

Farní kuchařka

2.

Milí přátelé,

dostáváte do rukou druhý díl kuchařky, která vznikla v období, kdy byly omezené mše svaté v kostelích kvůli COVID-19 epidemii. Přesto jsme se rozhodli, že i když je tato doba mimořádná a v něčem náročná, chceme ji využít k novým zkušenostem a přístupům.

Díky vám jsme vytvářeli mimořádné společenství, které se každou neděli scházelo online a prožívalo společný duchovní program (mše svaté a modlitby), ale také nejrůznější legrace po mši, úkoly pro děti a další.

Děkujeme vám, že jsme i díky vašemu zapojení mohli v naší komunitě zakusit obrovskou vlnu sounáležitosti, duchovní podpory a společenství.

Tato podzimní edice kuchařky, která je plná vašich oblíbených receptů je pouze jedním z plodů této náročné a zároveň požehnané doby.

Vaši salesiáni z Brna-Žabovřesk

PS.: Děkujeme nejen vám, kteří jste do kuchařky přispěli svými recepty, ale také Dominikovi, který ji graficky zpracoval a všechno to dal dohromady.



Likér

Marmeláda

Sirup

Bezinkový či kozičkový sirup

Jolana Šrubařová

Krásné bezinkové květenství

2 l převařené vody

2 kg třtinového cukru

1 citron

1 pomeranč

trochu kyseliny citronové

malou štamprdlí slivovice do každé láhve - nemusí být.

úsměv na tváři a láska k druhým, pro které sirup budu dělat

"Několik krásných květenství bezinek vložíme do nádoby, přelejeme 2litry převařené, již vychladlé vody, přidáme pokrájený celý pomeranč a celý pokrájený citron, zamícháme a necháme stát do druhého dne. Další den přecedíme, vymačkáme bezičkovou šťávu, přidáme 2 kg třtinového cukru a mícháme do rozpuštění. Nakonec vmícháme trochu kyseliny citronové. Přidávám do každé flašky malou štamprdlí slivovičky, tím i dezinfikuji vymytou láhev a přeliji sirup. Pro letní dny skvělé pití!"

Sirup

Česnekový ocet

Jolana Šrubařová

Ocet

Česnek

Kuličky pepře

Bylinky

Nachystáme si pěknou láhev, do které se nám vejde špejle, na kterou nabodáme vyloupané stroužky česneku. Pokud jsou velké, rozřežeme je na polovinu. Přidáme barevné kuličky pepře a přidáme snítky bylinek - tymián, estragon, dobromysl. Zalejeme octem, (záleží na vás, jaký si vyberete - vinný, jablečný, ale i obyčejný kvasný lihový) a necháme uležet aspoň 1 měsíc.

Výborný na zeleninové saláty s olivovým olejem.

Česnekový ocet

Ovocné srolovánky

Jolana Šrubařová

Ovocná svačinka

Jakékoliv ovoce

"Jakékoliv ovoce - jablka, hrušky, jahody, meruňky, ale i směska - jablka a banán, meruňky a banán, aj. - umyjeme, pokrájíme (pokud je u jablka tuhá slupka, tak oloupeme) a rozmixujeme na kaši. Na plech dáme pečící papír, přelijeme ovocnou kaši a stěrkou rozetřeme po celé ploše. Dáme do trouby sušit na 80 stupňů C. Usušená placka je vláčná, ale ne mokrá! Pečící papír i s plackou nakrájíme na pásy, odděláme pečící papír - jde to lehce a rolujeme. Protože se roličky rády narovnávají, pomáhám si gumičkou, s kterou stáhnou 3 - 4 roličky k sobě a takto je chvíli nechám. Ukládám do uzavíratelné sklenice. Už bez gumičky :)"



Zázvorový likér

Eva Švandová

300 g zázvoru
1 - 2 citrony
1 pomeranč
2 - 5 lžic medu dle chuti
1/2 l vodky



Likér - váš domácí recept

“Nastrouháme zázvor a v ložíme jej do zavírací sklenice, přidáme nakrájený citron a pomeranč, med a zalejeme vodkou, promícháme a necháme několik dní luhovat. Nakonec scedíme, ochutnáme, případně dodáme med nebo citronovou šťávu. Pijeme pomalu, aby zázvor mohl v krku co nejdéle působit.”

Výborné při nachlazení a jako prevence proti virovým onemocněním.

Originální kombinace

od Sychrových

Marmeláda

1 kg ovoce dle výběru
1 kg cukru krupice (nebo méně, dle druhu ovoce)
Želírující přípravek v přírodní formě pektinu nebo koupenny (např. Gelfix)

- 100 g čokolády
- 3 lžice kakaa
- 4 snítky levandule
- 3 větvičky máty
- 1 lusk vanilky
- 3 lžice instantní kávy
- 5 lžic rumu
- 3 lžičky koření
- 3 lžice medu
- 5 lžic karamelu

1 (max 2) Originální přísada (množství je pouze orientační, upravte dle ovoce a chuti):

Připravené ovoce (dle druhu, např. nakrájené a vypeckované) dejte vařit, po chvíli jej rozmixujte. Následně přidejte část cukru s želírujícím přípravkem, minutu povařte a přidejte zbylý cukr. Množství cukru přizpůsobte typu ovoce a dalším přísadám. Vařte cca 5 min a přidejte vybrané originální přísady, promíchejte, nechejte ještě cca 2-3 minuty povařit a horké rozlijte do sklenic, které pak nechte vychladnout otočené dnem vzhůru. “Tipy pro jednotlivé originální přísady:

ČOKOLÁDA - tabulku čokolády nalámejte na čtverečky, přidejte do horké marmelády a míchejte, dokud se nerozpustí. Můžete použít i čokoládu s příchutí, ale nejvíce se nám osvědčila klasická hořká.
KAKAO - na závěr vaření přidejte buď klasické hořké nebo kakaový nápoj (slazené). Přizpůsobte tomu množství použitého cukru. Kakao i čokoláda se hodí ke všem druhům ovoce.

LEVANDULE - snítky přidejte v závěru, na konci vaření vyjměte. Snítku levandule můžete nechat i ve skleničce. Přímou do marmelády můžete levanduli i nadrolit pro intenzivnější chuť. Levandule má specifickou chuť i vůni, proto tuto kombinaci doporučujeme spíše fajnšmekrům, např. do višňové marmelády.

MÁTA - větvičky máty nechejte v marmeládě vyvařit na závěr. Lístek máty můžete dát i do každé skleničky. Mátu můžete vyzkoušet s třešněmi nebo třeba jahodami.

