Co se zbytky starého pečiva?

Strouhanková klasika

Starší pečivo můžete využít **nejjednodušším způsobem** například na **strouhanku**. Stačí jej nakrájet na kusy a nechat opravdu dobře proschnout, **následně rozemlít**. Hotovou strouhanku je třeba uzavřít do **suché, čisté nádoby**. Používá se dle potřeby na obalování i **zahušťování jídel**, nebo jako posypka pro **sladká jídla a dezerty**.

Osmaž to

Při **zpracování zbytků pečiva** si hospodyňky nejčastěji vzpomenou na **staré dobré smaženky** – obalované pečivo ve vajíčku. Je to zřejmě **nejrychlejší a nejlevnější** varianta zpracování.

Někdo do rozšlehaného vejce přidává **nastrouhaný sýr nebo uzeninu**, jiný experimentuje s **různými druhy koření**. Smaženky je možné **podávat s cibulí, čerstvou zeleninou, namazané hořčicí i kečupem**. Je také možné střídku krajíce vykrojit, osmažit dozlatova a na závěr **do otvoru vyklepnout vejce**.

Ani klasické topinky labužníky neurazí. **Tvrdý chleba osmažený na sádle** a potřený česnekem udělá radost třeba i jen lehce posolený. Fajnšmekři si **přidají tatarák, masovou ďábelskou směs** nebo alespoň **poctivou paštiku**, která k topinkám neodmyslitelně patří.

Staré rohlíky poslouží jako základ pro **zapečené domácí bagetky**, do nichž se vám budou hodit i **další přebytky z lednice** a spíže. Chybět by vám rozhodně neměl **tvrdý sýr, kvalitní měkký salám nebo šunka**

, plísňový sýr, česnek, máslo a bylinky. Půlky rohlíku **stačí lehce pomazat máslem** a prolisovaným česnekem, poklást na ně uzeninu, zasypat sýrem, přidat bylinky a případné další ingredience (**žampiony, slaninu, ořechy**) a zprudka **zapéct v troubě či na grilu**.

Knedlíky jedna báseň

Z velkého množství rohlíků i housek **vykouzlíte úžasné knedlíky**. Pokud se neradi **trápíte** s **kynutými knedlíky**, vyzkoušejte **zrychlenou variantu**, ke které vám postačí pokrájené bílé pečivo, vyšlehané bílky, žloutky, máslo a pro barvu nasekané čerstvé bylinky. Knedlík se vaří **zabalený v utěrce** a nadchne všechny strávníky.

Stejně jednoduchá je také **nádivka ze staršího pečiva**. Nevadí, pokud zrovna **nemáte doma kuře**. Ze staršího pečiva, osmažené slaniny, hub, vyšlehaných bílků, vajec a bylinek vytvoříte zapečením v pekáčku dobrotu, po které se budou všichni **olizovat**.

Mezi lidmi koluje **mnoho receptů na pečivo vyrobené** z c**hlebových i rohlíkových zbytků**. Ty se nakrájí a následně tyčovým mixérem rozemelou s vodou na kaši. Přidá se sušené droždí či kvásek, mouka a vypracuje se pevné, nelepivé těsto. Z něj se po vykynutí **peče chleba nebo houstičky**.

Milovníci sladkého nedají dopustit na **žemlovku s tvarohem** nebo rychlou sladkou tečku v podobě **obalované veky ve vajíčku**. Dva plátky veky se **pomažou ušlehaným a oslazeným tvarohem** a následně spojí, namočí ve vajíčku a smaží na másle dozlatova. Horké se obalují v **moučkovém cukru nebo v opražené strouhance** s cukrem.