

## V Trnavej Hore ocenili najlepšiu štrúdlu

**Záhradkárska výstava Trnavohorská tekvica priniesla tento rok aj novú súťažnú disciplínu o najlepšiu štrúdlu. Najviac ľuďom chutila tvarohová od Miroslavy Švihoríkovej.**

TRNAVÁ HORA. Trnavohorská štrúdlá mala tento rok premiéru. Zrejme aj to sa podpísalo pod pomerne nízky počet súťažiacich, ktorých sa prihlásilo len päť. Starosta Ján Harman však verí, že o rok toto číslo stúpne.

### Favorizovala kuchára

„Hodnotilo sa desať vzoriek štrúdiel od piatich súťažiacich. Okrem poroty ich ochutnávalo aj 83 návštevníkov,“ informoval starosta.

„Prihlásiť sa do súťaže ma motivoval fakt, že stále pečiem a mojim blízkym to chutí,“ povedala víťazka Miroslava Švihoríková. Do súťaže išla s dvomi vzorkami, ľudom najviac chutila tvarohová.

Tvrdí, že jej triumf ju prekvapil. „Súťažil aj jeden kuchár, favorizovala som jeho,“ podotkla. Ona sama má ale k vareniu takisto veľmi blízko. Pôvodným povoláním je síce krajčírka, no momentálne pracuje ako pomocná kuchárka.

### Psovi nevyhadzujú

Štrúdle zvykne piecť s rôznymi plnkami. „S tvarohom, orechmi, makom,“ vymenovala.

Veľmi rada však aj varí. „Najčastejšie mäso. Ale keďže v práci denne pripravujem zapekané cestoviny, robievam ich aj doma. Nevyhýbam sa žiadnym jedlám, recepty z práce nosím v hlave, pripravím všetko možné,“ pokračuje. Doma vraj zjedia všetko. „Psovi nič nevyhadzujeme,“ podotkla.

Blízka jej je klasická kuchyňa, morské prísery a podobné „experimenty“ ju nelákajú.

### Tvarohová štrúdlá s hrozienkami

Na prípravu potrebujeme lístkové cesto, tvaroh, hrozienka, vanilkový cukor a maslo. Cesto rozdelíme na dve polovice a následne rozvalkáme. Postupne pridávame na tri štvrtiny cesta zvlášť tvaroh, potom hrozienka, vanilkový cukor a pokropíme maslom. Nakoniec cesto zvinieme a položíme na pekáč. Pred vložením do rúry štrúdlu potrieme maslom a na 200 stupňoch Celzia pečieme asi pätnásť minút.

Páči sa mi to Počet označení "Páči sa mi to": 12. Registrácia a pozrite, čo sa páči vašim priateľom.

utorok 18. 10. 2011 12:44 | (ešte)

© 2011 Petit Press. Autorské práva sú vyhradené a vykonáva ich vydavateľ. Spravodajská licencia vyhradená.

Inzercia

#### ANKETA

staršie ankety

#### PRE VÁŠ WEB

Pridajte si správy zo Žiaru zdarma na vašu stránku!

#### RSS

RSS Žiar  
Ostatné RSS

#### NAJPOPULÁRNEJŠIE

Regióny  
Počítače  
Auto  
Natankuj.sk  
Veda  
Primar.sk  
Mobil  
Hry  
Domácnosť  
Žena  
Sťažnosti.sk  
Kariéra  
Reality  
Knihy online  
Zaujímavosti

#### PETIT PRESS

Tiráž  
Inzercia

Momentálne bez príspevkov

+ [Pridať reakciu](#)



Miroslava Švihoriková pečie najlepšiu štrúdlu v Trnavej Hore.

Foto: ARCHÍV (MŠ)

#### Inzercia



[Ázia](#)

od 1 027 € (30 939,40 Sk)



[Dominikánska rep.](#)

od 825 € (24 853,95 Sk)



[Kuba](#)

od 745 € (22 443,87 Sk)



[Španielsko GOLF](#)

od 216 € (6 507,22 Sk)

#### NAJČITANEJŠIE

24h 3 dni 7 dni

1. Pomôcť pri záchrane hradu môžu aj firemné tímy 211
2. V žiarskom parku vyrúbu desiatky rokov staré lipy. Napadla ich huba 174
3. Vlak jazdiaci do Štiavnice ozdobí originálny dizajn 113
4. Na benzínke lúpil 19-ročný mladík 105
5. V Štefultove stavajú nový hokejový štadión 72
6. Čiernu stavbu pri parku má majiteľ odstrániť. Zvažuje súd 71
7. Cyklistku zrazilo nákladné auto, neprežila 69
8. Výkupcu kovošrotu bodla nožom do krku neznáma žena 50
9. Pre Hornú Ves sú fanúšikovia dvanástym hráčom. Hovorí im Rowdies 44
10. Tvorcovia filmu Dom sa vrátili na miesto natáčania 41