

FARNÍ KUCHAŘKA



SALESIÁNI
ŽABOVŘESKY



ÚVOD

Milí přátelé,
dostává se vám do ruky kuchařka, která vznikla vlastně náhodou. Na začátku byl nápad oslovit farníky, kteří sledovali nedělní mši svatou vysílanou on-line z naší komunitní kaple a požádat je o jejich "oblíbený" recept. Přišlo nám to zajímavé, protože jídlo tvoří důležitou roli v našich rodinách a také v Ježíšově příběhu hraje nemalou roli.

Odezva byla větší, než jsme si mysleli. Sešlo se více, než 250 nejrozličnějších receptů a je na nich vidět nejen různorodost a kreativita v našich kuchyních, ale také silný vzkaz, že nedílnou součástí naší víry je společenství, které nekončí pouze hranicemi farností, ale inspiruje naše každodenní životy. Děkujeme všem, kteří nám dali nahlédnout pod pokličku.

Za celou komunitu salesiánů v Brně-Žabovřeskách
P. Libor Všetula SDB



SALESIÁNI
ŽABOVŘESKY

FARNÍ KUCHAŘKA



Obsah

Polévky a předkrmy ... 7

- 8 ... Zeleninová polévka s kapáním
- 8 ... Krémová polévka z dýně Hokkaido
- 8 ... Chili polévka s fazolemi
- 8 ... Polévka z olomouckých tvarůžků
- 9 ... Mrkvová pomazánka
- 9 ... Valašská kyselica
- 9 ... Sloní žrádlo
- 9 ... Zelňačka – oblíbená polévka naší Janiny
- 10 ... Mexická fazolovo-rajčatová polévka
- 10 ... Italská polévka
- 11 ... Smodrchaneky
- 11 ... Domácí slepičí vývar
- 12 ... Nakládání hermelín
- 12 ... Cuketová hnízda
- 12 ... Viktorčina kulajda
- 12 ... Křepáčková polévka
- 13 ... Česnekové buchtíčky z Hroznové Lhoty
- 13 ... Zelňačka
- 14 ... Vaječná tlačěnka
- 14 ... Salát z červené řepy
- 14 ... Zelňačka naší babičky

Hlavní chody ... 15

- 16 ... Smažené cvočky se špenátem
- 17 ... Slaný brokolicev koláč
- 17 ... Velikonoční masový beránek
- 18 ... Horehronské halušky
- 18 ... Řízky naruby
- 19 ... Římovské maso pod „sýrovou poklicí“
- 19 ... Dušený králík s rozmarýnem a bílým vínem
- 19 ... Strážnický verbuňk
- 20 ... Losos pečený v listovém těstě
- 20 ... s tomatovou omáčkou
- 20 ... Těstoviny s tuňákem
- 20 ... Tuňák na vrtuli z Bububuchlovic
- 20 ... Pečené brambory s cibulkou
- 21 ... Královské kotlety
- 21 ... Vepřové kotlety v majonéze
- 21 ... Pizza
- 21 ... Guláš z hlívy ústříčné
- 22 ... Roštěcí
- 22 ... Králík na šlehačce
- 22 ... Maso zapečené se sýrem
- 22 ... Králík na grilu
- 23 ... Guláš pro vegetariány i masožravce
- 23 ... Námořnické maso
- 24 ... Mozaika v alobalu
- 24 ... Bůčková roláda

- 24 ... Ratatouille
- 24 ... Panenka Olivie
- 25 ... Calzone se šunkou a rajčaty
- 25 ... Vepřová panenka se smetanovo-jablečnou omáčkou
- 26 ... Krevetové linguine
- 27 ... Pikantní černá čočka na kari
- 27 ... Falešný tatarák
- 27 ... Zapečené brambory
- 27 ... Velikonoční nadívání...
- 28 ... Šlízky
- 28 ... Maso v těstíčku alias „Roštěcí“
- 29 ... Pizza
- 29 ... Zdravé corn flake řízečky
- 29 ... Medžadra
- 30 ... Tarhoňa s uzeným a zeleninou
- 30 ... Širokodolská pizza z doby coronavirové
- 31 ... MARINOVANÉ MEDAILÓNKY
- 31 ... Kuře ala kachna
- 31 ... TĚSTOVINY SE SÝROVOU OMÁČKOU
- 31 ... Řízky naruby
- 32 ... Chili con carne
- 33 ... LÁNGOŠ od skauta Kuldy
- 33 ... Martinské kuře (Štěpánské kuře)
- 34 ... BŮČKOVÉ KARBANÁTKY
- 34 ... Těstoviny s kuřecím masem a špenátem
- 34 ... Hovězí vývar s kaší
- 35 ... Řízky trochu jinak
- 35 ... Zelený koláč neboli zelená hranatá pizza
- 35 ... PIKANTULE
- 36 ... Trhané vepřové maso podávané s tortillou, salátem a dresinkem
- 37 ... Těstoviny s pórkem a ume octem
- 37 ... Srnčí maso se zapečenou zeleninou a rýží
- 38 ... Kuřecí pyramida pečená v troubě
- 38 ... Vinohradnická pánev
- 39 ... CHILLI CON CARNE
- 39 ... Hovězí plátky na cibulce s bramborami
- 40 ... Podbradek na víně
- 40 ... Králík v šouletu
- 40 ... Vepřová na hořčici
- 40 ... Lečo s rýží
- 41 ... Lilek na kari s cizrnou pro 4-6 osob
- 41 ... Krůtí guláš s mrkví
- 41 ... Setyho zapečená krkovic
- 42 ... Vepřová žebírka na zázvoru
- 42 ... Kuře s kešu ořechy
- 42 ... Cuketová nádivka
- 43 ... Grenadíymarš
- 43 ... Ležácký guláš
- 43 ... Nebíčko v papulce
- 43 ... Pusinky
- 44 ... Pizza šneci

- 44 ... Tortilla s kuřecím masem.
- 45 ... Vepřové v mrkvi
- 45 ... Brynzové halušky
- 46 ... Gnocchi se špenátem
- 46 ... Pečená kaše nasladko
- 46 ... Řízky naložené v jogurtu
- 46 ... Hovězí maso dušené na špeku
- 47 ... Gyros nudličky s americkými bramborami
- 47 ... Guláš od babičky Božulky
- 48 ... Robův sen
- 48 ... Vepřové kotlety po Auverguesku
- 48 ... Sázavská specialita
- 48 ... Vepřové maso na mrkvi
- 49 ... Rodinná Pizza
- 50 ... (Vege)Lasagne s červenou čočkou
- 50 ... Treska Ajoarriero – Bacalao al ajoarriero
- 51 ... Manželčiny Langoše s česnekovou pomazánkou
- 51 ... Kuřecí duchny
- 51 ... Panenka se sušenou švestkou
- 52 ... Zeleninové hřejivé kari
- 53 ... Cukina na kari s knedlíčky z ovesných vloček
- 53 ... Domácí pizza

Dezerty ... 54

- 55 ... Čokoládový dort s mangem
- 56 ... Francouzské palačinky
- 56 ... Lákový dortík
- 57 ... Pěřová buchta
- 57 ... Lívance z podmáslí
- 57 ... Ořechová (maková) bábovka
- 57 ... Hrnkové potěšení s přibínákem na plech
- 58 ... Zagatovic tvarohové koblížky
- 58 ... Tvarohový koláč dle tetičky Aničky
- 58 ... Žloutkové rohlíčky z Boršova
- 58 ... Černý koláč
- 59 ... Ořechovo-medový zákusek
- 59 ... Ovocné kynuté knedlíky
- 60 ... Citronový koláč
- 60 ... Velikonoční beránek z tvarohového těsta
- 61 ... Rychlé pudinkové věnečky
- 61 ... Rychlý ovocný koláč z jogurtového těsta
- 62 ... Raffaello Řezy
- 62 ... Čokoládová bábovka
- 62 ... Třená bábovka
- 63 ... Tvarožník
- 63 ... Tiramisu
- 63 ... Prokládané řezy
- 63 ... Sváteční ananasový řez
- 64 ... Krtkův dort na plech
- 64 ... Andělský perník
- 64 ... Ovocný dort

64 ... Domácí přítel
65 ... Domácí krtkův dort
65 ... KAKAOVÁ BUCHTA S TVAROHEM
66 ... STRACCIATELLA OD PAŘÍŽKŮ
66 ... Pusinka
67 ... Koláčky
67 ... Jahodový koláč
68 ... Tvarohová bleskova
68 ... Vdolečky ze Znorov
68 ... Koláčky z ovesných vloček
68 ... STŘÍKANÉ ROHLÍČKY (bezlepkové)
69 ... Pečená jablka na rychlý způsob
69 ... KAKAOVÉ SÁDLOVÉ KULIČKY
70 ... Vdolečky
71 ... BABLAVKA
71 ... Čokoládové sušenky
71 ... Banoffee
71 ... Bábovka z červeného vína
72 ... Křupavá maková bábovka
72 ... ZDRAVÉ HONZOVY BUCHTY
73 ... Jogurtový zákusek
73 ... Čokoládový dort s malinovou pěnou
74 ... Přepékaná kaše
74 ... Jemný meruňkový koláč s drobenkou
74 ... Znorovské vdouky
74 ... Recept na vánočku či mazanec, makové pletýnky
75 ... Vafle z toustovače
75 ... Čokoládové sušenky
76 ... Malinový cheesecake
76 ... Mrkváč
77 ... MRKVÁČKY
77 ... Nedělní jablečná bábovka
78 ... Krémová buchta s ovocným rosolem
78 ... TVAROHOVÁ BUCHTA S POVIDLY
78 ... Tvarohový koláč
78 ... Čokoládový dort s malinami
79 ... Kynuté koláče s majonézou
79 ... Věneček – kynuté těsto ze šlehačky
80 ... JABLKOVÉ ŘEZY STROUHANÉ
80 ... POLSKÝ SERNIK - bezlepkový tvarohový dezert
80 ... Kefírové řezy
80 ... Jablečný cheesecake
81 ... Banánový chlebiček
81 ... Rychlá kokosová buchta
82 ... Medovník
82 ... Ořechový závin
83 ... Perníčky se sádlem
83 ... Kardinálské řezy
83 ... Banánová bábovka
83 ... Jablíčkovec
84 ... Kokosová buchta
84 ... ZNOROVSKÉ KRAJANCE

84 ... Medové dortičky
84 ... Celozrný jablkový závin
85 ... Boží milosti
85 ... Ovesné koláčky
86 ... Domácí zmrzlina mražená v mrazáku
86 ... Bláznivý koláč ke kafičku
86 ... Pudink z chia semínek
86 ... "Chlapský" koláč v remosce
87 ... Tvarohovou bábovka
87 ... Skořicoví šneci
87 ... Jablkový štrúdl (od babičky z Kelče)
88 ... Borůvkový koláč

Jiné ... 89

90 ... Slaný závin
90 ... Sloní žrádlo
90 ... Kuřecí paštika s medvědími česneky
91 ... Domácí jednoduchý chléb
91 ... Květnonedělní ptáčci
92 ... Rohlík náš vezdejší
93 ... Chleba ze sušeného droždí
93 ... Polovic Chleba z trouby
93 ... Ořechovka
93 ... Pomazánka - Sloní mls
94 ... Klobásy z Jednova
94 ... Zázvorová li vmonáda s medem
95 ... Shakshuka
95 ... Výtečná pomazánka z brambor
96 ... Rohlíky
96 ... Loupáky
97 ... Slané preclíky
97 ... Domácí punč
97 ... DOMÁCÍ VANILKOVÝ CUKR
97 ... Domácí chleba
98 ... Kváskový chléb
98 ... Celozrný chléb bez hnětení
99 ... Zelené jarní smoothie
99 ... Avokádová pomazánka
99 ... Žitný chleba
100 ... Kuchařské vychytávky
101 ... Alsaský koláč
101 ... Homeopatická polévka
101 ... Příprava v zásadě kdejakého masa tzv. "pomalu tažené"
102 ... Pořádná kaše ke snídani
102 ... Recept z červené řepy
102 ... JEDNODUCHÉ DOMÁCÍ HOUSKY
103 ... Domácí chleba
103 ... Kapustový hrnec
103 ... Domácí zmrzlina
103 ... Plněná věka
104 ... MAMINČIN HOUSKOVÝ KNEDLÍK
104 ... Játrový svitek

104 ... Rohlíky
105 ... Kváskový chléb
105 ... Slepíčí nádivka
105 ... Domácí játrová paštika

Obsah abecedně

Polévky a předkrmy ... 7

- 13 ... Česnekové buchtičky z Hroznové Lhoty
- 8 ... Chillí polévka s fazolemi
- 12 ... Cuketová hnízda
- 11 ... Domácí slepičí vývar
- 10 ... Italská polévka
- 12 ... Křapáčová polévka
- 8 ... Krémová polévka z dýně Hokkaido
- 10 ... Mexická fazolovo-rajčatová polévka
- 9 ... Mrkvová pomazánka
- 12 ... Nakládany hermelín
- 8 ... Polévka z olomouckých tvarůžků
- 14 ... Salát z červené řepy
- 9 ... Sloní žrádlo
- 11 ... Smodrchanky.
- 14 ... Vaječná tlačěnka
- 9 ... Valašská kyselica
- 12 ... Viktorčina kulajda
- 8 ... Zeleninová polévka s kapáním
- 13 ... Zelňačka
- 14 ... Zelňačka naší babičky
- 9 ... Zelňačka – oblíbená polévka naší Janiny

Hlavní chody ... 15

- 45 ... Brynzové halušky
- 24 ... Bůčková roláda
- 34 ... BŮČKOVÉ KARBANÁTKY
- 25 ... Calzone se šunkou a rajčaty
- 32 ... Chillí con carne
- 39 ... CHILLI CON CARNE
- 42 ... Cuketová nádivka
- 53 ... Cukina na kari s knedlíčky z ovesných vloček
- 53 ... Domácí pizza
- 19 ... Dušený králík s rozmarýnem a bílým vínem
- 27 ... Falešný tatarák
- 46 ... Gnocchi se špenátem
- 43 ... Grenadýrmarš
- 47 ... Guláš od babičky Božulky
- 23 ... Guláš pro vegetariány i masožravce
- 21 ... Guláš z hlívy ústřední
- 47 ... Gyros nudličky s americkými bramborami
- 18 ... Horehronské halušky
- 46 ... Hovězí maso dušené na špeku
- 39 ... Hovězí plátky na cibulce s bramborami
- 34 ... Hovězí vývar s kaší
- 22 ... Králík na grilu
- 22 ... Králík na šlehačce
- 40 ... Králík v šouletu
- 21 ... Královské kotlety

- 26 ... Krevetové linguine
- 41 ... Krůtí guláš s mrkví
- 31 ... Kuře ala kachna
- 51 ... Kuřecí duchny
- 38 ... Kuřecí pyramida pečená v troubě
- 42 ... Kuře s kešu ořechy
- 33 ... LÁNGOŠ od skauta Kuldy
- 40 ... Lečo s rýží
- 43 ... Ležácký guláš
- 41 ... Lilek na kari s cizrnou pro 4-6 osob
- 20 ... Losos pečený v listovém těstě
- 51 ... Manželčiny Langoše s česnekovou pomazánkou
- 31 ... MARINOVANÉ MEDAILÓNKY
- 33 ... Martinské kuře (Štěpánské kuře)
- 28 ... Maso v těstíčku alias „Roštěáci“
- 22 ... Maso zapečené se sýrem
- 29 ... Medzadra
- 24 ... Mozaika v alobalu
- 23 ... Námořnické maso
- 43 ... Nebíčko v papulce
- 24 ... Panenka Olivie
- 51 ... Panenka se sušenou švestkou
- 46 ... Pečená kaše nasladko
- 20 ... Pečené brambory s cibulkou
- 27 ... Pikantní černá čočka na kari
- 35 ... PIKANTULE
- 21 ... Pizza
- 29 ... Pizza
- 44 ... Pizza šneci
- 40 ... Podbradek na víně
- 43 ... Pusinky
- 24 ... Ratatouille
- 19 ... Římské maso pod „sýrovou poklicí“
- 46 ... Řízky naložené v jogurtu
- 18 ... Řízky naruby
- 31 ... Řízky naruby
- 35 ... Řízky trochu jinak
- 48 ... Robův sen
- 49 ... Rodinná Pizza
- 22 ... Roštěáci
- 48 ... Sázavská specialita
- 41 ... Setyho zapečená krkovic
- 30 ... Širokodolská pizza z doby koronaviró
- 17 ... Slaný brokolicevý koláč
- 28 ... Šlížky
- 16 ... Smažené cvočky se špenátem
- 37 ... Srncí maso se zapečenou zeleninou a rýží
- 20 ... s tomatovou omáčkou
- 19 ... Strážnický verbuňk
- 30 ... Tarhoňa s uzeným a zeleninou
- 31 ... TĚSTOVINY SE SYROVOU OMÁČKOU

- 34 ... Těstoviny s kuřecím masem a špenátem
- 37 ... Těstoviny s pórkem a ume octem
- 20 ... Těstoviny s tuňákem
- 44 ... Tortilla s kuřecím masem.
- 50 ... Treska Ajoarriero – Bacalao al ajoarriero
- 36 ... Trhané vepřové maso podávané s tortillou, salátem a dresinkem
- 20 ... Tuňák na vrtuli z Bububuchlovic
- 50 ... (Vege)Lasagne s červenou čočkou
- 17 ... Velikonoční masový beránek
- 27 ... Velikonoční nadívání...
- 40 ... Vepřová na hořčici
- 25 ... Vepřová panenka se smetanovo-jablečnou omáčkou
- 42 ... Vepřová žebírka na zázvoru
- 48 ... Vepřové kotlety po Auvergnesu
- 21 ... Vepřové kotlety v majonéze
- 48 ... Vepřové maso na mrkvi
- 45 ... Vepřové v mrkvi
- 38 ... Vinohradnická pánev
- 27 ... Zapečené brambory
- 29 ... Zdravé corn flake řízečky
- 52 ... Zeleninové hřejivé kari
- 35 ... Zelený koláč neboli zelená hranatá pizza

Dezerty ... 54

- 64 ... Andělský perník
- 71 ... BABLAVKA
- 71 ... Bábovka z červeného vína
- 83 ... Banánová bábovka
- 81 ... Banánový chlebiček
- 71 ... Banoffee
- 86 ... Bláznivý koláč ke kafičce
- 88 ... Borůvkový koláč
- 85 ... Boží milosti
- 84 ... Celozrnný jablkový závin
- 58 ... Černý koláč
- 86 ... "Chlapský" koláč v remosce
- 60 ... Citronový koláč
- 62 ... Čokoládová bábovka
- 71 ... Čokoládové sušenky
- 75 ... Čokoládové sušenky
- 78 ... Čokoládový dort s malinami
- 73 ... Čokoládový dort s malinovou pěnou
- 55 ... Čokoládový dort s mangem
- 65 ... Domácí krtek dort
- 64 ... Domácí přítel
- 86 ... Domácí zmrzlina mražená v mrazáku
- 56 ... Francouzské palačinky
- 57 ... Hrnkové potěšení s pribinákem na plech
- 80 ... Jablečný cheesecake
- 83 ... Jablíčkovec
- 80 ... JABLKOVÉ ŘEZY STROUHANÉ

87 ... Jablkový štrůdl (od babičky z Kelče)
67 ... Jahodový koláč
74 ... Jemný meruňkový koláč s drobenkou
73 ... Jogurtový zákusek
65 ... KAKAOVÁ BUCHTA S TVAROHEM
69 ... KAKAOVÉ SÁDLOVÉ KULIČKY
83 ... Kardinálské řezy
80 ... Kefírové řezy
84 ... Kokosová buchta
67 ... Koláčky
68 ... Koláčky z ovesných vloček
78 ... Krémová buchta s ovocným rosolem
64 ... Krtkův dort na plech
72 ... Křupavá maková bábovka
79 ... Kynuté koláče s majonézou
56 ... Lávový dortík
57 ... Lívance z podmásli
76 ... Malinový cheesecake
84 ... Medové dortíčky
82 ... Medovník
76 ... Mrkváč
77 ... MRKVÁČKY
77 ... Nedělní jablečná bábovka
57 ... Ořechová (maková) bábovka
59 ... Ořechovo-medový zákusek
82 ... Ořechový závin
85 ... Ovesné koláčky
59 ... Ovocné kynuté knedlíky
64 ... Ovocný dort
69 ... Pečená jablka na rychlý způsob
83 ... Perníčky se sádlem
57 ... Péřová buchta
80 ... POLSKÝ SERNIK - bezlepkový tvarohový dezert
74 ... Přepékaná kaše
63 ... Prokládané řezy
86 ... Pudink z chia semínky
66 ... Pusinka
62 ... Raffaello Řezy
74 ... Recept na vánočku či mazanec, makové pletýnky
81 ... Rychlá kokosová buchta
61 ... Rychlé pudinkové věnečky
61 ... Rychlý ovocný koláč z jogurtového těsta
87 ... Skořicovní šneci
66 ... STRACCIATELLA OD PAŘÍŽKŮ
68 ... STŘÍKANÉ ROHLÍČKY (bezlepkové)
63 ... Sváteční ananasový řez
63 ... Tiramisu
62 ... Třená bábovka
68 ... Tvarohová bleskova
78 ... TVAROHOVÁ BUCHTA S POVIDLÝ
87 ... Tvarohovou bábovka

78 ... Tvarohový koláč
58 ... Tvarohový koláč dle tetičky Aničky
63 ... Tvarožník
75 ... Vafle z toustovače
70 ... Vdolečky
68 ... Vdolečky ze Znorov
60 ... Velikonoční beránek z tvarohového těsta
79 ... Věvec – kynuté těsto ze šlehačky
58 ... Zagatovic tvarohové koblížky
72 ... ZDRAVÉ HONZOVI BUCHTY
58 ... Žloutkové rohlíčky z Boršova
84 ... ZNOROVSKÉ KRAJANCE
74 ... Znorovské vdouky

Jiné ... 89

101 ... Alsaský koláč
99 ... Avokádová pomazánka
98 ... Celozrný chléb bez hnětení
93 ... Chleba ze sušeného droždí
97 ... Domácí chleba
103 ... Domácí chleba
105 ... Domácí játrová paštika
91 ... Domácí jednoduchý chléb
97 ... Domácí punč
97 ... DOMÁCÍ VANILKOVÝ CUKR
103 ... Domácí zmrzlina
101 ... Homeopatická polévka
104 ... Játrový svitek
102 ... JEDNODUCHÉ DOMÁCÍ HOUSKY
103 ... Kapustový hrnec
94 ... Klobásy z Jednova
100 ... Kuchařské vychytávky
90 ... Kuřecí paštika s medvědí česnekem
98 ... Kváskový chléb
105 ... Kváskový chléb
91 ... Květnonedělní ptáčky
96 ... Loupáky
104 ... MAMINČIN HOUSKOVÝ KNEDLÍK
93 ... Ořechovka
103 ... Plněná veka
93 ... Polovic Chleba z trouby
93 ... Pomazánka - Sloní mls
102 ... Pořádná kaše ke snídani
101 ... Příprava v zásadě kdejakého masa tzv. "pomalu tažené"
102 ... Recept z červené řepy
92 ... Rohlík náš vezdejší
96 ... Rohlíky
104 ... Rohlíky
95 ... Shakshuka
97 ... Slané preclíky
90 ... Slaný závin

105 ... Slepíčí nádivka
90 ... Sloní žrádlo
95 ... Výtečná pomazánka z brambor
94 ... Zázvorová limonáda s medem
99 ... Zelené jarní smoothie
99 ... Žitný chleba

Polévky,
předkrmy



Zeleninová polévka s kapáním

Od Ludmily

Na oleji osmažíme nejmenší nakrájenou cibuli. Přidáme nastrohanou mrkev a petržel, přidáme grilovací koření a smažíme. Přisypeme zbytek nakrájené zeleniny (podle chuti) a zalejeme vodou. Povaříme do změknutí. Mezitím rozšleháme vejce, smícháme s moukou a trochou soli, můžeme přidat nakrájenou petrželovou nat'. Do vařící polévky tuto směs nakapeme.

Polévka:
2 ks mrkev
1 cibule
1 petržel
3 ks brambor
jarní cibulka
olej
grilovací koření (kukuřice, hrášek)
sůl
Kapání:
1 vejce
30 g polohrubé mouky
sůl
(petrželová nat')

Krémová polévka z dýně Hokkaido

Od Heleny

2 lžíce másla
1 malá cibule
500 g očištěné dýně Hokkaido
1-2 kusy mrkve
asi 600 ml vody nebo vývaru
100-150 ml smetany ke šlehání
sůl
kari koření
muškátový květ
mletá zelenina či koření podle chuti

Na trochu másla necháme zesklivatět nakrájenou cibuli. Přisypeme dýni Hokkaido nakrájenou na kostky, můžeme přidat i nakrájenou mrkev. Chvilku lehce restujeme. Podlijeme vodou, osolíme, přidáme špetku kari, muškátového květu, lžičku mleté zeleniny, podle toho, co kdo má rád. Dusíme doměkka, což trvá cca 15 minut. Rozmixujeme a přidáme trochu smetany ke šlehání. Polévku podáváme s krutonky či jako u nás doma, s kuličkami.



Chilli polévka s fazolemi

Od Terezy

Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, celer a mrkev očistěte a pokrájejte na plátky. V hrnci nahřejte olej, vsypte všechny zeleniny a na mírném ohni restujte cca 5 minut, až cibule změkne. Přidejte chilli papričku a kmín a společně restujte ještě asi 1 minutu. Potom vlijte krájená rajčata a vývar, osolte, opepřete a nechte na mírném ohni vařit 20 min. Následně vsypte fazole a vařte 10 min. Do misek vlijte polévku, zakápněte lžičku jogurtu a posypejte koriandrem.

Ingredience:
1 cibule
2 řapíky celeru
1 mrkev
2 lžíce olivového oleje
1 posekanou chilli papričku
1 lžičku kmínu
1 plechovku (400 g) krájených rajčat
200 ml zeleninového vývaru
200 g sterilovaných červených fazolí
2 lžíce bílého jogurtu
2 lžíce posekaného koriandru
sůl
pepř

Můžete podávat s bagetkou opečenou na olivovém oleji. Do polévky se dají na závěr přidat ještě opečená kolečka klobásy. Polévka je ale dobrá i bez nich případně i bez fazolí.

Polévka z olomouckých tvarůžků

Od Kadleců

V hrnci na másle osmažíme cibulku jen lehce do růžova, potom přidáme na kostky nakrájené tvarůžky a necháme na mírném ohni rozpustit. Poté zalijeme cca 2 -2,5 dcl černého piva (prostě cca půl lahve, zbytek vypijeme). Necháme chvíli odpočinout a připravíme si asi 2 litry vývaru z kostky, nebo použijeme nějaký vlastní z masa, kostí – prostě z mrazáku. Vývarem zalijeme tvarůžkový základ, přidáme rozmačkané stroužky česneku, vegetu, pepř a mletý kmín a povaříme. Rozmixujeme tyčovým mixerm. Povaříme, přidáme trochu světlé jíšky (používáme hotovou granulovanou) aby nebyla polévka úplně řídká. Povaříme. Na závěr vmícháme smetanu a pokud je ještě potřeba dosolíme a dopepříme.

2 balíčky olomouckých tvarůžků
cibule
máslo
2 stroužky česneku
sůl, pepř, mletý kmín
lžička vegety
vývar (případně vývar z masoxu)
černé pivo
smetana na šlehání (nebo 12% jste-li v dietě)
jíška na zahuštění
kuličky do polévky (nebo kostky z opražených rohlíků)

Podáváme s kuličkami do polévky nebo osmaženými kostkami z pečiva.

Poznámka: vařte opravdu na mírném ohni, tvarůžky mají tendenci se přichytávat a polévka překypovat. Je dobré to hlídat, ale výsledek stojí za to.

Mrkvová pomazánka

od Majky a FMA

Ingredience:

4 mrkve
1 větší cibule
majonéza nebo pomazánkové máslo
kyselé okurky
sůl

Postup:

Oškrábané a omyté syrové mrkve nastrouháme na jemné struhadle. Do mrkve vmícháme. Jemně nakrájenou cibuli a kyselé okurky (můžeme je rozmixovat šlehačem). Mírně osolíme. Přimícháme trochu majonézy nebo pomazánkového másla. Podáváme s pečivem nebo s čerstvým chlebem.

Valašská kyselica

Davidovi

Kyselica je tradiční valašská štědrovečerní polévka.

Postup:

Do zelové vody přidáme 2 hrnky studené vody, nakrájené zelí, trnky a vaříme, dokud zelí nezměkne. Vložíme hříby, které jsme si uvařili zvlášť – vaříme je cca ½ hodiny, až změknou. Přidáme cukr a sůl podle chuti, necháme přejít varem. Nakonec si uděláme záklechtku z vody a hladké mouky a kyselicu mírně zahustíme. Opět necháme přejít varem.

Ingredience:

2 hrnky studené vody
2 hrnky zelové vody (z naloženého – nejlépe domácího zelí)
hrst kysaného zelí nakrájeného nadrobno
8 sušených trnek (sušených švestek)
hrst sušených tvrděků (pravých hřibů)
lžičku krystalu
sůl podle chuti

Sloní žrádlo

od Majky a FMA

Ingredience:

30 dkg točeného salámu
1 sklenice Moravanky (sterilizovaná zeleninová směs)
majonéza nebo pomazánkové máslo

Postup:

Salám a okapanou zeleninu z Moravanky pomeleme na masovém mlýnku (pozor! Je tam feferonka, tak kdo to nechce mít příliš ostré, feferonku tam nedávejte!). Do pomleté směsi přidáme majonézu nebo pomazánkové máslo a je hotovo! Podáváme s pečivem.

Zelňačka – oblíbená polévka naší Janiny

od Daniely

Postup:

Na sádle zpěníme cibuli. Přidáme na malé kostky pokrájené maso, sůl, pepř, červenou papriku, podlijte troškou vody a nechte asi 10 minut dusit. Pak přidáme kysané zelí (pokrájet na menší kousky), houby, na kolečka nakrájenou klobásu, zalejeme 1 l (1 ¼ l) vody. Vaříme, dokud maso nebude měkké - pokud to vaření vezmete, jako zkoušku trpělivosti, tak necháme probublávat hodně dlouhou dobu (až 2 hodiny). Nejlepší je na druhý den – pokud to do té doby vydržíte nesníst. Dobrou chuť...!!!!

Ingredience:

40g sádla
1 menší cibule
150 g vepřového masa (nejlépe plecko)
sůl
mletá červená paprika cca ½ lžičky
špetka pepře
2 x bobkový list
400 g kysané zelí
20-30 g sušených hub – předem dát do vody
150 g – dobré klobásy (šunková není vhodná)
Voda



Mexická fazolovo-rajčatová polévka

od Sabiny

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a česnek. Pak přidáme vývar. Potom nakrájené papriky, rajský protlak, 1 plechovku fazolí, 2 plechovky loupaných rajčat, lžičku soli, pepř, chilli (nebo nakrájenou chilli papričku) a jednu řadu čokolády na vaření. Vaříme asi půl hodiny. Potom rozmixujeme. Přidáme plechovku fazolí a kukuřice. Podáváme se zakysanou smetanou, strouhaným sýrem a tortilla chips.

Ingredience:

2x cibule
1/2 paličky česneku
2x paprika
2x loupaná krájená rajčata (v plechovce) - možno připravit i z čerstvých rajčat
1x rajský protlak
2x fazole (plechovka)
1x kukuřice (plechovka)
0,5L hovězí vývar nebo kostka masoxu
1x sušená chilli paprička (nebo koření chilli)
sůl, pepř, čokoláda
zakysaná smetana
sýr na strouhání
tortilla chips

Italská polévka

Machovi

Postup:

Nadrobno nasekanou cibulku a na plátky nakrájený česnek orestujeme na olivovém oleji. Pak přidáme nakrájená rajčata a na kostičky nakrájenou šunku. Směs přelijeme vroucím vývarem, přidáme kečup, sůl a koření. Necháme krátce povařit, ke konci vlijeme šlehačku a opět necháme povařit. Na talíři sypeme polévku nahrubo nastrohaným sýrem.

Ingredience:

1 cibule,
8 stroužků česneku,
plechovky loupaných rajčat,
0,5 l masového vývaru (bujónu),
4 lžíce kečupu,
200 g šunky,
150 g tvrdého sýra
lžička oregana,
lžička bazalky
250 ml šlehačky
sůl
olivový olej
chilli

Královská dršťková

Dlabalovi Bílsko

Postup

Do 5 litrového hrnce dáme vařit vývar. Maso, kosti, zelenina, bobkový list, nové koření, pepř a špetku zázvoru. Táhneme dlouho ať vyvaříme vše dokonale. Klidně 4-6 hodin. V druhém hrnci rozpustíme sadlo a přidáme nakrájenou cibuli. Smažíme do zlatova až černá. Nebojte se cibuli udělat opravdu do tmava, musí zkaramelizovat. Chvilu to trvá, ale je to základ úspěchu. Potom přidáme kmín a česnek, po chvíli papriku a zapěníme. Zasympeme moukou a zapražíme. Dršťky dáme do vody s trochou octa a pomalu a krátce povaříme. Voda musí jenom zpěnit! Vodu vylejeme a vše můžeme zopakovat. Potom dršťky opláchneme ve studené vodě a nakrájíme na nudličky. Přidáme k cibulce přelijeme vývarem a na mírném ohni vaříme několik hodin. Já vařím přes noc. Kdo má rád pikantní přidá vařit feferonku.

Ingredience

4-6 velké cibule
2kg hovězích drštěk
2-3 lžíce sádla
2kg kosti ořez na vývar
25g sladké papryky
2-4 stroužky česneku
kořenová zelenina
drcený kmín
sůl
pepř
nové koření
bobkový list
mletý zázvor
voda
ocet
2-3 lžíce hladká mouka
majoránkové plevy

Kolik je to porcí nevím, u nás se sní na posezení !

Smodrchanky.

Pavla

Děláme to už dost let a je to moc dobře a oblíbene

Ingredience:
listové těsto
salám
koření

Postup:

Listové těsto rozválíme, poklademe měkkým salámem, okořeníme podle chuti vším možným, uděláme rolku, kterou nakrájíme asi na 1 cm plátky, poklademe na plech, potřeme rozkvedlaným vejcem a zapečeme.

Polévka z krůtích krků (5 litrů)

Jankůjovi

Postup:

Krůtí krky uvaříme doměkka se korením, solí pepřem. Vyjmeme a do vývaru přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, zelí, mrkev, brambory. Vaříme asi 15 min. Maso z krků obereme a přidáme do vývaru.

Necháme přejít varem a odstavíme.

Dochutíme dle chuti petrželkou.

Ingredience:
Krůtí krky 2-3ks
Cibule
Mrkev 3 ks
Hlávkové zelí cca 200g
Brambory cca 4 velké
Sůl
Pepř
Nové koření

Domácí slepičí vývar

Bratři Salesiáni

Postup:

Slepici očistíme, naporcujeme a vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou (cca 3,5 l). Přivedeme k varu. Jakmile voda zabublá, stáhneme ohřev na minimum a pomocí naběračky stahujeme pěnu z bílkovin, která se na povrchu začne tvořit. Jakmile se pěna přestane tvořit, přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list a lžičku soli.

Vývar minimálně probublává. Po dvou hodinách přidáme očištěnou mrkev, petržel, celer, cibuli a špalíček póru. Vývar necháme dále táhnout. Pokud se voda během vaření odpaří, tak přiléváme studenou do původního množství, ohřev necháváme stále na minimu. Až se slepice téměř rozpadá, tak vývar odstavíme a přecedíme přes jemný cedník. Maso po vychladnutí obereme a nakrájíme, stejně tak mrkev, petržel a celer. Vývar dle potřeby dosolíme.

Podávání:

Vývar ohřejeme na patřičnou teplotu a přelejeme do servisní misky, k tomu do menších mističek nachystáme nakrájenou a ohřátou zeleninu, maso a nejmenší nakrájenou zelenou petržel. Dále je možné k tomu uvařit nudle. Potom si každý nabírá dle libosti tak, jak má vývar rád.

TIP:

Očištěnou a rozporcovanou slepici dejte na plech, jemně zakápněte olejem a vložte do rozpálené trouby a 20 minut pečte, až poté vkládejte do hrnce ze studenou vodou a vařte. Vývar získá barvu a chuť.

Pokud se vám zdá vývar chuťově plochý, můžete v průběhu přidávat další zeleninu.

Ingredience

1 ks slepice
¼ celer
2 ks mrkev
1 ks petržel
1 ks cibule
1 špalíček pórek
sůl
celý pepř
celé nové koření
bobkový list

Nakládání hermelín

Gabriela Marošová

recept po mamince

Postup:

Jalovec, tymián a rozmarýn roztlučeme v hmoždíři a smícháme s paprikou a pepřem. Hermelíny podélně rozkrojíme, skládáme do sklenice a do každé vrstvy průběžně přidáváme stroužky česneku na plátky, koření, (kousky feferonek) a kapku oleje. Nahoru vložíme bobkový list a zalijeme olejem. Necháme nejméně 24 hodin odležet v ledničce.

ingredience:

4 Hermelíny (větší velikost, ale ne maxi)
15 kuliček jalovce
lžička tymiánu
lžička rozmarýnu
špetka papriky
špetka pepře
2 stroužky česneku (feferonky)
bobkový list
olej, nejlépe olivový
sklenice 700 ml
(klasická omniovka, tam to vejde pěkně natěsno)

Cuketová hnízda

Pavla Pavelková, Blatnice

Postup:

cuketu na hrubo nastrouháme, na pánvici ze slaniny utvoříme kroužek ze dvou plátek slaniny, naplníme nastrouhanou cuketou a do každého hnízda vyklepneme vejce, osolíme a opepříme. Přikryjeme poklicí, dusíme na mírném plameni než se vajíčko zatáhne.

Ingredience:

vejce
domácí slanina
cuketa
pepř
sůl



Viktorčina kulajda

Postup:

Čerstvé houby povaříme ve vodě se solí a kmínem. Použijeme-li sušené, namočíme je na ½ hodiny do studené vody, pak je pokrájíme. Asi po čtvrt hodině varu přidáme k houbám oloupané a na kostičky nakrájené brambory. Když jsou téměř měkké, přilijeme na zahustění zátřepku z mouky a vody. Po 10 minutách varu přidáme bujon a smetanu.

Nakonec polévku doplníme nadrobno nasekaným koprem a nakrájenými vajíčky, případně dosolíme dle chuti.

Ingredience:

2,5 litru vody
300 g čerstvých hub nebo 30 g sušených mletý kmín
sůl
5 velkých brambor
250 g smetany ke šlehání
3 vrchovaté lžičce hladké mouky
kopř
6 vajec uvařených natvrdo
1/2 kostky zeleninového bujonu

Křapáčová polévka

Postup:

Dáme vařit vodu, cibuli, česnek, mletý pepř a sůl. Mezitím si uděláme tmavší jíšku ze sádla a hladké mouky. Když je vše povařené, přidáme jíšku a dále povaříme. Nakonec vše přecedíme. Polévku dáme na talíř a přidáme na kousky nadrobené křapáče. Křapáče – z vejce a hrubé mouky zpracujeme těsto, které vyválíme a uděláme tenkou nudlovou placku. Tu nakrájíme na čtverce, které osmažíme na tuku.

