tojásos-szalalkálit, majd annyi tejföllal összeállítjuk a masszát, hogy közepes állagú legyen. Kinyújtjuk, szaggatjuk és a felvert tojásfehérjével megkenjük, és a vágott dióba mártjuk.

