**Plnou párou k lepšímu (velikonočnímu) pečení**

Praha 26. února 2018

**Všichni máme jedno společné. Toužíme si pochutnat na dokonalých pokrmech. Pokud patříte mezi ty, kteří si na jídle pochutnají více doma, jistě oceníte možnost, jak zajistit svým pokrmům perfektní chuť, za kterou by se nemusel stydět žádný kuchařský profesionál. Na první pohled klasickým troubám a sporákům stačí   
k tomuto jediné. Tlačítko PlusSteam**™**.**

Jedná se o technologii, která na začátku pečení k horkému vzduchu přidá také páru. Ta vytvoří zlatavou a křupavou kůrku, avšak měkkou vnitřní strukturu pokrmů zachová. Vlivem páry těsto také krásně dokyne, čímž bude výsledek ještě nadýchanější a lehčí.

Nadcházející Velikonoce jsou navíc již tradičně ve znamení pečení. O Velikonocích budete moci ohromit své blízké například tradičními Jidáši, které budou letos díky doteku páry ještě vláčnější a lehčí. Tak plnou párou k lepšímu pečení.

**Na přípravu tradičních velikonočních Jidášů budete potřebovat**

• 280 g špaldové hladké mouky

• 150 ml mléka

• 15 g čerstvého droždí

• 2 polévkové lžíce medu

• 35 g rozpuštěného másla

• špetku soli

• rozinky nebo mandle

• 1 žloutek

• mouku na posypání

• moučkový cukr

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Rozmícháme v něm med a přidáme polévkovou lžíci mouky a rozdrobeného droždí. Necháme vzejít kvásek, což trvá zhruba 5 minut.

V míse smícháme zbytek mouky se špetkou soli a rozpuštěným máslem. Jakmile vzejde kvásek přidáme jej k mouce a hněteme vařečkou. Až je těsto pěkně spojené, lehce posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 35 minut kynout.

Připravíme si vál, který pomoučíme. Těsto zlehka propracujeme a rozdělíme na menší kousky (zhruba 15-20 kousků). Z těch vyválíme válečky, ze kterých vytvoříme různé tvary.

Jidáše poté klademe na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným žloutkem, ozdobíme rozinkami nebo mandlemi a pečeme do zlatova asi 15 minut. Po vychladnutí můžeme Jidáše lehce posypat moučkovým cukrem.

*Pokud si navíc v období mezi 5. březnem a 7. květnem 2018 zakoupíte sporák s funkcí PlusSteam™ nebo parní troubu Electrolux zařazenou do akce, můžete získat až 3 000 Kč zpět. Stačí si u vybraných prodejců zakoupit vybraný model spotřebiče a do 14 dnů   
od data nákupu se zaregistrovat na www.electrolux.cz/akce, kde jsou uvedeny další informace. K registraci jsou nutná sériové číslo produktu a digitální kopie prodejního dokladu.*

*Modely sporáků Electrolux s funkcí PlusSteam™ zařazených do akce:*

*EKC54952OK / EKC54952OW / EKC54952OX / EKI54950OX / EKK54950OW / EKK54950OX / EKK54951OX*

*Modely vestavných trub zařazených do akce:*

*EOB3454AOX / EOA3454AOX / EOB5454AOX / EOA45555OX / EOA5654AOX / EOC5654AOX / EOB6631BOX / EOB6220AOR / EOB6850BOX / EOB8757AOX / EOB8757ZOZ / EOB8857AOX / EOB8956AOX / EOB9851ZOZ*

Více na [www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

Společnost Electrolux je největším světovým výrobcem domácích a profesionálních spotřebičů, který staví na své dlouholeté znalosti potřeb zákazníků. Díky spolupráci s profesionály přináší důmyslně navržená, inovativní a udržitelná řešení. Mezi výrobky společnosti Electrolux patří chladničky, trouby, sporáky, varné desky, myčky nádobí, pračky, vysavače, klimatizace a malé domácí spotřebiče. Pod svými značkami Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire, Anova a Electrolux Grand Cuisine prodá skupina více než 60 milionů spotřebičů zákazníkům z více než 150 zemí světa. V roce 2016 dosáhly tržby společnosti Electrolux hodnoty 121 mld. SEK a společnost zaměstnávala 55 000 zaměstnanců. Více informací získáte na [www.electroluxgroup.com](http://www.electroluxgroup.com).