

Krajanec - od Majky

½ kg hladké mouky
2 vajíčka
1 hrnek vody nebo mléka
1 hrnek sádla nebo oleje
sůl
kmín

Krajanec od Lidky

½ kg hladké mouky
¼ l mléka nebo vody
1 žloutek
1 tvrdý tuk
sůl
½ prášku do pečiva

Postup :

Na vál prosejeme mouku a přidáme další ingredience - jen tuku do těsta dáme (tvrdý tuk nastrouháme) zatím jen polovinu.

Vypracujeme těsto, které rozválíme na plát asi 1/2 cm silný, potřeme (nastrouháme) zbylý tuk, zabalíme a třikrát převálíme.

Necháme odpočinout a znovu převálíme. Pak vyválíme a buď vcelku přeneseme na vymaštěný plech nebo vykrajujeme kolečka apod.

Můžeme potřít mlékem nebo smetanou, posolit, posypat kmínem apod.

Pečeme ve vyhřáté troubě do růžova.