Suroviny:

1 l vody
1 cibule
1 stroužek česneku
mletý pepř
sůl
1 vejce
hrubá mouka
sádlo



Česnekové buchtíčky z Hroznové Lhoty

Suroviny pro cca 50 kusů

Těsto:

Hladká mouka 450 g
1 kostka kvasnic
3 dcl mléka
1,5 dcl oleje
2 čl. oregana
1 čl. vegeta
1 čl. soli

Náplň:

20 dkg měkkého salámu
(nastrouhaného na hrubém struhadle)
Kečup
Na potření:
1 dcl oleje
5 stroužků česneku

Pomocí polévkových lžic vytvoříme malé bochánky, které plníme směsí salámu s kečupem (stejně jako u koláčků). Bochánky zabalíme a klademe na plech s pečícím papírem. Pečeme na 2000. Ještě horké potřáeme olejem s nastrouhaným česnekem.

Zelňačka

od Margoldových

Ingredience:

1 kg uzeného masa
3 kvalitní klobásy
1 kg kysaného zelí
400 g hub
100 g slaniny
1 větší cibule
ošemetné množství třtinového cukru
250 ml smetany ke šlehání
1 zakysaná smetana
5 stroužků česneku
4 bobkové listy
8 kuliček celého pepře
sůl voda



Postup:

Do rozpáleného hrnce švihnete na kostičky nakrájenou slaninu. Až bude opečená a pustí tuk, přidejte cibuli, též nadrobno a nechte zezlátnout. Mezitím si nakrájejte maso na větší kusy a klobásy na kolečka. Poněvadž jsme zapomněli míchat slaninu s cibulí, tak se to celé spálilo a je třeba začátek zopakovat, jinak to bude hnusný. Už máme ovšem přichystané maso, takže tu je jistá šance na úspěch! Na zezlátlou slaninu s cibulí hodíme veškeré maso a klobásy a necháme lehce orestovat. Sem

tam promícháme, trvá to asi 15 minut, podle počtu řvoucích dětí za zády je možno zkrátit dobu na pouhých 14 minut. Houby pokrájíme, ale ne příliš, musí to být velké kusy! Přidáme k masu a zase čekáme. Zpacifikujeme děti a po chvíli přichází na řadu zelí – přidáme k obsahu hrnce, podlijeme vodou (tak, aby bylo vše ponořeno, ale vařecha musí zůstat stát vprostřed!) a přidáme koření – sůl, bobkáč, prolisovaný česnek a pepř, přikryjeme poklicí a necháme probublávat, dokud si zase nevzpomeneme, že máme zelňačku na sporáku (klidně 2 hodiny). Hodíme si nohy nahoru, uvaříme kávu a děti s manželem vyženeme na zahradu.

V poslední fázi přichází na řadu dochucení. Ošemetné množství cukru (můj manžel rád 8 lžic, je třeba dávat postupně a vždy nechat manžela ochutnat – on si pokaždé spálí pusku, tak se u toho i pobavíte) postupně přidáváme do zelňačky, dokud nejsme nadměrně spokojeni, případně lze dosolit. Posledním krokem je smetana ke šlehání, kterou vlijeme, necháme lehce probublát a máme hotovo. Následující fázi zvládnou jen silné povahy – nechat odležet do druhého dne.

Při servírování dejte na vrch lžičku zakysané smetany a máte hotovo.

Prosím vás, nervěte do této zelňačky žádnou papriku, brambory a podobné nesmysly, nepatří to tam!

Vaječná Hlačenka

Postup: Nachystám si dva srncí hřebety, hlubší misku na zamýchání, 2 kastrůlky a nádobu na odměření 1/2 l tekutiny. Vezmu si sklenku zeleniny, nálev sleju do odměrky, zeleninu, vajička, salám a cibuli nakrájím na drobno. Vsypu do misky. Dle chuti i feferonky. Odměrku s nálevem doplním do 1/2 l a to vodou. Vezmu si kastrůlku, do jednoho dám 1/2 masoxu a 1/2 tekutiny z odměrky nechám provařit a pak odstavím, aby zchladla. Do 2 kastrůlka zbytek tekutiny a želatínu, ta se nevaří jen zahřeje. Mezi tím než to trochu schladne, dám do mísy majonézu, tekutiny smíchám dohromady a naliji do forem a nechá se ztuhnout v ledničce. Pak se krájí na plátky a dává se na veku
Přejeme dobrou chuť

Salát z červené řepy

od Majky a FMA

Postup: Řepu a jablka nastroháme na hrubém struhadle, přidáme ostatní ingredience, promícháme a necháme asi 2 hodiny uležet v ledničce. Podáváme ozdobené sýrem Cottage a pokapané citronovou šťávou.

Ingredience:

6 natvrdo uvařených vajec,
1 sklenka Kunovjanky nebo Moravanky
1 želatina Dr.Oetker
1 stř. cibule
1/2 kostky masoxu
1 malá sklenka majonézy
voda v receptu
20 dkg měkkého salámu šunkový

Ingredience:

400 g červené řepy
400 g jablek
1 lžíce oleje
1 jogurty
50g vlašských ořechů
30 g hrozinek
sůl
pepř
šťáva z 1/2 menšího citronu
sýr cottage na ozdobu

Zelňačka naší babičky

Zaplátílkovi

Recept na rychlou a vydatnou polévku, která nevyžaduje žádné velké kuchařské umění ani příliš času.

Postup:

Zelí lehce propláchneme, aby nebylo příliš kyselé. Nakrájenou cibuli vzpěníme na oleji ve větším hrnci, přidáme na kolečka nakrájenou klobásu. Pak zaleme 1,5 litrem vroucí vody, přidáme pytlíkovou polévku nebo gulášové koření, na drobno na krájené brambory a nakonec zelí. Vše vaříme, dokud brambory nezměkknou.

Podáváme třeba s domácími houstičkami :)

Ingredience:

1 cibule
1-2 balíčky bílého kysaného zelí
1 - 2 klobásy
3 brambory
pytlíková gulášová polévka na 1,5l vody
(nebo dobré gulášové koření)



Hlavní chody

Smažené cvočky se špenátem

Od Aleše

Recept na toto jídlo přinesla do naší rodiny teta, bude tomu již více jak sedmdesát let. Od té doby se u nás pravidelně dělá. Toto jídlo má jednu neuvěřitelnou schopnost, a to že dovede malé děti spolehlivě naučit jíst špenát.

Špenát:

Špenátový protlak upravíme běžným způsobem: Dáme na plotnu, po rozpuštění povaříme, přidáme mléko, 1 vejce a zasmažíme jíškou. Pro zjemnění můžeme zamíchat trochu zakysané smetany. Po odstavení z plotny přidáme podle chuti s trochou soli rozetřený česnek (ten již nevaříme) a dosolíme.

Bramborové cvočky:

Z vařených oloupaných a postrouhaných brambor, vajíčka a polohrubé mouky připravíme běžné bramborové těsto. Můžeme přidat trochu dětské

krupice, s těstem se pak lépe pracuje, nelepí se a neřídne. Z těsta děláme tenčí oválné placičky cca 5 cm v průměru (z tohoto množství těsta bychom měli připravit přibližně 20 až 25 ks cvočků). Kabanos (nebo jinou uzeninu) oloupeme, nakrájíme na špalíčky dlouhé přibližně 5 cm a každý špalíček podélně rozkrájíme na čtvrtky. Na každou placičku dáme čtvrtku špalíčku uzeniny, tu obalíme v těstě a vytvarujeme podlouhlou šišku. Šišky smažíme dozlatova ze všech stran v rozpáleném oleji na pánvi nebo ve fritovacím hrnci. Pro přípravu těsta můžeme použít i běžné bramborové těsto v prášku. Na toto množství stačí přibližně 20 dkg směsi (polovina 400 g balení).

Podávání:

V žádném případě cvočky špenátem nepoleváváme, podáváme je na zvláštní misce odděleně od špenátu. Stačí lžice na špenát, teplé cvočky bereme do ruky a přikusujeme jako výtečnou přílohu ke špenátu.

Ingredience:

40 dkg ve slupce vařených a oloupaných brambor
2 vejce
polohrubá mouka
dětská krupice (není nezbytná)
30–40 dkg kabanosu (nebo jiné levnější uzeniny)
olej na smažení
špenátový protlak
mléko
zakysaná smetana (není nezbytná)
jíška (ze sádla nebo oleje a hladké mouky)
česnek
sůl





Slaný brokolicový koláč

Od Anny

Postup:

Těsto zpracujeme ručně, nebo v robotu smícháním všech ingrediencí. Vytváíme ho do kulatého tvaru a vložíme do vymazané formy na koláč s vlnitým okrajem, případně do dortové formy. Těsto by mělo vyplnit dno a část okraje, alespoň 3 cm na výšku. Brokolici omyjeme, nakrájíme na kousky a povaříme několik minut ve vroucí osolené vodě doměkka. Mezitím si připravíme náplň: vejce rozšleháme, přidáme zakysanou smetanu, sůl, pepř a bylinky podle chuti. Můžeme přidat nastrouhaný sýr a rozmícháme. Na rozválené těsto ve formě naskládáme kousky brokolice a zalijeme připravenou náplní. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 25–30 minut dozlatova. Koláč lze použít na večeři, nebo jako pohoštění pro návštěvu

Ingredience na těsto:

300 g hladké mouky (může být i celozrnná)
1 lžička prášku do pečiva
1 lžička soli
150 g studeného másla nakrájeného na kousky
1 rozšlehané vejce
2-3 lžice studeného mléka

Ingredience na náplň:

1 brokolice
2 vejce
zakysaná smetana
sůl, pepř, bylinky dle chuti
150 g jakéhokoliv sýru – gouda, mozzarella, niva

Vepřová žebírka na medu

Od Evy a Pavla

Ingredience:

Směs:

2 lžice medu
1 palička česneku
2 lžice kečupu
2 lžice hořčice
1 lžice worcesteru

(v rámci zdravější varianty pro děti dáváme Tamari nebo Shoyu sójovou omáčku)

6 lžic oleje (dávám dvě a doplním vodou)

vepřová žebra
sůl

Postup:

Vepřová žebra osolíme a naložíme do směsi. V této směsi naložíme do zapékací misky, necháme dle potřeby pár hodin odležet v lednici, když nestihnáme, jen přelijeme nasolená žebra a dáme péct. Pečeme v troubě asi 2 hodiny.

Podáváme s chlebem a salátem a případně cibulí obalenou v solamylu a osmaženou. U nás podáváme k žebřům vždy čerstvý domácí kváskový chléb (300 g aktivního žitného kvásku, 300 g špaldové mouky, cca 150 g vody, 2 lžice soli, 2 lžice kmínu, slunečnicová a lněná semínka).

Velikonoční masový beránek

Od Evy a Honzy

Postup:

Mleté maso zalijeme smetanou, přidáme kukuřičný škrob a spojíme vejcem. Dochutíme solí, utřeným česnekem, bílým pepřem a všechno důkladně promícháme. Housky nakrájíme na menší kostičky, přidáme vejce, mléko a všechno dobře promícháme, přidáme nakrájenou klobásu na malé kousky, nasekanou petrželku, špetku strouhaného muškátového oříšku a sůl. Středně velkou formu na beránka důkladně vymažeme máslem. Dvě třetiny mletého masa vložíme do formy, lehce přitiskneme a rozložíme ho i po stranách formy. Vzniklou prohlubeň naplníme nádivkou a přikryjeme zbylou částí masa. Zakryjeme zadní částí formy. Naplněnou formu na beránka opatrně vložíme do vodní lázně a pečeme v předehřáté troubě při 160°C asi 60 minut. Pak ztlumíme troubu na 130°C a pečeme ještě 40 minut.

Ingredience:

500 g mletého masa
(vepřové, může být i s hovězím)
50 ml smetany
1 lžička kukuřičného škrobu
1 vejce
1–3 stroužky česneku
Bílý pepř, sůl
Máslo na vymazání formy
Nádivka:
1 pikantní klobáska
2 housky
1 vejce
50 ml mléka
1 lžice nasekané petrželky
Muškátový oříšek
Sůl

Po upečení beránka opatrně vyklápíme a ozdobíme snítkou petržele (do tlamičky), do jamek očí můžeme zapíchnout hřebíčky.



Horehronské halušky

Od Zdeňka a Danuše

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme velmi jemně. Přidáme 1/2 lžičky soli a mouku, zpracujeme na řídkší těsto. Házíme nebo propasírujeme do většího množství vroucí osolené vody. Zakryjeme poklicí a necháme vzpěnit. Jakmile halušky vyplavou, vybereme je nebo scedíme. Neoplachujeme! Do teplých halušek přidáme brynzou, vyškvářenou slaninu a zakysanou smetanu. Dobře promícháme a hned servírujeme s kefirem, kyselým mlékem...

Další varianta může být se slaninou, klobáskou a kysaným zelím.

Ingredience pro čtyři osoby:

400g brambor
200g polohrubé mouky
200g brynzou
200g zakysané smetany
200g slaniny
sůl



Řízky naruby

Od Dany

Postup:

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme, osolíme, opepříme. Vejce rozkvedláme s mlékem nebo pivem. Naklepané řízky obalíme ve strouhance, pak ve vajíčku a po obou stranách zprudka osmažíme. Usmažené řízky dáme do zapékací misky, na každý dáme plátek slaniny a posypeme cibulí (nakrájenou na měsíčky, můžeme přidat i houby). Podlijeme vodou a dáme asi na 1h zapéct při 180°C (přiklopené).

Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience:

Vepřové maso (kotleta, kýta)
slaninu – tolik plátků, kolik je řízků
strouhanku
4 vejce
1 dcl mléka nebo piva
4 větší cibule
sůl
pepř
olej na smažení

Římovské maso pod „sýrovou poklicí“

Postup:

Cibuli nakrájet a osmažit na oleji. Maso naklepat, osolit a posypat směsí paprik → položit na cibuli, podlít vývarem a dusit asi hodinu. Vymastit pekáček, položit rozpečené kotlety, které potřeme směsí/hmotou sýra a jogurtu. Péct ve vyhřáté troubě při 200 °C 20–30 minut.

Příloha:

vařený brambor, americké brambory, zeleninová obloha

Ingredience:

4 plátky krkovic
3 cibule
3 lžice olej
2 lžičky sladké papriky
½ lžičky pálivé papriky
sůl
150 ml vývaru
250 g strouhaného eidamu
1 malý bílý jogurt

Dušený králik s rozmarýnem a bílým vínem

od Moniky

Postup:

Králika vykostíme a nakrájíme na menší kousky. Osolíme, opepříme. Kousky masa obalíme v hladké mouce a zprudka opečeme v rozpáleném hrnci na větším množství olivového oleje do zlatohněda. Po chvíli opékání přidáme 6 rozmačkaných stroužků česneku a rozmarýn. Opečené kousky masa podlijeme bílým vínem a počkáme, dokud se alkohol neodpaří. Poté zalijeme kousky masa do 2/3 vývarem. Pod pokličkou na mírném ohni dusíme asi 40 minut, dokud maso nezměkne. Omáčku zjemníme 2 lžícemi másla, které necháme rozpustit. Nakonec přidáme hrst nasekané petrželky.

Příloha: Dušená rýže

Ingredience:

1 králik
Mořská sůl
Čerstvé mletý pepř
Hladká mouka
Olivový olej
6 stroužků česneku
Čerstvý rozmarýn (může být i provensálské koření)
400 ml bílého vína
500 ml zeleninového vývaru
2 lžice másla
Hrst čerstvé petrželky

Strážnický verbuňk

Od Bučkových ze Strážnice

Nejedná se o mužský folklorní tanec, ale o pikantní masový pokrm STRÁŽNICKÝ VERBUŇK je ideální pochutina po příchodu z hodové či jiné zábavy / Hrnc u nás máme na plotně a ten, kdo se vrátí i v pozdních nočních hodinách z nějaké společenské akce či večírku si dopřeje, jak je líbo.

Výborný „vyprošťovák“ / Výborně chutná i „naležaný“ na druhý den.

Tradičně si ho dáváme i na Bílou sobotu po vigílii

Postup:

Cibule nakrájete, podusit na sádle a přidat maso nakrájené na nudličky. Osolíme, opepříme a přidáme feferonku. Podusit, podlít vodou cca 1l (jako guláš) a vařit. Až je to téměř hotové (pozor nerozvařit maso) přidáme lečo, worcester, papriku (asi ½ balíčku), grilovací koření, česnek a křen. Krátce povaříme a zahustíme např. jako na guláš. Křen můžeme ještě přidat do talířů.

Příloha: čerstvý chléb nebo rýže

Ingredience: (asi pro 6-7 osob)

900g vepřové kýty
2-3 cibule
nejlépe vepřové sádlo /asi 2 lžice/
1-2 feferonky
lečo /používám sterilované domácí nebo z obchodu /
mletá paprika
sůl
pepř
česnek /2-3 stroužky/
worcester
grilovací koření
křen /kořen nebo sterilovaný/
na zahuštění jíšku
nebo 2 syrové brambory nastrouhat na jemném struhadle

Losos pečený v listovém těstě s tomatovou omáčkou

od Honzy

Postup:

Losos v těstě: Lososa bez kůže osolíme, okořeníme a poklademe koprem. Filety lososa zabalíme do listového těsta a položíme na plech s pečícím papírem, potřeme vejcem a pečeme cca 20 minut na 180°C. Nám nejvíce chutná s dobře vychlazenou tomatovou omáčkou.

Tomatová omáčka: Na másle orestujeme na jemno nakrájenou cibuli, mrkev a koření. Poté přidáme nakrájená a oloupaná rajčata, dochutíme a povaříme do změknutí mrkve. Vlažnou směs rozmixujeme.

Lze podávat jak vlažnou, tak i vychlazenou omáčku.

Ingredience:

Losos v těstě:

800 g čerstvého lososa

50 g čerstvého kopru

Sůl, bílý pepř

350 g listového těsta

1 vejce

Citron

Tomatová omáčka:

200 g loupaných a krájených rajčat

1 cibule

3 větší mrkve

3 stroužky česneku (dle chuti)

máslo

pepř celý, nové koření, bobkový listsůl,

pepř

Těstoviny s tuňákem

Od Horkých

Postup:

Cibule nakrájíme nadrobno a osmahneme do měkka na rozpáleném oleji. Přidáme tuňáka a po zahřátí tavený sýr nebo lučinu. Promícháme, podle chuti osolíme a okořeníme, a případně můžeme přidat kukuřici. Servírujeme s těstovinami a posypeme strouhaným sýrem.

Obdobným způsobem můžeme připravit i rizoto.

Ingredience:

3 velké cibule

olivový olej

3 velké (180 g) konzervy tuňáka

(nejlépe kousky v oleji)

tavený sýr nebo lučina

bazalka

těstoviny

(konzerva kukuřice v mírně slaném nálevu)

tvrdý sýr eidam

Tuňák na vrtuli z Bububuchlovic

Od malého ministranta Ondry

Postup:

Uvaříme vřetena podle návodu na obalu. Jakmile se uvaří dáme je do nádoby, kde se budou dávat další ingredience. Poté tam dáme všechny ostatní ingredience v libovolném pořadí. Poté musíme všechny ingredience dobře zamíchat. A můžeme servírovat.

Ingredience: (pro šestičlennou rodinu)

1 balení velkých vřeten

4 konzervy tuňáka

1 velká konzerva kukuřice

1 velká konzerva hrášku

1 středně velká sklenice majonézy

sůl

olivový olej

Pečené brambory s cibulkou

Od Ireny

Postup:

Nejdříve si umyjeme brambory a cibuli. Poté brambory nakrájíme na půlky a přidáme jemně nasekanou cibuli. Plech a brambory potřeme olejem a dáme péct s cibulkou, dokud nejsou zlaté.

Ingredience:

5–10 brambor

Cibule

olej

Můžete jíst samotné, ale dají se dochutit solí, pepřem, nebo tatarkou.

Královské kotlety

Od rodiny Vrzalových

Postup:

Kotlety naklepeme, na několika místech nařízneme, okořeníme a osolíme. Maso vložíme na dno tukem dobře vymazané zapékačí mísy a posypeme na kolečka nakrájenou klobásou. Přidáme očištěné, na plátky pokrájené žampiony, cibuli pokrájenou na kolečka a na vrch nahrubo nastrouháme tvrdý sýr. Vše zalijeme smetanou, přiklopíme pokličkou (alobalem), vložíme do předehřáté trouby a pečeme do měkka (cca 1:20 na 180 °C). Před dopečením odkryjeme, aby se vytvořila kůrčička (možno zapnout na chvíli grill).

Podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.

Ingredience:

4 vepřové kotlety bez kosti (500–600 g)
mletý pepř
sůl
1 nožička klobásy
100–150 g žampionů
2 cibule
4 plátky tvrdého (např. uzeného) sýra
asi 1,5 dl smetany 33 %
tuk na vymazání zapékačí mísky

Vepřové kotlety v majonéze

Od Jarka a Marie

Postup:

Všechny suroviny na marinádu promícháme. Maso osolíme a lehce naklepeme. Plátky masa protáhneme marinádou, naskládáme do mísky a zbytkem marinády zalijeme. Necháme v chladu uležet, nejlépe do druhého dne. Cibuli nahrubo nasekáme. Tři cibule rozprostřeme na dno pekáče. Na cibuli naskládáme maso obalené marinádou a posypeme je zbývající cibulí. Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Po 50 minutách posypeme maso nastrouhaným sýrem a ještě dalších 20 minut pečeme. Na posledních 10 minut můžeme pekáč odkrýt. Podáváme s jakkoliv pravenými bramborami a zeleninovou oblohou nebo salátem.

Ingredience:

4 plátky vepřové kotlety
sůl
4 velké cibule
100 g tvrdého sýra
Marináda:
250 ml majonézy,
1 lžička kari,
2 lžičky grilovacího koření,
3 lžičky křemzské hořčice

Pizza

Od Jaroslavy

Postup:

Vypracujeme kynuté těsto, necháme hodinu kynout. Poté vyválíme na přibližně půl centimetru, buď na celý plech nebo skleničkou vykrajujeme mini pizzy, potřeme kečupem a navrch dáme vše, co nám chutná (ne však jako pejsek s kočičkou), posypeme sýrem, lehce solí a oreganem. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Ingredience:

Množství na tři plechy
40 dkg polohrubé mouky
40 dkg hladké mouky
balíček kvasnic
4 dcl mléka
1 lžička cukru
2 dcl oleje
Špetka soli

Guláš z hlívy ústřičné

Od Lenky

Postup:

Na olej dáme zesklivatět pokrájenou cibuli, přidáme 2 špárky rozdrčeného česneku a 3 čajové lžičky sladké červené papriky, necháme zpěnit. Dále přidáme 1 polévkovou lžici hladké mouky a na kousky nakrájenou hlívu. Promícháme a zalijeme asi ½ litrem vody. Osolíme a přidáme zeleninový masox a ½ lžičky drčeného kmínu. Vaříme asi 20 min, případně zahustíme Solamylem nebo hladkou moukou.

Ingredience:

¼ kg hlívy ústřičné
1 velká cibule
2 větší špárky česneku
½ lžičky drčeného kmínu
3 lžičky sladké červené papriky
1 kostka zeleninového masoxu
olej
hladká mouka/Solamyl
sůl

Roštěci

Od Evy

Postup:

Naklepané kotlety namáčíme v omáčce po obou stranách.

Naskládáme do nádoby, zalijeme zbytkem omáčky a necháme v chladu uležet 24 hodin. Potom smažíme na pánvi 4 min. z každé strany.

Ingredience:

6 kotlet – bez kosti – naklepat
rozšlehat: 2 celá vejce
1 čl soli
1 čl pepře
1-3 čl worchestru
1-3 čl maggi
2 pl plnotučné hořčice
2 pl solamylu

Králík na šlehačce

Od Libuše

Postup:

Králíka nejlépe z domácího chovu, zabijeme, stáhneme a vyvrhneme – nebo koupíme v obchodě již upraveného k vaření. Králíka si naporcujeme, osolíme a opepříme, obalíme v hladké mouce a vložíme do rozšlehaných vajčiček. Na pánvičce rozpustíme máslo a prudce opečeme králíka z obou stran, aby nám rozšlehané vajíčko udělalo na masu zlatavý obal. Králíka vložíme do pekáčku a zalijeme šlehačkou a pečeme v troubě při 180°C do měkka asi tak 90 minut.

Ingredience

1 králík
200 g másla
200 g hladké mouky
4 vejce
1 šlehačka 31%
sůl
pepř

K hotovému masu je vhodné podávat bramborovou kaši nebo štouchané brambory.

Maso zapečené se sýrem

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, osolíme a opepříme. Následně dáme na máslem vymazaný plech a posypeme nakrájenou cibulí. Na cibuli rozprostřeme vrstvu nejmenno nastrouhaného sýru (můžeme mírně promísit s cibulí) a zalijeme šlehačkou. Takto připravené maso vložíme do vyhřáté trouby na 170 stupňů a pečeme přibližně 80 minut (dokud maso nezměkne a nezezlátne sýr).

Příloha: Maso podáváme s bramborem

Ingredience:

800 g vepřového masa (kotleta, krkovička)
300 g sýra
300 ml smetany ke šlehání
4 větší cibule
sůl
pepř

Králík na grilu

Od rodiny Mašterových

Před několika lety jsem měl možnost prožít Velikonoce v Řecku. Řeckokatolická církev slaví velikonční svátky týden po slavení Velikonoc římskokatolické církve. Náš hotel byl asi 50 metrů od kostela. Využil jsem možnosti se zúčastnit vzkříšení. Exultet, velikonoční chvalozpěv, v řečtině mi zní v uších dodnes... Na velikonoční neděli se ulice Atén přeměnily v grilpárty. Všude "grilovací mašinky"-rozně s jehňaty. Sousedé se scházeli, aby oslavovali Kristovo z mrtvých vstání. Co bychom za to dali, abychom se letos mohli sejít na bohoslužbě, na agapé... Napadlo mě poslat Vám jednoduchý recept, který je možné uplatnit třeba o Velikonocích.

Postup:

Králíka naporcujeme, vykostíme, osolíme, posypeme kořením divočina. Kedlubnu nakrájíme na kostičky, mrkev na kolečka, česnek prolisujeme. Připravíme alobal. Raději silnější. Je důležité, abychom alobal nepropíchli, protože maso by bylo suché. Alobal potřeme olejem. Králíka potřeme česnekem. Maso, kedlubnu, mrkve pokapeme olejem. Zabalíme do alobalu a dáme na gril. Grilujeme 45 minut až hodinu. Během grilování alobal obracíme. Jako přílohu doporučujeme vařené brambory, hranolky nebo pečené brambory

Ingredience

1 králík
2 mrkve
1 kedlubna
olej
3 stroužky česneku
koření divočina
sůl



Guláš pro vegetariány i masožravce

Od Věry

Postup:

Zeleninu krájíme na větší kousky, lilek i se slupkou. Na oleji dáme zesklovatět na drobno nakrájenou cibuli, zasypeme sladkou paprikou (můžeme přidat i špetku pálivé, jako na klasický guláš). Přidáme na větší kousky pokrájenou mrkev, necháme trochu osmahnout, pak přidáme nakrájený lilek a další zeleninu. Podlijeme horkou vodou a vše necháme dusit do měkka, ale zelenina musí zůstat trochu křupavá, nerozvařená. Ochutíme česnekem a pepřem podle chuti. Zahustíme hladkou moukou a může se přidat i trocha smetany.

Podáváme s chlebem.

Ingredience

Olej
Cibule
Sladká paprika
Česnek
Pepř
Sůl
Hladká mouka na zahuštění
1 lilek (baklažán)
2 větší mrkve
Lilek a mrkev jsou základ, dalšími ingrediencemi mohou být paprika, cuketa, kedlubna, pórek nebo žampiony, pro masožravce můžete přidat kousek klobásy.



Námořnické maso

Od Kotoučků

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na oleji opečeme. Přendáme do pekáče, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, nakrájené okurky a kapie. Rozsekané feferonky, kečup a pokapeme worcestrem. Vložíme do trouby a upečeme. Občas podlejeme a promícháme.

Ingredience

750 g vepřové kýty
sůl
pepř
3 lžíce oleje
3 lžíce cibule,
100g sladkokyselých okurek
100sterilovaných kapii
feferonky
5 lžic pikantního kečupu
worcestrová omáčka

Mozaika v alobalu

Od Simony

Postup:

Čtyři řízky naklepeme a osolíme. Dvě vejce umícháme na dvou lžících másla a osolíme. Po vychladnutí do nich přidáme hrášek, nudličky kapie na kostičky nakrájený salám (špekáček) a nastrouhaný uzený sýr. Směsí naplníme řízky, stočíme do válečku a položíme na čtverce alobalu. Každý čtverec stočíme a dobře uzavřeme, aby z něho nevytekla šťáva. Pečeme na pekáči v troubě asi 30 – 40 minut. Alobal otevřeme a řízky nakrájíme na plátky.

Ingredience

600 g vepřové kýty
2 vejce
2 lžice másla
Sůl
50 g sterilovaného hrášku
1 čerstvá kapie
100 g jemného salámu
50 g uzeného sýra

Můžeme podávat s vařenými nebo opečenými bramborami a tatarskou omáčkou.

Bůčková roláda

Od Marie

Postup:

Den předem umeleme maso přidáme trochu mléka, sůl a dáme do lednice odležet. Druhý den si usmažíme vejce (trochu řidší). Připravíme si na stůl potravinovou folii a na ní si rozprostřeme polovinu mletého masa. Potřeme hořčicí, poklademe šunkovým salámem, smaženými vejci, okurkami. Pocákáme trochu kečupem a pomocí folie uděláme šišku. Opatrně přendáme na pekáč a folii vyhodíme. Pečeme asi 3/4 hodiny.

Ingredience

1,5 kg mletého bůčku
hořčice
30 dkg šunkového salámu
8 vajec
kyselé okurky
kečup

Ratatouille

Postup:

Na cibulce podusíme nejprve tvrdší zeleninu (cuketu nebo nakrájené fazolky), po změknutí přidáme nakrájená rajčata. Dusíme asi dvacet minut se solí, pepřem a nakrájenými stroužky česneku. V závěrečné fázi přidáme bylinky.

Ingredience

1kg zralých rajčat
2 menší cukety nebo 0,5 kg fazolových lusků
1-2 cibule
4 stroužky česneku
sůl, pepř
středomořské koření (např. tymián)

Připravujeme pouze v sezóně z plně dozrálých rajčat. Do originální provensálské ratatouille patří také lilek a paprika, tato jednodušší verze je však také velmi dobrá. Podáváme buď jako přílohu k masu, nebo jako samostatné jídlo na způsob leča.

Panenko Olivie

Od Korbelů

Postup:

Ve větší míse společně našleháme olivový olej, balsamický ocet, hořčici a česnek. Medailonky naklepeme a z obou stran osolíme a opepříme. Takto připravené je naložíme do připravené marinády a necháme cca 2 hodiny odpočinout. Rozpálíme pánve s olejem a poklademe medailonky bez marinády. Pečeme cca 4 minuty z každé strany. Vyndáme z pánve a na ni vlijeme marinádu, přidáme olivy, pokrájena rajčata, možno přidat trochu tymiánu. Propékáme asi 2 minuty a pak vrátíme maso.

Ingredience

500 g medailonků z vepřové panenky
4 lžice olivového oleje
4 lžice balsamického octa
1 lžička Dijonské hořčice
2 stroužky prolisovaného česneku
sůl, pepř
2 hrsti vypeckovaných a přepůlených zelených oliv
4 ks sušených rajčat
(lepší jsou naložené v olivovém oleji)

Jako přílohu je možné podávat bramborové hranolky, bramborové tolárky pečené v troubě, americké brambory...



Calzone se šunkou a rajčaty

Od Hurtů

Postup:

Těsto: Do hrnce vložte 50 gr. vody, cukr, droždí a hřejte 2 min. (cca. 40 °C) a míchejte. Přidejte 170 gr. vody, mouku, olivový olej, sůl a hnětte těsto. Z těsta vytvořte koule a umístěte ji do velké mísy lehce potřené olejem a přikryjte lehce naolejovanou potravinářskou fólií. Poté nechte 2 hodiny kynout.

Náplň: Předehřejte si troubu na 200 °C. Na plech rozložte pečicí papír. Rozmixujte mozzarellu, poté rajčata a olej, přidejte sůl a bazalku. Těsto rozdělte na 4 díly a každý z dílů vyválejte do cca. 0,5 cm silné, kulaté placky o průměru 25cm. Na polovinu placky rozložte rajčata, mozzarellu a šunku. Náplň nekladte až k okrajům těsta, nechte si je volné. Mašlůvačkou namočenou do vody potřete volné okraje po celém obvodu. Kulatou, z poloviny naplněnou placku přeložte do půlměsíce a okraj uzavřete stlačováním vidličkou, zbavíte se tak i přebytečného vzduchu zevnitřku calzone. Pečte 20 – 25 minut na 200 °C.

Ingredience

220 gr. vody
1 čajová lžička cukru krupice
20 gr. čerstvého droždí
400 gr. hladké mouky
30 gr. extra panenského olivového oleje
1 ½ čajové soli

Náplň:

300 gr. mozzarely (na kousky 2-3 cm)
400 gr. rajčat na kousky
40 gr. extra panenského olivového oleje
1 čajová lžička soli
6 lístků bazalky
100 gr. šunky (na plátky)



Vepřová panenka se smetanovo-jablečnou omáčkou Gloss

postup:

Umyjeme brambory, a i se slupkou nakrájíme na libovolné tvary. Smícháme olivový olej s prolisovaným česnekem a kořením a v této směsi brambory obalíme. Dáme péct do trouby na horkovzduch, cca 150 °. Plátky vepřového masa si naklepeme, z obou stran osolíme a opepríme a na másle v pánvi opečeme. Poté maso vyndáme a necháme na teplém místě odpočívat.

Důležité – výpek z pánve nevytlváme!

-Oloupeme jablka a nakrájíme na měsíčky. Přidáme je na pánev s výpekem, zasypeme cukrem krystalem a necháme zkaramelizovat. Smažíme zprudka, cca 4 minuty. Poté zalijeme smetanou a necháme omáčku probublát, dokud nezhoustne.

Ingredience:

4 porce:
brambory – 800 g
česnek – 5 stroužků
olivový olej – 4 lžíce
sůl
libovolné koření (červená paprika, oregano, majoránka...)
vepřové maso
sůl
pepř
máslo – cca 25 g
smetana - 400 ml
jablka – 2 (Golden delicious)
cukr

Krevetové linguine

Od rodiny Beszédešových

Ingrediencie

Krevety - 500 kg

Ideálne mrazené / čerstvé neprevarené (šedá farba).

pre Brňákov / Žabiňákov - dostať v Ocean48 na Burianovom námestí.

Dajú sa nahradiť predvarenými (ružovými) krevetami / morskými plodmi / morskou rybou

Cesnak - 5-6 strúčikov

Olivový olej

Rajčiny

Buď konzervované (2 x konzerva / 400g),

alebo surové 500g bez šupky (obariť horúcou vodou, olúpať) nakrájané na kocky.

Pomodoro alebo rajčinový preklad

Pridať podľa farby a chuti.

Cukina - Stredne veľká.

Zvlášť uvarená a rozmixovaná.

Dávam na zahustenie. Má neutrálnu chuť, ale zafarbí jedlo na zeleno, preto pridávam pomodoro ...

Smotana na šľahanie alebo varenie - 250 ml

Soľ, cukor na dochutenie

Čerstvá bazalka

Pokrájaná na hrubo.

Môže byť aj sušená.

Linguine - 1 balíček

Prípadne špagety, vrtulky, motýle, penne

Parmezán na posypanie

Postup:

Na panvici rozpálime olivový olej a osmahneme prelisovaný cesnak (iba chvíľku aby nezhnadol a nezhorkol).

Pridáme mrazené krevety (prepláchnuté vo vode) a za stáleho miešania smažíme 5-7 min. Krevety postupne ružovejú a púšťajú šťavu. Keď sú jemne ružové, osolíme, prikryjeme panvicu a stíšime. Pridáme nakrájané rajčiny, rozmixovanú cuketu, pomodoro a pomaly dusíme. Nedusíme dlho (max 15 min.) aby sa krevety úplne nezcvrkli. Dochutíme soľou a cukrom podľa gusta. Na záver pridáme smotanu a čerstvú bazalku ktorou nešetříme. Poveríme 2 min. Medzi tým uvaríme cestoviny (podľa návodu na obale) a nastrúhame syr



Pikantní černá čočka na kari

Od Pavly

Postup:

Černou čočku uvaříme dle návodu. Na pánvi na másle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek, přidáme řapíkatý celer, po chvíli přidáme nahrubo nastrouhanou mrkev. Restujeme celkem asi 10 min, ochutíme solí, kari, kurkumou a smícháme s uvařenou černou čočkou. Podáváme se sázeným vejcem

Ingredience

200g černá čočka Beluga
100g mrkev
100g řapíkatý celer
1 menší cibule
3 stroužky česneku
1 lžička másla
¼ lžičky kari
¼ lžičky kurkumy

Falešný tatarák

Postup:

Na pánvi opečeme na drobno nakrájené brambory, dokud nejsou poloměkké, přidáme chléb a cibuli a opečeme do měkka. Přidáme špetku rozmarýnu, kečup, hořčici, papriku a worcestrovou omáčku. Přidáme trošku nastrouhané citronové kůry a trochu šťávy z citronu.

Ingredience na 2-3 porce:

4 malé brambory
4 krajíčky chleba
1 cibule
2 lžice kečupu
2 lžice hořčice
1 lžice papriky
1 lžice worcestrová omáčka
špetka rozmarýnu
1 citron

Zapečené brambory

Postup:

Do pekáče dáme nadrobno nakrájené brambory, přisypeme zeleninu, sýr a cibuli poté vše promícháme. Ve smetaně rozmícháme tavený sýr a můžeme přilít mléko, aby toho bylo víc. Celou směs zalijeme a dáme péct na 180 stupňů na cca 1 h a 20 min

Ingredience:

1 kg brambor
350 g zeleniny
250 g sýru
1 smetana ke šlehání
200 ml mléka
2 kostky taveného sýru
1 cibule

Velikonoční nadívání...