VANILKA - lusk vanilky přidejte již s cukrem, na závěr jej vyjměte. Hodí se spíše do sladkého ovoce. Můžete nahradit část krupicového cukru vanilkovým.

KÁVA - na závěr vaření přidejte instantní kávu. Pokud ji děláte pro dospělé gurmány, můžete jí dát klidně více. Marmeláda není tak sladká, měla úspěch především u pánského osazenstva a skvěle ladí s červeným ovocem.

RUM - jedná se o tradiční přísadu, ale pro přehled ji uvádíme také. Vynikající je v meruňkové marmeládě.

KOŘENÍ - námi osvědčené je s vůní Vánoc (skořice, badyán, hřebíček, perníkové koření) nebo zázvor. Celé koření (které půjde ale snadno objevit, např. skořice nebo badyán) můžete nechat ve skleničce na ozdobu i pro intenzivnější chuť.

MED - na závěr přidáme trochu medu. Aby nebyla marmeláda přeslazená, můžete tomu upravit množství cukru. Námi vyzkoušeno v citronové marmeládě se zázvorem.

KARAMEL - připravíme si karamel (cukr necháme zkaramelizovat, přidáme máslo a za neustálého míchání vytvoříme hustou karamelovou kaši), který přidáme na závěr vaření do marmelády. Skvělý je v kombinaci s hruškami.”

Sušená dýně

Všetulovi

3 kg dýně na kostičky
2 dcl octa
0,70 kg krystalu
1 ovocná třešť (aroma) - ananas nebo meruňka

Vše dáme do velkého kastrolu a vaříme za občasného míchání až dýně zesklivatí a změkne, podle potřeby přikryjeme pokličkou. Po vypaření vody dáme na plech a sušíme při 150°C, občas promícháme, aby se voda odpařovala. Ke konci teplotu snížíme na 100°C a sušíme opatrně, aby kostičky neztvrdly.

V naší rodině je velmi oblíbená, zejména u dětí. Na Vánoce mícháme s ořechy a sušeným ovocem.



Jiné

Džem z jahod a rebarbory

Machovi (původně z nějakého časopisu)

500 g jahod
500 g rebarbory
500 g cukru
1 Pektogel
1 vanilkový cukr nebo trochu vanilky
svazek čerstvé meduňky
trochu kyseliny citrónové

Rebarboru oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Jahody umyjeme, obereme lístky a nakrájíme na kousky. Obojí ovoce dáme do hrnce a zahříváme, až pustí šťávu. Mezitím smícháme zvlášť Pektogel se dvěma lžícemi cukru. K ovoci přidáme vanilku, svazek meduňky a zbytek cukru a mícháme. Odebíráme případně vznikající pěnu. Po 5 min. varu vyndáme svazek meduňky, přidáme směs Pektogelu s cukrem, opět za stálého míchání přivedeme k varu, vaříme asi 5 min. a odstavíme. Můžeme přidat trochu kyseliny citrónové. Horké plníme do skleniček, zavíčkujeme a postavíme dnem vzhůru.

Džem je spíše tekutější, ale výborný. U nás vždy zmizí jako první ze všech marmelád.

Ostružinový likér

Bednářovi

Likér - váš domácí recept

"500-600 g ostružin
300 g cukru krupice
750 ml whisky"

Ostružiny nasypeme do sterilizované zavařovací sklenice. Lehce podrtíme vařečkou, přidáme cukr a whisky. Sklenici uzavřeme a protřepeme. Uložíme na chladné tmavé místo na 3 týdny. Ob den protřepáváme, pravidelně ochutnáváme. Na závěr můžeme přecedit, nebo opilé ovoce nechat v likéru.

Aronie (jeřáb černý) alko i nealko

Ludmila Mrtvá

Likér - váš domácí recept

Alko verze
1/2 kg aronie
2 dcl slivovice
Nealko verze
1 kg aronie
1/2 kg cukru
2,5 dcl vody

1. Plody aronie propláchneme, vysušíme v troubě (50 °C), naplníme do sklenice, prolejeme slivovicí a uzavřeme. Necháme zaležet, jakmile se slivovice zabarví, můžeme konzumovat. Užíváme každé ráno 2 kávové lžičky.

2. Nealko - plody propláchneme, rozprostřeme do pekáče, posypeme cukrem a podlijeme vodou. Pomalu pečeme v horkovzdušné troubě při teplotě 50 °C, dokud nepustí šťávu. Jakmile pustí šťávu, naplníme do sklenic, uzavřeme a ještě 10 minut při teplotě 100 - 120 °C sterilujeme. Užíváme dvakrát denně 1 lžící.

Aronie je bohatá na vitamíny, především C a B, jód, organické kyseliny a mnohé další. Látky obsažené v plodech posilují imunitu, ovlivňují krevní oběh, nervovou soustavu, snižují hladinu cholesterolu v krvi, pomáhají při bolestech žaludku a upravují činnost štítné žlázy. Aronie (jeřáb černý) je velmi nenáročný na pěstování. Dá se využít jako živý plot. Plody se sklízí přezrálé, na přelomu září a října. Co nesklidíme, sezobají ptáčky.

Aróniový likér od babičky Evičky

babička Evička z Ostravy

1kg umytých plodů arónie
1/2kg cukru
1/2l vody
1/2l vodky
hřebíček
skořice

Likér - váš domácí recept



V necelém půl litru vody rozpustíme 1/2kg cukru a za stálého míchání vaříme 3 minuty. Arónii nasypeme do 4litrové zavařovací sklenice a zalijeme vychladlým cukerným roztokem. Přidáme vodku a několik hřebíčků s celou skořicí. Promícháme, ale na míchání nepoužíváme kovové nádoby. Sklenici zavřeme víčkem nebo zakryjeme celofánem a necháme na slunném a teplém místě. Likér 1-2krát týdně promícháme a po 4-6 týdnech scedíme, přelijeme do láhví a je hotovo.

Výborná rychlá švestková povidla

Bulvovi z Lubné u Poličky

“5 kg zralých švestek
2 polévkové lžíce octa
50 dkg cukru krystal
1 dcl slivovice”

Švestky vypeckujeme, dáme na plech, pokapeme octem, pečeme v troubě na 250°C 25 minut. Během pečení švestky nemícháme.

Po uvedené době švestky posypeme 25 dkg cukru a dáme péct ještě na 15 minut. Pak opět posypeme zbývajícím cukrem a dáme péct na dalších 15 minut. Poté rozmixujeme a přidáme slivovici. Naplníme do sklenic, zavíčkuje a do druhého dne otočíme dnem vzhůru.

