

Bjössabollur 26 stk.

(Bollu-strákur/stelpa)

150 g smjör/smjörvi

3 dl mjólk

1 msk. sykur

1 tsk. gróft salt

50 g þurrger (perluger)

200 g hveiti

200 g heilhveiti

egg til að pensla bollurnar

Bræðið smjörið og setjið út í ylvolga mjólkina u.þ.b. 37°C, ásamt gerinu.

Bætið sykri og salti saman við. Blandið öllu heilhveitinu og u.þ.b. helmingi af hveitinu saman við og sláið deigið saman, þannig að deigið verði eins og þykkur grautur. Afgangurinn af hveitinu geymist til þess að hnoða saman við eftir fyrri lyftingu. Látið lyfta sér í u.þ.b. 20 mín. í skálinni. Nú er auðvelt að hnoða og móta deigið.

Deiginu er skipt í tvo hluta, og hvor hluti er mótaður í langa pylsu. Hvor pylsa skiptist í 13 hluta. 24 stykki eru notuð í bók og 2 stykki í höfuð. Þessi 24 stykki mótast í kúlur, sem raðað er með litlu millibili á smurða bökunarplötu (eða á bökunarpappír á bökunarplötu), 2 stykki eru hnoðuð saman og búið til höfuð. Sjá mynd. Í staðinn fyrir hár má nota rifnar gulrótarræmur (gott er að kreista sítrónu- eða appelsínusafa yfir þær, svo að þær haldi sínum lit). Einnig er hægt að nota pappírsræmur.

Látið lyftast í 20 mín.

Penslið með hrærðu egg.

Bökunartími ca. 20 mín. við 225°C, í miðjum ofni.

Rækjusalat

Rækjur og ananas er skorið niður og sýrðum rjóma með örllitlu sætu sinnepi hrært saman við.

Grænmetisstangir með ídýfu

Skerið niður mismunandi tegundir af grænmeti í langa mjóa bita, t.d. rófur, gulrætur, agúrkur.

Appelsínuidýfa

1 dós sýrður rjómi, 1 msk. flórsykur, safi úr einni appelsínu. Hrærið öllu saman og kælið.

Eplaidýfa

1 dós sýrður rjómi, 1 sætt epli, 2 ananashringir.

Ávextir skornir í litla bita. Öllu hrært saman og kælt.

Lauksúpuídýfa

1–2 msk. lauksúpuft.

Hrærið sýrða rjómann og súpuftið vel saman.

Í allar ídýfurnar er hægt að nota súrmjólk í staðinn fyrir sýrðan rjóma. Einnig eru fáanlegar tilbúnar ídýfur.