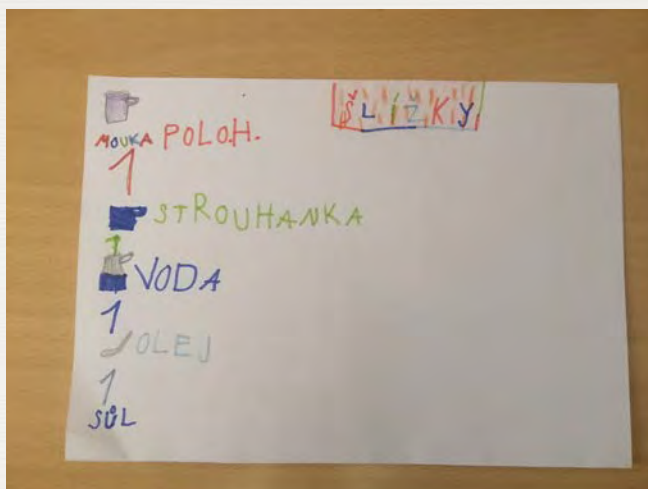
Od Lenky z Valašska

Postup:

Uzené maso uvaříme do měkka na páře a po vychladnutí maso nakrájíme na kostičky. Pekáček či menší plech si vymažeme máslem. Rohlíky si nakrájíme na menší kostičky, vložíme do pekáče. Na rohlíky posypeme nakrájené maso na kostičky. ¾ l mléka špetku, osolíme a se 2 lžicemi krupice uvaříme krupicovou směs. Krupici necháme chvíli odstát. Rozšleháme si 4 vajíčka a smícháme s krupicí. Vše nalejeme na rohlíky s masem. Nakonec si rozšleháme 1 vejce a celou směs v pekáči vajíčkem polijeme. Vše okořeníme špetkou pepře, majoránkou... Pro labužníky: na pánvi si osmažíme trochu špeku či slaniny a posypeme nadívání a dáme zapéct. Pečeme do zlatova v předehřáté troubě ¾ až 1.hod. na 180 °C

Ingredience:

1 ks uzené maso - koleno, plecko,
Máslo na vymazání
6 rohlíků
¾ l mléka,
5 vajíček
2 polévkové lžice dětské krupice,
sůl, majoránka, pepř,
kousek slanina, špek



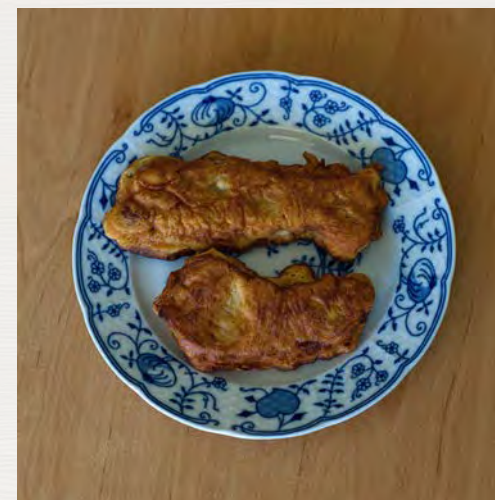
Šlízky

Marie a Amí

Spolu se mnou vaši mši sledovala i moje sedmiletá vnučka Amálka. Když jste ohlásili Farní kuchařku, hned ji napadlo, že se mnou ráda vaří "šlízky". Nakreslila recept, který vám posílám s mým podrobnějším popisem. Kdysi dávno jsem ho slyšela v rádiu od kuchaře, který pracoval tuším v Rakousku a lidem v restauraci nabízel oblíbené ovocné knedlíky. Byly z tohoto těsta. My je dnes často vaříme nasladko, to mají rády děti anebo jako přílohu k masu.

Postup
vše smísit, rozdělit na válečky (my děláme 4) a z nich krájet tvary, které pak můžete ještě tvořit do válečku-to dělá s oblibou Amálka, vařit v osolené vodě. Není to nějak zvláštní recept, ale my ho máme rádi. Je snadný. Třeba se vám také zalíbí.

Ingredience
Těsto:
1 hrnek (1/4) polohrubé mouky
1 hrnek strouhanky
1 hrnek vody-spíše méně
malá lžička oleje
trochu soli



Maso v těstíčku alias „Rošťáci“

Vlachovi

Postup:
do větší mísy rozklepneme vajíčka, osolíme, přidáme špetku mletého kmínu, namačkaný česnek, plnotučnou hořčici a vše rozmixujeme. Pak po menších dávkách přidáváme solamyl – opět rozmixujeme.
Těstíčko by nemělo být ani příliš řídké ani příliš husté.
Do takto připravené směsi vložíme na plátky nakrájené, naklepané a osolené maso.
Necháme zaležet do druhého dne.
Maso s těstíčkem osmažíme. Jako přílohu podáváme nejlépe brambory a čerstvou zeleninu.

Ingredience :
1kg maso (co má kdo rád, nejlépe kýta)
5x vejce
mletý kmín
sůl
česnek cca 10 stroužků
dvě polévkové lžíce plnotučné hořčice
solamyl

Pizza

Dohnalovi

Těsto

Ve vodě rozpustíme droždí, cukr a olej necháme rozpustit. Do roboty dáme mouku a nalijeme tekutou směs. Přidáme do těsta mouku. Pomažeme těsto olejem aby neoschlo a necháme odpočinout 10 minut. Vytvoříme 6 bochánků a necháme kynout 1 hodinu, přikryté. Zabalíme do folie a necháme v lednici fermentovat alespoň 12 hodin. Před pečením vyndáme z lednice alespoň 1 hodinu

Ingredience

500ml vlažné vody
10g čerstvého droždí
10 g cukru krupice
50 ml olivového oleje
1kg hladké mouky
30 g cukru

Na ingredience na vršek zapojíme fantazii, u nás doma jsou oblíbené tyto:

šunka, sýr různý - čedar, eidam, hermelín, niva, mozzarella, ananas, salám, ančovičky, slanina, žampiony, klobása, špenát

Při kompletování pizzy začneme rajčatovým základem, potom dáme oblíbené ingredience a zasypeme nahusto sýrem. Pečeme v troubě rozpálené na 250 stupňů asi 12 minut.

Zdravé corn flake řízečky

Postup:

Maso nakrájíme na menší plátky a z obou stran osolíme.

Bílky v misce zamícháme se špetkou soli. Do misky s bílky pak vkládáme maso a obalíme z obou stran. Poté předěláme do misky s corn flaky (lupínky je lepší malinko rozdrtit na menší kousky). Maso lupínky pořádně obalíme. Připravíme si na plech pečící papír.

Na papír pak pokládáme obalené řízečky. Řízky pokapeme olejem (slunečnicový nebo olivový). Pro dietní variantu řízky nepokapeme. Pečeme na 200°C asi 25 minut.

Ingredience:

3 ks kuřecích prsních řízků
3 bílky
500 g corn flakes (kukuřičné lupínky)
Sůl

Přiložky:

Bramborová kaše, vařené brambory, pečené brambory nebo to, co máte k řízkům rádi.

Přejeme dobrou chuť!

Medžadra

Kořenovou zeleninu očistit, nakrájet na drobnější kousky a orestovat. Přidat koření, sůl a vodu a dát vařit. Čočku osmažit dokud nezačne tmavnout. Čočku dát do vařící vody se zeleninou. Osmažit rýži do lehkého zhnědnutí. T+0 Přidat ke zbytku v čase T+15m. T+25m: pokud v hrnci zbyvá moc vody, tak vyvařit; odstavit z ohně, nechat cca 5m stát osmažit cibulku s česnekem (pěkně do zlato-va), poté přimíchat do zbytku

Varianty:

- možno přidat jogurt

Ingredience na 2 porce:

100 g čočky
100 g rýže/bulguru
400 ml vody
střední cibule
česnek
mrkev (příp. petržel, celer)
olivový olej
volitelně: jogurt
římský kmín (cca 1 vrchovatá lžička)
baharat (směs koření; složení níže)
kardamon
chilli
sůl
pepř

Baharat – složení:

24 g nové koření
24 g pepř
12 g skořice
12 g koriandr
8 g římský kmín
4 g muškátový oříšek
4 g hřebíček
2 g kardamon

Tarhoňa s uzeným a zeleninou

Postup

Uzené maso opereme a dáme vařit v osolené vodě. Až vaří tak 4 minuty, zcedíme vodu, propláchneme a dáme znovu vařit s obvyklou zeleninou do masové polévky. Moc nesolíme, maso bývá dost slané. Nevaříme dlouho, aby se nerozpadlo.

Tarhoňu odměříme, 1 díl, / 2 díly bude polévka / a dáme na pánvičku se lžičnou sádlem a osmažíme ji do zlaté barvy, tedy skoro na sucho.

Zeleninu – mrkev, cuketu, kedlubnu

naškrábeme škrabkou, ředkvičky na plátky,

jarní cibulku a pórek na šikmé proužky, /

nedávám rajčata / , tak na 2 lžících oleje pod pokličkou podusíme, nesmí být úplně měkká.

Před tím osolíme a přidáme koření na zeleninu.

Osmaženou tarhoňu přidáme na pánvičku k zelenině / použijeme velkou pánvičku / .

Odměříme 2 díly / 1 díl byla tarhoňa / z polévky z uzeného masa. Když nevystačí, přidáme vodu a pod pokličkou dusíme za občasného míchání / podle toho, jak kvalitní je pánvička / .

Je lepší, když tarhoňu ještě chvíli po vypnutí necháme pod pokličkou stát. Neměla by to být kaše, ale spíše krásná zrnka / viz opražení před vařením / K dochucení použijeme koření.

Uvařené uzené maso vypadá nejlépe ukrojené na plátky.

Ingredience :

Tarhoňa - v množství jako rýže na oběd /
Uzené ramínko nebo jiné uzené maso a
zelenina na polévku

Zelenina - nakrájené nejméně vrchovatý
hluboký talíř / - viz návod a koření na
zeleninu podle chuti - které přidáváme do
příloh třeba k těstovinám

Širokodolská pizza z doby coronavirové

Ana, Jakub, Kubík a Jeník Paulíčkoví

Postup

V misce vymíchejte hladké těsto, vyválejte a dejte na vymazaný plech. Tato činnost je velice oblíbená

u našich dětí. Povrch těsta potřete bílým tučným jogurtem – cca ½ malého kelímku bude stačit.

Zlehka osolte, opepřete, posypte mletou paprikou, popř. kořením na pizzu.

Nyní budeme potřebovat zejména to, co máme na pizze rádi. Takže na naší pizze najdete:

na kolečka nakrájenou šunku z masokombinátu Polička

plátkový sýr z Agricolu Polička

plátky hermelínu, nevím odkud

kolečka červené cibule, vypěstované v Širokém Dole

listový špenát, též ze Širokého Dole

černé olivy z plechovky

kukuřici, vypěstovanou v Širokém Dole

vajíčka od slepic našich rodičů v Širokém Dole

majoránku z maminy zahrádky

Korpus, pokladený těmito ingrediencemi, pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15 minut.

Ingredie

Na těsto potřebujeme

220g hladké mouky

½ lžičky prášku do pečiva

¼ lžičky soli

150 ml mléka – nejlépe nadojeného místní dojíčkou v místním kravině

1 lžice olivového oleje

Nakonec uklidíme nepořádek na kuchyňské lince a na podlaze. Tato činnost již není u našich dětí tolik oblíbená. Přejeme dobrou chuť!

MARINOVANÉ MEDAILÓNKY

Flek

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky, naklepeme a narovnáme do misky s marinádou.

Přikryjeme alobalem a necháme alespoň 2 dny uležet. Uleželé maso smažíme zprudka na rozpáleném oleji. Do výpeku přilijeme trochu vody, povaříme a medailónky štávou přeléváme.

Podáváme se smaženými brambůrky a oblohou.

Ingredience:

vepřové maso /nejlépe panenka, ale může být i plecko nebo kotlety/, lze použít i kuřecí řízky

Na marinádu:

1,5 dl oleje,
1 lžice kečupu,
1 lžice plnotučné hořčice,
1 menší cibule,
3 stroužky česneku,
sůl, pepř,
1 lžice oblíbeného koření /staročeské, na steaky, gyros a pod./,
1 lžice medu,
1 lžice sójové omáčky,
1 lžice worcesteru - stačí asi na 1 kg masa

Kuře ala kachna

Marie Špačková

Postup

Zelí propláchneme vodou a vysypeme na pekáč. Rozprostřeme ho po pekáči, posypeme kmínem a nakrájenou cibulí.

Kuře naporcujeme, osolíme, okmínujeme ze všech stran a položíme na zelí rozkrojenou stranou dolů. Podlijeme trochou piva. Pekáč přikryjeme, dáme do trouby rozpálené asi na 200 stupňů (pak můžeme zmírnit na 180 stupňů) a pečeme asi 90 minut. Ke konci můžeme poklop sundat, aby kuře zčervenalo a vytvořila se kůrčička. Tomu můžeme napomoci, když položíme na kousky masa před koncem pečení tenké plátečky másla.

Ingredience

500 g kysaného zelí
1 malé kuře
1 cibule, sůl, kmín, trochu piva na podlití

TĚSTOVINY SE SÝROVOU OMÁČKOU

Balíkovi

Postup:

Dáme vařit vodu na těstoviny. Až voda začne vařit, tak tam nasypeme 1 balíček těstovin a následně osolíme. Až budou těstoviny uvařeny, slijeme je. Do menšího hrnce dáme rozehrát tuk a orestujeme cibuli. Až zezlátne, přidáme nakrájenou slaninu. Po chvíli přidáme nastrouhanou nivu a zalijeme mlékem, aby se niva rozpustila. Zároveň přidáme provensálské koření a pepř. Když to začne probublávat, přidáme natřený jeden stroužek česneku. Vypneme hořák a přidáme asi čtvrtinu balíčku mražené kukuřice. Omáčku zamícháme dohromady s těstovinami a můžeme podávat.

Ingredience:

1 balíček těstovin
1 cibule
7 dkg slaniny
niva (podle toho, kolik chcete mít omáčky)
trochu mléka
1 šlehačka (nad 30%)
1 stroužek česneku
¼ balíčku mražené kukuřice
2 špetky provensálského koření
pepř

Řízky naruby

Kapounkovi

U nás tyto řízky máme nejraději k bramborové kaši a dopřáváme si je tehdy, když potřebujeme připravit si oběd alespoň zčásti předem – třeba když jsme slavili s našimi kluky 1. sv. přijímání, při rodinných oslavách, apod.

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky, lehce naklepeme a osolíme. Přichystáme si pánev, na které rozehrájeme olej. Vajíčka rozkvedláme v misce, strouhanku si připravíme na talíř. Cibuli nakrájíme na kolečka. Do zapékací mísy na dno poklademe plátky anglické slaniny, na každý dáme kolečko cibule. Plátky kýty obalíme prvně ve strouhance, potom ve vajíčkách a prudce osmažneme na pánvi (stačí jen lehce dozlatova). Řízky vrstvíme v zapékací míse, na každý vždy položíme plátek slaniny a kolečko cibule. Poslední vrstvu tvoří pouze řízky. Ničím nepodléváme. Takto připravené řízky buď necháme odpočinout do dalšího dne, kdy je dopečeme, nebo ihned vložíme do trouby a pečeme asi 1,5 hod. na 180°C. Krásně pustí šťávu, která se hodí při servírování.

Ingredience:

1 kg vepřové kýty
15 dkg anglické slaniny nakrájené na plátky
dvě velké cibule
cca. 5 vajíček
strouhanka
sůl, olej
zapékací mísa

Chilli con carne

Gadasovi

Ingredience:

Pro 4 osoby

PŘÍPRAVA: 50-70 minut

1 lžíci oleje

1 velkou cibuli

1 čerstvou červenou papriku

2 stroužky česneku

1 vrchovatou lžící pálivého chilli (nebo

1 lžičku, pokud chcete jemnější pokrm)

1 lžice sladké papriky

1 lžice drčeného kmínu

500 g mletého hovězího masa

1 kostku bujonu

400 g konzervovaných rajčat

½ lžice sušené majoránky

1 lžici cukru (podívejte se na tajný tip)

2 lžičky rajčatového protlaku

400 g sterilovaných červených fazolí

sůl a pepř



Postup:

Připravte si zeleninu. Nakrájejte cibuli na kostičky zhruba o půlcentimetrové hraně. U cibule to půjde nejlíp, když ji přepůlíte od kořínků směrem ke stonku, oloupete a směrem od stonku krájíte na tenké plátky. Nedokrajujte je až do konce - u kořínku by měla držet pohromadě. Poté ji otočte a pokrájte na kostičky. Papriku rozpulte, zbavte jádřince, opláchněte a nasekejte při bližně na centimetrové kostky. Nakonec oloupejte a nakrájejte česnek. Pustěte se do vaření. Postavte pánev na střední plamen. Nalijte do ní olej a nechte ho minutku nebo dvě rozpálit (na elektrickém sporáku to trvá o trochu déle). Do rozžhaveného oleje vhoďte cibuli a za pravidelného míchání ji asi pět minut smažte. Měla by změkknout a zesklovatět. Pak přisypte česnek, kostičky papriky, chilli, sladkou papriku a kmín. Za stálého míchání smažte ještě pět minut, dokud se všechny vůně pěkně promísí.

Ted osmahněte maso. Trochu ztlumte plamen, přidejte do pánve mleté maso a vařečkou se ho snažte rozdělit na co nejmenší kousky. Počítejte s tím, že olej s cibulí a kořením bude trochu prskat. Asi pět minut rychle míchejte tak, aby se maso rozdělovalo do hrudek a bylo stejnoměrně opečené. Udržujte střední plamen - maso by mělo být dokřupava usmažené, nikoli dušené. Pokud byste ho ale smažili příliš zprudka, hrozí, že česnek zhořkne a přichytí se ke koření.

Na řadě je omáčka. Kostku bujonu rozpustte ve 300 ml horké vody (obzvláště snadno to jde v mikrovlnné troubě) a přilijte vývar do pánve. Totéž proveďte s konzervovanými rajčaty. Potom přisypte majoránku, cukr, sůl a pepř. Na závěr přidejte rajčatový protlak a všechno ještě jednou důkladně promíchejte.

Poduste maso s omáčkou. Přiveďte směs k varu, zamíchejte a přiklopte pokličkou. Co nejvíc stáhněte plamen a nechte všechno dvacet minut probublávat. Občas zamíchejte a zkontrolujte, jestli se omáčka nepřichytává nebo zda se příliš neodpařila. Pokud ano, přidejte dvě lžice vody a podívejte se, jestli jste opravdu ztlumili plamen na minimum. Správně podušené chilli con carne by mělo být husté a šťavnaté.

Nakonec přidejte fazole. S pomocí cedníku je slijte a přidejte do pánve. Znovu pokrm přiveďte k varu a ještě deset minut ho povařte. Jestli se vám zdá omáčka příliš hustá, přilijte trochu vody. Ochutnejte a podle potřeby dokořeňte; je pravděpodobné, že jídlo bude potřebovat víc soli a pepře, než jste čekali. Potom už jenom odklopte pokličku a nechte chilli con carne aspoň deset minut odstát. Vydržte to - je to opravdu důležité, aby se chutě rozložily a maso nasáklo všechny vůně.

Příloha:

Chilli con carne můžete jíst úplně bez přílohy. My vám ale doporučujeme vařenou rýži, kterou zdobí čepička zakysané smetany. A nebo ho navršte na tortillu a posypte strouhaným čedarem. Můžete jím také naplnit 'kapsu' (wrap) - v tom případě k masu přidejte nakrájený hlávkový salát, rajčata a guacamole (omáčku z avokáda).

TAJNÝ TIP

Čokoláda - to je váš překvapivý trumf! Jakákoli tmavá čokoláda (mléčná i hořká) totiž chilli con carne rázem promění ve skutečnou specialitu. Stačí, když místo lžice cukru přidáte do hrnce zároveň s fazolemi jeden nebo dva čtverečky. Ale pozor, nepřehřejte to - přece nechcete, aby typické masité jídlo získalo čokoládovou příchut.

LÁNĚOŠ od skauta Kuldy

Jan Ohřál

pravý maďarský - dělal jsem klukům na skautském táboře, mělo to slušný ohlas, možná si někteří vzpomenou ;-)

Postup:

Do půlky hrnku nalijeme mléko (nesmí být studené z ledničky), rozmícháme lžičku cukru a nadrobíme kostku kvasnic. Vykynuté kvasnice (= stav "hrnečku vaří" ;-)) přidáme do mísy s moukou, solí, vejci a kysanou smetanou a vypracujeme těsto.

Zakryté utěrkou dáme na teplé místo vykynout - cca 1 hod.

Pak si na pánvi rozežřejeme olej (vyšší vrstvu) a s pomocí lžice vykrajujeme těsto (nebo si vypomůžeme trochou hladké mouky na ruce, aby se nám těsto nelepilo), → těsto roztáhneme do velikosti pánské dlaně (nejlépe necháme roztažené ještě minutku nakynout), a zvolna smažíme ve vyšší vrstvě oleje - z jedné a z druhé strany.

Vyjmeme z pánve na talíř (je dobré podložit 2 vrstvami papírové kuchyňské utěrky - aby se odsál tuk). Než vše nasmažíme, můžeme přikrýt druhým talířem, aby nevystydly, ale jsou dobré i nastudeno.)

Mezitím si připravíme věci na obložení - nastrouháme sýr, prolisujeme česnek (dá se dát do 1/2 skleničky vody) a odtud pak nanášet na usmažené langoše "mašlovačkou".

Podle chuti pak hotové langoše potřeme česnekem, dáme lžičku kysané smetany a posypeme strouhaným sýrem. Pro milovníky sladkého je možná verze s marmeládou.

Dobrou chuť! :-D

6.Přílohy

Dále potřebujeme: sýr na strouhání, 1-2 stroužky česneku, další kysanou smetanu (1-2 podle množství strávníků), a pro ty co to mají rádi nasladko - marmeládu

Ingredience: (pro cca 4 osoby)

1 kostka kvasnic
1/2 kg hladké mouky
1-2 čajové lžičky soli (nebojte se, není to moc)
1 dcl kysané smetany
2 vejce
event. trochu mléka podle potřeby
olej na smažení (celkově bude větší spotřeba)

Martinské kuře (Štěpánské kuře)

Málkovi

U nás doma se husa netěší zrovna velké oblibě, ale ani na Martina a ani na Štěpána jsme nechtěli přijít o tuto sympatickou českou tradici. Hledala jsem v různých receptech, až se mi jejich kombinací podařilo najít tu „naši husu“... Obvykle tento recept dělám z kuřecích čtvrtek, pak se aspoň nehádáme o nožičky, ale pro případ, že u Vás doma tento problém nemáte, v závorkách naleznete spíš postřehy pro přípravu celého kuřete, bude-li jiný než pro porcované.

Postup:

Den předem

Den předem kuře omyjeme, osušíme, osolíme a okmínujeme (u celého kuřete zvenčí i zevnitř). Zelí pokrájíme a k němu přidáme na drobno nakrájenou anglickou slaninu, na drobno nakrájenou cibuli a nastrouhaný muškátový oříšek. Vše smícháme a ke směsi přidáme kuře (do celého kuřete část směsi napěchujeme – vše se do kuřete nevejde a vchod zajistíte špejlemi). Nechte přes noc v lednici odpočinout.

Den D

Před pečením rozpálíme sádlo na silnostěnné pánvi a kuřecí čtvrtky ze všech stran na něm orestujeme. Mezitím v rendlíku pomalíčku ohřejeme pivo s povídky, stačí trochu, aby se povídka rozpustila a šla v pivu rozmíchat. Zelí přendáme na pekáč a položíme na něj kuřecí čtvrtky, polijeme je pivem (u celého kuřete si část tekutiny ještě odložte) přiklopíme víkem, nebo alobalem, a pečeme na cca 180 - 200°C asi hodinu čtyřicet. Celé kuře skoro 2 hodiny, v polovině pečení doporučuji celé kuře rozpůlit, polít pivem a pak dopékat, aby i zelí ze vnitř kuřete nasáкло chuť piva a výpeku a neměli jste dva druhy zelí. ;)

Přílohy

Ideální přílohou jsou bramborové nebo karlovarské knedlíky ;)

Ingredience:

4 ks chlazených kuřecích čtvrtek (nebo jedno celé kuře)
sůl
kmín
60 g sádla
1/4 l černého piva
2 vrchovaté lžice povídek
Zelí:
cca 1 kg červeného kysaného zelí (bud' 2 sáčky, nebo sklenice)
200 g anglické slaniny – klidně již krájenou
2 menší nebo 1 větší cibule
muškátový oříšek

BŮČKOVÉ KARBANÁTKY

Kobzovi

Postup:

Bůček pomeleme spolu se sýrem, osolíme a zalejeme vřelým mlékem. Vše spojíme dohromady a rukou promícháme. Necháme do druhého dne uležet v lednici. Poté tvarujeme karbanátky, které obalíme v trojobalu. Smažíme na pánvi. Podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience:

Pro 5 osob
500g bůčku
200g sýru (eidam, gouda)
Sůl
125 ml vřelého mléka
Olej na smažení
Na obalení:
Hladká mouka
Vejce
Strouhanka

Těstoviny s kuřecím masem a špenátem

Eva Kuklová

Postup:

Nejprve uvaříme těstoviny v osolené vodě. Poté na rozpáleném olivovém oleji zprudka orestujeme na jemno pokrájenou cibulku a kuřecí maso na kostičky. Přidáme sůl, česnek, bazalku a špenát. Chvilí ještě restujeme na mírnějším plameni a poté zalijeme smetanou a podusíme s bílým vínem, dokud omáčka nezhoustne. Nakonec na pánev přidáme uvažené těstoviny a promícháme je s již hotovou omáčkou. Ihned podáváme sypané parmezánem dle chuti a zdobené lístky čerstvé bazalky.

Ingredience:

4 porce:
400 g těstovin Fettucine
1 lžice olivového oleje
250 g kuřecích prsních řízků
100 g smetany
50 g parmezánu
300 g listového špenátu
1 menší cibulka
2 stroužky česneku
špetka bazalky
špetka soli
0,5 dcl bílého vína



Hovězí vývar s kaší

Krejčí

Postup:

Maso ve větším hrnci zalijeme studenou vodou, přidáme koření (sůl, pepř, nové koření, b.list), cibuli, a pozvolna vaříme. Když je maso téměř měkké zvláště uvaříme oloupané brambory (jakmile jsou ve varu osolíme je, přidáme trochu kmínu). Jakmile jsou brambory měkké, scedíme vodu, brambory rozmixujeme - při mixování postupně přidáváme teplé mléko a kousek másla - vyšleháme kaši.
Servírování: Do hlubokého talíře dáme porci bramb. kaše (uprostřed uděláme důlek - viz. foto) a do důlku vložíme porci masa a zalejeme vývarem. Opepríme mletým pepřem dle chuti.

Ingredience (4-5 porcí):

1kg hovězího masa + kosti (nejlépe h. krk, klížka, hrud)
sůl, nové koření (6 kuliček), pepř celý (10 kuliček), bobk. list (3ks), velká cibule
cca 1,5kg brambor, mléko 2-3 dcl, kousek másla

Dobrou chuť

Řízky trochu jinak

Doležalovi

Postup:

Plátky masa (u nás dnes kuřecí, jinak klidně vepřová krkovička) posolíme, popepříme a narovnáme na plech pomazaný olejem. Potřeme rozmačkaným česnekem, na to dáme na drobno nakrájenou cibuli, pak posypeme strouhankou a navrch strouhaným sýrem. Takto připravené maso zalijeme šlehačkou (případně dvěma - podle množství), přikryjeme a dáme péct. Raděj na míň, tak na 170 stupňů, hlídáme, aby se nám to nepřipalovalo. Čas podle masa - kuřecí cca hodinu, to vepřové bych nechala o čtvrt hodinku déle, to uvidíte.

Příloha - nejvíc se hodí brambory.

ingredience:

maso
olej
česnek
sýr
cibule

Byl to recept na řízky Richelieu z kuchařky Jiřiny Bohdalové, ale ještě je před koncem pečení zalévala červeným vínem. Tak už se my nerozmazluje. Děláme to takhle a kdo řízky ochutnal, ten si pochutnal.

Zelený koláč neboli zelená hranatá pizza

od Račanských

Recept pro ty, koho vaření moc nebaví.

Tento recept je naprosto jednoduchý, vymysleli jsme ho doma, ještě když jsem byla mladá holka, a to je už alespoň 35 let. Zdá se, že dnes už ho zná dost lidí, ale bohužel se nemůžeme chlubit tím, že by byl od nás. Chutná celé naší rodině s výjimkou Toničky, která nemá ráda zelí.

Postup: na plech rozválíme listové těsto, na něj položíme kolečka šunky či jiné uzeniny, pokapeme kečupem, nandáme na to kysané zelí a celé posypeme strouhaným sýrem. Dáme do vyhřáté trouby a za cca 20 – 30 min je hotovo.

Potřebné suroviny:

Listové těsto (my ho kupujeme, nadšenci ho mohou vyrobit)
Kysané zelí (na jeden plech dáváme 500g)
Šunka nebo jiná uzenina
Kečup
Tvrdý sýr na strouhání
Vše podle chuti.

Žádný luxus, ale nám chutná. A navíc teď, kdy je potřeba posilovat imunitu, je obzvlášť vhodný. Kdo chce posilovat ještě víc, může přidat česnek. :))) Nejlépe na hotovou pizzu.



PIKANTULE

od Veroniky

Postup

Brambory nakrájíme na měsíčky a 10 minut povaříme v osolené vodě. Mezitím nakrájíme kuřecí prsa na kostky, osmahneme je na pánvi, osolíme, opepříme a přidáme provensálské koření. Až je kuřecí hotové, vyjmeme ho z pánve a na pánvi osmahneme brambory. Takto opečené brambory dáme spolu s masem do 2 zapékacích misek. Přidáme pokrájený balkánský sýr, prolisovaný česnek, zamícháme a celé to zalijeme smetanou. Vrch posypeme nastrouhaným sýrem eidamem. Pečeme v zapékacích miskách na 180° cca 20 minut.

Ingredience pro 2 osoby:

2 kuřecí prsa
5 větších brambor
4 stroužky česneku
150 g balkánského sýru
100 g sýru eidam
1 smetana na vaření
Sůl
Pepř
Provensálské koření
Olej

Trhané vepřové maso podávané s tortillou, salátem a dresinkem

Bratři Salesiáni

Ingredience:

Rozpis na 4 porce:

1 kg vepřové krkovice bez kosti (v celku)

Marináda:

2 lžíce francouzské hrubozrné hořčice

1 lžíce přírodního třtinového cukru

1 lžíce sladké mleté papriky

1 – 2 dcl extra panenského olivového oleje

stroužek česneku

sůl

mletý černý pepř

Dresink, dip (dle chuti)

doporučené:

barbecue omáčka

pepřový dresink

nebo domácí dip

Tortilly, nekvašené chleby

Dají se koupit a nebo doma upéct

Salát (dle chuti)

ledový salát

rajče

paprika

okurka

polníček

rukola

Příprava:

Připravíme si marinádu; v misce smícháme třtinový cukr spolu s mletou paprikou, hořčicí, solí, pepřem, olivovým olejem a jedním prolisovaným stroužkem česneku, necháme v lednici marinovat 24 hodin!

Vložíme do kastrolu, podlijeme trochou vody, přiklopíme pokličkou a marinované maso upečeme doměkka v troubě vyhřáté na 130 °C, pečeme cca 4 hodiny (maso musí jít krásně vidličkami thrat!). Během pečení průběžně kontrolujeme, aby na dně kastrolu byla vždy trochu šťávy.

Očistíme si zeleninu na salát a nakrájíme na slabé plátky (rajče, okurka) nebo tenké proužky (ledový salát, paprika).

Připravíme si naše oblíbené dresinky nebo dipy.

Upečené maso přendáme do větší nádoby, necháme mírně vychladnout a pak ho natrháme vidličkou.

Šťávu z pečení přelejeme do menšího rendlíku a zredukujeme (vaříme - tím snižujeme obsah vody, zvýrazňujeme chuť a zvyšujeme hustotu).

Podávání:

Trhané maso, nakrájenou zeleninu, rukolu a polníček připravíme na samostatné misky, stejně tak šťávu z pečení, dresinky a dipy. Předehřejeme si tortilly nebo nekvašené chleby a pak už záleží na každém, jak si připraví svoji porci. Jestli si vezme tortillu, na ní položí zeleninu, trhané maso a polije šťávou a dresinkem a vše zabalí nebo si jednotlivé ingredience připraví na talíř a namáčí v dresinku a trhá si k tomu nekvašený chléb. Vyzkoušejte, co je vám nejpříjemnější.

Těstoviny s pórkem a ume octem

od Skácelů

Je to recept rychlý (tím pádem se hodí do rychlého rytmu naší rodiny), a zároveň trochu neobvyklý, vypadá pro někoho možná až "nebezpečně zdravě", ale oblíbil si jej rád i náš tatínek. Původní myšlenka k nám přišla od jedné naší kamarádky a my jsme si ji trochu přizpůsobili. Naše děti tohle jídlo milují a tak jej vybrali i pro sdílení s Vámi a celou farní komunitou.

Ingredience:

1 balík semolinových těstovin (tvary dle chuti)

1 pórek

medvědí česnek (sušeného cca 1 plná lžička)

slunečnicová semínka (cca 2 lžičky)

dýňová semínka (cca 1 lžička)

rozinky nebo sušené brusinky (cca 1-2 lžičky)

olivový olej

ume ocet (cca 1-2 lžičky) (pozn. prodává se v obchodech se zdr. výživou, jedná se o vedlejší produkt z nakládání japonských švestiček a má na ocet neobvyklou, slano-kyselou chuť. Je prima i do dresinků na saláty...)

med (cca 2 plné lžičky)

Postup:

Těstoviny dáme vařit. Pórek omyjeme, podélně rozkrojíme napůl a poté nakrájíme na půlkolečka. V kastrolu na oliv. oleji necháme za častého promíchání mírně změkhnout pórek (cca 3 min., pozor - nesmí se připálit, zhořkl by), přidáme medvědí česnek, rozinky, semínka, med a ume ocet, vše promícháme a pod pokličkou necháme na mírném plameni krátce podusit (dalších cca 5-7 min). Množství medu a ume octa příp. odladíme ochutnáním, my máme rádi nasládlou a zároveň malinko slano-kyselou chuť tohoto jídla. Když je směs hotova, promícháme ji s uvařenými těstovinami a můžeme podávat.

Dobrou chuť! :)

Srnčí maso se zapečenou zeleninou a rýží

Postup:

Vše smíchat, nechat hodinu marinovat.

Poté maso osmažíme na oleji, maso vyjmeme, do výpečku nalijeme zbytek šťávy z naloženého masa, povaříme, trochu zapražíme moukou příp nalejeme trochu vody k zředění.

Pak do omáčky vrátíme osmažené maso.

Rýži uvaříme běžným způsobem.

Nahrubo nakrájenou cibuli, cuketu, papriky, česnek... polejeme olivovým olejem, lehce osolíme, upečeme nebo grilujeme v troubě 20-30 min.

Ingredience:

cca 500g srnčího masa, nakrájet na

biftečky, lehce naklepat

sůl, pepř, tymián, majoránka

lžička dijonské hořčice

šťáva z 1/2 citronu

50 ml bílého vína

50 ml oleje

Jako přílohu milujeme česnekový dip- smícháme 1/2 kysané smetany, 2 lžičky bílého jogurtu, 2 vylišované stroužky česneku.

Přejeme dobrou chuť.

Kuřecí pyramida pečená v troubě

Od Trávníkovic

Ingredience:

Cca 1-1,5 kg kuřecích řízků (cca 10 ks řízků)
½ červené velké cibule
½ limetky
3 čerstvé papriky
2-3 cibule

Marináda:

2 hrnky řeckého jogurtu
1,5 polévkové lžíce třtinového cukru
3 stroužky rozmačkaného česneku
1 pol. lžíce soli
1 pol. lžíce kajenského pepře
2 pol. lžíce červené sladké papriky
1,5 lžíce římského kmínu (kumínu)
2 pol. lžíce oleje
šťáva ze 3 limetek



Postup: Vše zamíchat a kuřecí řízky do směsi naložit na cca hodinu (lze i přes noc). Vzít plech, doprostřed dát půlku cibule a do ní zabodnout např. čínskou hůlku nebo jiný dřevěný bodec (hrotem nahoru) a na ni postupně napíchat řízky tak, aby tvořily pyramidu (kvůli stabilitě), nahoru dáme půlku limetky. Zbytkem marinády maso polejeme. Okolo masové pyramidy naskládáme na větší kousky nakrájenou papriku a cibuli. Pečeme v rozehřáté troubě při 200 stupních cca 1 hodinu. Po vyjmutí ořezáváme po bocích jako kebab.

Podáváme buď jen se společně pečenou zeleninou, pečivem nebo lze směsí plnit tortilly.

Vinohradnická pánev

Když naše rodina jede na celý den pracovat do vinohradu, vaříme na ohni naši oblíbenou pochoutku. Pro tento účel jsme si pořídili litinový vyšší pekáč s poklicí, který je pro vaření na ohni ideální. A protože tento pokrm připravujeme jen ve vinohradě, název je jasný. Jídlo se vaří téměř samo, a proto mohou pracovat všichni včetně kuchaře. Ale připravit si jej můžete i doma, například na pánvi typu WOK.

Postup: Na lžíci sádla zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájenou klobásku, opečeme, přidáme krůtí prso nakrájené na nudličky, orestujeme, zalijeme lečem, přidáme trochu sojové omáčky, worchesteru, lžíci kečupu, 3 dcl vody, opepříme, přidáme drcený kmín a dle potřeby trochu soli. Vaříme spolu doměkka.

Jakmile je maso měkké, přidáme konzervu fazolí, konzervu kukuřice, promícháme, prohřejeme, necháme chvíli propojit chutě, podáváme s chlebem.

Dobrou chuť.

Ingredience:

½ kg krůtích prsou
1 lečo
sojová omáčka
worchester
cibule
klobáska
konzerva sterilovaných barevných fazolí
konzerva sterilované kukuřice
kečup
sádlo
pepř
drcený kmín
troška soli
voda

CHILLI CON CARNE

Postup: Ve větším hrnci rozpálíme olej a osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme na kostky nakrájenou papriku a nakrájený česnek. Přidáme mleté maso a mícháme, aby se rovnoměrně opeklo. Pak přidáme chilli a mletou papriku a důkladně promícháme s masem. Do hrnce přilijeme vývar nebo vodu a konzervovaná rajčata. Část konzervovaných rajčat můžeme nahradit čerstvými rajčaty, která oloupeme a nakrájíme. Přisypeme majoránku, cukr, sůl, pepř, nakonec přidáme rajčatový protlak a promícháme. Směs přivedeme k varu, zamícháme a necháme 20 minut lehce probublávat na mírném plameni, občas promícháme. Pokud se odpaří příliš mnoho omáčky, můžeme přidat několik lžic vody. Na závěr scedíme sterilované fazole a přidáme je do hrnce. Znovu přivedeme k varu a ještě 10 vaříme. Podle chuti dosolíme a dokořeníme.

Podáváme s chlebem nebo s rýží.

Ingredience:
1 velká cibule
1 červená paprika
2 větší stroužky česneku
500g mletého hovězího masa
300 ml hovězího vývaru nebo vody
400g konzervovaných krájených rajčat
400g sterilovaných červených fazolí
1 lžička chilli (nebo více, podle chuti)
1 lžice mleté sladké papriky
½ lžice sušené majoránky
2 lžičky rajčatového protlaku
sůl a mletý pepř
2 lžice cukru



Hovězí plátky na cibulce s bramborami

Postup:
1. Maso nakrájíme na plátky (asi 6 plátků), nasekneme okraje, osolíme, opepříme, není třeba naklepávat. Cibuli nakrájíme na kostičky.
2. Maso opečeme na rozpáleném sádle z obou stran do hněda a odložíme na talíř. Do výpeku nasypeme cibuli a opečeme do zlatohnědé barvy, zaprášíme hladkou moukou, zalijeme hovězím vývarem nebo vodou a vložíme maso zpět.
3. Přikryjeme pokličkou, vložíme do vyhřáté trouby a při 170 °C pečeme asi 1,5 hodiny, lépe 2 hodiny.
4. Podáváme s vařenými bramborami posypanými pažitkou.

Ingredience
600g hovězí zadní kýty
1 velká cibule
¾ litru hovězího vývaru (nebo vody)
Sůl
Pepř
Sádlo
1 lžice hladké mouky
Brambory
Pažitka

Podbradek na víně

Od Jožky z Poteče

Postup:

Lalok nakrájíme na tenké plátky cca 0,5cm, osolíme, opepříme z obou stran a naskládáme do sádlem vymazaného pekáče. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kostky. Podbradek zlehka posypeme kořením a navrstvíme na něj cibuli. Zalijeme bílým vínem, zakryjeme a dáme péct do trouby na 180°C. Během pečení poléváme vínem. Pečeme asi 30 - 45 minut.

Podáme s bramborovou kaší nebo chlebem.