Dobrou chuť!



Jiné

Lipový sirup proti kašli

Ošlejškovi

Sirup

“cca 150g lipového květu
šťáva z 1 citronu
1kg cukru
1 litr vody”



Vodu převaříme a necháme ji vychladnout.

Květy předem neomýváme, můžeme je ale po natrhání nechat pár hodin venku, aby z nich vylezl případný hmyz. Květy nasypeme do nádoby (nejlépe skleněné nebo plastové) a zalijeme prevařenou studenou vodou a přidáme citronovou šťávu. Necháme 24h louhovat. Potom přecedíme přes jemné sítko nebo plátno a přidáme cukr. Přivedeme k varu a plamen stáhneme a při nízké teplotě pomalu vaříme, dokud nemá sirup požadovanou hustotu. Plníme horké do čistých sklenic, zavíčkuje, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Používáme při nachlazení nebo kašli

- může se dát do čaje místo medu nebo 3x denně 1 polévková lžíce (dětem moc chutná :-)

Po otevření skladujeme v lednici.



Domácí baileys

Úprava internet.receptů alá Miki

2 Salka (slazená kondenzovaná mléka)
1 smetana na šlehání (příp.smetana na vaření
0,5 l rumu
1 mandlový pudink (+0,5l mléka)

Salko dáme vařit na 2 hodiny (v neotevřených plechovkách ve vodní lázni). Uvaříme pudink v neslazeném mléce. Po vychladnutí obou (ingrediencí) nalejeme Salko, rum, smetanu do mixéru a přidáváme pudink až je vše dobře rozmixováno. Poté přelejeme do lahví a dáme chladit.
Nealko verze - bez rumu,možno příp.přidat smetanu
Tekutější verze - bez pudingu
Rychlejší verze - nákup karamelového Salka ;)

Likér - váš domácí recept



Fíková marmeláda

Lydie

Asi tak 1,5 kg zralých fíků
podle chuti asi 1 kg cukru
10 hřebíčku
kávová lžička mletého koriandru
badyánu
skořice
1 gelfix
možno dát rum či rumovou příchuť
možno dát Petol

Postup stejný jako u každé marmelády, jen je dobré je rozmixovat.
Fíky je možno kombinovat s hruškami.

Marmeláda

Džem z rybízu (bez pektogelu)

Bulvovi z Lubné u Poličky

Marmeláda

Červený rybíz i se stopkami vložíme do hrnce a rozvaříme. Přecedíme (přes sítko nebo přes plátno). Na 1kg šťávy dáme asi 90 dkg cukru (dávám i trochu méně) a provaříme do hustoty, kterou potřebujeme. Naplníme do sklenic a zavaříme asi 15 min na 80 stupňů C



Pro lepší zhoustnutí, pokud mám, přidám trochu citrusového pektinu zakoupeného ve zdravé výživě. Jinak je třeba déle provářet, aby byl džem dostatečně hustý.



Šípkový likér

Pavla Pavelková

0,5 kg uzrálých šípků, mohou být i po prvních mrazících
1l pálenky či rumu
10 hřebíčků
2 badyány
celá skořice
půlka pomeranče
půlka citronu
hrst rozinek (nesířené)

cukerný roztok:
250 g třtinového cukru
200 ml vody

Šípky očistíme, dáme do uzavíratelné sklenice, přidáme nakrájený citron, pomeranč, koření a zalijeme pálenkou. Necháme za oknem 4-6 týdnů. Poté zcedíme přes čisté plátno a přidáme cukerný roztok, který připravíme tak, že svaříme cukr s vodou a necháme vychladnout.

Pro posilu imunity



Likér - váš domácí recept

Pomerančová marmeláda

Od maminky mé kolegyně

Marmeláda

2kg pomerančů bio
šťáva z 1,5 ks bio citronu nebo 0,5 ks limetky
2 přípravky Gelfix3:1
750-800g třtinového cukru
popř. slivovice/whisky/kvalitní alkohol

Pomeranče namočit přes noc, pak vyjmeme, nakrájíme nebo robotem zpracujeme na drobné kousky. S 1 litrem přidané vody vaříme na mírném ohni cca 2hod, dokud kůra nezměkne a voda se alespoň z poloviny neodpaří (papiňák: 0,5-0,6 litru vody, 20min, pak bez pokličky necháme vyvařovat). Dovařujeme asi 10 min, přidáme želírovací přípravek a mícháme min.2 min. Přidáme cukr a vaříme alespoň 5 min. Přidáme šťávu z citronu/limetky, popř. kvalitní slivovice/whisky. Horké stáčíme do sklenic, já ještě na povrch naliji trochu slivovice/whisky, zavřu, ihned dnem vzhůru a ponechat 10 min. Hotovo, dále sklenice nezavřuji.

Lze i verze bez alkoholu. Pro sladší variantu více cukru. Lze použít i méně kůry do marmelády. Vše dle chuti.



Cuketová hořčice

Štěpánkovi

3 cibule
1 palička česneku
1 červená paprika
3 cukety (cca 2,5kg)

400 ml plnotučné hořčice
200 g cukru
200 ml oleje
2 lžíce soli

Jiné

Do hrnce nalijeme trochu oleje, na kterém necháme zesklovatět nakrájené 3 cibule. Přidáme česnek, stačí stroužky překrojit na půl. Dále přidáme na kostky nakrájenou papriku a cuketu. Trochu osolíme, aby zelenina pustila šťávu, dusíme do měkka. Poté slijeme vodu, aby hořčice nebyla řídká. Do zeleniny přidáme plnotučnou hořčici, olej, cukr a sůl dle ingrediencí. Pořádně promícháme, chvíli ještě povaříme. Poté rozmixujeme a plníme horké do sklenic, které poté otočíme na víčko.

Rakytníkový likér

Rodinný recept

“500 g plodů rakytníku
80% alkohol - 1 200 ml
8 lžic medu”

“Nasbírané plody rakytníku důkladně omyjte, rakytník ve velké misce rozmačkejte vidličkou a naložte do alkoholu. K tomu přidejte med podle chuti a nechte v klidu po dobu 4 měsíců. Jednou za čas promíchejte. Po čtyřech měsících přecedte tekutinu přes síto a ještě plátno. Pokud bude rakytníkový likér ještě hořký, znovu oslaďte medem”

Likér - váš domácí recept

Likér z ledových kaštanů

Holky Trtkovy z Uherského Brodu

Likér - váš domácí recept

“250 ml šlehačky
1 Salko
3 tyčinky Ledové kaštiny
4 kostičky hořké čokolády
1/2 litru rumu
mandlová trest”

“Šlehačku vylijeme do hrnce, do kterého následně přidáme čokoládu a nalámané tyčinky ledových kaštanů. Za stálého míchání povaříme. Poté sejmeme z ohně, necháme vychladnout a vlijeme Salko a nakonec rum.

