

KLASICKÉ JIDAŠE

- 500 g polohrabě mouky
- 250 ml mléka
- 40 g droždí
- 120 g másla
- 100 g cukru
- 1 lžička soli
- 2 žloutky
- vejce na potření
- med

V trošce oslazeného mléka rozmícháme droždí a v teple je necháme vzejít. Mouku prosejeme do mísy, přidáme sůl a cukr, vše mírně nahřejeme a do mísy přidáme žloutky rozkvedlané v mléce a máslo utřené do pěny. Nakonec vlijeme vzešlé droždí a vypracujeme těsto, které necháme vykynout pod utěrkou v teple. Z těsta pak na moukou vysypaném vále vyválíme asi 20 cm dlouhé válečky, které stočíme do spirály a rozložíme na vymazaný plech, kde je necháme ještě chvíli kynout. Potřeme je rozšlehaným vejcem a upečeme v dobře vyhřáté troubě. Vychladlé jidaše potíráme medem.