Ingredience – 4 osoby:

Podbradek (lalok) 1kg
Cibule 1kg
Sůl přiměřeně
Pepř přiměřeně
Grilovací koření
Bílé víno 1l

Králík v šouletu

Postup: Králíka naporcujeme, opláchneme, osolíme a na oleji zprudka orestujeme. Hlávku zelí rozložíme na jednotlivé listy a poté v osolené vodě 5 minut povaříme, poté scedíme. Slaninu nakrájíme na malé kousky. Do velkého hrnce vložíme na dno 1/2 zelí, na zelí položíme králíka, posypeme slaninou, solí a kmínem. Dáme zbytek zelí a slaniny, posolíme a dáme kmín, zalijeme olejem, který nám zůstal z restování králíka a zalijeme trochou vody. Dáme péct do trouby na 200°C na hodinu. Podáváme s bramborem.

Dobrou chuť :)

Ingredience:

1 králík
1 hlávka zelí
200g slaniny
kmín
sůl
olej

Vepřová na hořčici

Od Barabášových

Tento recept je v naší rodině oblíben řadu let jako slavnostní jídlo, více než svíčková na smetaně. Příprava je rychlá a snadná.

Postup: Na dukátu osmahnout 2 velké cibule (ne až do zlatova), naklepat 4 plátky vepřové kotlety, osolit, pomazat (hodně) plnotučnou hořčicí z obou stran a maso postupně naklást na osmaženou cibuli. Podusit asi půl hodiny. Pak vyndat maso a omáčku zahustit hladkou moukou. Po zahuštění omáčku propasírovat přes cedník, krátce povařit a přidat smetanu. Potom můžeme maso vložit zpět do omáčky. Pokud maso pustí málo šťávy, dle potřeby omáčku zředíme vodou. Je lépe si oběd připravit den předem, aby se omáčka rozložila. Omáčka má být tak akorát hustá.

Ingredience:

4 vepřové kotlety
Dukát (nebo jiný tuk – ne 100% tuk)
2 velké cibule
Sůl
Plnotučná hořčice
Hladká mouka
Kysaná smetana (může být i sladká)

Podáváme s houskovým knedlíkem.

Lečo s rýží

Postup: Hrnek rýže propereme v hrnci a zalijeme 1,5 hrnkem vody. Přidáme sůl, nakrájenou papriku, rajčata a salám, vše na kostičky. Zamícháme a povaříme cca 20 minut a podáváme.

Ingredience:

Hrnek rýže
2 střední rajčata
2 čerstvé zelené papriky
Sůl
salám Gothaj cca 25 dkg
(nebo jiný měkký salám)

Lilek na kari s cizrnou pro 4-6 osob

Ingredience:

2 větší cibule
2 střední lilky
500 g rajčat (i cherry rajčátka) čerstvá rajčata lze nahradit konzervovanými rajčaty (2 plechovky loupaných rajčat)
4 lžíce rajčatové šťávy pasata (v případě použití konzervovaných rajčat není třeba)
4 stroužky česneku
2 lžíce kari koření (intenzita chutě záleží na gustu strávníka:)
5cm čerstvého zázvoru
1 polévková lžíce koření garam masala
1 plechovka naložené cizrny
mořská sůl
pepř na dochucení
na ozdobu bílý jogurt a čerstvý koriandr

Postup:

Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. Lilky Lilky omyjte a nakrájejte i se slupkou na větší kostky. V kastrolu nebo v hluboké pánvi na oleji osmažte cibuli a lilky. Než změknou, oloupejte a nakrájejte na tenké plátky 4 stroužky česneku a přidejte do kastrolu spolu s jemně nasekaným čerstvým zázvorem. Přidejte 2 lžíce kari koření a krátce osmahněte. Nakrájejte na kostky rajčata nebo na půlky cherry rajčátka, přidejte do kastrolu a nechte pustit šťávu. pak přidejte rajčatovou šťávu a okapanou cizrnu z konzervy. Pokud přidáváte konzervovaná rajčata, rajčatová šťáva není třeba. Nechte mírně vařit za stálého míchání 25 minut, dokud kari nezhoustne. Je-li třeba, trochu podlijte rajčatovou šťávou (trochu pasaty naředte vodou). Po uvaření kari ochutnejte, dochutte solí a pepřem, přidejte 1 polévkovou lžici koření garam masala a promíchejte. Na ozdobu lze použít čerstvý koriandr a bílý jogurt (na zjemnění chuti)

Servírujte s rýží basmati či bagetkou.

Krůtí guláš s mrkví

od Šťastných z Brna

Postup:

Mrkev, cibulku a maso nakrájíme na kousky a opečeme na oleji. Rozehřejeme máslo a vmícháme do něj mouku. Jišku zalijeme vývarem a mlékem, vše přivedeme k varu. Přidáme zeleninu a maso, vmícháme hořčici a vše dusíme při nízké teplotě. Krůtí guláš pak okořeníme.

Podáváme s rýží.

Ingredience

1 mrkev
1 natová cibulka
100g krůtích prsou
1 lžička oleje
1 lžička másla
1 lžička hladké mouky
100ml vývaru
2 lžíce mléka
1 lžička hořčice
sůl
pepř

Setyho zapečená krkoviče

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a potřeme olejem, osolíme a opepříme. Necháme v uzavřené nádobě nejlépe přes noc v lednici. Pekáč si vymažeme sádlem. Plátky vložíme do pekáče a potřeme z horní strany hořčicí a položíme na ně plátky šunky. Oba sýry nastrouháme na slzičkovém struhadle. Hermelín v misce promícháme s paprikou. Oloupanou cibuli nakrájíme a hustě jimi poklademe maso. Na cibuli uděláme hromádky z nivy, nahoru dáme paprikový hermelín, přiklopíme a dáme do trouby. Pečeme na 200 stupňů 50 minut. Poté teplotu snížíme na 170, odklopíme a dopékáme zhruba dalších 20 minut. Poznámka: Místo nivy, nebo hermelínu můžeme použít eidam, prostě komu co chutná.

Dobrou chut'

Ingredience:

10 vysokých plátků krkoviče bez kosti
10 plátků šunky
150 g sýr niva
150 g hermelínu
10 lžiček hořčice
3 ks cibule
mletá paprika
sádlo
olej
sůl, pepř

Vepřová žebírka na zázvoru

Trojkoři

Na marinádu očistíme chilli papričku (nebo sušené chilli z mlýnku), zbavíme ji semínek a nakrájíme najemno. Zázvor nastrouhejte a česnek prolis. Vše dáme do středně velké misky spolu s jablečnou šťávou, octem, kečupem, hořčicí, sójovou omáčkou a medem. Promícháme a nalijeme na žebra. Ideálně necháme přes noc v chladu odležet do druhého dne. Před pečením maso osolíme a polijeme olivovým olejem a pečeme pomalu v troubě na 150 -180°C cca 2,5 - 3 hod. Během pečení obracíme a podléváme vodou tak, aby se maso nevysušilo. Před koncem pečení pečeme na volno bez zakrytí.

Podáváme s čerstvou zeleninou a bramborovou kaší nebo zeleninovým salátem a chlebem.

Suroviny
olivový olej
vepřová žebírka 4 pláty (celkem cca 1,5 kg)
sůl

Marináda:
čerstvá červená chilli paprička 1 ks nebo sušené chilli (mlýnek)
kousek čerstvého zázvoru
česnek 5 stroužků
přírodní neslazená jablečná šťáva 100 ml
bílý vinný ocet 50 ml
kečup
2 vrchovaté lžičce hořčice
sójová omáčka 1 lžičce
pampeliškový med 2 vrchovaté lžičce



Kuře s kešu ořechy

Čamlíková s rodinou

Postup:

- 1) Rozpálíme pánev, poté vsypeme nasucho kešu ořechy a 1-2 minuty je pražíme. Přendáme do mističky, sypou se až na hotový pokrm na talíři.
- 2) Do rozpálené pánve dáme olej. Přidáme česnek a pár sekund necháme smažit na oleji, dokud se nerozvoní. Přidáme papriku a kuře, prudce opékáme asi 2 minuty.
- 3) Přidáme hoisin omáčku a rýžové víno (nebo vodu či vývar) a stále při vysoké teplotě mícháme, dokud kuře nezměkne.
- 4) Vmícháme sezamový olej a cibulovou nať. Již dále nevaříme. Ozdobíme praženými kešu ořechy.

Cuketová nádivka

Od babičky Věry z Nymburka

Postup

Vložíme na vymaštěný plech. Upečeme.
*Podáváme s bramborem, nebo jen tak.
Je to dobrota.*

Ingredience

Hrst (půl hrnku, 75 g) kešu ořechů
1 červená paprika (nakrájená na proužky)
450 g kuřecích prs (nakrájených na proužky)
4 stroužky česneku (prolisovat)
3 polévkové lžičce hoisin omáčky
3 polévkové lžičce (nejlépe arašídový)
Jako příloha rýže
Nepovinné ingredience
2 polévkové lžičce rýžového vína nebo cherry
2 kávové lžičky sezamového oleje
Natě z jarní cibulky na ozdobení

Ingredience

4 vejce
4 hrnky nastrouhané cukety nahrubo
1 a půl hrnku polohrubé mouky
Půl hrnku cibule
Půl hrnku oleje
Půl hrnku nastrouhaného sýra
30 dg měkkého salámu na kostičky
Majoránka, pepř, sůl, špetka prášku do pečiva

Grenadířmarš

Postup

Brambory nakrájíme na kostičky a uvaříme s kmínem v osolené vodě. Nudle uvaříme ve slané vodě, scedíme a necháme okapat. Cibuli nahrubo nakrájíme a na sádle upražíme. Vše dobře promícháme a podle chuti osolíme. Můžeme i opepřit.

Podávání:

Zapíjíme mlékem nebo keřirem. Toto jídlo můžeme použít jako hlavní pokrm na Velký Pátek.

Ingredience

0,8 – 1 kg brambor
4 hrsti dlouhých širokých nudlí
5 větších cibulí
rostlinný olej
kmín
sůl

Ležácký guláš

Ingredience

Ležák 12x 12°
Guláš

Postup

Připravíme si podtácek (pokud nemáme, použijeme ubrousek), vymyjeme krýgl, opláchneme krýgl ve studené vodě, vychlazený ležák na jeden zátah nalijeme po stěně do krýglu, vedle přidáme guláš



Nebíčko v papulce

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, obalíme v koření, zalijeme mírně olejem, promícháme a necháme uležet v lednici 2 hodiny. Odležené maso osolíme, opepříme, dokořeníme a podusíme ve větší pánvi, v druhé pánvi na oleji osmažíme lehce nakrájené cibule nebo pórek, přidáme nakrájené okurky na kostičky, zalijeme kečupem. Obě pánve smícháme, dochutíme a přidáme ušlehanou šlehačku, která udělá omáčku a zároveň zjemní pikantnost. Jako přílohu navrhuji hranolky, opečené brambory nebo rýži.

Podáváme s láskou, úsměvem a vděčností, že můžeme společně jíst.

Ingredience:

svíčková (možno nahradit krůtím nebo kuřecím masem)
2 cibule nebo pórek
sterilované okurky
kečup
koření - Kari, Pašerácké koření nebo koření Kuře Polo (nebo vaše oblíbené), sůl, pepř, trochu pálivé papriky
olej
ušlehaná šlehačka

Pusinky

Od čirinky

Postup:

Z mléka, vajec, mouky, koření a česneku vytvoříme hustší omeletové těsto, do kterého přidáme žampiony, tvrdý sýr a kuřecí maso. Rozpálíme olej a smažíme maličké omeletky-pusinky (na každou cca 2 polévkové lžíce vzniklé hmoty).

Podáváme s brambory a zeleninovým salátem, někdy jen s větším množstvím zeleninového salátu. Chutnají teplé, ale nejsou špatné ani studené.

Dobrou chuť všem přeji Přehnalovi

Ingredience:

hrstka droboučkových kostiček z kuřecího masa
0,5 l mléka
2 vejce
cca 25 dkg hladké mouky
cca 15 dkg postrouhaného tvrdého sýra (Eidamu 30%)
hrstka nadrobno pokrájených žampionů
sůl + pepř
cca 2 stroužky česneku
olej na smažení



Pizza šneci

Postup

Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečicím papírem. Listové těsto můžeme koupit již rozválené v pečicím papíře, to můžeme jen rozložit. Pokud máme listové těsto vcelku, rozválíme. Těsto pokapeme kečupem a rozetřeme po celé ploše těsta (od krajů asi 1 cm). Kečup posypeme oreganem (koření na pizzu), množství podle chuti. Dále poklademe po celé ploše šunkou a na ni sýr. Sýr můžeme použít libovolný polotvrdý či tvrdý - eidam, madeland, sýr ementálového typu. Plátkový sýr můžeme případně i nahradit sýrem strouhaným. Těsto s náplní srolujeme do rolády, při rolování mírně utahujeme. Roládu nakrájíme na asi 1 cm silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Šneci na plechu potřeme rozšlehaným vejcem. Pizza šneci z listového těsta pečeme při 180 °C dozlatova, tj. asi 20 minut. Můžeme je podávat ještě teplé nebo nechat vychladnout a podávat studené.

SLADKÁ VARIANTA:

Rozválené listové těsto posypeme cukrem, skořicí a vanilkovým cukrem. Placku opatrně srolujeme do ruličky a zkraje krájíme asi půl centimetru silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Šneci můžeme ještě z vrchu posypat znovu skořicí a potřeme rozkvedlaným vejcem.

Ingredience

listové těsto
200 g plátkového sýra
200 g anglické slaniny jemně nakrájené
Koření
kečup



Tortilla s kuřecím masem.

POSTUP

Mouku promícháme se solí a přidáme olej. Těsto zpracováváme opatrně, pomalu přiléváme teplou vodu. Jemné a pružné těsto necháme odležet zabalené v mokré utěrce. Z kousků těsta (3 lžice) vyválíme kulatou placku, tu poprášíme hladkou moukou (aby se nám jednotlivé placky nepřilepily) a zakryjeme utěrkou, postup opakujeme, až zpracujeme všechno těsto. Na nepřilnavé pánvi na sucho jednotlivé placky upečeme z obou stran dozlatova (15 sekund z každé strany).

Nejdříve si připravíme majonézový dip. Česnek oloupeme, prolisujeme a promícháme s majonézou, kečupem a ostrou hořčicí. Omáčku osolíme, opepříme a necháme v chladu rozležet. Kuřecí prsa omyjeme, očistíme a osušíme. Nakrájíme na menší hranolky, osolíme a obalíme v mouce, vejci

a strouhance. Obalené maso osmažíme na oleji dozlatova a uchováme na teple. Listy kadeřavého salátu omyjeme a osušíme. Omytou okurku a rajče nakrájíme na plátky. Jarní cibulku jemně usekáme. Tortilly zvlhčíme vodou a ohřejeme v mikrovlnné troubě. Každou placku slabě potřeme kečupem a poklademe salátem. Na listy navršíme omáčku, kterou posypeme cibulkou a rozložíme smažené kousky kuřete. Nakonec klademe rajčata a plátky okurek. Horké tortilly zespodu částečně přehneme a boční strany srolujeme.

Tortilly plněné kuřecím masem a zeleninou s ochucenou omáčkou podáváme jako vydatnou svačtinu nebo lehkou večeři.

Ingredience

2 hrnky hladké mouky
půl hrnku vlažné vody
3 polévkové lžice oleje
1 čajová lžička soli

1/2 ks salátové okurky
4 ks tortilly
8 listů salátu Lolo Biondo
1 ks velkého rajčete
250 g kuřecích prsou
1 ks vejce hladká mouka
na obalení strouhanka
2 stroužky česneku
2 lžice kečupu
1/2 lžičky ostrá hořčice
4 lžice majonézy
mletý černý pepř, sůl



Vepřové v mrkvi

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky a promícháme se solí. Na sádle zprudka opečeme maso a vyjmeme z hrnce. Dvě mrkve nakrájíme na kostičky a ve stejném hrnci osmahneme. Přihodíme cibuli a spolu s mrkví osmahneme dozlatova. Do kastrolu vrátíme maso a zalijeme horkou vodou tak, aby bylo maso do dvou třetin ponořené. Dusíme pod poklicí na mírném plamenu zhruba hodinu. Zbytek mrkve nakrájíme na dvoucentimetrové špalíčky zešikma. Po hodině dušení maso vyjmeme a zbytek zeleniny a šťávy rozmixujeme tyčovým mixérem. Vrátime maso do hrnce, přidáme mrkev na špalíčky, dochutíme solí, pepřem a špetkou muškátového oříšku a dusíme ještě 30 min.

Podáváme s hedvábnou bramborovou kaší

Ingredience:

800g vepřové plece
8 mrkví
1 cibule
Sádlo
Sůl, pepř, muškátový oříšek



Brynzové halušky

Jacob a Zuzka Jankovi

Postup:

První si osmažíme anglickou slaninu. Poté dáme vařit hrnc s vodou (na halušky). Mezitím oloupeme brambory, nadrobno je nastrouháme a vylijeme přebytečnou vodu. Přidáme mouku, vejce, sůl a vše zamícháme. Pokud je těsto moc řídké, přidáme mouku. Těsto protlačíme přes síto na halušky (pokud nemáme, můžeme použít struhadlo nebo po malých kouskách těsto dáváme do vody lžičkou). Až halušky vyplavou na povrch, posbíráme je sítkem. Aby se nelepily, můžeme je opláchnout studenou vodou, nebo promíchat s troškou sádla vyškvařeného ze slaniny.

Až budou halušky hotové, ihned do nich vmícháme brynz, aby se roztopila. Při servírování přidáme nahoru slaninu (popř. ji rovnou vmícháme do halušek) a můžeme ozdobit ještě petrželkou nebo pažitkou.

Ingredience:

700 g brambor
300 g polohrubé mouky
1 vejce
Špetka soli
500 g brynzy
250 g anglické slaniny

Gnocchi se špenátem

Postup

Nejprve si podle návodu uvaříme gnocchi. Na pánvi lehce osmažíme cibulku, přidáme špenát, dokud nezměkne, poté smetanu, nastrouhanou nivu a česnek, necháme povářit, dokud omáčka nezhoustne, dochuťíme (bylinky, sůl, pepř). Gnocchi přidáme do omáčky a promícháme, necháme chvíli „odpočinout“

Dobrou chuť <3

cca 2-3 porce

Ingredience

1 balení gnocchi
cca 300g špenátu (čerstvý nebo mražený)
100g niva
smetana na vaření (dá se nahradit rostlinnou)
česnek, cibule, bazalka, pepř, sůl

Pečená kaše nasladko

Postup

Na pánvi osmažíme na másle vlašské ořechy, dokud nezačnou pouštět zpěněný olej. Přidám vločky, cukr, skořici a pečeme, dokud se nevytvoří karamel, nebo dokud se vločky nezačnou jemně připalovat. Následně zalijeme mlékem, přivedeme do varu a vaříme, dokud se nevytvoří kaše. Pozor nevádí, pokud bude zpočátku řidší, po vychladnutí ještě trochu zhoustne. Těsně před vypnutím můžeme za stálého míchání přidat jedno vajíčko, které kaši zahustí a dodá jídlu dodatečné bílkoviny. Kaši je možné dozdobit plátky jablky či hrušky.

cca 2 porce

Ingredience

20g máslo
1 hrst' - 50g vlašské ořechy
4 lžičky třtinový cukr
1 lžička skořice
80g ovesné vločky drcené
400ml mléko
1 vajíčko (volitelné)

Řízky naložené v jogurtu

Stáňa Kysilková

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a vložíme alespoň na 24 hod. (ideálně na 48 hod.) do připravené marinády. Obalíme ve strouhance (je jí potřeba opravdu hodně) a usmažíme. Řízky jsou krásně křehké a díky česneku lehounce pikantní.

Ingredience:

1 kg kuřecích prsíček
sůl
strouhanka (hodně)
Marináda
280 g bílého jogurtu
2 rozšlehaná vejce
2 malé stroužky česneku
1 lžička sladké papriky

Hovězí maso dušené na špeku

Marie Hlaváčková

Poděle maminky

V toto je recept, který jsem se v dávném mládí naučila od své maminky. Víím, že to není nic mimořádného. Zajímavé na něm je hlavně to, že se maso pouze dusí. Chuťově je pak výborné. Samozřejmě se to ale musí všechno dělat pozorně, aby se to během dušení nepřipálilo, a hlavně s láskou a nejen k dobrému jídlu.

Postup:

Maso vcelku osolíme, rychle orestujeme na sádle, trochu podlijeme, přidáme koření, cibuli nakrájenou na kostičky, hrubě nakrájený celer a špek pokrájený na nudličky. Přiklopíme a pomalu dusíme na plotně, až je maso krásně měkké. Trvá to několik hodin. Vždy, když se šťáva vysmažne a zružoví, maso otočíme a mírně podlijeme. Obvykle není nutné na závěr šťávu zahusťovat, protože cibule i celer se rozduší a šťávu zahustí dostatečně.

Ingredience:

NUDLIČKY
¾ kg hovězího zadního masa
cca 70 g špeku/slaniny (ne anglická!)
2 lžíce sádla nebo oleje
1 velká cibule
¼ velkého celeru
4 kuličky nového koření
10 kuliček pepře
sůl

Gyros nudličky s americkými bramborami

Koření na americké brambory

Postup:

Postup přípravy masa:

Česnek oloupeme a prolisujeme. Promícháme ho s kořením Gyros, pepřem, olejem a kečupem.

Vepřové plátky nakrájíme na dlouhé nudličky, promícháme se lžičkou solamylu a naložíme do marinády. Necháme alespoň 1 hodinu uležet, nejlépe ale přes noc. Maso je pak křehčí a pikantnější.

Naložené a uleželé maso vložíme do trouby, mírně podlijeme vodou a pečeme doměkka. Vepřové nudličky podle chuti ještě osolíme.

Postup přípravy přílohy:

Postup přípravy amerických brambor:

Brambory omyjeme a důkladně očistíme kartáčkem nebo hrubou stranou houbičky a pokrájíme na měsíčky.

Troubu si předehřejeme cca na 200 °C. Na plech dáme pečící papír, dáme trochu oleje a poklademe čtvrtky brambor tak, aby se nedotýkaly. Posypeme kořením.

Plech vložíme do trouby a americké brambory pečeme asi 30 minut, dokud brambory nezměkknou.

Hotové nudličky s bramborami můžeme dozdobit zeleninou.

Bulvovi

NUDLIČKY

5 plátků vepřového masa

1 lžička solamylu

MARINÁDA

3 stroužky česneku

koření Gyros (dle chuti)

3 lžice oleje

5 lžic kečupu

sůl (dle chuti)

zelenina (na ozdobu)

AMERICKÉ BRAMBORY

asi 20 brambor

olej

Guláš od babičky Božulky

Dobrou chuť přeji Janáskovi z Libavé.

Kdo nemá remosku, poříďte si! Ušetříte spoustu práci sobě i manželce. Koláč se originálně jmenuje Karlštejský, ale protože je prakticky bezpřípravový a zvládne ho i ten kdo nikdy v životě nic neupekl, nazývám ho "chlapský". Lze spekulovat i o potencionální korelaci s údajnou nepřítomností žen na Karlštejně. Je to rychlé, jednoduché a výborné. Překvapte tím manželku a bude nadšená.

Postup:

Na sádle dusíme cibuli do měkka (až se rozpadá), přidáme nadrobno nakrájenou slaninu, orestujeme a přisypeme obě papriky, zamícháme a pak vložíme nakrájené maso. Orestujeme, přidáme kmín a sůl, zalijeme vývarem a dusíme. Až je maso měkké, tak ho zahustíme moukou, provaříme a před dokončením přidáme majoránku, česnek, protlak a víno.

Ingredience: ((Dávka na 5 kg masa)

½ kg sádla

2 kg cibule

300 g slaniny

2 balíčky sladké papriky

½ balíčku pálivé papriky nebo feferonka

5 kg masa (obvykle zvěřina)

½ balíčku drceného kmínu

Sůl

½ balíčku majoránky

1 lžice česneku

1 lžice rajského protlaku

1 dcl červeného vína

0,4 kg mouky

Vývar z kostí a zeleniny nebo z vegety

Robiiv sen

Kuřecí stehna vykostíme, jemně naklepeme (kůže zůstane dole), osolíme, pokapeme citronovou šťávou a posypeme kari kořením. Na každou porci položíme 2 krabí tyčinky a na plátky nakrájený stroužek česneku. Dobře svineme (kůži stáhneme), naskládáme těsně vedle sebe na alobal, pokapeme olejem a dobře zabalíme. Pečeme 25 minut a poté odkryjeme a dopečeme dozlatova. Jako příloha je výborná těstovinová rýže.

Těstovinová rýže

Na rozeřtém oleji oprahneme těstovinovou rýži dozlatova, osolíme a přidáme trochu vegety, zalijeme vodou asi 2 cm nad. Přivedeme k varu a promícháváme dokud se voda nevyvaří. Odstavíme z ohně. Necháme zakryté a občas promícháme, aby se rýže neslepila.

Vepřové kotlety po Auverguesku

Rodina Kolmačkova z Blanska

Postup: Zelí spaříme po dobu 5 minut v osolené vodě. Necháme okapat a nahrubo nakrájíme. Zalijeme smetanou, osolíme, dochutíme pepřem a vaříme na mírném ohni asi 30 minut. Na 30 g másla opečeme na pánvi naklepané kotlety 10 minut po každé straně, opepříme a osolíme, vyjmeme z pánve a uložíme do tepla. Na pánev nalijeme víno a přidáme nasekané lístky šalvěje. Krátce povaříme a vzniklou šťávu smícháme se zelím. Do mělké zapékací misky dáme vrstvu zelí, položíme na ni kotlety a přikryjeme další vrstvou zelí. Posypeme strouhaným sýrem, poklademe malými kousky másla a ve středně teplé troubě po dobu asi 40 minut pečeme.

Ingredience:

horní kuřecí stehna (chlazená)
krabí tyčinky
česnek
kari koření
sůl
citron
olivový olej

Ingredience:

4x vepřová kotleta
1x hlávka zelí
60 g másla
50 g strouhaného sýra
100 g smetany
1 dcl bílého vína
4 lístky čerstvé šalvěje
mletý pepř a sůl

Sázavská specialita

Rodina Kolmačkova z Blanska

Postup:

Osmažíme asi 3 velké cibule. Na ně vhodíme asi půl kilogramu zadního hovězího rozkrájeného na kostičky. Posypeme trochou sladké papriky, osolíme, přidáme maggi nebo masox, pepř. Pak přidáme asi 4 zelené papriky nakrájené na slabé proužky, jeden pórek. Vše podlijeme asi 2 dcl vody a necháme dusit. Po chvíli přidáme zavařenou řepu i se šťávou a opět asi deset minut dusíme.

A jak podáváme?

Podáváme s bramborami nebo hranolkami.

Ingredience:

3x velké cibule
500g hovězí zadní
4x zelená paprika
1x pórek
Sladká paprika
Maggi/Masox
Vegeta special
Majoránka
Zavařená řepa
Pepř
Sůl
2 dcl vody

Vepřové maso na mrkvi

Řezníčkovice

Popravdě moc velkou praxi ve vaření nemám, ale toto je takové moje eso: Vepřové maso na mrkvi. Tento recept je tak akorát na pětičlennou rodinu.

Postup:

Vepřové plátky naklepeme, osolíme a opepříme. Mrkev nakrájíme na kolečka a pokryjeme jí celé dno plechu. Na mrkev položíme maso. Můžeme přidat ananas nebo žampiony (ale jde to i bez nich). Poté nakrájíme cibuli na kolečka a položíme jako další vrstvu. Nakonec přidáme majonézu, kterou rozetřeme po celém povrchu (gumová stěrka bude dobrým pomocníkem). Pečeme v troubě cca na 180°C asi 20 minut, poté posypeme nahrubo nastrohaným sýrem a pečeme ještě dalších cca 10 minut.

A jak podáváme?

S láskou a oblíbeným vtípem :D

Ingredience:

cca 500g plátků vepřové pečeně (aby to zaplnilo plech)
mrkev
cibule
majonéza
sýr (aspoň 45% tuku, aby se hezky rozpekli)
případně ananas či žampiony



Rodinná Pizza

Katka a Kuba Ouješčí z Boskovic, spolu s Dorotkou, Bernardem a Bonifácem

Postup:

Suroviny smícháme, vypracujeme těsto a necháme na teplém místě přibližně hodinu kynout. Poté těsto na pomoučené ploše rozdělíme na osm dílů. Každý díl vyválíme a dáme na kulatý plech.

Ingredience:

500 g vody
70 g olivového oleje
4 lžičky soli
1 kg hladké mouky
½ čerstvého droždí

Základem pizzy může být rajčatová omáčka nebo kečup s oreganem a česnekem. Dále pizzu plníme dle chuti – šunka, slanina, salám, sýry, rajčata, žampiony, olivy, kukuřice, paprika, rukola, cibule... na závěr posypeme strouhaným sýrem.

Pečeme 7-10 min ve vyhřáté troubě na 220°.



(Vege) Lasagne s červenou čočkou

Ptáčnicková

Musím říct, že jsem se takhle k neděli zapotila, protože v naší rodině se vaří od oka a vyprodukovat množství kolik čeho, bylo docela náročné :D

Postup:

Při postupu doporučuji držet se vlastní intuice a nelpět na dodržování přesného množství a postupu. Množství je orientační, nejlépe funguje dávkování „tak od oka, aby to bylo jak dyž tak akorát“. Zjednodušeně se dá říct, že si uvaříte svou oblíbenou omáčku na těstoviny a bešamel a to pak vrstvíte s pláty lasagní. Jestliže se ale rádi držíte instrukcí, můžete zkusit toto:

Lasagne budeme skládat ze 3 vrstev - omáčky, bešamelu a těstovinových plátů. Začneme omáčkou. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, pak přidáme papriku, rajčata a cuketu nakrájené na kostičky. Po chvíli vspaneme čočku a dolijeme vodu tak, aby byla čočka ponořená. Až čočka změkne, přidáme protlak nebo kečup, koření a necháme probublat 15 minut.

Po sejmutí z ohně vmícháme rozdrcený česnek.

Zeleninu je možné obměnit dle oblíbenosti. Také můžeme přidat kukuřici nebo cizrnu, kterou musíme

bešamel vytvoříme z hladké mouky přidané do oleje/rozpuštěného másla. Necháme zpěnit a pak vmícháváme postupně mléko a osolíme.

Následuje skládání do pekáče. Začneme vrstvou omáčky, kterou pokryjeme dno a na níž vložíme plátky lasagní. Na lasagne rozetřeme bešamel, na něj omáčku a opět lasagne. Takto vrstvíme, pokud stačí kapacita pekáče. Zakončíme vrstvou omáčky a posypeme vydatnou dávkou nastrohaného sýra.

Vložíme do předehřáté trouby na 180 °C, pečeme zakryté alobalem 60 minut. Poté alobal sejme a necháme dopéct ještě cca 10 minut, až zezlátne sýr.

Ingredience: (pro pekáč 15x30cm)

Cca 8 plátů suchých lasagní

1 cibule

150-200 g červené (žluté) čočky

2 rajčata

1 paprika

1 menší cuketa

2 stroužky česneku

2-3 lžičky hladké mouky

Olej, máslo

0,5 l mléka

Rajčatový protlak nebo kečup

Tvrdý sýr (může být i mozzarella, par-mazán)

Sůl

Pepř

Oregan

Treska Ajoarriero – Bacalao al ajoarriero

Aldayovic

čti: „bakalao al achoarriero“

Draží přátelé, vybrali jsme pro vás tradiční recept, který je oblíbený po celém severním Španělsku. Původně obyčejný pokrm, který byl pro svou jednoduchou přípravu oblíbený zejména mezi cestáři a povozníky, které doprovázel na jejich cestách, se dnes dostal jako jeden z pokladů tradiční kuchyně i do nejlepších restaurací!

S chutí do toho, u nás ho s oblibou chystají děčka, vždycky se pověde a je „muy rico“ (moc dobrý), jak by řekli Španělé!

Postup:

Začneme nejprve přípravou ryby - filety tresky položíme na čistou utěrku, která z nich absorbuje přebytečnou vodu. Mezitím si nakrájíme papriku, cibuli, česnek a petrželku. Ve větší pánvi začneme na olivovém oleji na slabším plameni pomalu opékat cibuli s česnekem. Přidáme papriku, chilli a sladkou papriku a necháme zvolna opékat. Tresku zbavenou vody rukama natrháme nadrobno, na kousky velikosti ořechu a přidáme do pánve. Přidáme i rajčatové pyré. Pomalu směs necháme dusit zhruba 25 minut, párkrát zamícháme. Treska se teplem rozpadne na malé kousky.

Ingredience:

4 filety tresky

1 cibule nebo šalotka - nakrájená najemno

5 stroužků česneku - nakrájených nadrobno

3 červené papriky - nakrájené na kostičky

12 lžic rajčatového pyré

na špičku nože chilli

1 lžička sladké papriky

8 lžic olivového oleje

trochu petrželky - nadrobno nakrájené

sůl

dobrý chléb - tolik tlustých krajců, kolik

strávníků

A jak podáváme?

Na talíř dáme silnější krajíc dobrého kváskového chleba, na ten navšíme směs, posypeme petrželkou a osolíme. Nachystáme si ubrousky (bude nám to velmi pravděpodobně z krajíce lehce padat), pomodlit a Dobrou chuť všem! Klidně jezte rukama, jako cestáři na mezi! Que aproveche!

Manželčiny Langoše s česnekovou pomazánkou

Hrubý ze Zašové

Zdravíme vás až z daleké Zašové od Valašského Meziříčí a chceme se s vámi podělit o recept na naše nejoblíbenější rodinné jídlo, a to jsou manželčiny Langoše s česnekovou pomazánkou.

Postup:
vše smíchat a nechat vykynout aspoň 1 hodinu, ideálně v domácí pekárně na velký mělký talíř nasypeme hladkou mouku, tvoříme placky, smažíme do zlatova na oleji z obou stran

Postup pomazánky: Vše smíchat

Ingredience:
"ze vzniklého množství se nají 4-5 osob"

Těsto:
1/2 kg hladké mouky
1/4 litru mléka
1x zakysaná smetana (200ml)
1x droždí (kostka cca 2x2x2cm)
1x malá lžička soli

Česneková pomazánka
tavený sýr - 3 x trojúhelník
zakysaná smetana - 2 (polévkové lžíce)
dva stroužky česneku
špetka soli

A jak podáváme?

teplé osmažené langoše namažeme česnekovou pomazánkou, nvrch nasypeme strouhaný sýr, dle potřeby můžeme dochutit kečupem.

Výborně se k tomu hodí podávat vychlazené pivo

Kuřecí duchny

ZMP3 Ryšaví

Postup:

Kuřecí prsa osolíme, potřeme prolisovaným česnekem, vymažeme pekáč máslem, do něho naklademe takto připravená prsa. Potřeme majonézou (na jeden kuřecí kus asi lžíce majonézy), na to poklademe plátky Eidamu nebo posypeme strouhaným sýrem. Pod sýr můžeme - ale nemusíme dát plátek šunky. Přikryjeme a pečeme asi 40 minut ve vyhřáté troubě.
V horkovzdušné troubě na cca 180°C.

A jak podáváme?

Podáváme s vařenými bramborami.

Ingredience:

Kuřecí prsa v množství podle počtu osob v domácnosti
Česnek
Sůl
Majonéza
Sýr Eidam 30% plátky nebo nastrohaný
Trošku másla na vymazání pekáče

Panenko se sušenou švestkou

rodiny Němcové z Fryštáku

Vepřovou panenku nakrájíme na plátky, poté ji rozklepeme, osolíme, opepříme a potřeme česnekem. Do každého plátku vložíme sušenou švestku, kterou zabalíme. Kolem každého zabaleneho plátku obtočíme plátek anglické slaniny, vložíme do zapékací mísy pěkně vedle sebe, posypeme nakrájenou cibulí, zalijeme šlehačkou, zavřeme poklopem na mísu. Pečeme do změknutí masa.

Příloha:

opečené brambory, zelenina, tatarka

1 vepřová panenka
10 dkg anglické slaniny
1 šlehačka 30%
sušené švestky (podle počtu plátků)
sůl
pepř
3 stroužky česneku
1 cibule

Zeleninové hřejivé kari

Tereza Hotová

Většina lidí si vegetariánské jídlo představuje jako nakrájený salát a rajče. Tenhle recept je důkazem, že zeleninová kuchyně může být plná chuti!

- zelenina nakrájená na menší kousky
- hodí se cuketa, žampiony, mrkev, nové brambory, brokolice, květák, petržel, řapíkatý celer
- jakékoliv pevnější druhy, které vám leží v lednici (asi 400 g celkem), dvě lžice oleje, koření
- kari, kurkuma, mletý koriandr, čerstvý zázvor (nastrouhaný, jedna plná lžice)
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- Plechovka kokosového mléka
- 1 balíček uzeného tofu, nakrájené na větší kostičky
- bylinky na servírování (petržel, koriandr...)
- semínka (nemusí být)



Rozehřejeme si velkou hlubokou pánev, nebo plochý hrnec. Na trošce oleje zesklivatíme nakrájenou cibuli, po chvíli přidáme nastrouhaný čerstvý zázvor a česnek. Mícháme a potom přidáme všechno koření – kurkumu, kari koření, koriandr (můžete experimentovat a přidat jiné koření indického/orientálního typu). Vytvoříme takovou pastu, hodně mícháme, ať se koření nepřipálí! Pokud se začne směs přichytávat, přilijeme trošku vody a necháme odpařit. Teď je čas přidat do hrnce/pánve nakrájenou zeleninu a tofu. Mícháme, propojí se nám chutě a zeleninu mírně orestujeme a zeleninu orestujeme. Když zelenina mírně změkne, je čas přidat kokosové mléko. Celou plechovku (tuhou i „vodovou“ část) vlijeme do pánve, tak aby celá směs byla ponořená. Naposledy promícháme a necháme pod pokličkou asi patnáct minut probublávat, aby zelenina změkla (obzvláště mrkev, petržel atd.). Potom odkryjeme poklici a necháme ještě deset minut, aby se odpařila část tekutiny. Kdyby byla směs hodně řídká a vodová, můžete bokem smíchat v malé trošce vody vrchovatou lžičku škrobu a přimíchejte to do vaší zeleninové směsi. Na konci byste měli skončit s voňavou směsí zeleniny v omáčce, zelenina nemá být rozvařená, ale měkká a omáčka středně hustá. Celé vonící exotickým kořením. Když nemůžeme cestovat, tohle je ideální příležitost jak se přenést na dovolenou!

Podáváme v miskách, uvařenou rýži a k ní velkou porci kari, můžeme posypat čerstvými bylinkami (petržel, koriandr), opečenými semínky (sezam, slunečnice, dýně).

At' vám chutná! A nebojte se zeleniny!

Cukina na kari s knedličky z ovesných vloček

Andrea Kolková

Časová náročnost: při dobré organizaci práce se dá stihnout i za ½ hodiny. Kdo nechce vločkové knedlíčky, cukina je dobrá i s rýží. Servírujeme například s nakrájenými rajčaty, okurkou, polníčkem.

Pro rodinu 2 dospělí + 3 děti.

Cibuli a česnek oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Lehce osmahneme na oleji a přidáme na kostky nakrájenou cukinu, zase chvilku opečeme (dokud cukina není skoro měkká) a přidáme uvařené maso nakrájené na drobné kousky, případně trhané. Hned také přidáme koření (bobkový list, kari, trochu cukru a umeocet) a cca 10-15 minut zase podusíme, pokud se mám při dušení zdá „suché“ přidáme malinko vývaru (nebo vody). Ovesné vločky propláchneme vodou a necháme okapat. Mezitím oloupeme mrkev a nastrouháme na hrubém struhadle. Vločky, mrkev a vejce smícháme v míse. Pokud je výsledné „těsto“ příliš řídké, zahustíme moukou. Z těsta vytvarujeme noky (koule jako v „Pelíškách“), kdo má odvahu může i knedlíky, a hodíme do vařící vody. Počkáme, až vyplavou a chvilinku povaříme a vytáhneme.