Pořádně promícháme, aby byla směs co nejhladší, a nalijeme do lahví.
Pozn.: Z jedné dávky je litr likéru.”

Udělejte si pohodu s tímto lahodným mokem :-)

Slavkovská medová slivovice

Likér - váš domácí recept

“750 ml tekutého medu (1 sklenice)
1l slivovice”

Smícháme ve 3l láhvi, uzavřeme a med necháme úplně rozpustit. Průběžně rozmíchávat. Po rozpuštění slijeme do lahví, uzavřeme a uchováme v temnu. Nechat uležet, aby se chutě propojili (cca 3 měsíce). Před podáváním řádně rozmíchat.

Při nachlazení je možné přidat čerstvou citronovou šťávu.

Slavkovská ořechovka

"35 dkg zelených ořechů
0,5 dkg muškátový oříšek
1 dkg muškátový květ
1,5 dkg skořice celá
0,25 dkg hřebíček
1,5 dkg pomerančová kůra suchá
75 dkg cukru
1 l vody
2l slivovice"

Vodu a cukr svařit. Po vychlazení přidat rozkrájené ořechy (1/2 nebo 1/4), koření a slivovici. Dát do 4l sklenice, uzavřít. Po 8 týdnech scedit.

Likér - váš domácí recept

Ořechový likér - Ořechovka

Jaroslav Vašulka, Zlín - Jižní Svahy

2 litry slivovice
1/2 kg zelených ořechů
(pokud jsou ještě mléčné, kolem sv. Jana)
15 g celé skořice
5 g celého hřebíčku
40 dkg cukr moučka
(může se přidat dle chuti, jak chcete likér
hořký, čím více cukru tím sladší)

"Ořechy rozkrájíme na čtvrtky, dáme do sklenice se širokým hrdlem (nejlépe čtyřlitrová) a zalejeme slivovicí. Sklenici uzavřeme víkem, nebo silonovým sáčkem a utáhneme gumičkou. Postavíme na okno a necháme 14 dnů macerovat. Potom přecedíme, vrátíme zpět do sklenice a přidáme skořici a hřebíček. Znovu zašroubujeme a dáme na okno macerovat 7 dnů. Po sedmi dnech přecedíme přidáme dle chuti cukr a rozmícháme až se rozpustí. Pak můžeme nalít do sklenic a uložit na tmavé místo. Před podáváním vždy vychladíme. Z jedné dávky jsou 2 litry likéru hnědé barvy. "

Když budete sladit, tak ochutnávat a přidávat cukr opatrně.

Likér - váš domácí recept



Rychlý
recept do

30 minut

Polévka z červené čočky s kari a mrkví

Katka Jelínková

Teplá kuchyně

Asi 4 porce
1 hrnek červené čočky
1-2 mrkve (podle velikosti a jak má kdo rád)
1 malá petržel
2-3 střední až větší cibule
2-4 stroužky česneku
kari koření nebo koření Izrael od Smuela
sůl
olej
1 dávka hovězí vývar Knorr
trochu anglické slaniny



Na olej dáme smažit/dusit nadrobno nakrájenou cibuli a dusíme ji na mírném ohni do zlatova, až hnědo zlatova (jak má kdo rád). Ke konci přidáme na plátky nakrájený česnek a koření. Kdo má rád anglickou slaninu, je možné ji přidat a dusit s cibulkou.

Současně dáme do jiného hrnce červenou čočku s kořenovou zeleninou, kterou nakrájíme na malé kousky. Zalijeme vařící vodou a společně vaříme do změknutí cca 20 minut. Po 10 minutách přidáme 1 mističku hovězího vývaru, pokud chcete dát polévce další rozměr chuti. Červená čočka na rozdíl od hnědé čočky nepotřebuje namáčení a je rychle uvařená. Při vaření výrazně zvětší svůj objem, tak je potřeba hlídat a dolévat vodu. Koření (kari nebo koření Izrael) je možné přidat buď k cibulce ke konci smažení nebo je možné ho dát přímo vařit s čočkou.

Nakonec do uvařené čočky s kořenovou zeleninou přidáme osmaženou cibulku s česnekem, která polévku dochutí. Tyto dvě složky je dobré spolu ještě krátce, cca 5 minut povařit. Nakonec se dosolí podle potřeby. Čočka sama vytvoří hustou konzistenci, takže není potřeba ničím zahušťovat a je tak přirozeně bezlepková.

Může se navrch dozdobit třeba zelenou pažitkou, ale není to nutné.

Dobrou chuť :-)

Houbové karbanátky

Edita Bastařová

houby
strouhanka
vejce
česnek
majoránka
sůl
pepř
kmín

Umyté houby nakrájejte, přidejte všechny ingredience, smíchejte (nejlépe ručně), tvořte karbanátky a usmažte

Dnes jsem do nich dokonce natrhala špenátové listy a místo majoránky jsem přisypala sušenou bazalku.



Teplá kuchyně

Zapečené plněné housky

6 housek
100g sýru eidam
1 mozzarella
100g šunky
hrnek mražené kukuřice
1 rajče
2 vejce
sůl
koření dle chuti

Housky rozkrojte tak, aby zůstala jen tenká poklička a vyšší spodek. Ze spodní části vydlabejte střídku a dejte ji do mísy. Přidejte k ní vejce, nastrouhaný eidam a mozzarellu, na drobno nakrájenou šunku a rajče, kukuřici, sůl a koření. Důkladně promíchejte a hmotou naplňte housky. Bez vrchní části je dejte zapéct asi 15 min na 180°C (až hmota zpevní a zezlátne). Na poslední chvíli v troubě ještě přiklopte vrchní částí a je hotovo.

Dá se použít i kukuřice z konzervy.

Teplá kuchyně

Švýcarské špagety

Machovi

špagety - 1 balení
1 větší cibule, olej
tvrdý sýr - asi 15 dkg
petrželová nať nebo pažitka

Uvařené a okapané špagety dáme na větší pánev k zesklivatělé cibulce na oleji. Přidáme nastrouhaný sýr v množství dle chuti a za stálého míchání necháme, až se rozpustí. Podáváme teplé a hojně posypeme zelenou petrželkou nebo pažitkou.

Teplá kuchyně

Karamelové brambory s mrkví

Machovi

asi 0,5 kg brambor - na kousky
minimálně 3 mrkve - na kolečka
asi 2 lžíce hnědého cukru
lžíce másla
majoránka
Solčanka (používám polévkové koření Vega ze sušené zeleniny se solí)

Na másle necháme roztopit cukr, až vznikne karamel. V karamelu obalíme za stálého míchání mrkev. Po chvíli přidáme brambory, podlijeme trochou vody, osolíme a dusíme, až brambory změkknou. Dochutíme kořením.

Teplá kuchyně

Tarhoňa se šunkou a rajčaty

Jana Šilhavá

Teplá kuchyně

150 g tarhoňi – těstovinové rýže (na 1 porci)
trochu oleje na smažení

1 rajče
3 plátky šunky
sůl

těstovinovou rýži opražíme na oleji do hněda (6–7 minut)

osolíme

opatrně zalijeme horkou vodou –
pozor rychle vzkypí

povaříme 11 minut

mezitím nakrájíme rajče a šunku

slijeme uvařenou tarhoňu přes cedník

servírujeme ji posypanou nakrájené šunky a ozdobenou rajčetem



Chilli con carne

Bednářovi (od kamarádky z Rakouska)

Teplá kuchyně

500 g mletého masa (směs vepřové a hovězí)

1 cibule – nakrájet nadrobno

4 stroužky česneku – nakrájet nebo prolisovat

3-4 papriky různé barvy – nakrájet na kousky
asi 1,5x1,5 cm

2 konzervy krájených rajčat

1 konzerva kukuřice

1 konzerva červené fazole

1 konzerva bílé fazole

sůl, pepř, sušená bazalka, ev. cayenský pepř
nebo jiné koření dle chuti



Na oleji osmahneme nakrájenou cibulku a prolisovaný česnek, přidáme mleté maso, osmahneme, aby zhnědlo, dále přidáme nakrájené papriky, sůl, pepř, bazalku, rajčata, kukuřici, fazole. Vše necháme v hrnci povařit asi 15 minut, občas promícháme. Kdo má rád ostřejší, může okořenit cayenským pepřem/chilli papričkami, ev. jiným kořením dle chuti. Podáváme s chlebem.

Pětiminutová polévka

Bednářovi (od kamarádky z Rakouska)

Teplá kuchyně

2-3 lžičky ovesných vloček

1 zeleninový nebo drůbeží bujón

ev. 1-2 brambory, medvědí česnek...

Na oleji krátce osmahneme ovesné vločky, přilijeme 500 ml vody, přidáme bujón, 5 minut povaříme a můžeme podávat. Pokud chceme „bohatší“ verzi polévky, můžeme přidat na kostky nakrájenou bramboru, k tomu třeba i nakrájený medvědí česnek nebo jiné bylinky vhodné do polévky – dáme-li bramboru, vaříme 15 minut, aby byly brambory měkké.

Dýňová polévka

Kotoučkovi

Teplá kuchyně

500 g oloupané dýně Hokaido

1 lžička másla

1 cibule

1 menší mrkev

kousek celeru

1 kostka zeleninového bujonu

sůl

olej z dýňových semen (na dochucení)



Dýňi pokrájíme na kousky. Na rozpálené máslo dáme pokrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, osmahneme. Přidáme dýňi a chvíli orestujeme. Zalijeme vodou, přidáme kostku bujonu a vaříme 20 minut. Vše rozmixujeme a osolíme dle chuti. Na talíři pokapeme olejem z dýňových semen.

Cuketová omáčka na těstoviny

www.varilamysicka.cz - vyzkoušeno u Maliňáků

Pro 4 osoby:
3 střední cukety
1 cibule
1 stroužek česneku
olivový olej
zakysaná smetana (množství dle chuti)

Na ochucení:
zeleninový bio bujón
sůl
bazalka
oregano

Teplá kuchyně

Neoloupané cukety omyjte a nastrohejte je nahrubo, popř. nakrájejte nadrobno. Na olivovém oleji orestujte nakrájenou cibuli až zesklovatí, přidejte cukety. Míchejte, chvíli restujte. Přidejte na chuť zeleninový bujón bez glutamátu, popř. trochu soli, bazalku a oregano popř. jakékoliv jiné zelené bylinky. Cuketa je sama o sobě celkem nevýrazná, takže se k ní hodí jakékoliv zelené koření. Nepřidávejte žádnou vodu, jinak byste si z toho udělali spíš polévku. Cuketa sama vodu pustí. Duste do změknutí cukety max. 10 min. a před koncem tepelné úpravy přidejte stroužek česneku. Zjemněte zakysanou smetanou a rozmixujte. Podávejte k těstovinám (pšeničným, kukuřičným, rýžovým, ...).
Dobrou chuť!



Bulgur (těstoviny) se zelím a slaninou

Alena Dulínková

Teplá kuchyně

(pro 2 osoby)
1/2 hlávky menšího bílého zelí
200 g anglické slaniny
1 střední cibule
200 g bulguru (nebo těstoviny dle vlastního výběru)
sůl
olej



1. Bulgur uvaříme podle návodu (na 1 díl bulguru 2 díly vody, osolíme a vaříme 15 - 20 minut).
2. Cibuli nakrájíme na měsíčky a na pánvi ji na troše oleje restujeme.
3. Když cibule začne zlátnout, přidáme na proužky nakrájenou anglickou slaninu a také ji opečeme.
4. Zelí nakrájíme na proužky (širší nudličky) a přidáme do pánve k cibuli a slanině.
5. Zelí opékáme asi 5 minut, aby zůstalo ještě trochu křupavé. (Kdo má rád měkčí, dusí o 3 minuty déle).
6. Uvařený bulgur smícháme se zelím a slaninou, podle chuti osolíme a podáváme.

Je to taková varianta halušek se zelím a slaninou (samozřejmě můžeme použít i zelí kysané), ale místo halušek použijeme bulgur nebo těstoviny. Výborně se zužitkují i těstoviny zbylé z předešlého dne, přidám je na pánev k opečenému zelí a slanině, prohřeju je a podávám.