Cukina na kari:

2 cukiny střední velikosti.

Kolik je cukiny, tolik uvařeného kuřecího masa (vývar je možno využít na polévku).

1 velká cibule

3 stroužky česneku

olej

1 malá zarovnaná lžička kari

1ks bobkový list

1-2 lžičce umeoctu

(pro ty kdo neví co to je, tak je to něco jako slaný ocet, lze nahradit octem a solí).

1-2 lžičce cukru

Knedlíčky z ovesných vloček:

Cca 300g ovesných vloček

2 středně velké mrkve

1 ks vejce

mouka

(hladká bílá, může být i celozrnná)

Domácí pizza

Ondroušek

V míse smíchejte polohrubou mouku s droždím. Přidejte 250 ml vlažné vody, sůl a olivový olej a všechno smíchat dohromady. Těsto se přikryje a nechá se nejméně 3é minut odpočinout. Těsto se vytvaruje dokulata či dohrnata a ozdobí se dle libosti výše uvedenými ingrediencemi. Troubu předehřejeme na 180°C a připravenou pizzu vložíme na cca 15 minut do trouby. Okraj by měl být pěkně zlatohnědý.

500g polohrubé mouky

2 lžičce sušeného droždí

250 ml vlažné vody, špetku soli

4 lžičce olivového oleje

kečup/protlak

sůl, pepř, oregano

šunka, salám, slaninu

Sýr – více druhů

olivy, papriky, rajčata

Dále dle chuti.



Dezerty





Čokoládový dort s mangem

Od Patricie

Ingredience:

KORPUS:

4 vejce
120 g cukr krupice
33 ml oleje
33 g holandského kaka
60 g hladké mouky

TVAROHOVÁ ŠLEHAČKA:

0,5 l mléka
1 x vanilkový pudink (Dr. Oetker)
75 g čokolády
1x balení tvarohu
šťáva z citron
1 balíček vanilkového cukru

MANGOVÉ PYRÉ:

1 větší mango
šťáva z 1/2 citronu
1 lžíce cukru
Na dozdobení:
kousky čokolády
kostičky manga

Postup:

1. Na čokoládový korpus vyšlehejte bílky s cukrem do pěny. Šlehejte opravdu dlouho, asi 10 minut, dokud nebudou bílky dokonale pevné. Poté po jednom zašlehejte žloutek. Přilijeme olej, promíchejte a prosejte mouku s kakaem. Stěrkou opatrně promíchejte, aby těsto nespadlo. Dortovou formu o průměru 24 cm vyložte pečícím papírem a nalijte do ní těsto. Pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C asi 30-45 minut, vyzkoušejte špejlí, jestli je těsto upečené, a poté nechejte dokonale vychladnout.
2. Na mangové pyrě oloupejte mango a nakrájejte ho na kostičky o hraně asi 1 cm. Opatrně, mango má uprostřed velkou pecku. Pár kostiček manga si nechte stranou, použijete je poté na finální zdobení dortu. Zbytek manga dejte do rendlíku, přidejte citronovou šťávu, lžici cukru a podlijeme vodou. Přiveďte k varu a nechte na mírném ohni za občasného míchání redukovat na kompot. Jakmile mango zhoustne a odpaří se většina tekutiny, nechejte kompot vychladit. Třetinu, až polovinu kompotu rozmixujte tyčovým mixérem na hladké pyrě.
3. Uvařte si pudink z půl litru mléka, neslaďte jej a nechte vychladnout. Až je studený, dejte do mísy tvaroh, pokapejte ho citronovou šťávou, přisypte vanilkový cukr a začněte pomalu šlehat, po chvíli přidejte studený uvařený pudink. Až máte zašleháno, přidejte rozpuštěnou čokoládu. Nechte vychladit.
4. Vychladlý čokoládový korpus rozřežte napůl, pokapejte obě poloviny rumem. Nešetřete jím. Poté jej potřete mangovým pyrém a přidejte i větší vrstvu nerozmixovaného kompotu, poté naneste vrstvu tvarohové šlehačky. Přiklopte obě poloviny. Vyšlehanou tvarohovou náplň dejte do zdobícího sáčku s řezanou špičkou a hojně jí ozdobte dort. Dozdobte kostkami manga, mangovým pyrém a kousky čokolády. Dort dejte do lednice a nechte jej alespoň hodinu vychladit, aby ztuhl.



Francouzské palačinky

Od Magdalény

Postup:
Vše smícháme a necháme 30 minut odpočinout. Smažíme na teflonové pánvi, nebojte se smažit velmi tenkou palačinku, je pak mnohem chutnější. Poté potřeme marmeládou (Nutellou, zmrzlinou, horkým lesním ovocem, nebo čímkoliv jiným na co máme chuť) a můžeme podávat.

Ingredience:
250 ml mléka
250 ml vody
3 vejce
3 lžičce oleje
1 sáček vanilkového cukru
300 g hladké mouky
Olej na smažení



Lávový dortík

Od Barbory

Postup:
Rozpustíme čokoládu ve vodní lázni. Mezitím utřeme změkklé máslo s cukrem, přidáváme po jednom vejce a postupně zamícháváme. Postupně vmícháme i mouku. Nakonec smícháme s rozpuštěnou horkou čokoládou a opět promícháme. Nachystáme si 3 keramické misky na zapečení, nebo hrnky vymazané a vysypané moukou nebo cukrem (zkaramelizuje).

Ingredience
200 g hořké čokolády
3 vajíčka
110 g másla
1/3 hrnku polohrubé mouky
1/3 hrnku cukru
ovoce na polevu (např. mražený rybíz, nebo jahody)



Pečeme v rozehráté troubě na 200° 10-15min. (dle velikosti, u nás to bylo 11 min). Poté necháme 10 minut odpočinout. Během čekání vytvoříme z ovoce polevu, stačí chvíli povařit s trochou cukru a poté přes sítko pasírovat jahody, rybíz... Příjemně to s tou čokoládovou chutí ladí. Děti bavilo, že se dortík uvnitř při rozkrojení roztéká.

Pěřová buchta

Od Evy

Postup:

Vejsce utřeme s cukrem, přidáme olej a mouku s práškem do pečiva.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný vyšší plech.

Rozpálíme troubu na 250 °C. Uvaříme pudink a horký ho nalijeme na syrové těsto.

Dáme do trouby, troubu stáhneme na 200 °C a pečeme 10-15 min.

Po upečení potřeme zakysanou smetanou a posypeme skořicovým cukrem.

Ingredience:

200 g hladké mouky

200 g cukr moučka

100 ml oleje

1 prášek do pečiva

3 vejce

2 zakysané smetany

2 skořicové cukry

2 vanilkové pudinky

1l mléka

Lívance z podmáslí

Od Jaroslavy

Postup:

Zamíchat, smažit na pánvi, mazat povídly, marmeládou nebo polít žahourem.

Ingredience:

Půl litru podmáslí

Čtvrt kila hladké mouky

2 žloutky

Půl prášku do pečiva

Špetka soli

Sníh z bílků

Trocha cukru

Ořechová (maková) bábovka

Od Lenky

Postup:

Vše zamícháme, nakonec přidáme opatrně dotuha ušlehané bílky a nalijeme do Herou nebo máslem vymazané a hrubou moukou nebo strouhankou vysypané bábovkové formy.

Pečeme ve vyhřáté troubě (na 180 stupňů) cca 3/4 hodiny. Pokud těsto na povrchu hodně hnědne, trochu stáhneme teplotu a formu přiklopíme pečícím papírem. Upečení zkusíme propíchnutím špejlí.

Těsto lze péct i v pekáčku jako sladkou buchtu.

Ingredience:

1 hrnek hladké mouky

1 hrnek ořechů /mletých/ neb mletého máku

3/4 hrnku moučkového cukru

1/2 hrnku vlažného mléka

1/2 hrnku oleje

2 vejce /bílky ušlehat/

1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, citronová kůra, špetka soli

Hrnkové potěšení s pribinákem na plech

Od Reného

Postup:

Trouba na 180 stupňů. Cukr vyšlehat s vejci, přidat kefirové mléko, kakao, olej a nakonec i mouku smíchanou s práškem do pečiva. Jednotlivé těsto rozprostřít na plech s pečícím papírem a péct na 25-30 minut.

Když vychladne, vyšlehat smetanu, rozmíchat v ní smetánky a nahrubo nastrohanou čokoládu. Smetanovým krémem potřít upečený základ, nechat uležet v lednici.

Ingredience

2 hrnky hladké mouky

2 hrnky cukru moučka

2 hrnky kefirového mléka

6 lžic kakaa (lépe spíše méně)

Třičtvrtě hrnku oleje

1 prášek do pečiva

2 vejce

Na potřeni:

400 ml smetany ke šlehání

2 kelímky dětského smetánku (Lipánek, Pribináček, Ostraváček)

100 g hořké čokolády

Zagatovic tvarohové koblížky

Od rodiny Zagatových

Postup:

Utřeme tvaroh, cukr a vejce, přidáme zbývající ingredience. Vymícháme těsto, polévkovou lžící vykrajujeme koblížky a smažíme na rozpáleném oleji. Ještě horké posypeme koblížky moučkovým cukrem.

Ingredience

200 g tvarohu
200 g polohrubé mouky
2 vejce
½ dcl mléka
1 lžička cukru
¾ prášku do pečiva
špetku soli
2 lžičce rumu
*možnost přidat rozinky naložené v rumu
olej na smažení
moučkový cukr na posypání

Tvarohový koláč dle tetičky Aničky

Od Ludislavy

Postup:

Máslo, cukr a žloutky utřeme, pak střídavě přidáváme mouku a mléko, nakonec prášek do pečiva a sůl. Na tu nezapomenout, bez ní je to nechut. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou pomoučený plech. Následuje upravený tvaroh, jakákoliv marmeláda sem tam rozmazaná (já mám ráda jahodovou či meruňkovou) a posypeme drobenkou. Dávám do rozehřáté trouby na 180°C.

Většinou za 20 - 30 minut je hotovo.

Malá rada nakonec. Podle původního receptu by se měl použít plech, ale u nás doma upřednostňujeme těsto tenké. Proto nedávám na plech, to bych musela ještě mít další menší plech, který nemám, ale mám 3 kulaté formy, které používám a to stačí.

Ingredience

Těsto:
1/2 kg polohrubé mouky
16 dkg cukru
16 dkg másla
2 žloutky
1 prášek do pečiva
citr. kůra, špetka soli a
1/2 l vlažného mléka
Tvarohová nádivka:
3 tvarohy,
moučkový cukr dle chuti
2 žloutky a pevný sníh ze 2 bílků (nebojím se přidat jeden či dva bílky navíc, když pro ně nemám zrovna žádné použití a nechci je dávat do mrazáku)
Drobenka:
másl
hrubá mouka
moučkový cukr

Žloutkové rohlíčky z Boršova

Od Marcely

Postup:

Žloutky, změkrou Heru a cukr vyšleháme. Přidáme postupně mouku, zamícháme jenom krátce, aby se vše spojilo. Těsto dáme do cukrářského pytlíku s trubičkou a vytváříme malé rohlíčky na pečicí papír. Pečeme na 180 ° C v elektrické troubě asi 10 min – každý podle zkušenosti, dokud začnou okraje zlátnout. Na ploché strany rohlíčku naneste trochu marmelády a spojíme dva rohlíčky dohromady. Rožky rohlíčku namočíme v čokoládě.

Ingredience

1 Hera
4 žloutky
10 dkg mletého cukru
28 dkg hladká mouka
/nahřát na važno a prosít

Černý koláč

Od Kotoučků

Ingredience

400 g hladké mouky
300 g cukr krystal
2 ks vejce
500 ml mléko
200 ml olej
1 ks kypřicí prášek do perníku
1 KL soda jedlá
2-3 PL džem
1 KL skořice mletá
3 PL prášek kakaový

Postup:

Předehřejeme troubu na 180 stupňů. V misce vyšleháme celé vejce se špetkou soli a krystalovým cukrem. Přidáme skořici, kakao, džem a olej. Mléko ohřejeme a přiléváme ho vlažné do směsi střídavě s moukou, do které jsme zamíchali kypřicí prášek a jedlou sodu. Těsto vylijeme na klasicky vymazaný a vysypaný plech, vložíme do trouby asi na 40 min. Vychladnutý koláč posypeme cukrem nebo můžeme ozdobit čokoládovou polevou.





Ořechovo-medový zákusek

Od Neusserových

Postup:

Udělat těsto, rozdělit na dvě části a dát vychladit. Část rozválet a dát na vymazaný plech a upéct. část rozválet a dát na vymazaný plech, polít ořechovou hmotou a upéct.

Uložit:

plát těsta bez ořechů
krém – rozetřít
plát těsta s ořechy
Nechat přes noc v chladu.

Ingredience

I. těsto:

½ kg polohrubé mouky
2 vejce
15 dkg mletého cukru
20 dkg Hery
2 rovné lžičky sody bicarbona rozmíchat s
2 lžicemi mléka

II. ořechová hmota:

15-20 dkg ořechů (nasekat nebo mixovat)
10 dkg mletého cukru
1/2 másla
2 lžice medu

III. krém

½ l mléka + 5 lžic krupice – uvařit
½ másla + 16 dkg cukru – utřít
Vychladit krupici a smíchat s máslem



Ovocné kynuté knedlíky

Od rodiny Jiříkových

Postup:

Do mísy si prosejeme mouku, uprostřed uděláme jamku, kde nalijeme vlažné mléko, rozdrobíme droždí, přidáme cukr, alkohol a necháme vzejít kvásek. Zhruba po 10 minutách přidáme máslo, vejce a po kraji mísy nasypeme sůl. Vypracujeme hutnější těsto, pokud se lepší přisypeme lžící hladké mouky. Přikryjeme a necháme kynout, než zdvojnásobí svůj obsah (cca 1 h).

Po vykynutí si těsto rozporcujeme na dílky (každý jak je zvyklý – buď vyválet plát nebo si udělat hada a nařezat dílky). Na dílek položíme čerstvé nebo mražené ovoce (jahody, borůvky, meruňky...), zabalíme a dáme do napařovacího hrnce, vyloženého pečícím papírem, kde si uděláme dírky, vařit na 15 minut (pokličku neodkrýváme).

Poté přendáme do čisté mísy, knedlíky propícháme a potřeme máslem, aby se k sobě neslepily. Na talíři dochutíme dle svých chutí – cukrem, medem, skořicí, rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou...

Ingredience

500 g polohrubé mouky
270 g vlažného mléka
23 g droždí
1 lžička cukru
1 lžice alkoholu (rum nebo domácí jablko-ovince, těsto lépe kyne)
1 lžice rozpuštěného másla
1 vejce
1 lžička soli



Citronový koláč

Od rodiny Jílkových

Postup:

Z mouky, solil, vychlazeného másla, cukru a vejce vypracujeme hladké těsto.

Zabalíme ho do fólie a dáme na 30 minut chladit do lednice.

Vejce, smetanu, citronovou šťávu, kůru z citronu a cukr umícháme dohladka. Vychlazené těsto vyválíme na lehce na lehce pomoučněném vále a vložíme jim formu. Vidličkou propícháme těsto na dně formy. Náplň nalijeme na těsto ve formě tak, aby nepřetekla. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C cca 30 - 35 minut. Koláč je hotový, když se na povrchu náplně začnou dělat hnědé flíčky.

Koláč podáváme teplý nebo studený.

Ingredience

těsto:

250 g hladké mouky

špetka soli

125 g vychlazeného másla

60 g cukru

1 vejce

náplň:

4 vejce

150 ml smetany ke šlehání

šťáva ze 2 středně velkých citronu

kůra z 1 citronu

150 g moučkového cukru

*forma na koláč o průměru 28 cm

*nebo 2 chlebičkové formy



Velikonoční beránek z tvarohového těsta

Od Marušky

Postup:

Formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou (pokud máme silikonovou formu, nemusíme vymazávat ani vysypávat). Do misky dáme cukr. Vejce oddělíme na bílky (do jiné misky) a žloutky (ty přidáme do misky s cukrem). Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Do misky s cukrem a žloutky přidáme tvaroh a zrnitý (příp. rozpuštěný) tuk a smícháme dohromady (tzv. „utřeme“). Pak přidáme ostatní suroviny (mouku smíchanou s práškem do pečiva, vanilkový cukr a příp. rum, pokud máme) a opět smícháme dohromady. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Těsto je hustší konzistence (tzv. „netekoucí“), do formy jej dáváme po lžících. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 50 min. Těsto je upečené, když se po zapíchnutí párátko na něj nelepí. Po upečení necháme beránka ve formě trochu vychladnout, ale ještě teplé vyklopíme.

Po úplném vychladnutí posypeme moučkovým cukrem, na místo očí zapícheme koření-hřebíček a uvážeme mašli.

Těsto:

250 g cukru krystal

250 g tuku (např. Hery)

250 g tvarohu (vanička – polotučný nebo tučný)

3 vejce (bílky a žloutky zvlášť)

280 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

1 lžice rumu (pokud máme)

Forma:

tuk a hrubá mouka na vymazání a vysypání (pokud nemám formu silikonovou)

Ozdobení:

moučkový cukr

koření – 2 hřebíčky

stuha



Rychlé pudinkové věnečky

od Kratochvílů

Postup:

Uděláme krém: Vaříme 300ml mléka s cukrem. Mezitím si smícháme pudinkové prášky v 200 ml studeného mléka a následně vlijeme do vařící směsi. Za stálého míchání povaříme cca 2 min (do zhoustnutí). Do vychladlého pudinku zašleháme na plátky nakrájené zrněné máslo.

Svaříme vodu se solí a máslem až se rozpustí. Do vařící směsi najednou vmícháme 200g polohrubé mouky. Mícháme, až se těsto odlepuje od stěn. Do vychladlé hmoty vyšleháme postupně 4 vejce a 1/2 prášku do pečiva. Na plech, vyložený pečicím papírem, zdobičkou nastříkáme věnečky. Pečeme v rozpálené troubě na 250°C cca 15 minut. Během pečení neotvíráme troubu (věnečky by klesly).

Upečené věnečky musí jít dobře od pečicího papíru a „šustit“. Vychladlé věnečky rozkrojíme a plníme vychlazeným krémem.

Ingredience:

Na těsto:

250 ml vody
100 g másla
špetka soli
200g polohrubé mouky
4 vejce
1/2 prášku do pečiva

Na krém:

500 ml mléka
150 g cukru (krystal nebo krupice)
2 vanilkové pudinkové prášky
250g másla



Rychlý ovocný koláč z jogurtového těsta

Mistrovi

Postup:

Připravte si ovoce a posypku. Vymažte kulatou koláčovou formu, nebo rozložte pečicí papír a předehřejte troubu na 175°C. V míse smíchejte všechny suroviny na těsto, rozetřete ho rovnoměrně na dno formy, posypejte ovocem a nakonec i posypkou. Pečte při 175°C, dokud koláč nezačne zlátnout (přibližně 35 až 45 minut - dle trouby).

Ingredience:

Těsto:

200 ml plnotučného jogurtu
1 vejce
100 g třtinového cukru
120 g špaldové mouky (hladké)
špetka soli
1/2 vanilkového cukru
2 lžičky prášku do pečiva
mléko dle potřeby
ovoce dle libosti (nejlepší jsou višně, borůvky, jahody, jablka...)

Posypka:

70 g másla
70 g špaldové mouky (hladké)
70 g třtinového cukru
60 g ovesných vloček
špetka soli
lžička skořice
1/2 vanilkového cukru

Raffaello Řezy

Od Kláry

Vynikající rychlá buchta, kterou si u nás oblíbila celá rodina a vždy hned zmizí.

Postup:

Vyšleháme těsto a nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. V míse promícháme půl hrnku cukru moučka a ¾ strouhaného kokosu a rovnoměrně nasypeme navrch. Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C asi 20 minut.

Hned po vytažení polijeme jedním kelímkem šlehačky nešleháme. A necháme si chutnat.

Ingredience:

půl hrnku oleje
2 vejce
prášek do pečiva
hrnek mléka
půl hrnku cukru
2 hrnky polohrubé mouky

Čokoládová bábovka

od Anny a Ondřeje

Postup:

Formu ve které budeme péct buchty vymažeme herou nebo olejem a vysypeme nejlépe hladkou moukou. Poté troubu nastavíme na 180° a čekáme cca 15-20 minut (podle toho jakou máte doma troubu), jinak to poznáme i tak, že si vezmeme špejli a zaboříme její konec do buchty, pokud je na špejli těsto buchta není dodělaná, pokud ale na ní těsto není tak je hotová. Po vyjmutí z trouby necháme zchladnout, a poté ji vyjmeme z formy. A buchta je hotová.

Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek krystalového cukru
2 polévkové lžíce kakaa
1 hrnek mléka
½ hrnku oleje
2 vajíčka

(pokud byste chtěli mít zajímavější chuť buchty můžete do ní přidat např.: kousky čokolády, ořechy atd., kousky se dávají až když je těsto ve formě)

Třená bábovka

od Kateřiny

Postup:

Vymažeme a vysypeme formu na bábovku, troubu předehřejeme na 180 stupňů. Žloutky, změkklé máslo a cukr smícháme šlehačem dohromady, až se vše spojí. Postupně přidáváme mouku s práškem do pečiva a mléko. Nakonec opatrně vmícháme sníh. Polovinu těsta nalijeme do formy, do druhé poloviny přidáme lžici kakaa, zašleháme a nalijeme do formy.

Pečeme přibližně hodinu. Hotovou bábovku posypeme ještě teplou vanilkovým cukrem.

Ingredience:

4 žloutky
250 g másla
300 g cukru
500 g polohrubé mouky
1/4 l mléka
1 prášek do pečiva
ze 4 bílků sníh
kakao
vanilkový cukr

Mandlové cukroví bez mandlí aneb Slunečnicové řezy

od Jany

Recept jsem kdysi vyloudila po mladém kolegovi, konstruktérovi. Donesl nám ochutnat cukroví z poutí.

1.těsto

Ingredience smícháme v těsto. Je-li to moc husté, přidáme trošku vody. To necháme cca 0,5 hod. odpočinout, potom vyválíme placku (velikosti plechu) nejlépe na pečícím papíře). Placku trochu propíchat. Na cca 10 minut dát do trouby „předpéct“.

2.těsto

Máslo, cukr, med za stálého míchání rozpustit, krátce přivést do varu, přidat mandle (slunečnice). Ingredience jsou pro plech velikosti 29 x 38 cm. Pro ostatní velikosti přepočítat trojčlenkou. Pak sladkou směs rozetřít na předpečené těsto a zase rychle vložit do trouby a péct. Teplota: cca 150 °C, doba: až mandlové těsto trochu ztmavne. Ještě vlažné nakrájíme na obdélníky. Okraje odkrojit. Studené už nenakrájíme. Protože jsou mandlové lupínky drahé, vyzkoušela jsem jádra slunečnice. Je to také dobré. Lepší je péct na pečícím papíru. Ze slunečnicových jader pečlivě vybrat zbytek po slupkách!!!

Časem jsem zjistila, že je lepší dát medu trošku méně, aby to řídké nepřetévalo přes okraj těsta. Vyzkoušejte a uvidíte.

Ingredience:

1.těsto (jako linecké)
35 dkg hladké mouky
9 dkg práškového cukru
15 dkg másla (Hery)
1 vejce + jeden žloutek
2.těsto (mandlové/slunečnicové)
15 dkg cukru krystal
12 dkg másla
2 lžíce medu
20 dkg lupínkových mandlí (možno nahradit jádry slunečnice)

Zařazeno mezi buchty „cestovácí a trvanlivé“

Tvarožník

Od Jiříček z Úval

Postup:

- 1) do mísy vhodíme žloutky, tuk a cukr, promícháme
- 2) přidáme tvaroh, promícháme do hladka
- 3) prášek do pečiva zamícháme s dětskou krupičkou, přidáme do mísy
- 4) přidáme hrst rozinek
- 5) promícháme se sněhem
- 6) nalijeme do malého pekáčku nebo malé dortové formy vyložené pečícím papírem
- 7) pečeme v troubě zhruba 20 minut (záleží na výšce těsta) na 150°C

Ingredience

- 0,5 kg tvarohu
- 10 dkg Hery
- 3 žloutky
- 8-10 dkg cukru krupice
- 0,5 prášku do pečiva
- 3-4 lžíce dětské krupičky
- rozinky
- 3 bílky - sníh

Tiramisu

Od Hany

Postup:

- 1) Vložte vaječné bílky do mísy a našlehejte elektrickým mixérem tuhý sníh.
- 2) Smíchejte mascarpone, vanilkový cukr a žloutky. Opatrně přidejte sníh.
- 3) Smíchejte kávu a likér v mělké nádobě a namáčejte do ní piškoty. Piškoty naskládejte na dno mísy a po stranách.
- 4) Polovinu směsi rozetřete na piškoty a na ni naskládejte další vrstvu namočených piškotů.
- 5) Rozetřete zbylý krém a posypeme přes sítko kakaem. Nechte vychladit, nejlépe přes noc.

Ingredience

- 3 vejce
- 500 g mascarpone
- vanilkový cukr
- 175 ml studené velmi silné černé kávy
- 120 ml kávového likéru (např. Kahlúa)
- italské cukrářské piškoty
- holandské kakao

Prokládané řezy

Od Ludmily

Postup:

- Utřeme máslo s cukrem, přidáme vejce, ušleháme, potom vmícháme ostatní. Rozetřeme na 2 velké plechy pokryté papírem na pečení a pečeme.
- Uvaříme vanilkový puding, necháme vychladnout. Utřeme máslo s cukrem, potom vmícháme pudink
- Jednu placku potřeme polovinou krému, na něj poskládáme těsně vedle sebe piškoty, které pokapeme rumem (důležité), potřeme zbytkem krému a položíme druhou placku. Polijeme čokoládovou polevou a necháme odležet do druhého dne.

Těsto:

- 300g hladké mouky s 1 práškem do pečiva
- 200 g cukr moučka
- 100 g másla
- 3 vejce
- 1 lžíce kakaa
- dětské piškoty (200g)
- 3 dl mléka

Krém:

- půl litru mléka
- vanilkový pudink
- 250 g másla
- 200 g cukru

Sváteční ananasový řez

Od Martiny

Postup:

- Vše smíchat a péct na 200 st. a nechat vychladnout. Našlehat, potřít korpus a posypat hoblíčkami čokolády, postříkat čokoládou nebo posypat oříšky.

Ingredience

- 1 plechovka ananasu včetně nálevu - nakrájíme na menší kousky /mixujeme ponorným mixérem
- 1 hrnek mletých nebo sekaných ořechů
- 1 hrnek cukru krupice
- 2 vajíčka
- 2 hrnky hladké mouky
- 2 lžíce jedlé sody
- Krém:
- 200 g lučiny bez příchutě
- 1 máslo
- 15 dkg cukru krupice
- 1 vanilkový cukr

Krtkův dort na plech

Postup:

Ušlehat tři žloutky s cukrem do pěny, přimíchat olej, mléko. Přidat 3 lžice kakaa + mouku smíchanou s PDP, nakonec sníh ze 3 bílků. Těsto vylít na plech vyložený pečícím papírem a péct při 180 °C ve vyhřáté troubě. Vychladlý placek vydlabat a těsto nadrobit.

Ušlehat 1 tvaroh + 2 zakysané smetany + 1 nahrubo nastrouhanou čokoládu + uvařený pudink, nakonec přimíchat 1 ušlehanou šlehačku se ztužovačem. Vydlabaný placek vyložit rozpůlenými banány, na to navrstvit krém a navrch posypat rozdrobeným zbytkem těsta. Uchovávat v lednici.

Těsto:

3 vejce
120 g cukru krupice
200 ml oleje, 200 ml mléka
3 lžice kakaa
320 g hladké mouky
1 prášek do pečiva (PDP)
banány cca 6 ks

Krém:

1 tvaroh
2 zakysané smetany
1,5 pudinku
1 čokoláda na vaření
1 šlehačka
1 ztužovač

Andělský perník

Rykrovy

zvládnou upéci samy i malé děti

Postup:

Vše promícháme a pečeme na vymazaném a vysypaném plechu asi 35 min. na 170°C.

Po vychladnutí polijeme čokoládou vyrobenou rozeškrábáním hořké čokolády a trošky 100% tuku ve vodní lázni

Ingredience:

2 vejce
1 hrnek oleje
2 hrnky mléka
(vše smíchat)
2 hrnky hladké mouky
1 hrnek polohrubé mouky
1,5 hrnku cukru písek
3 lžice kakaového prášku
1 lžička mleté skořice
1 kypřící prášek do perníku
0,5 kypřícího prášku obyčejného
(můžeme přidat najemno nastrouhané jablko)

Ovocný dort

od Anny

Postup:

Vyšleháme celá vejce s cukrem do pěny (v robotu nebo ručním mixérem). Přidáme 10 lžic vody. Nakonec zašleháme mouku, kterou jsme si předem smíchali s kypřícím práškem. Formu si vyložíme pečícím papírem a pečeme v předem vyhřáté troubě na 180°C. Na toto množství použijeme formu o průměru cca 18 – 20 cm (korpus je pak pěkně vysoký na 2 prokrojení). Toto množství pečeme cca 30 – 45 minut, dokud není špejle na vpich suchá.

Upečený piškotový korpus zdobíme podle fantazie.

Můžeme prořznout a promazat krémem, nahoře ozdobit ovocem, které máme k dispozici.

Ingredience:

Piškotový korpus základní
Suroviny
4 vejce,
200 g cukru moučka,
200g polohrubé mouky,
1 prášek do pečiva,
10 lžic vody,
1 vanilkový cukr – nemusí být, ale vanilka mu dodá super vůni a šmrnc

Domácí přítel

Postup:

Mouku, cukr, vejce, sůl smícháme a necháme chvíli odpočinout. Těsto rozdělíme na 6 dílů, ze kterých postupně na pomoučeném vále vyválíme plátky jako na štrůdl (cca 40 cm dlouhý, 8 cm široký a 2mm tlustý). Středem poklademe ořechy a okraje přeložíme přes sebe jako u štrůdlu. Rukou těsto zatlačíme na ořechy, aby bylo co nejméně vzduchových mezer. Štrůdl potřeme žloutkem a dáme péct na 190 stupňů. Pečeme mírně dorůžova (než začne hnědnout - opravdu jen lehce štrůdl chytne barvu). Vytáhneme z trouby a hned začneme krájet na cca 2mm tlusté plátky. Zbývající štrůdly zakryjeme utěrkou, aby nevychladly. Po vychladnutí by se nám je už nepodařilo nakrájet

Ingredience:

400 g hladké mouky
250 g mletého cukru
3 celá vejce
trochu soli
asi 300 g vlašských ořechů (neodhadnu)
vaječný žloutek na pomazání



Domáci krtkiv dort

od Dany

Postup:
Všechny ingredience na těsto v míse smícháme a nalijeme do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy. Pečeme cca 30 min na 180°C. Upečený korpus seřízneme, spodní díl ještě vydlabeme (necháme 1cm kraj). Seříznutý korpus + vydlabaný prostředek ze spodního dílu rozdrobíme a dáme bokem. Do vydlabaného korpusu nakrájíme banány (buď na kolečka nebo je podélně rozkrojíme), ušleháme šlehačku, přidáme do ní zakysanou smetanu a zamícháme trošku rozdrobeného korpusu (nebo kousky čokolády). Šlehačku dáme na banány a hustě posypeme rozdrobeným korpusem. Dáme vychladit.

Ingredience:
Těsto:
2 hrnky polohr. mouky
1 hrnek ml. cukru
½ hrnku oleje
1 hrnek mléka
1 pr. do peč.
2 PL kakaa
2 vejce

Náplň:
1 šlehačka ke šlehání
1 zakysaná smetana
4 banány



KAKAOVÁ BUCHTA S TVAROHEM

Maliňáci

Postup:
Zvlášť zpracujeme suroviny na těsto a zvlášť tvarohovou náplň. Necháme si necelý hrnek těsta stranou, přijde nahoru. Do pekáče vyloženého pečicím papírem nalijeme větší část kakaového těsta, na něj opatrně (přes lžiči) nalijeme tvarohovou část a na vršek cik cak pocákáme zbytkem kakaového těsta.
Pečeme asi 40 minut při 170-180 °C.

Náplň:
2 vaničky tvarohu
1 balíček vanilkového cukru
2 vejce
1 hrnek mléka
1 hrnek cukru krupice
1 balíček vanilkového pudinkového prášku
Těsto:
0,75 hrnku oleje
3 lžiče kakaa
1 balíček vanilkového cukru
1 hrnek hrubé mouky
2 vejce
1 hrnek mléka
1 hrnek cukru krupice
1 balíček kypřicího prášku do pečiva
1 hrnek hladké mouky



STRACCIATELLA OD PAŘÍZKŮ

Pařízkovi

TMAVÉ TĚSTO: Všechny ingredience vyšleháme v hladké těsto. (Osobně nejdřív smíchám sypké věci a pak přidám olej, mléko a vejce a vyšlehám.)

SVĚTLÉ TĚSTO: Vanilkový pudink v prášku (lepší použít pudink bez vaření) smícháme společně s cukrem a vanilkovým cukrem. Poté přidáme tvaroh, mléko a vejce. (Pokud použijete tvaroh z vaničky, použijte pouze půl hrnku mléka a poté podle potřeby přilívajte.) A vše vyšlehejte. Z tmavého těsta odebereme půl hrnku až hrnek bokem na dozdobení. Zbytek tmavého těsta nalijeme na plech, který jsme předem vymazali a vysypali nebo pokryli pečicím papírem. Poté pomocí naběračky nalijeme světlé těsto. Nakonec nacákáme z hrnku zbytek tmavého těsta. Pečeme přibližně 40 minut cca 170°C (dle trouby).

Tmavé těsto:
 2 hrnky polohrubé mouky
 1 hrnek cukru
 1 ks prášek do pečiva
 1 ks vanilkový cukr
 2 lžičce kakaa
 1 hrnek mléka
 olej 3/4 hrnku
 2 ks vejce

Světlé těsto:
 2ks tvarohu
 cukr 3/4 hrnku
 1ks vanilkového pudinku v prášku
 1ks vanilkového cukru
 1 hrnek mléka
 2 ks vejce



Pusinka

od Renaty

počet porcí: 12

PUSINKY (rozdělíme na dva díly a pečeme pusinky dvě)

Postup:

Předehřejeme si troubu na 140 °C, horkovzdušnou na 120 stupňů. Rozdělíme si všechny ingredience na polovinu (pusinky se budou péct dvě). Z bílků ušleháme sníh, průběžně do něj zašleháme cukr. Výsledný sníh má být pevný, lesklý, a když otočíte místu dnem vzhůru, neměl by vypadnout. Nakonec opatrně vmícháme škrob a ocet. Na plech si připravíme pečicí papír a na něj si obkreslíme dortovou formu, ve kterou následně použijeme na vytvoření spodní části dortu. Do středu takto vytvořené kružnice nanášíme lžící sníh cca 2 cm od okraje kružnice (pusinka se nafoukne). Pečeme cca hodinu. Totéž opakujeme s druhou obří pusinkou. Mezitím, co se pusinka peče, uděláme si korpus k dortu. Rozdrtíme sušenky a rozpustíme máslo. Sušenkovou drť zalijeme rozpuštěným máslem a pořádně promícháme. Po té nasypeme do dortové formy vyložené pečicím papírem, a obrácenou stranou lžičce mačkáme a uhlazujeme do tvaru formy. Poté necháme v lednici ztuhnout. Nakonec ušleháme mascarpone s kysanou smetanou, cukrem dle chuti a kardamomem. Natřeme korpus, můžeme proložit ovocem, položíme pusinku a totéž opakujeme ještě jednou na pusinku a nakonec přiklopíme svrchní pusinkou. Necháme v lednici odstát alespoň 2-3 hodiny. Nejlepší je dort druhý den.

Pusinky
 6 bílků
 450 g třtinového cukru
 4 lžičky kukuřičného škrobu
 4 lžičky bílého vinného octa
KORPUS
 1 Bebe sušenky
 100g másla

NÁPLŇ
 500 g mascarpone
 380 g zakysané smetany
 mletý třtinový cukr (dle chuti)
 špetka kardamomu
 borůvky, maliny, jahody či jiné ovoce na zdobení krému i dortu



Koláčky

od Renaty

Postup:

Droždí s cukrem, vlažné mléko a 2 lžičky mouky necháme vykynout. V míse utřeme máslo, přidáme prosátou mouku, sůl, žloutky, kvásek. Zpracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na půl a rozválíme na tenký plát. Vykrajujeme kolečka, dáme na vymaštěný plech, uprostřed důlek, do kterého dáme náplň. Můžeme posypat drobenkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě, horké můžeme potřít rozehřátým máslem s rumem.

Náplň tvarohová: 1 tvaroh, 1 žloutek, kousek másla, cukr.

Náplň maková: 100 g mletého máku, ¼ l mléka vařícího, lžička medu, kousek másla, lžička cukru.

Vaříme 10 minut, do hotového trochu skořice, vanil. cukr.

Povidla smícháme s trochou rumu. Náplně můžeme vrstvit nebo plnit samostatně.

Ingredience:

400 g hl. mouky
100 g polohr. mouky
300 g másla
3 žloutky
70 g droždí
4 lžičky mléka
80 g mletého cukru



Jahodový koláč

od Krayzlů

Máme teď období kdy se snažíme péct bez cukru... My víme, nezní to moc atraktivně. Ale ani nám nechutná buchtka, nebo dezert, když nejsou sladké. Takže nebojte!

Postup:

Oddělíme bílky od žloutků.

Z bílků ušleháme tuhý sníh.

Žloutky smícháme se sirupem /medem/ cukrem, moukou, máslem, práškem do pečiva a pak opatrně vmícháme sníh. Pečeme ve vymazané formě na koláč cca 20 minut při 180°C. Vytáhneme z trouby a necháme chvíli vychladnout. Smetanu osladíme a potřeme jí celý koláč a poklademe plátky čerstvých jahod.

A JE TO HOTOVÉ A MŮŽETE SE NA TU DOBROTU ROVNOU VRHNOUT!

Ingredience

Těsto

3 vejce

1 hrnek špaldové hl. mouky

40 g rozpuštěného másla

1 hrnek hnědého cukru

/nebo naše varianta dochucení podle

chuti medem a karamelovým sirupem /

1 lžička kakaa/karobu

1 lžička prášku do pečiva

Na ozdobení

2 kelímky zakysané smetany

trocha cukru/medu/sirupu

čerstvé jahody /nebo jiné ovoce podle

chuti

Tvarohová bleskovka

Postup

Z mouky smíchané s kypřícím práškem, cukru a másla uděláme drobenku. Na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech nasypeme polovinu drobenky, na ni nalijeme nádivku, rozetřeme, posypeme zbylou drobenkou a pečeme asi při 170 stupních až do zružovění.

Ingredience

Těsto

500 g polohrubá mouka
1 balíček prášek do pečiva
200 g cukr moučka
200 g máslo

Nádivka

500 g měkký tvaroh
2 vejce
0,5 l mléko
cukr dle chuti
rozinky (možno nahradit i drobným ovocem)

Vdolečky ze Znorov

od Marie Tomečkové

Postup

Prosátou mouku dáme do mísy, osolíme, uděláme důlek, do něj dáme nadrobené kvasnice, zalijeme teplým mlékem, ve kterém jsme rozpustili cukr. Zakryjeme utěrkou.