Těstoviny s citronovou omáčkou

Ježkovi

Teplá kuchyně

Těstoviny
300-400g Mražené zeleniny
(mrkev, hrášek, kukuřice)
250ml Smetany 33%
Máslo
Citron
Sůl
Pepeř



Těstoviny uvaříme podle návodu. Na pánvi rozežřejeme máslo, do kterého přidáme zeleninu a nastrouháme část citronové kůry. 3 minuty zeleninu restujeme, osolíme, opepříme. Zalijeme smetanou a povaříme, dokud zelenina nezměkne. Na závěr vymačkáme šťávu z půlky citronu, necháme krátce projít varem a můžeme servírovat s těstovinami.

Cuketa s tuňákem

Ošlejškovi (Dětkovice)

Teplá kuchyně

(na 2 porce):
2 středně velké cukety
1 konzerva tuňáka ve vlastní šťávě
2 stroužky česneku
hrst cherry rajčátek nebo 1 velké rajče
sůl
olivový olej
koření (podle chuti, např. bazalka, tymián, oregano, italské bylinky)
příloha
- např. těstoviny, kuskus, špagety, pečivo



Cukety nakrájíme na cca 3mm kolečka, která ještě můžeme překrojit napůl nebo na čtvrtiny podle velikosti cukety.

Na pánvi rozežřejeme olivový olej, vložíme nakrájené cukety a česnek nakrájený na plátky. Osolíme, přidáme bylinky a na středním plameni opékáme až je cuketa měkká. Potom přidáme tuňáka i se šťávou a napůl překrojená cherry rajčátka (nebo nakrájené rajče) a necháme tuňáka s rajčaty už jen prohřát. Podáváme smíchané s uvařenými těstovinami nebo kuskusem, případně se špagetami, které můžeme ještě posypat strouhaným sýrem. Výborně chutná i s pečivem.

Zapečená cuketa

od paní učitelky Pintzkerové

Teplá kuchyně

600 g očištěné cukety
150 g tvrdého sýra
150 g měkkého salámu nebo uzené maso
150 g polohrubé mouky
1 cibule větší nebo 2 menší
2 stroužky česneku
2 celá vejce
1 dcl oleje
1 prášek do pečiva
Sůl, pepř, vegeta, ¼ lžičky kari

Cuketu, sýr na trouhat na okurkovém struhadle, ostatní drobně nakrájet a přidat všechny přísady. Vymazaný a vysypaný pekáček naplnit, péct asi 40 minut při 175°C.

Pečená červená řepa se sýrem (2 porce)

Helena K.

Teplá kuchyně

2 velké červené řepy
2 x 100 g enciánu
1 lžíce olivového oleje
sůl
pepeř
česnekové koření
provensálské koření



Syrové bulvy červené řepy oloupeme a nakrájíme na tenčí kolečka.

Nakrájenou řepu klademe na plech s pečícím papírem. Zlehka a rovnoměrně je pokropíme ol. olejem, osolíme, opepříme a pečeme 15 min při 180 stupních. Po 15 min. plech vyndáme, na řepu uložíme encián, který také zlehka opepříme a osolíme.

Řepu se sýrem pečeme dalších 10-15 min., dokud nebude řepa dostatečně určená a sýr nechytne zlatavou barvu.

Zeleninový kuskus s tuňákem a parmezánem

Miloslava Pangráčová

Teplá kuchyně

25 dkg kuskusu
500 ml vývaru nebo vody
1 konzerva tuňáku 18 dkg
1 balíček mražené míchané zeleniny nebo sterilované /hrášek, fazolky, kukuřice apod. /
1 cibule
2 stroužky česneku
1 lžice oleje
mletý kmín, sůl, pepř
kousek másla
čerstvá petrželka nebo rukola
parmezán nebo jiný tvrdý sýr

Na pánvi osmažíme na oleji nakrájenou cibuli až zesklivatí, přidáme nakrájený česnek a posypeme mletým kmínem. Poté přidáme zeleninu a dusíme do změknutí. Odstavíme z plotýnky. Do větší nádoby / miska, hrnec / dáme kuskus a zalijeme horkým vývarem nebo vodou. Přikryjeme poklicí a necháme 7 minut odstát. Nastrouháme sýr a otevřeme konzervu s tuňákem. Do kuskusu přidáme zeleninu, tuňáka, sůl, pepř, máslo a lehce promícháme. Ihned servírujeme ozdobené petrželkou. Nastrouhaný sýr dáme na talířek a každý si posype podle chuti. Dobrou chuť.

Do 30 min je hotové teplé jídlo. Všechny ingredience máme obvykle doma. Do kuskusu můžeme dávat i jiné přísady podle vlastní fantazie a chuti.

Na doplnění:

Kuskus je krupicovitá těstovina vyrobená z tvrdozrné pšenice semoliny.

Sýrové palačinky

Helena K.

Teplá kuchyně

500g tvarohu (ricotta)
5 g soli
1 čaj. lžička vanilkové esence
1 vejce
3 lžice hl. mouky
2 lžice cukru
máslo na pečení

Všechny ingredience smícháme, vytvoříme těsto a z něho vytvoříme kuličky o průměru do 5 cm. Na teflonové pánvi rozežřejeme máslo a položíme tam asi 5 kuliček . Na kuličky zatlačíme obracečkou a rozpláceme je do tvaru placičky a ty opečeme z obou stran. Placičky lze pokapat medem, výborné jsou s citrónovou marmeládou (od trapistů) nebo se zakysanou smetanou...

Tátova kouzelná pánev

Vetiškovi

Teplá kuchyně

Množství je třeba upravit dle počtu stravníků
Nakrájené kuřecí nebo krůtí prso
(není-li maso, bude fungovat i párek nebo bezmasá varianta)
Kelímek smetany na vaření
Balíček oblíbené mražené zeleniny
Trocha soli
Oblíbené koření
Těstoviny, rýže nebo pečivo jako příloha

Na pánvi zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme maso, oblíbené koření a chvíli mícháme. Přisypeme mraženou zeleninu, trochu podlijeme vodou, zakryjeme poklicí a dusíme až je vše měkké. Na závěr přilijeme smetanu (nemusí být) a dle chuti osolíme. Jako přílohu doporučujeme těstoviny, rýži, funguje i pečivo.

Do kouzelné pánve můžete dát cokoli máte rádi a co váš dům dá. Zúžitkujete i různé zbytky. Rýže jako příloha se dá s úspěchem uvařit i v tlakovém hrnci. Možná bude lehce rozvařená, ale dětem to nevádí. Do hrnce dejte hrnek propláchnuté rýže, dva hrnky vody a trochu soli. Jakmile začne pískat, stáhněte plamen a za pět minut vypněte. Nechte trochu odstát, pusťte opatrně páru a je hotovo. Příloha za pět minut. Podobně jdou uvařit i brambory. Tip od kamarádky.

Sobotní hemenex

Zdeněk Jančařík

kus anglické slaniny
kousek másla
2 cibule
2 papriky
2 rajčata
sušené houby
4 až 5 vajec

Na prkénku nakrájíme na jemno cibuli a na plátky slaninu, do pánvičky hodíme kousek másla, na to slaninu, cibuli a houby a opražíme cibuli dozlatova. Zároveň jemně osolíme a opeříme. Na cibulku přidáme rajčata a papriku a necháme na mírném ohni opékat, až všechno změkne a vytvoří chutný základ. Pak přidáme vajíčka, která pouštíme do směsi celá - a NEMÍCHÁME! Jemně posolíme, opeříme a zaprášíme mletou paprikou. To vše necháme na ohni asi 10 minut a můžeme podávat. Na sobotním hemenexu si pochutnáváme POUZE V SOBOTU.

Hemenex je nejlepší podávat za tepla, když vychládne, poněkud okorá a ztvrdne. Takže si dobře spočítejte, kolik vás bude v sobotu na oběd, abyste nenechali zbytky.

Rajčatová polévka s červenou čočkou

Lenka

1 cibule
1 lilek
1 cuketa
3 plechovky krájených rajčat
sůl
pepř
cukr
bazalka
olivový olej
červená čočka

Na olivovém oleji nechat zpenit nakrájenou cibuli, přidat nakrájený lilek s cuketou a přibližně 3 minutky michat. Přidat rajčata, zalit vodou a nechat 10 minut varit. Vše rozmixovat a dle chuti sůl, pepř a cukr. Přidat červenou čočku a varit dokud nebude mekka - cca 8 minut, občas zamíchat, aby se nepřichytila a po dovaření přidat trochu bazalky. Hotová polévka lze podávat i se zakysanou smetanou.

Teplá kuchyně



Kvěťákové placičky

2MP3 Ryšaví

1 květák
4 vejce
3 stroužky česneku
sůl
4 lžičky hladké mouky
olej na smažení

V osolené vodě uvaříme květák do polotvrda. Do misky dáme 4 vejce, na to na drobno posekaný uvařený květák, rozmačkaný česnek, osolíme a zasypeme 4 lžičkami hladké mouky. Zamícháme, podle potřeby můžeme přidat mouku nebo i další vejce (dle velikosti květáku) a děláme placičky velikosti dlaně, které usmažíme po obou stranách na rozpáleném oleji.

Konzumujeme jen tak nebo s bramborami od oběda.

Teplá kuchyně

Chleba ve vajíčku

2MP3 Ryšaví

5 krajíců (staršího) chleba
5 vajec
sůl
olej na smažení
cibule
kečup
hořčice

Krajíce rozpůlíme a obalíme z obou stran v rozkvedlaných a osolených vejcích. Smažíme krátce na rozpáleném oleji z obou stran. Po usmažení necháme chvíli každý krajíc na kuchyňském papíru, aby se do něj vsákl přebytečný olej. Podáváme teplé s cibulkou nakrájenou na plátky, podle chuti dochutíme kečupem nebo hořčicí.

Teplá kuchyně

Špagety s rajčatovuňákovou omáčkou

Marcela Nováková

Teplá kuchyně

1 konzerva tuňáka v oleji (slít)
3 stroužky česneku
1 konzerva rajčat
2 bobkové listy
sůl
olivový olej
špagety

Na olivovém oleji opečeme najemno nakrájený česnek, přidáme tuňáka. Opečeme a vařečkou rozdrobíme na menší kousky. Přilejeme rajčata a přidáme bobkový list. Povaříme do zhoustnutí. Mezitím uvaříme špagety. Dle chuti omáčku přisolíme, popř. dosladíme kyselou chutí rajčat. Na talíři posypeme parmazánem.

Naše vánoční ryba

Osohovi

Teplá kuchyně

V tomto receptu nelze uvádět přesnější množství ingrediencí. To závisí na velikosti vybrané pečicí nádoby a individuální chuti. Rybí filety prakticky z jakéhokoliv druhu ryby
anglická slanina (či obdobná uzenina) nakrájená na tenké plátky
strouhaný tvrdý sýr (druh dle individuální chuti)
sůl
koření (na ryby apod.)

Rozehrějeme troubu na 180 °C. Pokryjeme dno pečicí nádoby plátky anglické slaniny. Dáme krátce do rozehráté trouby zesklivatět. Vyjmeme z trouby a na slaninu v jedné vrstvě uložíme osolené (mírně) a okořeněné filety. Dáme na 12 minut do trouby. Mezitím si nastroháme tvrdý sýr. Vyjmeme z trouby a filety posypeme strouhaným sýrem (a případně i trochou zelené petrželky). Dáme do trouby k zapečení sýra do růžova. Podáváme s brambory v jakékoliv úpravě.

Jde o naši již tradiční (nejen) vánoční rybu. Vyzkoušeli jsme s treskou, ale i s lososem, žralokem, sumcem, tuňákem apod., a vždy jsme byli nadmíru spokojeni.

“Ražničí” na pekáči

Trávníci

Teplá kuchyně

Brambory (lze i se slupkou)
Paprika
Cibule
Dýně hokaido, rajče, pórek, stroužky česneku i se slupkou... (co máme)
Klobása
Maso (kuřecí, vepřové) - máme-li více času
Sýr dle chuti (Gran Moravia)
Sůl, pepř, snítky rozmarýnu, oblíbené koření...

Vše nakrájet na kusy zhruba stejné velikosti, brambory a cibuli na čtvrtiny či osminy (podle velikosti), klobásu na kolečka. Dát na pekáč, osolit, opepřit, pokapat olivovým olejem. Péct v rozpálené troubě cca 15 minut na plný výkon, pak na 180-200 stupňů do hotova - až jsou brambory a maso měkké a opečené (pokud tam není maso cca 30 minut, s masem cca hodinu). Občas zamíchat. Na talíři můžeme posypat sýrem.

Jihošvédská bramboračka

Majka a Aleš Markovi

Teplá kuchyně

1 větší nebo dvě střední cibule
2 větší brambory
cca 0,8 l vody
sůl
mletý černý pepř
máslo

Cibuli oloupeme, podéčně rozkrojíme na půlku a každou půlku příčně nakrájíme na silnější plátky (cca 0,5 cm). Okrájené brambory nakrájíme na kostičky. Do kastrolu dáme vodu, osolíme, opepříme, přivedeme k varu a přidáme cibuli. Jakmile se cibule spaří, přidáme brambory a vaříme do poloměkka (v horké polévce dojdou).