Až kvasnice vzejdou, přidáme žloutky a olej, zpracujeme těsto. Necháme vykynout na teplém místě, lžičkou vyhazujeme na vál menší kousky, na které dáme tvaroh a zabalíme. Dáme na pečící papír, potřeme rozšlehaným vejcem, dáme posypku a pečeme na 200-220 stupňů do zlatova.

Ingredience:

Těsto:

500g hladké mouky
250ml mléka
2dcl oleje
4 žloutky
10 dkg cukr krystal
1 kostka a kousek droždí
1 dkg soli

Náplň:

500g tvaroh
150g cukr krystal
1 vanilkový cukr
citronová kůra nastrouhaná

Posypka: mletý cukr a máslo od oka :-)

Koláčky z ovesných vloček

Postup

Vše zpracujeme v těsto, utvoříme koláčky s důlkem. Doprostřed dáme tuhou marmeládu (nejlépe rybízovou). Na suchém plechu pomalu pečeme při 150°C.

Ingredience

30 dkg hladké mouky
25 dkg ovesných vloček (raději jemné)
25 dkg nastrouhaných vlašských ořechů
25 dkg moučkového cukru (může být i méně)
1 vanilkový cukr
25 dkg tuku (máslo, hera)
3 celá vejce

STRÍKANÉ ROHLÍČKY (bezlepkové)

Doležalovi

Je to vánoční nebo velikonoční cukroví. Recept je zděděný po generace (tatkoví to kdysi předala jeho babička).

Postup:

Nastrouhanou čokoládu, nastrouhané ořechy a cukr moučku smícháme, dáme na vál na hromádku, přidáme trochu mleté skořice. Do hromádky uděláme důlek a do něj rozklepneme 2 celá vejčka. Ručně promícháme, mícháme dokud se to všechno dobře nespojí. (Nenecháváme odležet.) Lisem na těsto vykrajujeme rohlíčky, případně je spojujeme do věnečku. Pečeme v troubě na pečícím papíře na 140°C asi 20 min. Jestli jsou rohlíčky dobře propečené poznáme pomačkáním prstem - pokud se nepropadají, můžeme je vytáhnout. Rohlíčky/věnečky můžeme jíst jen tak, nebo je slepit marmeládou s kolečkem lineckého těsta (pak už to ale není bezlepkové).

Ingredience:

30 dkg ořechů (vlašské a lískové)
30 dkg cukru moučky
2 tabulky čokolády (200 g)
2 vejce
trocha mleté skořice

Čokoládu nerozpouštět, rozpuštěná není ono. Nenechává se odležet. Dobrou chuť!



Pečená jablka na rychlý způsob

podle Antonína

Postup

Jablíčka rozkrojíme na čtvrtiny a vykrojíme jádérka. Poté jablíčka rozpečeme v troubě, nebo v mikrovlnce (mám radši je to rychlejší). Vezmeme skořici, cukr a dochutíme. Podáváme ozdobené kousky skořice nebo badyánem

Ingredience

Jablíčka

Skořici

Badyán

Vanilkový cukr



KAKAOVÉ SÁDLOVÉ KULIČKY

Postup

V míse zpracovat všechny suroviny
Těsto dát odležet do ledničky
Nachystat plech s pečícím papírem
Nadělat kuličky cca 1,5 cm. Pracovat rychle, aby se těsto nerozteklo případně dát na plech s kuličkami na chvíli do ledničky.
Do kuliček udělat důlek (čínskými hůlkami)
Péct v předehřáté troubě na 150°C asi 10 minut
Vychladlé ozdobit červenou marmeládou
Cik cak polít čokoládou

Ingredience

80 ks/150°C/10 min.

2 vanilkové cukry

20 dkg hladké mouky

20 dkg ml. cukru

20 dkg sádla

4 PL kakaa (rovné)

Vdolečky

Protože jsme ze Slovácka a symbolem slovácké gastronomie jsou zcela jistě vdolečky, zasíláme na ně recept. Pečeme je každý rok na Bílou sobotu a na Boží hod si je neseme do kostela požehnat. Dají hodně práce, ale výsledek opravdu stojí za to :-)

Ingredience

KYNUTÉ TĚSTO

5 dkg kvasnic
50 ml mléka
15 dkg pol. mouky
15 dkg hl. mouky
5 dkg cukru krupice
1 kelímek smetany ke šlehání
1 lžíce oleje
2-3 žloutky (dle velikosti vajíček)

3 špetky soli

lžička rumu

citr. kůra

TUKOVÉ TĚSTO

1 máslo

cca 10 dkg hl. mouky

Zpracovat v těsto a uložit do chladna.

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

50 dkg tvarohu (kostka, nikoli ve vaničce)

12 dkg cukru krupice

1 vanilkový cukr

2 žloutky

citr. kůra

rozinky

rum

POSYPÁTKO

5 dkg hl. mouky

5 dkg cukru krupice

5 dkg másla



Postup

Do vlažného mléka dáme trochu mouky, cukru a rozdrobíme kvasnice. Necháme vyběhnout kvásek.

Do mísy prosejeme mouku, přidáme kvásek, cukr, vlažnou šlehačku (nemusí se dát celá, záleží na obsahu lepku v mouce), žloutky, citr. kůru, rum a důkladně vypracujeme těsto. (Ideální je nechat těsto vypracovat v robotu.) Těsto necháme asi hodinu kynout.

Po vykynutí rozválíme těsto na válu do čtverce. Tukové těsto rozválíme na poloviční velikost čtverce, položíme na jednu polovinu kynutého těsta a zbylou polovinou tukové těsto zakryjeme. Rozválíme, přeložíme na třetiny, přikryjeme a necháme kynout půl hodiny. Po půl hodině těsto opět rozválíme, opět přeložíme na třetiny a zase necháme půl hodiny kynout. (Toto zopakujeme celkem 3x.)

Všechny ingredience na tvarohovou náplň smícháme. (Pokud je tvaroh moc řídký, zabalí se do utěrky a přebytečná tekutina se z něj vyždímá.)

Hotové těsto rozdělíme na 3 díly. Každý díl postupně rozválíme na tenko, rádýlkem jej rozdělíme na čtverečky přibližně 6 cm. Do každého čtverečku dáme kuličku z tvarohové náplně a rozinky namočené v rumu. Náplň zabalíme, bochánek dáme na pečící papír na plech, uděláme do něj důlek, potřeme rozšlehaným vajíčkem, do důlku dáme povidla a posypeme posypátkem.

Pečeme v troubě asi 10 min na 230°C. Po 5 minutách plech otočíme. Vdolečky po vytažení z trouby ihned potřeme rozpuštěným máslem.

BABLAVKA

od Rezků

Postup:

Obě šlehačky vyšleháme do tuha, přidáme zakysané smetany a vanilkové cukry. Vše promícháme. Mražené ovoce necháme rozmrazit a přidáme k němu moučkový cukr. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem. Vrstvíme na střídačku piškoty a šlehačkovou směs do poloviny formy. Přidáme proslazené ovoce a vrstvíme dál. Zakočíme vrstvou piškotů. Dáme do ledničky, nejlépe přes noc.

Ingredience:

2 šlehačky
2 zakysané smetany
2 vanilkové cukry
2 sáčky piškotů
1 balíček mraženého ovoce
Moučkový cukr dle chuti

Rychlejší varianta:

Všechny piškoty nasypane do šlehačkové směsi a necháme 10 minut nasáknout. Do formy napatláme polovinu piškotové směsi, na to ovoce a na to druhou polovinu piškotů. Dáme do lednice. Easy

Čokoládové sušenky

Balíkovi

Postup

Brusinky naložíme do rumu. Do vodní lázně dáme zvolna rozpouštět máslo a čokoládu. Kuchyňským robotem vyšleháme vejce a 60 g cukru do husté světlé pěny, které v pramíncích stéká dolů z metličky a vydrží chvíli ležet na povrchu pěny, šlehání trvá asi 5 minut. Mouku smícháme se sodou a solí.

Do rozpuštěné čokolády zapracujeme rozinky, včetně nevsáklého alkoholu. Tenkým proudem pomalu vléváme čokoládu k vaječné pěně a stále přitom mícháme robotem při nejnižších otáčkách. Až se vše spojí, tak po lžících zapracujeme mouku. Vzniklé těsto uložíme na nejméně 2 hodiny do lednice.

Troubu předehřejeme na 160 stupňů. dva plechy vyložíme pečícím papírem. Do dvou misek připravíme oba cukry na obalování. Lžící odkrajujeme ze ztuhlého těsta kousky, které rychle zakulatíme, obalíme nejprve v krupicovém a potom moučkovém cukru. Položíme na plech, mírně je rozpláceme a skládáme s rozestupy asi 5 cm.

Pečeme je 10 – 12 minut. Když je vyndáme z trouby, tak je asi po minutě přendáme na mřížku, aby mohly pořádně vychladnout.

Ingredience

na 30 kousků
60 g sušených rozinek
40 ml rumu nebo jiného alkoholu
50 g másla
150 g hořké čokolády
2 velká vejce
60 g cukru krupice
150 g hladké mouky
1/2 lžičky jedlé sody
špetka sody

na obalení před pečením:

50 g cukru krupice
70 g cukru moučka

A je hotovo. Dobrou chuť.

Banoffee

Pavla Benetňová

Postup

Rozdrtíme sušenky (v mixéru nebo válečkem). Smícháme s rozpuštěným máslem. Vzniklou hmotu napěchujeme na dno formy (hmota by měla zčásti pokrývat i okraje formy). Dáme zapéct do trouby, pečeme 10 minut na 180 °C. Banány nakrájíme na kolečka a vyložíme je do formy na vrstvu sušenek s máslem, které jsme vytáhli z trouby. Vše zalijeme kondenzovaným mlékem a dáme vychladit.

Ušleháme smetanu. Vzniklou šlehačkou ozdobíme vychlazený dezert, případně ještě posypeme nastrouhanou hořkou čokoládou.

Ingredience

korpus
200 g máslových sušenek (používám z Lidlu, případně BeBe)
70 g másla (rozpuštěného)
náplň
plechovku karamelového Salka
3 větší banány
na ozdobu
300 g smetany ke šlehání
hořká čokoláda (nepovinné)

Bábovka z červeného vína

Bezděkovi

Posíláme naši nejoblíbenější bábovku, a to z červeného vína (mešní víno to zrovna být nemusí...). Chutná také všem našim návštěvám i dětem a můžou si ji bez obav dát i řidiči..., vyzkoušejte a posuďte sami, je vynikající.

Postup: Máslo, žlutky, cukr a vanilkový cukr utřeme do pěny. Přidáme mouku smíchanou se skořicí, kakaem, strouhanou čokoládou, práškem do pečiva a víno a těsto dobře promícháme. Nakonec lehce zapracujeme tuhý sníh z bílků ušlehaný s vanilkovým cukrem.

Pečeme cca 45 min na 200° C.

Ingredience

250 g polohrubé mouky
(z tohoto množství 2 lžíce uберeme a nahradíme je moukou hladkou)
250 g másla
250 g cukru
4 vejce
1/8 l červeného vína (125 ml)
1 lžička skořice
1 lžička kakaa
3 lžičky strouhané čokolády
1 balíček vanilínového cukru
1 balíček prášku do pečiva



Křupavá maková bábovka

pratety Jiřiny

Postup

Celá vejce rozšleháme se dvěma skleničkami moučkového cukru. Pak přidáme 1 sklenku oleje, 1 sklenku mléka, 1 sklenku celého máku, 1 prášek do pečiva, 3 skleničky polohrubé mouky a můžeme přidat i vanilkový cukr a citronovou kůru.

Pečeme asi při 180°C v bábovkové formě nebo jako muffiny.

Ingredience

2 vejce
2 sklenky moučkového cukru
1 sklenka oleje
1 sklenka mléka
1 sklenka celého máku
1 prášek do pečiva
3 skleničky polohrubé mouky
vanilkový cukr
citronová kůra



ZDRAVÉ HONZOVY BUCHTY

Karolína Podivínská

Recept je poměrně složitější, ale jako sedmnáctiletá kuchařka věřím, že ho výborně zvládnete i vy. Těsto lze použít i pro přípravu jiných kynutých koláčů (například velké s tvarohem a ovocem, malé s tvarohem) nebo třeba buchtíček s krémem.

Postup:

Odděláme si trochu ohřáté směsi mléka s vodou, kvasnic a medu či jiného sladidla a zaděláme kvásek. Necháme ho odpočívat a mezitím smísíme ostatní přísady na těsto. Poté vmícháme i kvásek a zpracujeme nelepivé kynuté těsto – případně zahustíme moukou nebo přidáme trochu mléka. Necháme na teplém místě (u krbu, u výparu z trouby, pod peřinami) odpočívat aspoň 1,5 h. V takové fázi z těsta bude 20 velkých nebo 30 menších buchet. Můžete ale těsto nechat kynout klidně déle, jen ho nezapomeňte každou další hodinu promíchat. Z toho vznikne 30 velkých buchet. Když je těsto nakynuté, rozejdeme troubu na 180 °C a vymažeme pekáčky. Také rozpustíme nízkotučný margarín a mléko na potřeni a připravíme si špaldovou mouku na omoučení rukou pro lepší práci. Těsto rozdělíme na 20 nebo 30 stejných dílků, každý z nich rukama roztáhneme, vložíme náplň a zase spojíme. Pokládáme spojenou stranou dolů a potřeme. Pečeme asi 25–30 minut, na konci znovu potřeme.

Ingredience:

Na těsto:

250 g hladké špaldové mouky
250 g hladké pšeničné mouky
½ kostky čerstvého droždí
kůra z 1 (nejlépe BIO) citronu
150 ml mléka + 50 ml vody (smíchat)
špetka soli
2 žloutky
3 lžíce olivového (řepkového, tekutého kokosového) oleje
70 g medu + na kvásek
+ nízkotučný margarín (Perla, Rama, Flora – klasická nebo light, ne máslová)
na vymazání plechu a smíchaný s dalším mlékem na potřeni buchet

Na náplň (na celé množství)

2 malé balení povidlů nebo ještě lépe domácí, neslazené
1,5 kostky tvarohu + 1–2 vejce + sladidlo (+ protein)

Dobrou chuť!



Jogurtový zákusek

Glogarovi

Jogurtový zákusek, který dokáže vytvořit i nejmenší (nejmladší) člen rodiny.

Postup:
Jogurt, smetanu, vanilkový cukr a moučkový cukr smícháme. Dno nádoby, ve které budeme zákusek vytvářet, vyložíme piškoty, zalijeme částí směsi, na to položíme kousky ovoce. Vrstvení opakujeme a na závěr můžeme posypat grankem. Zákusek dáme do lednice a po chvíli můžeme podávat.

Ingredience:
1 velký bílý jogurt
1 velká zakysaná smetana
2 vanilkové cukry
1 lžička moučkového cukru
1 balíček piškotů
čerstvé, nebo kompotované ovoce (jahody, maliny, ořechy, meruňky)



Čokoládový dort s malinovou pěnou

Krulovi

Postup
Nalámanou čokoládu dejte do hrnku s olejem a zahřívajte, až se směs rozpustí, poté nalijte do mixovací nádoby a rozmixujte s červenou řepou, přidejte vejce. Ostatní sypké směsi smíchejte v míse. Tekutou i sypkou směs dejte dohromady, vymíchejte těsto a nalijte do pečicí formy. Pečte cca 35 min. na 150 °C. Upečený korpus nechte zchladnout.

Maliny smíchejte s cukrem a uvařte malinová povidla-vařte do mírného ztuhnutí (podobně jako marmeládu). Pokud vám vadí pecky, po uvaření propasírujte přes síto a odstraňte je. Směs nechte zchladnout. Vyšlehejte do tuha 2 šlehačky, vedle v míse vyšlehejte mascarpone s malinovými povidly a obě směsi jemně smíchejte. Naneste na korpus. Vložte do lednice a nechte chvíli ztuhnout.

7.Povrch dortu můžete ozdobit, čím vás napadne, např. čokoládovou polevou, čokoládovými / marcipánovými srdíčky... dle fantazie.

Dobrou chuť!

Korpus
250 g červené řepy (předem upečené)
100 g 60% čokolády
220 g třtinového cukru
3 vejce (velká)
225 g polohrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva
0,25 lžičky jedlé sody
50 g kaka holandského
0,25 lžičky soli
200 ml oleje (slunečnicového)

Malinová pěna
2 šlehačky (min. 33 % tuku)
1 mascarpone
70 g třtinového cukru
maliny (čerstvé nebo mražené)

Přepékaná kaše

Postup:
Dáme vařit mléko, až se začne vařit přidáváme krupici a sůl – uvaříme kaši. Necháme ji částečně vychladnout, přidáme vejce, cukr, máslo. Vše zamícháme.
Připravíme si skleněnou mísu nebo pekáček, vymastíme máslem, pak střídavě dáváme kaši a mák s cukrem. 3 vrstvy kaše a 2 vrstvy máku. Začínáme a končíme kaší. Dáme zapéci do trouby na 180 C až povrch zrůžový.

Suroviny:
1 litr mléka
¾ hrníčku hrubé krupice
špetka soli
2 vejce
cukr
5 dkg másla
¾ hrníčku umletého máku

Jemný meruňkový koláč s drobenkou

Eva Kuklová

Postup:
Žloutky oddělíme od bílků. Bílky se špetkou soli vyšleháme v tuhý sníh. Žloutky utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme rozpuštěné máslo, mouku s práškem do pečiva, obě smetany, nastrouhanou citronovou kůru a těsto dobře promícháme, aby v něm nebyly hrudky. Nakonec opatrně vmícháme bílkový sníh. Meruňky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Z másla, mouky a cukru pomocí prstů připravíme drobenku. Množství si kombinujeme podle chuti.
Těsto rozprostřeme na plech vymazaný máslem a vysypaný hrubou moukou nebo kokosem. Poklademe meruňkami a posypeme drobenkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 30 minut (záleží na troubě).
Jemný meruňkový koláč můžeme podávat ještě vlažný.

Ingredience:
2 hrnky polohrubé mouky
1 kelímek smetany na vaření
0,5 kelímku smetany ke šlehání
3 vejce
1 prášek do pečiva
špetka soli
1 hrnek cukru krupice
citronová kůra
130 g másla - rozpustit
1 vanilkový cukr
meruňky (lze použít i meruňkový kompot)
drobenka (hrubá mouka, máslo, třtinový cukr)

Znorovské vdouky

Postup:
Do robotu dáme mouku, uprostřed uděláme důlek, do kterého rozdrobíme kvasnice, polovinu cukru a zalijeme vlažným mlékem - necháme vzejít kvásek. Pak přidáme zbytek cukru, vajíčko a žloutky, olej, sůl. Dáme mísit, jak je těsto z poloviny umísené přidáme majonézu. Necháme těsto hodinu kynout, mezitím si připravíme posypátko smícháním všech surovin. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě poloviny a rozprostřeme na dva plechy. Poklademe ovocem, posypeme mletým cukrem a navrstvíme posypátkem. Na trnkové vdolky je lepší místo posypátka mletý mák s cukrem. Na plechu můžeme nechat chvíli kynout, poté pečeme na 160 stupňů do zlatova.

Těsto:
500 g hladké mouky
250 ml mléka
kostka kvasnic
110 g cukru krystal
170 ml oleje
¾ lžičky soli
1 vajíčko + 2 žloutky
2 lžice majonézy
Posypátko:
250 g hrubé mouky
100 g povoleného másla
150 g mletého cukru
1 vanilkový cukr
Ovoce: maliny, trnky, třešně, meruňky, borůvky a jiné.

Recept na vánočku či mazanec, makové pletýnky, mohou být i plněné buchty

Postup
V misce rozmícháme droždí se dvěma lžičkami cukru, zalijeme trochou vlažného mléka a přimícháme tak lžici mouky. Necháme vzejít kvásek. Zbylou mouku prosejeme s balíčkem pudinku a zbylým cukrem. Pak přidáme sůl, vanilku či vanilkový cukr, vejce, vlahý tuk, rozinky a kvásek. Vypracujeme těsto a necháme v teple kynout. Na plech si připravíme pečicí papír na vánočku, mazanec či pletýnky (buchty dáváme přímo na plech a mastíme je) Vytvoříme požadované tvary a opět necháme kynout 5-10 minut. Potřeme vejcem, posypeme mandlemi a pečeme asi 10 minut na 190°C, pak přikrýt alobalem a na 160°C asi 40 minut - vánočka nebo mazanec.
Malé buchty na 175°C kratší dobu.

Ingredience
400g polohrubé mouky
100g hladké mouky
1 vanilkový pudink
špetka vanilky
1 celé vejce
30 g droždí
80g cukru
80g tuku
250ml mléka
špetka soli
100g rozinek
1 vejce na potřetí
mandle na posyp



Vafle z toustovače

Petrůhovi

Oblíbený snídaňový recept našich dětí

Postup:
smícháme všechny ingredience, vyšleháme do hladka ručním nebo elektrickým šlehačem, rozejdeme toustovač s vaflovým nastavcem, nalijeme přiměřené množství těsta do obou forem, zavřeme a uděláme vafle do zlatova podáváme přelité javorovým sirupem, případně s medem nebo marmeládou a pro pravé gurmány servírujeme se smaženými vajíčky, opraženou slaninou nebo tvrdým sýrem

Ingredience:

porce pro 2 dospělé a 2 malé děti
150 g hladká mouka
250 ml mléko
30 g cukr krystal
1/2 prášku do pečiva
50 g rozpuštěného másla
1 vejce
špetka soli



Čokoládové sušenky

Gronátovi

Postup:

Do mísy prosejeme mouku, přidáme kakao, prášek do pečiva a skořici a promícháme. Studené máslo nakrájíme na malé kousky a s obsahem mísy rukou uděláme žmolenku. Přidáme med, sirup a vytvoříme těsto. Čokoládu nakrájíme na maličké kousky a zapracujeme do těsta. Těsto rozdělíme na 4 díly, z každého dílu vyválíme hada. Přendáme na plech, kde je pečicí papír, a vidličku stlačujeme hada od okraje k okraji. Troubu předehřejeme na 175 stupňů, dáme tam plech, pečeme asi 20 minut. Vyndáme plech z trouby a ještě horké hady nakrájíme na sušenky. Necháme vychladnout a dáme do mísy.

suroviny:

1/3 (až 1/2) másla (přidává se tolik, až je těsto spojené)
4 lžičky pastovaného medu
1 hrnek hladké mouky
2 lžičky kakaa
1 lžička prášku do pečiva
1 tabulka čokolády na vaření
špetka skořice
1 lžička sirupu (jakého doma máte, třeba javorového)

Malinový cheesecake

od Aničky

Postup:

Nejprve si připravíme sušenkový základ, sušenky rozdrtíme, smícháme je s rozpuštěným máslem. Dortovou formu o průměru 24 cm vymažeme máslem a napěchujeme ji sušenkovou drtí. Dortovou formu zvenku obalíme alobalem. Mascarpone a smetanu rozetřeme dohladka (můžeme ručně nebo i v robotu). Přidáme cukr a zase důkladně rozetřeme a tak postupujeme se všemi dalšími ingrediencemi, kromě vajec, které nakonec po jedné přidáváme a zpracováváme tak, aby byly všechny dobře spojeny a nevznikaly nám žmolky. Do formy s drtí opatrně nalijeme krém a necháme ho pár minut odpočinout. Vyhřejeme troubu na 160 °C a na střední mřížku umístíme nádobu s horkou vodou, do které ponoříme formu obalenou alobalem tak, aby voda sahala asi do poloviny výšky formy. Pečeme cca 40 minut, pak necháme dort v otevřené troubě vychladnout. Mražené maliny necháme přes noc rozmraznout na cedníku. Šťávu, která nám vykapala, dáme vařit s cukrem. Ve vodě rozmícháme pudink a vlijeme do malinové šťávy, jakmile začne houstnout přidáme maliny a ještě spolu chvíli povaříme. Případně ještě přisladíme.

Vychlazený dort v dortové formě polijeme malinami a necháme ztuhnout.

Na korpus:

250 g sušenek (např. Bebe či máslové z Lidlu)

120 g másla

Na náplň:

500 g mascarpone

400 ml zakysané smetany

250 g mletého cukru

2 vanilkové cukry

šťáva z ½ citronu

4 vajíčka

Malinová vrstva:

mražené maliny 500 g

1 dcl vody

1 vanilkový pudink

cukr dle chuti

Mrkváč

Ševčíkovi

Tenhle dort se u nás stal hitem jara a tohoto karanténního období, už jsem ho dělala snad 10x

Postup:

Do dortové formy si dáme pečicí papír, nebo formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Troubu si rozeřejeme cca na 200 °C.

Do mísy dáme 4 celá vejce a cukr – vše dohromady vyšleháme. Postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva, sodou a skořicí (nebo kardamomem), postupně přidáváme olej a nakonec nastrouhanou mrkev.

Těsto nalijeme do formy a dáme péct – cca 40 až 45 minut – poznáme podle špejle, jakmile se těsto nelepí, je upečeno. Dort necháme vychladnout.

Mezitím si připravíme krém.

Ušleháme máslo pokojové teploty s cukrem, jakmile je máslo s cukrem promíchané, přidám tvaroh nebo ricottu – podle toho, co mám doma. Dort rozkrojíme v polovině a potřeme jej cca ¾ krému, spojím dohromady, zbytkem krému potřeme povrch dortu a pokud mám doma drobné ovoce – jahody, maliny nebo borůvky, dáme drobné ovoce na povrch dortu. Necháme dort chvíli odpočinout – pokud se podaří a servíruji.

Ingredience:

450 g nastrouhané mrkve

280 g hladké mouky (špaldové)

300 g cukru krupice (třtinový cukr)

2 lžičky prášku do pečiva

2 lžičky jedlé soli

220 ml oleje (řepkový, slunečnicový)

2 lžičky mleté skořice (kardamomu)

4 vejce

Krém:

250 g tvarohu – polotučný nebo 1 kelímek ricotty

2 lžíce másla

2 lžíce moučkového cukru

Ovoce na ozdobu – borůvky, maliny



MRKVÁČKY

Od Trávníkovic

Postup:

Zpracujeme všechny suroviny do těsta (lze ručně i v robotu), z těsta na pomoučené ploše vyválíme placku cca 3mm silnou a rádýlkem těsto rozkrájíme na čtverce cca 4x4 cm. Do středu každého čtverečku dáme lžící trochu marmelády, přeložíme přes úhlopříčku na trojúhelník a vidličkou přitlačíme přeložené strany. Lze použít i tvořítko na šátečky, ale těsto se často lepí a jde to pomaleji.

Pečeme na plechu s pečícím papírem v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut. Lze i na horký vzduch několik plechů současně. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

Ingredience:

Těsto

250 g na jemno nastrouhané mrkve

400 g polohrubé mouky

Prášek do pečiva (1/2 – 1)

250 g másla či margarínu (Hery)

Špetka soli

Náplň

Povidla nebo jakákoliv tužší marmeláda



Nedělní jablečná bábovka

Od Klašků

Postup:

Cukr ušleháme se žloutky, přidáme vlažné mléko, olej, mouku, vanilkový cukr a necháme promíchat. Přidáme nastrouhaná jablka s mletou skořicí, prášek do pečiva.

Nakonec pomalu vmícháme sníh z bílků. Směs nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a dáme péct do mírně vyhřáté trouby. Pečeme na cca 165 stupňů asi 45 minut.

Suroviny:

3 vejce

hrnek mletého cukru

hrnek mléka

1/2 hrnku oleje

3 jablka

lžička mleté skořice

2 hrnky polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

Krémová buchta s ovocným rosolem

Postup: Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s cukrem do pěny, přidáme vlažnou vodu, olej a mouku s kypřícím práškem. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme. Na vychladlý korpus nanese krém, který připravíme tak, že ušleháme šlehačku, přidáme cukr, zakysanou smetanu a zamícháme. Broskve nakrájíme na plátky. Poklademe na krém plátky broskví a zalijeme teplým rosolem. Šťávu z broskví slijeme a do půl litru doplníme vodou. Přidáme cukr a vše vaříme jak pudink. Vaříme asi 3 minuty. Ještě horké nalijeme na krém s broskvemi. Necháme ztuhnout.

4 vejce
250 g cukru
10 lžíc vlažné vody
10 lžíc oleje
1 lžička kypř. prášku
250g hlad. mouky
Krém
250 ml smetany ke šlehání
2 ks zakysané smetany
100g cukr moučky
1 plechovka kompotovaných broskví
Poleva
1 ks vanilkový pudink (prášek)
1 lžice cukru
500 ml šťávy z kompotu

TVAROHOVÁ BUCHTA S POVIDLY

Postup: Všechny přísady na těsto smícháme a vyšleháme. V jiné nádobě si zpracujeme tvarohovou náplň – opět smícháme všechny ingredience dohromady – tvarohy, cukr, pudink (prášek), vejce a mléko (pokud máme tvarohy ve vaničce, dáváme mléka ¾ hrnku).

Na plech vyložený pečicím papírem rovnoměrně nalijeme těsto. Na těsto lžící navrstvíme tvarohovou náplň – měla by pokrýt v tenké vrstvě celou plochu těsta. Z povidel lžičkou děláme malé hromádky, které klademe lžičkou do tvarohové náplně, jako bychom do ní kladli ovoce. Pečeme na 160°C cca 45 minut, necháme vychladnout, aby tvarohová náplň ztuhla.

Těsto:
2 hrnky mouky (hladké, špaldové, celozrnné – podle chuti)
1 hrnek cukru
1 hrnek vlažného mléka
1/2 hrnku oleje
2 celá vejce
1 prášek do pečiva
Tvarohová náplň:
2 tvarohy
1 hrnek cukru
1 vanilkový cukr
1 vanilkový pudink (prášek)
2 celá vejce
1 hrnek mléka
1/2 hrnku povidel

Tvarohový koláč

Poslali Zichovi

Postup: Těsto se vypracujeme do tuhé hmoty, rozložíme se a vyválíme v hlubším plechu a zvedneme okraje podél stěn. Tvarohová náplň zamícháme do krémové hmoty a nalijeme na těsto v plechu (zvednuté okraje těsta zabrání přichycení a spálení náplně na plech). Peče se zvolna při 180 stupních do růžova (cca 20-30 minut, až náplň ztuhne).
Technická poznámka: Pečení se doporučuje průběžně kontrolovat: Pokud již z trouby stoupá dým, je to špatně, at již jeho barva hlásí „Habemus papam“ či nikoli.

Ingredience:
Těsto:
200 g tuku (příp. celá 250 g Hera)
200 g cukru (stačí i 150 g)
400 g hladká mouka
2 vejce
½ prášku do pečiva nebo 2 čajové lžičky jedlé sody
Náplň:
500 g tvarohu
200 g cukru
2 – 3 vejce
200 g hrozinek
Baliček vanilkového pudingu

Čokoládový dort s malinami

od Janičky

Suroviny na dortovou formu o průměru 23 cm

Postup: Dortovou formu vymažeme máslem a troubu předehřejeme na 180 stupňů. Do mísy prosejeme mouku s kypřícím práškem, přidáme ostatní suroviny a elektrickým šlehačem promícháme na hladké těsto. Těsto rozetřeme do dortové formy a pečeme v předehřáté troubě asi 15-20 minut a necháme na mřížce vychladnout. Mezitím si můžeme připravit čokoládový krém. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, kousek čokolády si necháme na hoblínky na ozdobu. Tvaroh ušleháme s cukrem a dvěma lžicemi smetany a postupně zašleháme rozpuštěnou čokoládu. Šleháme, dokud nám nevznikne hladký krém. Nakonec do krému zlehka vmícháme ušlehanou smetanu. Vychladlý korpus pomazeme marmeládou, poklademe malinami (či jiným ovocem). Na něj pak rovnoměrně rozetřeme krém. Nechte ztuhnout v ledničce (nejlépe do druhého dne). Před tím, než se na něj vrhnete, tak ho můžete ještě ozdobit zbylým ovocem a čokoládovými hoblínkami.

Na těsto:
75 g polohrubé mouky
75 g cukru krupice
100 ml zakysané smetany
60 g změkklého másla + trochu na vymazání formy
15 g kakaového prášku
1/2 lžičky prášku do pečiva
1 malé vejce
Na náplň:
maliny (může být i jiné ovoce, dle chuti :))
rybízová nebo malinová marmeláda
Na krém:
100 g hořké čokolády
250 g jemného polotučného tvarohu
250 ml smetany 33%
1-2 lžice cukru krupice, dle chuti

Dobrou chuť! :)



Kynuté koláče s majonézou

Posílá Kopčilová

Postup:

Z kvasnic, cukru a mléka připravíme kvásek. Ten vlijeme do mouky, přidáme žloutky, olej a majonézu. Vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě vykynout.

Mezitím si připravíme náplň: Tvaroh promícháme s bílký, strouhanou citronovou kůrou a cukrem. Lžící naporcujeme vykynuté těsto na pomoučený vál, kde tvarujeme rukama nebo válečkem placky, které naplníme tvarohovou směsí. Tvaroh do těsta zabalíme, otočíme spojem na vál nebo přímo na plech s pečícím papírem. Rukou opatrně od středu koláčů vyhloubíme plytkou jamku pro posypku. Střed koláčů potřeme marmeládou a posypeme drobenkou. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut. Hotové koláče ještě můžeme posypat moučkovým cukrem. Celková příprava trvá asi 45 minut, pečení pak asi 30 minut.

Ingredience:

500 g hladké mouky
1 kostka kvasnic
3 žloutky
1 dl oleje
1 malá sklenička majonézy
¼ litru mléka
1 vrchovatá lžička cukru
marmeláda na potřeni
sůl
Tvarohová náplň: kostka tvarohu
3 lžice moučkového cukru
zbylé bílky
¼ lžičky citronové kůry
Drobenka: 75 g cukru moučky, 200 g hladké mouky
100 g másla
utřít v sypkou hmotu



Věnec – kynuté těsto ze šlehačky

Foltová

Postup:

Mouku, cukr, vanilkový cukr, sůl, citronovou kůru dáme do mísy a vařečkou promísíme. Na uhnětení těsta lze použít domácí pekárnu nebo robot. Smetanu ohřejeme, aby byla vlažná. Rozdrobíme do ní droždí a necháme chvíli nabobtnat. Přidáme celá vejce a bílek, rozehřáté máslo, vše vidličkou dobře zamícháme a nalijeme do mísy. Vypracujeme hladké těsto. Mísu s těstem přikryjeme fólií, utěrkou a necháme na teplém místě asi hodinu kynout. Já dávám kynout do trouby na program kynutí. Po vykynutí dáme těsto na pomoučenou pracovní plochu (já dávám na silikonovou podložku bez pomoučení), propracujeme a vyválíme na velký obdélník jako na štrůdl (cca 40x25 cm a 3 mm silný).

Těsto potřeme tvarohovou náplní a posypeme okapanými rozinkami. Stočíme jako závin, konce spojíme. Pak z něj krájíme 1–1,5 centimetrové plátky, konce použijeme na střed. Formu na dort (průměr 28 cm) potřeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Doprostřed formy dáme šnek (konce štrůdlu) a plátky klademe svisle okolo něj. Přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo ještě kynout asi na 20–30 minut. Když se blíží doba konce kynutí těsta, tak si předehřejeme troubu na 200°C/horkovzdušnou na 180°C. Žloutek rozšleháme s mlékem a věnec po vykynutí mašlovačkou potřeme, nakonec hojně posypeme mandlemi. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 30 minut – pak zkusíme špejlí, zda se těsto nelepí. Pokud ano, přidáme nějaké minuty navíc. Tento recept mám od sestry a pečeme ho již mnoho let místo mazance o Velikonocích. Stejně těsto používám i na vánočku. Moc nám chutná, snad bude i vám.

Suroviny:

500 g hladké mouky
100 g cukru
1 vanilkový cukr
půl lžičky soli
citronová kůra
50 g rozehřátého másla
200 ml šlehačky
½ kostky čerstvého droždí (pokojová teplota)
2 celá vejce + 1 bílek
Na potřeni: 1 žloutek a 1 lžice mléka
Na posypání: posekané mandle
Rozinky namočené v rumu a sladká tvarohová náplň (1 tvaroh, vajíčko, vanilkový cukr,
citronová kůra, případně cukr podle chuti)

JABLKOVÉ ŘEZY STROUHANÉ

Fil'ová

Postup

Do mísy dáme 150 g cukru a s moukou, práškem do pečiva, máslem a žloutky uděláme těsto. Třetínu těsta dáme do lednice ztuhnout. Zbývající 2/3 těsta vyválíme (nebo rukou vytlačíme) na hluboký plech s papírem na pečení. Těsto pokryjeme nastrouhanými jablky, posypeme vanilkovým cukrem.

Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme do něho 150 g cukru. Sněhem potřeme jablka a na něj nastrouháme ztuhlé těsto z ledničky. Pečeme asi 40 minut při 175.

Ingredience

450g polohrubé mouky
250 g másla
300 g moučkového cukru
4 vejce
½ balíčku prášku do pečiva
strouhané jablka, vanilkový cukr

POLSKÝ SERNIK – bezlepkový tvarohový dezert

Od babičky Albínky

Postup:

Nejprve rozdělíme žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do žloutků přidáme půl sklenice cukru a 4 lžičce převařené vody a mixujeme. Pak přidáváme tvarohy a rozpuštěné máslo. Nakonec přidám šťávu z citrónu a vařečkou jemně vmíchám sníh z bílků. Na konci přidám vrchovatou lžičku solamylu, jemně promíchám a pečeme ve vyhřáté troubě na 170 stupňů cca 25 minut.

Ingredience:

2 tvarohy v kostce, ne vanička
4 vejce
1/2 másla
sklenice cukru krupice
lžičce solamylu, 1/2 citronu

Kefírové řezy

Urbánková

V míse smícháme všechny sypké ingredience, přilijeme kefir, vejce, olej ořechy, rozinky. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu při teplotě 18 stupňů cca 25 minut. Upečené řezy necháme vychladnout, potřeme marmeládou a natřeme polevou. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a postupně vmícháme zakysanou smetanou. Pokud se řezy hned nesní - vydrží i déle, ale u nás neeee !!!!!!!

Těsto:

25 dkg cukru krupice
15 dkg hladké mouky
20 dkg polohrubé mouky
1 vrchovatá lžička jedlé sody
2 polévkové lžičce kaka
2 lžičce sekaných ořechů
9 lžic oleje
1 vejce
1/2 l kefiru
rozinky namočené v rumu /nemusí být namočené
POLEVA
20 dkg čokolády na vaření
20 dkg zakysané smetany /16% a více/

Jablečný cheesecake

Korpus:

250 g bebe sušenek
75 g rozpuštěného másla
1,5 lžičky skořice
(drobenku vysypeme do dortové formy)

Jablečná náplň:

1,5 lžičce másla
2-3 velká jablka
1 vanilkový cukr
1,5 lžičky mleté skořice
(Nastrouhaná jablka podusíme na másle s cukrem a skořicí)

Tvarohová náplň:

300g pomazánkového másla
250g tvaroh
100g cukr
2 lžičce kukuřičného škrobu
4 vejce

Na korpus dáme jablečnou náplň, tvarohovou náplň a vše spolu pečeme na 100 stupňů 1,5h.



Banánový chlebíček

Od Adély

Postup:

Rozmačkané banány smícháme spolu s dalšími mokkými ingrediencemi. Zvlášť smícháme ty suché a pak vše dohromady. Pečeme při 160-170 stupních cca hodinu.

Ingrediencie:

200 g špaldové celozrné mouky
30 g kakaa
2 lžičky skořice
1 lžička prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody
½ lžičky soli
110 g kokosového cukru
3 vejčička
4 zralé banány
200 g rozpuštěného kokosového oleje
50 g nasekané hořké čokolády



Rychlá kokosová buchta

Vše smícháme a nalijeme na moukou vysypaný plech. Posypeme směsí – 1 hrnek kokosu a ½ hrnku moučkového cukru a dáme péct. Po upečení zalijeme 250 ml smetany ke šlehání.

Potřebujeme

2 hrnky polohrubé mouky,
1 hrnek krupicového cukru
1 prášek do pečiva
2 vejce
½ hrnku oleje
1 hrnek mléka
vanilkový cukr



Medovník

Salko zvolna vaříme zcela ponořené ve vodě po dobu 3 hodin (lze udělat třeba den předem), po vychladnutí přidáme změkklé máslo a vyšleháme do hladka – získáme krém. Smícháme ocet se sodou a vymícháme. V hrnci smícháme změkklou Heru s cukrem a medem, vymícháme, přidáme ocet se sodou a znovu vymícháme. Směs dáme na oheň, za stálého míchání přidáme postupně vejce a mícháme, dokud směs nezhnědne (znatelně neztmavne) a na povrchu se neobjeví pěna. Poté odstavíme a po částečném zchladnutí přidáme mouku a vypracujeme homogenní těsto. Těsto rozetřeme na pečícím papíře v tenké vrstvě do požadovaného formátu. (Nejlépe mi šlo vařečkou těsto rozetřít přibližně do požadovaných míst a potom rukou namočenou ve studené vodě uhladit, dotvarovat atd. Má se dělat určitý počet plátek konkrétního formátu a jedna z nich se strouhá na povrch, já dělám větší tvar, který po upečení okrojím podle formy, aby to bylo pěkné, a na povrch použiju odkrojky. Postupem času těsto houstne a jde to hůř, chce to trpělivost.) Placky pečeme asi 5-7 min při 170 °C (dozlatova) a tvoříme z nich dort (dole placka, namažeme krémem, dáme placku atd.) Poslední namazanou placku posypeme nastrouhanými (drcenými) zbytky plátek, případně nastrouhanými ořechy nebo kakaem. Ideálně by se měl nechat nějaký den odležet, ale bývá výborný hned po upečení.

Ingredience

Na těsto:

1 lžičce jedlé sody
1 lžička octa
1 Hera
250 g cukru krupice
3 lžičce medu
3 vejce
400 g hladké mouky

Na krém:

1 Salko
200 g másla

Na posypání:

kromě nastrouhaných zbytků plátek lze použít třeba nastrouhané oříšky nebo neinstantní kakao

Celkem vlastní práce v jednom člověku zabere i 4 hodiny, ale stojí to za to.



Ořechový závin

Od Helyny

Postup

Z mouky, soli, tuku, žloutku a kvásku vypracujeme těsto podobné lineckému, trochu měkčí. Pozor! Nenecháme vykynout! Okamžitě rozválíme, na tenký plát délky plechu. Rozválené těsto posypeme ořechy smíchaný s cukrem a po celé ploše tence polijeme nebo pokapeme šlehačkou. Zarolujeme, položíme na tukem vymazaný plech, potřeme vaječným žloutkem a pečeme.

Ingredience

Těsto:

25 dkg hladké mouky
Špetka soli
10 dkg tuku (Hera)
1 žloutek do těsta
2 dkg droždí s 1 dkg cukru a trošku mléka – udělat kvásek
1 žloutek na potřetí

Náplň:

20 dkg mletých ořechů (možný použit i mák)
16 dkg cukru písek
Šlehačka (sladká smetana)

Perníčky se sádlem

Tyto perníčky jsou hned po upečení a vychladnutí měkké a k jídlu, což se v mnoha situacích hodí.

Postup

Rozpuštěné sádlo smícháme s medem, vyšleháme metličkou přidáme vejce a rum. Chvilku šleháme, až se vše spojí. Do větší mísy dáme mouku, moučkový cukr, koření, sodu a namleté ořechy. Vypracujeme těsto, zabalené v mikrotenovém sáčku dáme odležet do chladna. Před pečením vyválíme těsto na cca 3 až 4 mm silnou placku a vykrájíme různé tvary a pečeme. Zdobíme dle fantazie, vynikající jsou slepené povídky a polité čokoládou.

Ingredience

400 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
100 g sádla
1,5 lžičky jedlé sody
50g vlašských ořechů
4 polévkové lžíce medu
2 vejce
2 polévkové lžíce rumu
1 polévková lžíce perníkového koření
(nejlépe doma čerstvě namletého)

Kardinálské řezy

Postup přípravy:

Na větší plech rozprostřeme pečící papír, který v polovině podélně rozstříhneme. Bílkové těsto připravíme ušleháním tuhého sněhu, do něhož zašleháme cukr a na závěr ocet. Piškotové těsto – žloutky, vejce a cukr ušleháme do pěny, pak vmícháme mouku s kypřidlem. Bílkovým těstem nastříkáme na plech s papírem 3 a 3 podélné pruhy s mezerami. Do mezer nastříkáme 2 a 2 podélné pruhy piškotového těsta. Dáme péct do vyhřáté trouby a pečeme při 150 až 160 °C asi 20 až 25 minut. Ušleháme tuhou šlehačku, do které můžeme případně přidat cukr a ztužovač. Po upečení a vychladnutí vezmeme jeden pás s papírem, na tácu otočíme a papír opatrně sejmem. Na to nanese nejprve vrstvu marmelády a pak silnou vrstvu šlehačky. Druhý pás z pečícího plechu opatrně přeneseme (bez papíru) na šlehačku potřené díl. Pospeme práškovým cukrem a nakrájíme řezy pomocí ostrého nože, ihned podáváme. Alternativně můžeme při šlehání do šlehačky přidat malé množství koncentrované kávy

Ingredience

na bílkové těsto
7 bílků
sůl na špičku nože
200 g krupicového cukru
1 sáček vanilkového cukru
1 polévková lžíce octa

Na piškotové těsto
7 žloutků
3 celá vejce
60 g krupicového cukru
60 g hrubé mouky
1 sáček vanilkového cukru
na špičku nože kypřící prášek do pečiva

na náplň
2 šlehačky – cca 0,4 až 0,5 l

ztužovač šlehačky
řidší pikantní marmeláda (malina, jahoda, meruňka)

Banánová bábovka

Václavovi

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkou. Přidáme olej, mléko, mouku s práškem do pečiva a nakonec dohladka rozmačkané banány. Jemně promícháme rukou a nalijeme do máslem vymazané bábovkové formy. Pokud pečeme v keramické formě, je potřeba ji navíc vysypat moukou. Pečeme na 180°C cca 40 minut. Jestli je bábovka hotová, můžeme ověřit pomocí špejle.

Ingredience:

4 celá vejce
240 g cukru
1 vanilkový cukr
250 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
3 polévkové lžíce oleje
200 ml mléka
2 zralé banány

Díky banánům je bábovka vláčnější a ještě chutnější.

Pro zdravější variantu lze použít jenom špaldovou celozrnnou jemně mletou mouku.

Jablíčkovec

Eva a František Hájkovi

Postup:

Nejprve si připravíme náplň. Jablka oloupeme (není nutné) nakrájíme na drobnější kousky, promícháme s cukrem, pudinkem a přidáme trochu vody, aby se pudink mohl lépe rozpustit. Náplň necháme "odležet". A jdeme na přípravu těsta. Množství surovin je počítáno na klasický velký plech do trouby. Všechny uvedené ingredience zpracujeme v robotu nebo ručně do vláčného těsta, aby se dalo dobře rozválet. Těsto rozdělíme na menší a větší "polovinu". Nejprve rozválíme větší polovinu na plát o něco větší než plech. Tímto vyváleným plátem vyložíme předem vymazaný a vyspaný plech s vyšším okrajem, těsto musí vytvořit jakoby vaničku s cca 3-5 cm okraji. Dále dáme náplň, kterou rovnoměrně rozhrneme. Koláč přikryjeme plátem ze zbylého těsta co nejvíc do krajů, aby se při pečení nevysušovala puštěná šťáva.

Pečeme v horkovzdušné troubě na 150 °C cca 45 min. nebo dokud se těsto neodchlipuje od krajů. Vždy rychle zmizí..

Ingredience:

TĚSTO
500g polohrubé mouky
250g tuku (Hera)
1 lžíce cukru
1 vejce
1 prášek do pečiva
1 lžíce citronové šťávy
7 lžic mléka

NÁPLŇ
1 kg jablek - vykrájených
2 vanilkové cukry
8 lžic cukru krupice
2 vanilkové pudinky
trochu vody

Kokosová buchta

Stáňa Kysilková

Postup:
Smícháme suroviny na těsto, nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, posypeme směsí kokosu a cukrů a pečeme do růžova. Ihned po upečení polijeme šlehačkou smíchanou s mlékem.

Buchta je nejlepší až za několik hodin (po prolezení).

TĚSTO

1 hrnek mléka
2 velké vejce
10 dkg rozpuštěné Hery
2 hrnky hladké mouky
1 hrnek polohrubé mouky
1 hrnek cukru krupice
1,5 prášku do pečiva
NA POVRCH
¾ hrnku kokosové moučky
¼ hrnku cukru krupice
1 vanilinový cukr
NA DOKONČENÍ
0,25 l šlehačky
0,5 dcl mléka

ZNOROVSKÉ KRAJANCE

Tomečková

Do mísy dáme mouku, osolíme, nalejeme šlehačku, žloutky, přidáme nahrubo nastrouhaný tuk a zpracujeme vařečkou. Na mouku posypáný vál vyhazujeme lžičkou kousky těsta, ze kterých vytvarujeme placky, na placky dáme povidla, zabalíme a znovu uděláme placku. Dáme na pečící papír na plech, pečeme na 200-220 stupňů do zlatova.

Ingredience:

500g hladká mouka
2 žloutky
500 ml smetany na šlehání
20 dkg rostlinný tuk na pečení
2 dkg soli
povidla

Medové dortičky

Stáňa Kysilková

Jednoduché cukroví, jehož výrobu (a následnou konzumaci) zvládnou i nejmenší děti.

Postup:
Vypracujeme hladké těsto, zabalíme do folie a necháme několik hodin odpočívat. Vyválíme tenký plát a vykrajujeme libovolné tvary. Po upečení můžeme zdobit čokoládou nebo slepit dva kousky k sobě máslovým krémem, ale naše děti mají nejradši „suchou“ variantu.

Ingredience:

250 g hladké mouky
100 g cukru moučka
30 g Hery
1 lžice medu
1 lžička sody
1 vejce

Celozrnný jablkový závin

Od Vladky, Veroniky a Patrika z Újezdu u Brna

variace na všeobecně známý štrůdl

Postup:
Z mouky, tvarohu, másla, cukru a vody zpracujeme těsto, které necháme uležet v lednici alespoň 1 hodinu. Těsto vyválíme, poklademe náplní, zavineme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme asi 1/2 hodiny ve středně vyhřáté troubě (180 stupňů).
Naše děti servírují se šlehačkou :-)

Ingredience

Těsto:
250 g špaldové mouky
250g tvarohu
120g másla
1 lžice cukru
1-2 polévkové lžice vody
vejce na potřetí
Náplň:
nastrouhaná jablka
skořice
cukr
ořechy
rozinky (kdo chce, nejsou povinné)



Boží milosti

Postup

Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem. Přidáme máslo a tvaroh a ručně vypracujeme dohladka. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z těsta plát, který rádýlkem nakrájíme na 50 stejných čtverců. Přeneseme na plechy a uprostřed rádýlkem 2x řízeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 180°C asi 20 minut. Po upečení ještě horké pečivo obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Na těsto:

250 g hladké mouky
1 zarovnaná lžička kypřicího prášku do pečiva
250 g změkklého másla
250 g polotučného tvarohu
Na obalení:
100 g moučkového cukru
2 balíčky vanilkového cukru



Ovesné koláčky

Od Jany

Postup

Vše dobře promícháme, prohněteme a na vytřený plech vkládáme malé koláčky. Pečeme asi 20 minut na 180 stupňů.

Ingredience

100 g másla
100 g hl. mouky
100 g ovesných vloček
80 g cukru
1 lžička prášku do pečiva
1 vejce
1/2 lžičky skořice
hrst nasekaných oříšků
hrst zpařených a posekaných rozinek
podle vlastní chuti lze přidat různé semínka (slunečnicové, lněné, sezamové) nebo nakrájené různé sušené ovoce

Domácí zmrzlina mražená v mrazáku

Jankůjovi

Postup:
Vyšleháme 2 šlehačky, lehce do nich vmícháme moučkový cukru a jedem bílý jogurt nebo zakys. smetanu+ rozmixované ovoce i sterilované (jahod, banány, mandarinky, broskve)
Vše dáme do mrazáku cca na 6-8 h a podáváme.

Ingredience:
2 šlehačky
1 bílý jogurt nebo zakys. smetana
Moučkový cukr
Ovoce

Bláznivý koláč ke kafičku

Od Anny

Postup:
Smícháme nejprve všechny suché ingredience a pak přidáme mokré. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu na 180 stupňů cca 15 minut. Na vychladlou buchtu můžeme natřít marmeládu a poklást ovoce (výborné jsou banány). Krém uděláme tak, že smetanu se ztužovačem a moučkovým cukrem ušleháme (dokud neteče) a pak zamícháme ostatní ingredience. Nakonec pomažeme krémem, postrouháme čokoládou a dáme do ledničky.

Ingredience:
Těsto:
3 hrnky hladké mouky
1 hrnek cukru krystal
3 lžíce kakaa
špetka soli
2 lžičky jedlé sody
2 lžíce octa
3/4 hrnku oleje
•2 hrnky studené vody (nebo dle potřeby, aby se dalo těsto nalít na plech)
Krém:
1 smetana ke šlehání, ztužovač šlehačky,
2 lžičky moučkového cukru, 2 zakysané smetany, 2 vanilkové cukry
obměna: 1 smetana ke šlehání, ztužovač šlehačky, 2 lžičky moučkového cukru, 1 tvaroh, 2-3 lžíce bílého jogurtu, 1 vanilkový cukr

Pudink z chia semínek

Jankůjovi

Postup:
Do 1/2 l mléka vmícháme 5 lžic chia semínek a nastrouháme banán, zamícháme, name do míseček a necháme v lednici zhoustnout - kdo chce může si přisladit, samo o sobě je sladké i bez cukru

Ingredience:
Chia semínka 5 lžic
1/2l mléka
1 banán

"Chlapský" koláč v remosce

Ondřej Špaček

Kdo nemá remosku, pořídte si! Ušetříte spoustu práci sobě i manželce. Koláč se originálně jmenuje Karlštejnský, ale protože je prakticky bezpřípravový a zvládne ho i ten kdo nikdy v životě nic neupekl, nazývám ho "chlapský". Lze spekulovat i o potencionální korelaci s údajnou nepřítomností žen na Karlštejně. Je to rychlé, jednoduché a výborné. Překvapte tím manželku a bude nadšená.

Postup:
Do jedné misky smícháme mouku a oba cukry. Do druhé misky smícháme nastrouhaná jablka a skořici. Žádné těsto se nedělá!
Do remosky vsypeme a rovnoměrně rozprostřeme polovinu obsahu první misky (mouka + cukry), pak celou druhou misku (jablka se skořicí), pak zbytek první misky a vše zakryjeme tenkými plátky másla. Pečeme v remosce cca 40 min.
Vyndávání: k remosce přiložíme místo víka prkénko a rychle vzniklou soustavu otočíme vzhůru nohama. Koláč vypadne na prkénko a pak jej jen překloupíme na talíř.

Ingredience:
1 hrnek polohrubé mouky
1/2 hrnku krupicového cukru
1/2 sáčku vanilkového cukru
1/2 kila jablek (nahrubo strouhaných)
Skořice
125 g másla



Tvarohovou bábovka

Trávníčkovy ze Zlína

Postup:

Změklé máslo ušleháme se žloutky a cukrem do běla. Bílek vyšleháme zvlášť. Do žloutků a cukru vmícháme tvaroh, krupičku, nastrouhanou citronovou kůru, vanilku, sůl a kypřicí prášek, na závěr opatrně vmícháme vyšlehané bílky. Nalijeme těsto do vymazané a vysypané formy. Pečeme asi 50 minut na 170 stupňů.

Ingredience:

100 g másla
5 vajec
180 g cukru krupice
500 g tučného tvarohu
200 g dětské krupičky
1 citron
½ lžičky vanilkového extraktu
½ lžičky soli
½ lžičky kypřicího prášku
Tuk a hrubá mouka na vysypání formy

Skořicoví šneci

Faltýnkovi z Bedihoště

Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly. Každý rozválíme, potřeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a skořicí. Zavineme a nakrájíme cca 2 cm dílky. Pokládáme na plech s pečícím papírem. Potřeme vajíčkem a posypeme cukrem.

Pečeme na 220° 7-10 minut.

Těsto:

250 ml. mléka
2 lžičky cukru moučka
25 g kvasnic – kvásek
400 g hl. mouky
půl lžičky soli
60 g rozpuštěného másla
2 lžičky cukru moučka,
Náplň: 100 g rozpuštěného másla
6 lžiček cukru krystal
3 lžičky skořice
1 vejce na potřeni
cukr krystal na posypání

Jablkový štrúdl (od babičky z Kelče)

Ondřej Špaček

Kdo nemá remosku, pořídte si! Ušetříte spoustu práci sobě i manželce. Koláč se originálně jmenuje Karlštejský, ale protože je prakticky bezpřípravový a zvládne ho i ten kdo nikdy v životě nic neupek, nazývám ho "chlapský". Lze spekulovat i o potencionální korelaci s údajnou nepřítomností žen na Karlštejně. Je to rychlé, jednoduché a výborné. Překvapte tím manželku a bude nadšená.

Ingredience na těsto:

400 g hladké mouky
125ml vody nebo mléka
Lžice omastku
Lžice octa
Vajíčko
Zrnko soli
Lžička cukru

Ingredience na náplň:

Strouhanka
Jablka
Skořice
Cukr
Rozpuštěné máslo

Postup:

Mírně ohřejeme vodu nebo mléko, přidáme 1 lžici omastku, octa, zrnko soli, malou lžičku cukru, rozklepneme vejce a rozšleháme vidličkou.

Tuto směs nalijeme do mouky, vypracujeme hladké a vláčné těsto. Na půl hodiny (ale klidně i déle) jej necháme (přikryté) odpočívat v teple.

Potom těsto rozdělíme na 4 díly, každý vytahujeme do tenka, do tvaru obdélníku, posypeme strouhankou, pokapeme rozpuštěným máslem, poklademe nastrouhanými jablky, posypeme skořicí, cukrem, opět posypeme strouhankou, pokapeme máslem a svineme.

Položíme na vymazaný plech a potřeme rozpuštěným máslem. Pečeme na 180 °C dorůžova po dobu jednoho růžence.



Borůvkový koláč

Postup

Z mouky, soli, 100g cukru, másla a 1 vejce vypracujeme těsto, zabalíme ho do folie a dáme na 30 minut chladit. Těsto vyválíme na o něco větší velikost než plech a přesuneme o něj. Borůvky promícháme s vanilkovým cukrem a dáme je na koláč, necháme volné okraje a ty pak přes okraje přehneme. Okraje potřeme vajíčkem, posypeme cukrem a při 200 stupňů pečeme asi 20 minut.

Ingredience:

300g hladké mouky
Špetka soli
150 g cukru
2 vejce
200g másla
400g borůvek
1 vanilkový cukr

Jiné



Slaný závin

na kvásek:
1/4 l mléka
1 kávová lžička cukru
kostka droždí
1 polévková lžíce hladké mouky

Postup:
Uděláme kvásek a necháme vzejít. Poté přidáme zbytek surovin na těsto. Vyválíme 4 obdélníky tloušťky 3 mm a rozetřeme náplň. Zavineme, dáme na 5' ztuhnout do mrazáku, nakrájíme na kolečka, potřeme vejcem a pečeme do zlatova :-)

na těsto:
1/2 kg hladké mouky
2 kávové lžičky soli
1 vejce
100 ml oleje

na náplň:
10 dkg másla
10 dkg taveného sýra
1 kávovou lžičku soli
5 stroužků lisovaného česneku
špetku pepře
1 polévkovou lžící petrželové natě

Sloní žrádlo

Od Aleše

Postup:
Suroviny z nálevu dáme do rendlíku, smícháme a necháme přejít varem a dáme vychladnout. Potom směs surovin v míse smícháme, přidáme nálev a majonézu (cca. 300 ml.; podle chuti).



Ingredience

Nálev:

2 lžíce oleje (slunečnicový)
2 lžíce hořčice (plnotučné)
1 lžíce kečupu
2 lžičky cukru
1 lžíce octa

Do mísy nachystáme:

500 g šunky (nadrobno nakrájíme)
500 g tvrdého sýru (gouda; nahrubo nastrouháme)
1 větší cibule (nadrobno nakrájíme)
1/2 sklenky zavařených okurků (např. ZNOJMIA; nahrubo nastrouháme)



Kuřecí paštika s medvědí česnekem

Od rodiny Hokových

Postup:

Na pánvi jen lehce orestujeme očistěná játra s kořením, musí zůstat uvnitř krvavé; dáme zchladnout.

V mixéru mezitím rozsekáme ovařené maso, kůžičky a drůbky, přidáme vejce, máslo, na jemno posekaný m. česnek a zbytek koření. Přidáme zchladlé játra, posekáme a zašleháme smetanu. Sůl přidáme až nakonec.

Směs nalijeme do formy vyložené alobalem, na povrch můžeme na ozdobu klást čerstvé lístky medvědího česneku a dáme zapéct cca 15 minut na 180 stupňů.

Servírujeme s brusinkami nebo chilli omáčkou.

Ingredience:

1 kg kuřecích jater
250 g obraného vařeného kuřete (drůbky – srdíčka, kůže atd.)
2 vejce
75g másla
sádlo na orestování jater
Medvědí česnek (plnou hrst)
Koření – tymián, rozmarýn, grilovací, pepř, suš. česnek dle chuti
smetanu 3PL
sůl

Ideální pro sběr medvědího česneku je naplánovat výlet s oblíbeným salesiánem, ten však musí mít obuté sandály.



Domácí jednoduchý chléb

Od Kristýny a Radoslava

Postup:

Smícháme všechny suché ingredience: mouka, sůl, kmín, slunečnicová semínka, droždí.

Do suché chlebové směsi začneme postupně zapracovávat vodu za pomoci lžice. Až zapracujeme vodu, tak zapojíme ruce a těsto hněteme tak dlouho, dokud se nepřestane lepit cca 5 minut (můžeme použít i kuchyňského robota). Nyní těsto přendáme do mísy, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě minimálně 60 minut kynout. Nyní těsto vyklopíme na pomoučený váleček a budeme tzv. „překládat“, (aby se vám těsto nelepiło na prsty, namáčejte si prsty do skleničky s vodou). Uchopení kousku těsta mezi prsty, vytažení cca 10 cm a vtlačení do středu uděláme cca 5 - 10x. Poté těsto otočíme, aby místo, kam jsme těsto vtlačovali bylo dole, vytvoříme bochánek a necháme kynout na cca 30 minut.

Mezitím, co nám těsto znovu kyne, si dáme předehřát troubu na 250° včetně hrnce, ve kterém budeme chleba péct cca 30 minut. Vyndáme nahřátý hrnec z trouby a rychle do něj přendáme chleba (na přendávání chleba si navlhčete ruce, ať se vám chleba nelepi), zavěříme pokličkou a pečeme na 250 °C 20 minut a dalších 20 minut bez pokličky na 200°C.

Ještě za tepla chleba vyklopíme z hrnce a necháme vychladnout při pokojové teplotě na mřížce.

Ingredience:

400 g hladké mouky
100 g žitné mouky
(můžete nahradit)
1 sáček sušeného droždí
1 lžička soli
1 lžice drceného kmínu
2 lžice slunečnicových semínek
(jakékoliv jiná semínka)
375 ml vlažné vody



Květnonedělní ptáčky

Od rodiny Vetiškových

Ze střediska jsme dostali recept na tradiční květnonedělní pečivo – ptáčky. Hned jsme zkusili.

Postup:

Droždí rozděláme s trochou cukru a lžící mouky a necháme na teplém místě vzejít. Z mouky, másla, cukru, mléka, vajec a špetky soli zaděláme těsto. Dbáme, aby všechny suroviny byly stejně teplé, tj. večer si předem nachystáme vše potřebné na kuchyňský stůl. Se zpracováním těsta si dáme práci. Až se těsto nelepi a dělají se "bublíny", necháme vykynout a potom tvarujeme hady a z nich nejen ptáčky, ale třeba i sluníčka, šneky, uzlíčky. Zdobíme kořením (hřebíčkem, novým kořením...), mandlemi, rozinkami... Necháme znovu vykynout a pečeme do zlatova.

Z pečiva můžeme spolu s dětmi také vyrábět dekorace s pentlíčkami a zelenými větvičkami

Ingredience:

30g droždí
25g cukru (nebo 2 lžice medu)
600g mouky (polohrubé nebo jiné)
80g (rostlinného) másla
250ml mléka
2 vejce
sůl
koření
rozinky



Rohlík náš vezdejší

Od Juraje

Ingredience:

1kg hladké mouky

kostka čerstvého droždí anebo 2 pytlíčky sušeného

1 polévková lžíce soli

2 lžíce cukru

60g vepřového sádla

1dcl mléka (v případě čerstvého droždí), 1 lžíce cukru, 1 lžíce mouky

400-500ml vlažné vody

Postup:

V případě, že máme kostku čerstvého droždí uděláme "kvásek." Ohřejeme 1dcl mléka na teplotu o něco málo vyšší než nás prst, přidáme lžící cukru a mouky, smícháme, rozdrobíme kostku droždí, necháme vzejít "kvásek" na teplejším místě, cca 10 min. Zatím prosejeme mouku a smícháme se solí, cukrem, přidáme vepřové sádlo. Mouku se zbytkem smícháme se vzešlým kváskem z čerstvého droždí. Pokud máme sušené, můžeme smíchat vše najednou.

Uhněteme vláčné nelepivé těsto, vodu dolíváme podle potřeby. Na závěr přidáme na těsto pár kapek oleje, dobře se to hněte a hezky to vyčistí misku. Necháme kynout cca 1 hodinu, je vhodné povrch poprášit moukou, aby nevysychalo. Dobře kyne v troubě, je tam konstantní teplota a minimální přísun vzduchu (zvyknou ji ohřát předem na cca 50 st.).

Po vyknutí si těsto rozdělíme na malé bochníčky/kuličky cca 80g. Každou kuličku rozválíme. Můžeme do trojúhelníčku ale většinou to vyjde tak, že je z toho obdélník a jeden okraj je širší než druhý, pak rolujeme od širšího okraje k užšímu, je dobré těsto natahovat a mít ho co nejtenčí. Není nutné podsypávat moukou, těsto se mírně přilepí o podložku a dobře se pak natahuje. Necháme kynout cca 40 min.

Před pečením vyhřejeme troubu na 200-220 stupňů. Prvních 7 minut pečení potřebujeme udělat v troubě páru. Do trouby dáme další plech, kde nalijeme hrnek vroucí vody. Po 7 minutách plech s vodou vybereme a zbylý čas pečeme bez páry. Doba pečení při této teplotě je cca 14 min.



Chleba ze sušeného droždí

Od Petry

Postup:

Do mísy nasypeme a nasucho zamícháme ingredience pro těsto. Do zamíchané směsi pak nalijeme 1,5 hrnku vody (stačí i mírně, je lepší mít těsto hustší). Přikryjeme utěrkou a necháme 8-12 hodin v klidu (praktické je tedy zadělat těsto večer a pohodlně péct další den ráno).

Těsto vyndáme na pomoučený vál a gumovou stěrkou nebo pomoučenýma rukama roztáhneme na placku cca 2-4 cm tlustou. Necháme 15 minut odpočívat. Těsto přeložíme na třetiny „z vrchu a zespodu“ a opět na třetiny „zleva a zprava“. Necháme ještě 30 minut zakryté utěrkou odpočívat. Mezitím si rozehejeme troubu a necháme v ní nahřát pekáč s pokličkou. Poté předěláme těsto do horkého pekáčku. (Vršek chleba můžeme něčím posypat – semínky, oříšky, bylinkami – ve fantazii se meze nekladou a chleba může být pokaždé jiný.) Pečeme 30 minut při 230°C. Pak sundáme pokličku a pečeme ještě dalších 15 minut.

Ingredience:

Ingredience pro těsto:

250 ml majonézy,
1 lžička kari,
2 lžičky grilovacího koření,
3 lžičky křemžské hořčice
1,5 hrnku vody

Polovic Chleba z trouby

Od rodiny Polových

*Posíláme do sbírky recept na chleba, který pečeme i několikrát týdně.
Rádi se o něj podělíme*

Postup:

Smícháme mouky, sůl a kmín, zalijeme vlažnou vodou, nasypeme droždí a vypracujeme těsto. Necháme kynout, alespoň 2 hodiny nebo třeba přes noc. Vymažeme formu, skleněnou či keramickou (s víkem), máslem, vysypeme strouhankou a dáme do trouby, kterou poté rozehejeme na 230 °C. Po nahřátí nalijeme těsto do formy a pečeme 30 minut na 230 °C s přiklopeným víkem, poté víko sejmem a pečeme dalších 30 minut na 190 °C. Na závěr vyklepneme chléb z formy a necháme zchladnout.

Ingredience:

2 hrnky hladké mouky
2 hrnky chlebové mouky
2 hrnky vlažné vody
2 lžičky soli
2 lžičky kmínu
2 lžičky sušeného droždí

Ořechovka

Od Josefa

Postup:

Ořechy se mají trhat 24. června na svátek sv. Jana Křtitele. 20-30 ořechů, záleží na velikosti, rozčtvrtíme na osminky - dáme do velké sklenice (3 l zavařovací sklenice), přidáme 15 g celé skořice, 8 ks hřebíčků, 4 g muškátového květu, kůru z pomeranče nebo citronu (z 1 kusu). Zalét jedním litrem Starorežné (nebo slivovice). Zakrýt víčkem a dát na parapet. Občas promíchat. Po 4 až 6 týdnech scedit přes sítko z plátna + přidat vychladlou převařenou vodu s cukrem (0,5 l + 0,5 kg cukru krystalu). Pořádně promíchat a nalét do láhvi.

Ingredience:

20-30 ořechů
15 g celé skořice
8 ks hřebíčků
4 g muškátového květu
kůra z 1 ks pomeranče nebo citronu
1 l Starorežné (nebo 1 l slivovice)

Po vyluhování:

0,5 l převařené vody
0,5 kg cukru krystalu

Používat při trávicích potížích 3x denně 1 polévkovou lžiči nejlépe na lačno.

Pomazánka - Sloní mls

Od Hany

Postup:

Nejprve si připravíme omáčku do pomazánky. Do menšího kastrůlku dáme olej, necháme lehce rozehtát, přidáme rajský protlak, hořčici, cukr, chilli koření a okurkový nálev. Za stálého míchání povaříme cca 3-5 minut. Odstavíme a necháme zchladnout. Mezitím si nadrobno pokrájíme šunku, cibuli a okurky. Přidáme vychlazenou omáčku a nakonec majonézu s jogurtem. Řádně promícháme a uložíme na odležení do lednice - alespoň na hodinku.

Ingredience:

200g šunka nebo šunkový salám
1 cibule
4 kyselá okurky
majonéza (cca 100-150g)
100g bílého jogurtu
2 polévkové lžičice nálevu z okurek
rajský protlak (100g)
troška oleje
1 čajová lžička hořčice
¼ lžičky chilli koření
1 čajová lžička cukru

Je vhodná na namazání rohlíčků, vek a bagetek. Je to naše oblíbená narozeninová, svátková a silvestrovská pomazánka.

Klobásy z Jednova

Od Marty

Až budete mít cestu do Jednova, stavte se. Klobásy se u nás vždy najdou

Ingredience: (na 15 kg masa)

7,5 kg králíčího masa

7,5 kg bůčku nebo bůček s pleckem (může být také méně králíčího masa a více vepřového)

Na celou dávku masa 4 dkg třeného česneku (může být i více)

30 dkg soli (tj. 2 dkg soli na 1 kg masa)

Přísady:

Malá štamprle = 2 cl

1 malá štamprle drčeného kmínu (rovná)

1 malá štamprle (po rysku) mletého pepře

4,5 malá štamprle sladké papriky (rovná)

1 malá štamprle pálivé papriky (rovná)

1 l vývaru z kostí nebo vlažná voda (vývar vařit bez zeleniny, pouze masový).

Může se ještě přidat, ale nemusí:

7 zrněk mletého nového koření (dle velikosti)

6 g majoránky

Na špičku nože muškátového oříšku

Postup:

Zvlášť nakrájíme králíčí a zvlášť vepřové maso. Promísíme s česnekem a solí a necháme uležet 4 dny – týden v chladu.

Po uležení králíčí maso pomeleme najemno, vepřové nahrubo. Rozpracujeme králíčí maso, promícháme, dáme přísady. Papriku rozmícháme ve vlažné vodě. Postupně přiléváme vývar nebo vlažnou vodu a mícháme do doby, kdy se maso nedělí, tj. musí držet na rukou. Pak přidáme vepřové maso a taktéž propracujeme. Těsto musí být velmi dobře propracované.

Střeva namočíme do teplé vody a můžeme plnit masovým těstem.

Udí se asi 4-6 hodin dozlatova. Při dobrém počasí i méně.

Po vložení do udírný držet na 90-95 stupňů Celsia, potom pomaleji - asi 80 stupňů.

Dobrou chuť!



Zázvorová limonáda s medem

Od Jolany

Postup:

Zázvor oloupeme pomocí obyčejné čajové lžičky. Část zázvoru nastrouháme na hrubším struhadle (díky vláskům to nejde nejlépe) a další část nakrájíme na tenké plátky. Všechn zázvor dáme do kastrůlku (včetně vlásků, které nejdou nastrouhat) a zalijeme 400 ml vroucí vody, necháme louhovat asi 10 minut. Tekutinu slijeme přes sítko, zázvor vyhodíme, výluh okyselíme citronovou šťávou a dostatečně osladíme – ideálně domácím medem (kdo nemá rád med, může použít třtinový cukr, případně i bílý cukr a nebo jiné náhražky). Teď jsme získali velmi aromatický a výrazný koncentrát, který necháme vychladnout a potom ho budeme skladovat v lednici (lze i několik dní).

Až budeme chtít limonádu podávat, jednoduše koncentrovaný výluh podle chuti dolijeme studenou minerální nebo pramenitou vodou s bublinkami. Bublinky limonádě dodají příjemný říz a chuť, minerály rozpuštěné ve vodě zase doplní důležité prvky, které tělo potřebuje. Vyzkoušený poměr je koncentrát s minerálkou 1:1, tedy 400 ml zázvorového výluhu a 400-500 ml minerálky. Limonádu ještě doplníme ledem a plátky citrusů (citron, limetka, pomeranč...).

Ingredience:

Na výluh:

čerstvý zázvor 60 g

čerstvě vymačkaná šťáva z jednoho citronu

Na dolití:

kvalitní minerální nebo pramenitá voda s bublinkami podle chuti

Shakshuka

budoucí manželé Brázdovi

Tento recept jsme si přivezli z naší první velké společné a hlavně zásunbní dovolené z Izraele v lednu 2020. Velice nám zachutnala výborná kombinace koření a rozhodli jsme se, že si takto občas zavzpomínáme na ty chvíle, které jsme tam prožili.

Ingredience:

(pro 4 osoby)

1 větší cibule

1 červená paprika

800ml sekaných rajčat z konzervy

4-6 vajec

1 lžička kmínu

¼ lžičky chilli

1 lžička soli

½ lžičky pepře

1 lžička sladké papriky

3 stroužky česneku

čerstvá petržel

Postup:

Nachystáme si jednu širší pánev s poklicí a rozpálíme na ní olej. Mezitím si nakrájíme nadrobno cibuli a česnek a na kostičky papriku. Až bude olej zahřátý, dáme na něj osmažit cibuli, následně přidáme česnek a koření. Po rozvinutí všech vůní přidáme nakrájenou papriku a krátce osmažíme. Do pánve následně vlejeme sekaná rajčata z plechovky a necháme vařit na mírném plameni 5 minut.

Do směsi uděláme obrácenou lžící důlek a do něj potom rozkleme 1 vejce a jemně zahrneme rajčatovou směsí. Postup opakujeme dle počtu vajec a velikosti pánve. Na závěr přiklopíme poklicí a necháme vařit cca 8 minut dokud bílek není zatažený a žloutek není příliš uvařen.

Hotový pokrm servírujeme do misky tak, aby obsahoval minimálně jedno vejce s rajčatovou směsí. Na vrch ozdobíme nadrobeným feta sýrem a nadrobno nasekanou petrželkou a přelejeme trochou tahini pasty.

Přílohy:

feta sýr

tahini (sezamová pasta)

pita chléb



Výtečná pomazánka z brambor

U nás doma velmi oblíbená pomazánka k namazání na chleba či pečivo, která je levná a chutná, při rychlé a jednoduché přípravě. Výhodou je, že se může přichystat jako prvoplánové jídlo i jako využití již navařených a jinak nespotřebovaných brambor.

Postup:

Uvařené brambory necháme úplně vysychnout. Pokud připravujeme ze zbylých již uvařených brambor, je možné použít ty od oběda, ne starší.

Brambory nastrouháme na hrubém struhadle a vmícháme ostatní příměsí.

P.S. Poměr přísad nejlépe vyzkoušíme podle vlastní chuti, zde je i prostor pro experimentování jak výslednou pomazánku „vytunit“ případně obohatit dalšími přísadami (nápadů a zkušeností vítány). Můžeme např. nazdobit čerstvou pažitkou, lehce posypat sladkou paprikou, případně zvolit „ostřejší“ verzi.

Pomazánka nejlépe chutná na tmavém pečivu, ale je možné použít jakékoliv (chleba, rohlíky).

Nespotřebovaná pomazánka (to je ale naprosto výjimečný případ) vydrží v ledničce i do druhého dne.

Dobrou chuť!

Ingredience:

Vařené, lehce osolené, oloupané brambory (varný typ A nebo B), které drží pohromadě.

Připravte jich radši více, pomazánka jde tolik na odbyt, že nikdy nezbude
Zakysaná smetana – 1-2 polévkové lžíce (podle množství brambor)

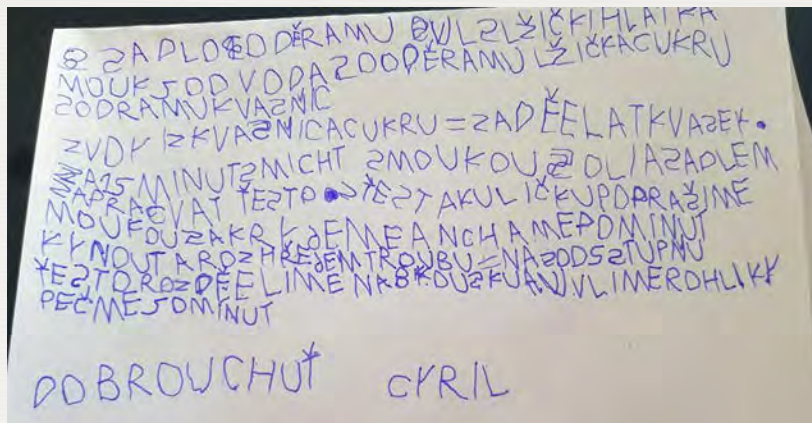
Majonéza – 1-2 polévkové lžíce (podle množství brambor)

1 čajová lžička plnotučné hořčice

nadrobno nakrájené sterilované kyselé okurky

Rohlíky

Recept na naše poslední dobou oblíbené jídlo - čerstvě upečené rohlíky. Recept Vám napsal syn - 6 let.



Postup

Z vody, kvasnic a cukru zaděláme kvásek. Necháme 15 minut pracovat.

Do mouky se solí uděláme důlek, do něho dáme sádlo a kvásek.

Zpracujeme těsto. Necháme ho zakryté 40 minut kynout.

Rozehrějeme troubu na 250 stupňů.

Těsto rozdělíme na 8 kousků, uválíme rohlíky a pečeme na 250 stupňů asi 15 minut.

Dobrou chuť

Ingredience

500 g hladké mouky

260 ml vlažné vody

30 g sádla

2 čajové lžičky soli

20 g kvasnic

1 čajová lžička cukru



Loupáky

doba přípravy asi 2 h 30 min

Postup

Zaděláme kvásek tak, že do misky dáme 200 ml vlažné vody, rozmícháme s 1 čaj. lž. hladké mouky a 2 čaj. lž. cukru a do této směsi rozdělíme kvasnice. Kvásek je hotový za asi 10-15 min (droždí vystoupí, utvoří nafouklou hmotu). Ve 200 ml vody v misce lehce rozšleháme žloutky a med. Do větší mísy dáme hladkou mouku (1 kg), promícháme se solí, cukrem, vanilkovým cukrem a kůrou z citronu. Poté vmícháme kvásek a směs vody se žloutky a medem. Misky po kvásku a medu se žloutky vypláchneme zbylými 100 ml vody a vlijeme do těsta. Rozpustíme máslo a sádlo, které vmícháme do těsta až na závěr.

Těsto důkladně promícháme, nejprve vařečkou, pak důkladně hněteme rukou - hněteme min. 10-15 min (získáme hladké, lesklé těsto).

Těsto lehce zaprášíme moukou, aby neokoralo, zakryjeme utěrkou a necháme kynout asi 60-80 min. Během této doby můžeme ještě jednou prohníst rukama. Vykynuté těsto rozdělíme na dvě poloviny. Jednu polovinu rozválíme do kruhu a rozdělíme na 6 trojúhelníků. Každý z trojúhelníků smotáme od delší strany směrem ke špičce a smotaný loupák mírně zahneme. Po druhé otočce, krajní cípy zamotáme dovnitř loupáku. To stejné provedeme i s druhou polovinou těsta. Na plechy s pečicím papírem klademe připravené loupáky tak, aby byla špička smotaného trojúhelníku dole (obrázek vlevo dole), jinak by se loupák při kynutí a pečení rozmotal. Na plechu necháme loupáky ještě asi 50-60 min volně kynout zakryté utěrkou. Vykynuté loupáky potřeme rozšlehaným vejcem s trochou medu a posypeme mákem (bílým mákem). Plechy vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a vše pečeme 3 min, poté snížíme teplotu v troubě na 180 °C, a necháme dopéct asi 15-20 min do hněda. Ke konci pečení hlídáme, aby se nám loupáky nespálily. Vyjmeme z trouby a necháme zchladnout.

Přílohy

Hotové loupáky podáváme s máslem, Nutelou, medem nebo jen tak.

Dobrou chuť!

Ingredience (pro 24 kusů loupáků)

1 kg hladké mouky (např. špaldová, pšeničná)

2 čaj. lž. sůl

100 g cukr krupice

2 bal vanilkový cukr

2-4 čaj. lž. strouhaná citronová kůra (nebo kůra z půlky citronu, jen žlutá část)

50 g kvasnice

60 g sádlo (asi 1,5-2 pol. lžičce)

60 g máslo (asi pětina normálního másla)

25 g med (pol. lžičce)

4 žloutky

500 ml voda

1 ks celé vejce (na potřeni)

mák na posypání



Slané preclíky

Postup

Vše smíchat dohromady (nedělat kvásek) a vypracovat těsto do hladka. Těsto uchovávat v chladu (v lednici), aby příliš nekynulo. Z lednice vytáhnout část těsta, vyválet v hada a nakrájet na malé kousky. Z nich pak tvarovat preclíky. Např. kousek vyválet, omotat kolem dvou prstů a kruh spojit. Hotový preclík vezmeme, namočíme v misce s vejcem a z půlky v misce se smíchaným mákem a solí. Klademe na pečicí papír na plech. Těsto by nemělo moc kynout, proto plech vložíme hned do trouby nebo necháme v chladu. Pečeme cca 10 minut na 150-200°C.

Ingredience na těsto:

500g hladké mouky
500g hrubé mouky
150g tuku (hera, stella)
20g kvasnic
½ l mléka
6 lžiček cukru
1 vejce

Nahoru:

3 vejce
sůl +celý mák

Domácí punč

Od Trtkových holek

Postup:

Džus s badyánem a skořicí přivedeme k varu. Přidáme víno a rum a necháme prohřát – nevaříme, aby nevyprchal alkohol! Podle chuti osladíme. Můžeme podávat s nakrájeným ovocem (pomeranče, jablka, ananas, mandarinky...)

Ingredience:

1 l pomerančového džusu
3 badyány
2 celé skořice
láhev červeného vína (0,75 l)
1,5 dcl rumu
1-2 PL krupicového cukru (dle chuti)

Na zdraví!

DOMÁCÍ VANILKOVÝ CUKR

Postup:

Vanilkové lusky podélně rozřízneme, vydlabeme z nich semínka. Semínka z vanilkového lusku přidáme asi do hrnku cukru a společně vložíme do mixéru. Semínka se s cukrem dobře promíchají a tuto směs pak lžící promícháme se zbytkem cukru. Takto vyrobený vanilkový cukr nasypeme do uzavíratelné sklenice, do které přidáme i zbylé vydlabané vanilkové lusky, protože cukr z nich ještě v průběhu skladování nasákne aroma.

Ingredience:

1 kg cukru – můžeme použít obyčejný nebo třtinový (my používáme ½ kg třtinového a ½ kg cukru krupice)
2 vanilkové lusky (pro intenzivnější vanilkovou vůni můžeme použít více)

Pro použití v receptech: 1 vanilinový cukr

(sáček) = 1 lžičce domácího vanilkového cukru.

Domácí chleba

Postup:

Sůl, mouku a droždí smícháme v míse a přidáme vodu a opět promícháme. Mísu zakryjeme potravinářskou fólií a necháme kynout 6- 15 hodin. Vykynuté těsto vyndáme na pomoučený váh, několikrát přehneme přes sebe, poprášíme mouku a necháme ještě chvíli odpočívat. Těsto vytvarujeme do bochánku a necháme kynout. Mezitím rozehrějeme troubu na 200°C a dáme nahřát litinový hrnec (já to dělám ve sklo varné misce). Bochník dáme do rozehráté mísy, přikryjeme víkem a pečeme 30 minut. Po 30 minutách sundáme poklici a necháme péct ještě 20 minut. Vyndáme mísu na dřevěnou podložku a necháme vychladnout. Poté vyklopíme. Část mouky můžeme nahradit špaldovou nebo chlebovou moukou.

Ingredience:

Hladká mouka 3 hrnky
Voda 1,5 hrnku
Sušené droždí půl lžičky
Sůl 1,5 lžičky
Drcený kmín přiměřeně
Můžeme přidat i různá semínka (sezam, slunečnice ...)

Kváskový chléb

Od Ludmily

Ingredience:

150g žitná mouka (vždy)
300g jakákoliv mouka dle chuti (dáváme 150g hladké + 150g špaldové)
1 lžička vrchovatá) kváska
1,5 lžičky soli
2-3 lžičky kminu (na bylinkový 1 lžička tymiánu + 1 lžička rozmarýnu)
320 ml vody (330 ml)
semínka podle chuti (dáváme 1 lžičku chio, 1 lžičku sezam, 2 lžičky len, předem cca 2 hodiny namočené, pak okapané)

Postup:

Všechny ingredience se smíchají v míse, pouze se promíchají, nehnětnou. Vznikne lepivé těsto, které se nechá při pokojové teplotě kynout 12 hodin zakryté folií (je důležité, aby se k němu nedostával vzduch).

Pracovní plocha se pomouční, těsto se na ni vyloží a nechá 20 minut odpočívat.

Těsto se přeloží: vytáhne se za horní dva rohy (dobře pomoučněnými rukama, těsto lepi) a přeloží směrem dolů. Dále pak zleva doprava, zespod nahoru a zprava doleva. Z těsta vznikne bochánek. Pokud stále lepi, je dobré ještě jednou překládání zopakovat.

Do ošatky se vloží utěrka, posype moukou a bochánek se do ní vloží, pomouční a nechá se dvě hodiny kynout (hladší stranou dolů, bude z ní vrch bochníku).

V posledních 20 minutách z těchto dvou hodin se předehřeje trouba na 250°C spolu s nádobou, ve které se chleba bude péct (např. zapékačí skleněná mísa s víkem). Nakynutý chléb se vyklopí do rozpálené nádoby (v případě, že ho vyklopíme špatně, je možné ho poštěrchat, co nejrychleji zaklopí a vloží do trouby. Teplota trouby se sníží na 200°C.

Chleba se peče 15 minut zakrytý, dalších 30 minut odklopený.

Po upečení se vyndá ze skla a nechá se zchladnout, ideálně tak, aby i pod ním mohl proudit vzduch, jinak se zespod zapaří a zvlhne.

PÉČE O KVÁSEK:

Kvásek je třeba min. jednou týdně dokrmit. Do čistého hrnku se odebere starý kvásek (pokud udělal tvrdší krustu, tu vyhodím) a přidá se žitná celozrná mouka a voda v poměru 1:1, dobře se promíchá (např. pokud jsem během týdne dvakrát pekla, přidám mu dvě lžičky mouky a dvě lžičky vody). Pak se kvásek nechá, stejně jako těsto, 12 hodin zakrytý folií bez přístupu vzduchu při pokojové teplotě, poté se přikrytý utěrkou uchovávat v lednici.

Množství kváska, které je třeba dlouhodobě uchovávat, se odvíjí od frekvence dokrmování a pečení, nám stačí cca 1/3 hrníčku.

Celozrnný chléb bez hnětení

Ingredience

3 hrnky/ 708 ml teplé (ne horké) vody (1 us cup=236 ml)
1 lžice sušeného droždí nebo 25 g čerstvého
1 lžice cukru
1 lžice rostlinného oleje
1 lžice octa
3 hrnky /375g hladké pšeničné nebo hladké špaldové mouky
2,5 až 3 hrnky /324-389g celozrnné pšeničné mouky
1 až 1,5 lžice soli
podle vás oříšky, semínka a bylinky, kmín,...

Postup

Ve velké míse smíchejte teplou vodu, droždí a cukr. Voda nesmí být horká, spíše tělesné teploty, aby nezhodnotila droždí ... Počkejte pár minut, dokud neuvidíte, že droždí je aktivní a vytváří bubliny na povrchu, potom přidejte ocet a olej.

Přidávejte hrnek po hrnku hladkou mouku, mezi každým hrnkem pořádně zamíchejte těsto. Teď přidávejte celozrnnou mouku a sůl, opět postupně, důkladně míchejte mezi každým přidáním. Toto těsto bude velmi řídké, kašovitě a lepivé. Přidejte semínka, ořechy, kmín nebo co máte rádi. Já s nimi nešetřím. Pokud chcete více experimentovat, přidejte i čerstvé bylinky nebo například sušená rajčata, restovanou cibulku, ...

Přikryjte čistou utěrkou a nechte na teplém místě kynout okolo 30–40 minut, dokud nezdvojnásobí svůj objem. (Pomáhám si troubou, kterou krátce zapnu na minimum, opět vypnu a vložím těsto dovnitř. Dejte jen pozor, aby teplota nebyla příliš vysoká.)

Předehřejte troubu na 185 °C. Pomocí stěrky přesuňte těsto do dvou vymazaných forem (ideálně používám sprej na vymazávání) a nechte ještě jednou vykynout (Používám dvě klasické chlebové formy od Tescomy).

Povrch ještě posypejte semínky či bylinkami nebo kmínem a dejte péct přibližně na 60 minut, dokud není na povrchu zlatohnědý. Že je chleba hotový, poznáte také na první pohled jednoduše tak, že se odchyluje od stěn formy a vzniká po obvodu malá skulina. Jakmile chléb vyndáte z trouby, můžete jej hladce vysunout na mřížku, kde krásně dochladne, aniž by se zapařil. Pro kontrolu, zda je chléb již upečený, zaklepejte na spodek chleba, měl by znít dutě.



Zelené jarní smoothie

Příprava

Nejprve odšťavníme pomeranče a džus nalejeme do vysokootáčkového mixéru. Pak vyrazíme na zahrádku pro bylinky, které opereme pod studenou vodou a vhodíme do mixéru. Tyto dvě ingredience spolu mixuje min. 30 sekund na max. otáček, co má váš mixér. Pak přidáme banány a mixujeme dalších 30 sek. Nalijeme do sklenic, přidáme něco na okrasu, třeba plátek pomeranče se zelenou bylinkou (meduňka, máta apod.), dětem přidáme brčko a hurá na to! Lze varianta i bez pomerančů, kdy vynikne více chuť posbíraných bylin. Pro začátečníky doporučíme s pomerančí ;)

Dobrou chuť od Komínků z Vranova.

Postup

5ks zralých velkých pomerančů
3-4 ks zralých banánů
2 hrsti zelených čerstvých bylin (kopřiva, bršlice kozí noha, mangold, jahodník lesní, ...)



Obrázek - Bršlice kozí noha a kopřiva. Ideální jarní bylinky do smoothie, které posílí naše zdraví.

Avokádová pomazánka

Marcela Kuchtová

Tuto jasně zelenou pomazánku vonící po česneku mě naučila má spolubydlící Julča. Je jednoduchá a rychlá. Dala bych k ní podnadpis seznamování s avokádem. Pokud nevíte, co si s tímto ovocem „mileniálů“ v kuchyni počít, doporučila bych začít právě s touto pomazánkou. V obchodě naleznete avokáda dvojího typu. Jedno je označeno jako just to eat nebo určeno k okamžité spotřebě. Takové avokádo je na omak lehce měkké. Ihned po přinesení domů jak název napovídá je z něj možné něco připravit. Toto avokádo bývá dražší. O něco cenově dostupnější je druhý typ avokáda, které není určen k okamžité spotřebě. Je na omak velmi tvrdé. Takové avokádo po přinesení domů nechte při pokojové teplotě několik dní (2 až 4 dny), aby změklo. Musí být na omak lehce měkké (ne úplně kašovitě), je potřeba si jej tedy hlídat. Až v této fázi z něj můžete něco připravit.

Postup:

Avokádo omyjte, podélně rozřežte na dvě stejné poloviny a odstraňte velkou pecku. Poté z něj oloupejte slupku. Avokádo musí být světle zelené bez jakýchkoliv hnědých flíčků. Nakrájejte jej na centimetrové kostičky. Oloupejte si stroužky česneku. Připravte si nějakou misku středních rozměrů, do ní nasypete na kostičky nakrájené avokádo, prolisujte do ní česnek, přidejte lžici citronové šťávy. Obsah misky zamíchejte, rozmačkejte vidličkou, viditelné malinké kousky avokáda nevádí. Podle chuti přidejte sůl a čerstvě namletý pepř. Výborná je na tmavém chlebu nebo toustech.

Tip: Kdo má rád může si do ní přidat nakrájená sušená rajčata nebo nadrobno nakrájenou cibulku.

Ingredience

1 avokádo
2 – 3 stroužky česneku
1 lžice citronové šťávy
sůl a pepř

Žitný chleba

Zdravíme Vás, děkujeme Vám za streamování a přidáváme se se svojí špetkou do/ ze mlýna. My si pro radost z práce a zpestření jídelníčku pečeme žitný chleba, což je užitečná dovednost, obzvláště v době, kdy je nakupování nebaleného pečiva v obchodech považováno za rizikovější. Žitné mouky bereme ze mlýna. (Pro brněnské máme tip: mlýn na Staré Osadě prodává žitné a pšeničné mouky za 12,-Kč/kg. Proto sehnat mouku na chleba ve městě není nic výstředního nebo drahého.) Tento recept vychází z našich pokusů a z knihy Ivany Stenzlové Dej tělu šanci k přirozené rovnováze, štíhlosti a zdraví.

Postup

Vycházíme z předpokladu, že máte kvásek, ideálně žitný. Buď si ho vychováte podle internetových návodů, dostanete od někoho jiného nebo je možno koupit sušený (ve zdravých výživách a občas v supermarketech) a připravit ho dle návodu.

Rozkvas (3 min + 12 hod): Rozkvas je to, co použijeme místo kvasnic. V zadělavací míse smícháme 2 PL žitného kvásku s 200 g vody a 150 g žitné celozrnné mouky (na krmení kvásku je potřeba používat celozrnnou, jinak se kvásek kazí). Necháme kvasit v pokojové teplotě 12 až

14 hodin. Poté odebereme 2 PL rozkvasu na příští pečení do skleničky a skladujeme v lednici, kde takto nakrmený vydrží 3 dny až týden. Že je čas přikrmit nebo znovu upéct poznáme podle toho, že se na hladině ve skleničce začne objevovat voda.

Těsto na chleba (15 min + 8 hod): Zbytek rozkvasu (bez 2 PL) s 500 g žitné chlebové mouky, 360 g vody, čajovou lžičkou soli, hrstkou kmínu (cca 30 g) uhněteme (ručně nebo v robotu) na těsto tekutější konzistence. Přemístíme do formy, ve které budeme péct. Tu vytřeme sádlem a vysypeme moukou nebo použijeme pečicí papír. Další způsob kynutí těsta je v ošatce, v tom případě před pečením vyklopit na rozpálený plech a naříznout hřbet. Těsto necháme kvasit 8 hodin v pokojové teplotě.

Tip: pro experimentování s chutěmi lze část žitné chlebové mouky nahradit jinými celozrnnými moukami např. pšeničnou chlebovou, celozrnnou špaldovou, rýžovou, hrst ovesných vloček. Lze přidávat i semínka (slunečnicová, dýňová, sezamová, lněná, konopná, chia, atd.) a koření (česnek, mletý koriandr, aj.). Jen je třeba počítat s tím, že každá mouka má jinou savost, proto množství vody není striktní ale doporučující. Někdy přidáváme 2 PL oleje, chleba je vláčnější. Pečení chleba (60 min): Předehřejeme troubu na 230 °C, vložíme formu nebo plech s těstem a pečeme dle uvážení cca 60 min. Doporučuji zakrýt víkem, alobalem nebo pečicím papírem. Když je chleba dopečený necháme ho vychladnout na mřížce.

Tip: Chleba by měl po vytažení dunět, pokud na něj zatukáte. Pokud nemáte rádi tvrdou kůrku, zabalte chleba hned po vytažení do vlhké utěrky, skladujte v suché utěrce ve špajzu. Chleba nejlépe chutná první dva dny, ale při správném skladování vydrží i 14 dní.

Ingredience

Suroviny na rozkvas
2 PL žitného kvásku
200 g vody
150 g žitné celozrnné mouky
Suroviny na chlebové těsto
Rozkvas
500 g chlebové celozrnné mouky (žitné, popř. žitné a jiné)
Cca 360 g vody (dle savosti mouk)
1 ČL soli
Kmín, semínka

Kuchařské vychytávky

Od Honzy

Pásmo gazy

Kdysi jsme byli doma sami se synem Prokopem a rozhodli jsme se uvařit plněné paprikové lusky. Náplň do paprik najdete v každé kuchařce, ale nikde není uvedeno, kolik náplně se vejde do jedné papriky.

A tak se stalo, že nám spoustu náplně zbylo a papriky už jsme další neměli. Vymysleli jsme vychytávku. Z lékárníčky jsme si vzali sterilní gázu, z náplně z mletého masa jsme tvořili koule a ty jsme balili do gázy. Koule v gáze jsme dusili spolu s plněnými paprikami. Po uvaření náplň ztuhla a gáza se mohla odstranit. Jídlo jsme podle použité gázy nazvali Pásmo gazy.



Vychytávka na topinky

Nemám rád, když jsou topinky opékané na pánvičce příliš nasáklé tukem. Když je tuku málo, zase nejsou opečené rovnoměrně, zpravidla se na okrajích začnou už pálit a uprostřed jsou nedopečené. Když se použije moje vychytávka, jsou skoro na sucho a jsou krásně rovnoměrně propečené. Na krajíce chleba se položí hrnec a ještě se zatíží (já jako zátěž používám starou železnou žehličku). Když se topinky opečou z jedné strany, hrnec se sejme, chleba se otočí a opět se zatíží.



Pečené brambory bez vymazávání plechu a bez pečicího papíru

Dnes jsme měli špízy s opékanými bramborami. Vychytávka spočívá v tom, že brambory se nakrájí na srpečky, a na pekáči pak leží na slupce. Bramborová slupka se k plechu nepřichytí. Nepotřebuje se žádný pečicí papír ani se nemusí plech vymazávat. Před pečením brambory osolím a posypu bazalkou.



Alsaský koláč

Od Hanáků

Jednoduchý slaný koláč z chlebového těsta k večeři nebo jako svačinka pro návštěvu. Původně vznikl tak, že pekaři, kteří zkoušeli, zda je pec na chléb dost rozehřátá, odebrali kousek chlebového těsta, vyválili, potřeli čerstvým sýrem a posypali tím, co zrovna měli po ruce – obvykle cibulí a slaninou. Proto není třeba ingredience brát doslova, ale můžete obměňovat a doplnit to, co zrovna najdete v ledničce.

Postup

Z ingrediencí na těsto vypracujeme hladké těsto (není nutné dělat dopředu kvásek) a necháme asi hodinu kynout. Kdo má domácí pekárnu, jednoduše nastaví na program těsto. Mezitím smícháme zakysanou smetanu s čerstvým sýrem a kořením. Poměr smetany a sýru lze upravovat dle zásob v ledničce. Slaninu nakrájíme na kostky a lehce vypečeme na pánvi, můžeme doplnit (nahradit) zbytkem uzeného masa. Cibuli nakrájíme na kolečka/proužky. Vykyнутé těsto rozválíme na tenkou placku (podobně jako u pizzy), dáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme smetanovou směsí, posypeme slaninou a cibulí a lehce zakápneme olivovým olejem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 220° asi 15 minut, dokud nejsou okraje do zlatova. Doplníme salátkem či jinou krájenou zeleninou.

Množství vyjde asi na jeden velký plech
Dobrou chuť :)



Chlebové těsto (toto nebo jakékoli jiné jste zvyklí dělat):

250g mouky (například 200g chlebové pšeničné, 50g nějaké celozrnné, žitné nebo hladké obyečné)

150 g vody

Droždí (půl balíčku sušeného nebo 20 g čerstvého)

1 kávová lžička soli

½ lžičky cukru

případně: semínka (lněná, sezamová apod.)

Směs na potřeni:

200 ml zakysané smetany

200g jakýkoliv čerstvý sýr (lučina, ricotta, žervé ze zásob „mléko do škol“ apod.)

Sůl, pepř

Případně stroužek česneku

Na posypání:

Asi 200 g Slanina na kostičky

1 větší cibule nakrájená na proužky

Olivový olej



Homeopatická polévka

Od Honzy

Postup:

Vezmeme dvě vyhladovělá holoubata a zavěsíme je do kuchyňského okna tak, aby slunce vrhlo jejich stín do připraveného hrnce naplněného třemi litry vody. Stín ve vroucí vodě vaříme na mírném plamenu po dobu dvou hodin. Takto připravený vývar necháme odstát a ředíme vodou z lesní studánky 1: 100. Polévku můžeme podávat jako předkrm, hlavní chod i dezert. Pozor podporuje trávení a může se po ní začít tloustnout!

Příprava v zásadě kdejakého masa na pomalo, tzv. "pomalu tažené" (alternativa "líného hrnce")

poslali Zichovi

Postup:

Celý vtíp je příprava kolem cca 90-95 stupňů, pod bodem varu vody. (tradiční podobu tenhle postup měl jako hrnc z vazu na kraji plotny, kde není žár, a průběžně se v něm dělalo maso třeba dva dny). My k tomu doma Využíváme elektrickou troubu s termostatem a časovačem. Lepší je ověřit si teploměrem, ale v zásadě stačí nastavit něco málo pod 100 st. Maso se nachystá podle receptu na jaký jste zvyklí - třeba hovězí se zeleninou jako na svičkovou (zejména na hovězí tento postup nemá chybu, maso skvěle změkne a zkréhne), ale i třeba kuře či krůta nachystané na pečení, a nebo třeba i základ guláše. Dáme do skleněné misky (pekáče), zakryté se dá do trouby.

Nařídí se teplota (viz výše) a nastaví se čas - podle druhu a stavu masa:

- drůbež, vepřové nezmrazené - cca 4 hodiny
- drůbež, vepřové zmrzlé z mrazáku, nezmrazené hovězí - cca 6 hodin
- hovězí zmrzlé - cca 8 hodin

Ten čas není kritický - obecně čím déle, tím líp (když to poběží až do rána, a maso je zakryté, nic se nevyvaří ani nespálí).

Přichystáme večer, dáme do trouby a jdeme spát, ráno se vzbudíme, a je hotovo (opravdu k tomu ve tři ráno nikdo nevstává).

Nikdy se nic takhle nespálilo, největší riziko je, že v doprovodu libé vůně se obsah pekáče vlivem ochutnávání už nedožije poledne :-)

Věci, které mají být do křupava (krůta, kuře) se před podáváním ještě krátce 10-15 min přepečou otevřeně, aby měli kůrčičku.

Pořádná kaše ke snídani

poslali Zichovi

Toto je spíše inspirace než detailní recept, zato u nás velmi oblíbený a prakticky denně využívaný. Na takové snídani se dá vydržet až do odpoledne.

Základem je ovesná kaše s rozinkami oříšky a skořicí (Mathioli údajně ve svém herbáři říká, že netuší jak je možné, že člověk, který jí pravidelně skořici, vůbec může umřít).

Postup:

Směs na sucho dobře promíchat – lepší nachečkat večer a nechat do rána nabobtnat (ale dá se i těsně před vařením). Zvolna se uvede do varu, je potřeba dobře míchat – rádo se to přichytí na dně. Stačí vařit 2-3 minuty, je to celkem rychlovka.

Dobrou chuť!

Technická poznámka:

Nádobí po kaši nejlépe hned zalít vodou (když už není čas na mytí), jinak se přischlá hmota těžko později dobývá...

Ingredience:

(odhadem na 1 osobu):
ovesné vločky 2-3 lžíce
rozinky (brusinky) 1 lžíce
skořice 1 lžíce (kdo jak snese, dá se i více)
oříšky 1 lžíce (vlašské, kešu, mandle, para ořechy...)

semínka 1 lžíce (lněné, sezam, konopné, dýňové)

další možnosti / alternativy:

strouhaný kokos 1 lžíce
slunečnicové semeno 1 lžíce
datle 1 lžíce

karob ½ -1 lžíce

kardamom ½ čajové lžičky (dodá naprosto skvělou chuť i vůni)

mletý zázvor jak kdo snese – špetka až ½ čajové lžičky

Celkově je dobré, aby tak 30% byly ovesné vločky, ostatní podle toho, co je po ruce
Na studeno ke kaši: Jablko, banán, hrozny...

Recept z červené řepy

Recept s kterým jsem okouzila všechny, kdo mají rádi červenou řepu:

Postup

Nechat 24 hod. stát. Může se sterilizovat, ale nato nikdy nedojde. Vždy salát rozdám, naše vnučata ho milují !!!!!!!

Ingredience

2 a 1/2 kg nastrohané červené řepy / nahrubo/
1/4 kg krup. cukru
1/2 cibule nakrájet na drobno
1/4 kg nastr. křenu
1 a 1/2 sklenky oleje
400 ml octa
5 dkg soli

JEDNODUCHÉ DOMÁCÍ HOUSKY

Postup:

Z droždí, cukru, 100ml vlažné vody a lžíce hladké mouky necháme vzejít kvásek. Kvásek smícháme se zbytkem surovin a vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na cca 10 stejných dílů a ihned pleteme housky. Upletené housky vyskládáme na plech na pečící papír a posypeme mákem, solí nebo jinými semínky dle chuti. Zapneme troubu na 250 stupňů a než se trouba rozežřeje, necháme housičky na plechu trochu vykynout. Pečeme cca 12 minut.

Chutnají skvěle ještě teplé třeba s máslem nebo s džemem :)

Ingredience

(množství vystačí na 10 menších housek) :
250 ml vlažné vody
400g hladké mouky
50g oleje
1 rovná lžička cukru
1 lžička soli
25g droždí
mák na posypání



Domáci chleba

Od Balášů

Postup:

Nejdříve si vytvoříme kvásek. Vložíme do misky kvasnice, cukr, trochu vody a mouky, vše promícháme. Vzniklé řídké těstíčko necháme na teplém místě vzejít (zvětšit objem).

Do nádoby vložíme 3/4 objemu mouky, přidáme kvásek, 2 lžičky soli, 2 lžičky kmínu, 2 lžičky anýzu a 0,5 l piva. Vše mícháme a postupně přidáváme vodu a zbytek mouky. Vypracujeme tužší těsto. Poté vytvoříme veku nebo dva bochánky, které vložíme na pomoučený plech a necháme vykynout. Vykynutý chleba potřeme slanou vodou a vložíme do středně teplé trouby. Pečeme 90 minut. Během pečení chleba několikrát opět potřeme slanou vodou. Upečený chleba necháme trochu vychladnout a pak už stačí jen zakrojit.

Dobrou chuť.

Kapustový hrnec

Postup:

Nejdřív si nachystáme ingredience. Cibuli nakrájíme na kostičky, stejně tak slaninu. Brambory oškrábeme a nakrájíme na kolečka. Kapustu očistíme od zvadlých listů a nakrájíme na proužky, pokud máme růžičkovou kapustu, tak růžičky jen přepůlíme.

V hrnci rozpálíme lžici oleje, přidáme slaninu a necháme vypéct, pokud je slanina prorostlejší, dáme oleje míň. Poté přidáme cibuli a osmažíme do „sklovata“, poté cibulku a slaninu zaprášíme hladkou moukou a uděláme zasmažku. Poté do hrnce nasypeme kapustu a lehce podusíme, přidáme kmín, sůl a pepř, přidáme brambory a zalijeme vodou. Dle potřeby promícháme a necháme vařit cca 25 – 30 min.

Dle potřeby dochutíme solí, pepřem a servírujeme.

Rychlé a u nás oblíbené jídlo.

Recept na 4 – 5 porcí

Ingredience:

1 kg hladké mouky
5 dkg kvasnic
1 lžička cukru
2 lžičky soli
2 lžičky kmínu
2 lžičky anýzu
0,5 l piva 10°

Ingredience:

1 kg kapusty (může být i růžičková)
jedna cibule
1 kg brambor
250 – 300 g slaniny
trocha hladké mouky
lžice oleje
500 ml vody
Sůl, pepř, kmín

Domáci zmrzlina

Rychlíkovi

Postup:

Našleháme smetanu. Zvlášť našleháme Salko. A potom to smícháme. Na závěr můžeme přidat přísady podle chuti a zmrazit na 4 hodiny.

Ingredience:

1 Salko
2 Smetana na šlehání 30% 200 g
Další přísady podle chuti (např.: ovoce, kousky čokolády, oříšky...)

Plněná vecka

Postup

Vekám odkrojit patky a vydlabat střídku, potom na jedné straně patku znovu párátky připevnit. Vejce, salám a zeleninu nakrájet nadrobno. Vmíchat tatarku, rozpuštěnou želatinu a asi polovinu vydlabané, jemně nadrobené střídky. Vzniklou směsí plníme veky, dáваме pozor, aby nevznikly bubliny bez náplně a veky uzavřeme i z druhé strany. Necháme v chladničce ztuhnout a můžeme krájet.

Ingredience

(Rozpis na tři vecky)
3 vecky
9 vařených vajec
1 l nakládané kyselý zeleniny bez nálevu
40 dkg salámu, šunky a pod.
4 lžice želatiny rozpuštěné ve 4 dl vody
500 ml tatarské omáčky



MAMINČIN HOUSKOVÝ KNEDLÍK

Postup

Mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Přidáme mléko s rozšlehaným žloutkem. Nakonec přimícháme na kostičky nakrájené rohlíky. Z těsta vytvarujeme šišky, které vložíme do osolené vroucí vody. Vaříme 20 – 25 min. Po uvaření rozkrájíme, aby vyprchala pára.

Ingredience

8g prášku do pečiva
10g soli
380g hrubé mouky
1 žloutek
300g mléka
150g rohlíků

Játrový svítek

Marie Horníčková

Zvlášť si uděláme vaječný svítek,

Nejdříve uděláme játrový svítek:

Pomastíme plech sádlem, nalijeme játrový svítek a dáme péci. Když je na polovinu upečený, tak na vrch nalijeme vaječný svítek a dáme péci. Po upečení to rozkrájíme na malé kousky a dáme do polévky.

Je to dvoubarevný svítek. Dává se to místo nudlí

Ingredience

1/4kg jater
3 vejce
kousek másla
pepř
sůl
malý stroužek česneku
petrželka
trochu vody.
Nakonec vmícháme sníh.
Vaječný svítek:
3 vejce
6 lžic. mléka
4 lžice vrchovaté mouky
petrželku
trošku prášku do pečiva
sůl
na konec se vmíchá sníh.

Rohlíky

Postup:

Do mísy prosijte mouku.

Smíchejte se sytkami surovinami, v případě sušeného droždí i s droždím.

Potom přilijte vlažnou vodu s rozmíchaným droždím (pokud máte klasické) a vlažným rozpuštěným sádem.

Ingredience:

500 g hladké mouky
30 g sádra (rozpuští a nechat trochu vychladnout)
20 g droždí (nebo sáček sušeného)
2 ČL soli
270 ml vlažné vody (dávám vrchovatý hrnek)
1 ČL krystalového nebo krupicového cukru

Zkrátka – vše smíchejte, kvásek zvlášť není třeba dělat, pořádně vymíchejte těsto a nechte tak hodinu kynout. Potom na váze odvažte bochánky po 80 g a rozválejte do trojúhelníků. Neválejte příliš na tenko a nepodsypávejte moukou, není to třeba. Potom od širšího konce zaviňte do rohlíků a kladte na větší plech s pečícím papírem. Nechte ještě 40 minut kynout, před koncem této doby rozpalte troubu na 250 stupňů, naspod trouby vložte starší plech s hrnkem horké vody, aby se udělala pára. Vyknuté rohlíky pocákejte vodou a šup do trouby. Když rohlíky vyskočí a začne se dělat barva, plech s vodou vyndejte ven a při stále stejné teplotě rohlíky dopečte. Nebojte se vysoké teploty, jsou i uvnitř krásně propečené. Upečené rohlíky nechte na plechu pod utěrkou vychladnout.

Z této várky je nějakých 10 až 11 rohlíků. S těstem se dobře pracuje, děti si většinou také něco vymodelují. Do rohlíků se dá i leccos zapéct – šunka, sýr...



Kváskový chléb

Žitný kvásek:

- 1.den – 100 g žitné mouky chlebové a 125ml
2. den – 50g žitné mouky chlebové a 125ml vody
- 3.den – 50g žitné mouky chlebové a 60ml vody
- 4.den – 50g žitné mouky chlebové a 60ml vody
5. den – zaděláme chléb

Příprava:

Vše smícháme a hněteme (nejlépe v robotu, cca 10-15 min). Konzistence těsta by měla být taková, že když přeneseme na vál (pracovní plochu), roztéká se lehce do stran (nedrží tvar koule). Na pomoučeném vále ještě propracujeme, abychom dostali nelepivé těsto. Přeneseme do ošatky (pokud nemáte stačí cedník) vystlané utěrkou, která je vysypána nejlépe kukuřičným škrobem. Kyneme 2 hodiny (záleží na teplotě v místnosti). Dobře nakynutý chléb poznáme, tak, že do něj lehce pícháme prstem, když je pružný a důlek se zacelí (vrátí zpět), je chléb dobře nakynulý. Pokud důlek zůstane a nevrátí se, chléb je již překynulý a v troubě splaskne. Troubu předehřejeme na maximum, takto chléb pečeme 10min, poté snížíme teplotu na 200° a pečeme cca 45 min. Po vyndání a zaklepaní zespodu na chléb, musí pěkně znít (zvonit). Pokud máte doma litinovou nádobu s víkem, pečte v ní (je to jako v peci), pokud nemáte a pečete na plechu, dejte na dno trouby už při rozpálení plecháček s vodou (aby se vytvořila pára). Litinovou nádobu nebo plech rozpálujeme spolu s troubou a chléb sázíme do rozpálené nádoby či plechu. Během pečení neotvíráme. Peci můžeme rovněž v remosce (pokud chléb ze shora rychle tmavne, přikryjte pečícím papírem).

Dobrou chuť přeji Dítětovi z Dačic

Chléb: Do připraveného kvásku přidáme:

- 300g pšeničné mouky chlebové
- 170 ml vody
- 12g soli
- kmín (od oka)



Slepíčí nádivka

Jankůjovi

Recept pochází od babičky ze Sadů u U.H.

Postup:

Kuře, slepici uvaříme doměkka, maso obereme a nakrájíme na kostičky. Natrháme rohlíky, čerstvé, nebo i staré, zalijeme vývarem a smícháme s masem. Zvlášť rozšleháme vejce, přidáme mléko, sůl, pepř, majoránku, prolisovaný česnek a muš. oříšek. Vše promícháme, směs masa s rohlíky dáme do vymazaného pekáče sádlem, zarovnáme zalijeme rozšlehanými vejci v mléku s ingrediencemi. Na vrch přidáme pár plátků másla a pečeme do růžova na 180°C odkryté. Ke konci pečení zakryjeme.

Podáváme s jakoukoliv omáčkou, nebo jen s kyselým okurkem

Domácí játrová paštika

Jankůjovi

Postup:

Na másle zpěníme cibulku a přidám nakrájená kuřecí játra, vše orestujeme, podlijeme trochou vody s dusíme doměkka. Udušená játra osolíme, opepříme dle chuti, přidáme k nim celou sladkou smetanu a rozmixujeme tyč. mixerem do hladká. Dáme do keramické nádoby a vychladnou paštiku uchovááme v lednici. Konzumovat cca do týdne.

Ingredience:

- 1 celá slepice větší, nebo kuře
- 10 rohlíku
- 1/2l mléka
- Vývar na rohlíky (čerstvé cca 1 hrnek, staré cca 2 hrnky)
- 6ks vajíčka
- Majoránka dle chuti
- Sůl
- Pepř
- Česnek
- Muškatový oříšek
- Máslo cca 30 g
- Sádlo na vym. pekáče

Ingredience:

- 1/2kg kuřecích jater
- Cibule střední
- Kousek másla
- Voda
- Smetana na šlehání
- Sůl
- Pepř

MÍSTO ZÁVĚRU

Ono se řekne kuchařka, ale co je za tím vším práce si uvědomíte, až když máte ve schránce přes 200 emailů a máte z nich vyrobit něco smysluplného.

Proto bychom chtěli poděkovat všem, kteří na tomto projektu spolupracovali.

Předně vám, kteří jste zaslali svůj recept, ale také partě mladých lidí, kteří se v naší farnosti připravují na biřmování a kteří se ujali technické a grafické stránky.

Věříme, že jejich práce nebude marná a že občas nějaký z receptů využijete anebo si jej dokonce oblíbíte.



FARNÍ KUCHAŘKA