Podávání: Na talíř dáme hrudku másla a přelejeme polévkou.

Špenátové halušky se sýrovou omáčkou

Táňa Himerová

Teplá kuchyně

500 g mletý špenát - čerstvý nebo mražený
600 - 700 g polohrubá mouka - dle zůstatkové
šťávy špenátu
1 ks vejce
2 dcl mléko
1 balení taveného sýru
sůl
česnek
slanina
1 cibule

Do větší mísy dáme pomletý (rozmrzlý) špenát, polohrubou mouku a vajíčko. Promícháme a chvíli necháme odpočinout, aby se mouka dobře propojila se špenátem a pokud je těsto pořád tekuté, přidáme ještě mouku. Halušky ve vodě musí držet pohromadě. Hustotu zkontrolujeme, že dáme lžičku směsi do vroucí vody a pokud zůstane stejná, hustota je správná. Ale musí jít dobře přes síto na halušky. Pak můžeme protlačit směs přes síto a vaříme, než všechny halušky vyplavou. Scedíme a propláchneme teplou vodou. Připravíme si syrovou omáčku. Mléko dáme do nepřilnavého hrnce, vložíme tavený sýr a rozehejeme. Nemusíme vařit. Můžeme přidat i jiný oblíbený sýr - niva, gouda, ... Přidáme česnek, sůl - trochu víc, protože halušky zatím nejsou slané, pepř. Vše dle chuti. Omáčkou prolejeme halušky. Nakrájíme a opečeme slaninu do křupava, přidáme nakrájenou cibulku, společně ještě posmažíme a vysypeme do halušek. A oběd je hotový...

Tento recept jsem si vytvořila, když byli děti malé (před 15 lety), a nestíhala jsem třít brambory na bramborové halušky, které milovali. Ingredience jsem vlastně převzala z receptu na bramborové halušky - postup je pak stejný. Omáčka je čistě dle naší chuti. Fotografii jsem nikdy nestihla udělat... A název dle našich dětí zněl: Zelené nebo Shrekové halušky. A příjemná obměna je i z medvědího česneku, ale ten dávám tak půlku medvědího česneku a půlku špenátu.

Chilli con carne

Radek S.

Teplá kuchyně

500 g mletého hovězího masa
1 cibule
4 stroužky česneku
chilli paprička (nejlepší je již hotová směs z česneku a chilli)
malá konzerva kukuřice
konzerva bílých fazolí v rajčatovém nálevu
sůl
pepř
oregáno
mletá sladká paprika, případně jiné koření (dle chuti)
olivový olej

V hlubší pánvi necháme na olivovém oleji zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme prolisovaný česnek společně s chilli papričkou a osmahneme. Poté vložíme mleté maso, které osolíme, opepříme a okořeníme. Jakmile je maso opečené ze všech stran, vlejeme na něj plechovku fazolí a nasypeme plechovku kukuřice. Necháme chvíli povařit, ochutnáme a dochutíme dle potřeby. Podáváme s uvařenou rýží.

Dobrou chuť! :-)

Brynzová (plísňáková) polévka

Osohovi

Teplá kuchyně

4 či 5 brambor
cca 150 g brynzy (plísňového sýra)
sůl
drcený kmín
nové koření
bobkový list
kopr (do plísňákové ne)
voda
cca 250 ml smetany na šlehání

Okroužlané, umyté a na drobno nakrájené brambory uvaříme do měkka ve vodě s trochou soli, drceným kmínem, novým kořením a bobkovým listem. Mezitím si vymícháme brynzu (nastrouhaný plísňový sýr) s troškou smetany na jemnou kaši. Tu vlejeme do hrnce s vařícími bramborami a přilejeme i zbytek smetany. Zamícháme, v případě brynzové polévky dochutíme nasekaným koprem a podáváme.

Houskové knedlíky mé babičky

Cecilie Buchtelová

Teplá kuchyně

Pro 2 osoby:
3 tvrdé rohlíky
2 sítka polohrubé mouky
(sítka průměr cca 8 cm)
1 vejce
1/2 prášku do pečiva
voda dle potřeby - cca 1/2 dcl
sůl

1. dát vařit velký hrnec vody
2. vodu osolit
3. nakrájet rohlíky na kostičky
4. do mísy přesát mouku
5. do mouky rozklepnout vejce
6. zamíchat a přidat vody dle potřeby, aby těsto bylo tahavé (nesolit !)
7. těsto zpracovat vařečkou, až je hladké
8. přidat rohlíky
9. rohlíky posypat práškem do pečiva
10. rohlíky zapracovat do těsta

a protože už voda vaří

11. mokřýma rukama udělat 2 malé, šišaté knedlíky (těsto přes rohlíky přetáhnout a hezky uhladit)
12. vložit do bublající vody
13. vařit pod pokličkou 10 -12 minut
14. knedlíky obrátit
15. bez pokličky vařit dalších 10 - 12 minut
16. po vyjmutí z vody hned rozkrojit na poloviny

Je hotovo - dobrou chuť!

Doporučuji zapracovat rohlíky do těsta, až když voda vaří a nedělat knedlíky dopředu. (Někdy se udělá brousek.) Hotovou šišku hned vložit do vařící vody. Hrnec zvolit většího průměru, protože knedle hodně naběhnou. Pokud nemohu knedlíky hned servírovat, vylijí horkou vodu z hrnce a teplým, vlhkým hrncem knedle překlopím.

Pro 6 osob dávám do těsta 2 vejce.
Jsou to bleskové knedlíky. Důležitá je rychlost.

Cuketa obalovaná v hrašce

Katka Jelínková

Teplá kuchyně

500 g mletého hovězího masa
1 cibule
4 stroužky česneku
chilli paprička (nejlepší je již hotová směs z česneku a chilli)
malá konzerva kukuřice
konzerva bílých fazolí v rajčatovém nálevu
sůl
pepř
oregáno
mletá sladká paprika, případně jiné koření (dle chuti)
olivový olej

Nejprve si dopředu naložíme česnek. Dá se připravit ve větším množství do uzavíratelné nádoby do lednice, vydrží dlouho. Prolisujeme stroužky (klidně 1–3 paličky) oloupaného česneku, zalijeme kvalitní sojovou omáčkou, aby směs nebyla příliš tekutá, a promícháme. Necháme spolu pracovat v lednici minimálně do druhého dne, aby se ingredience vzájemně propojily, raději ale 2-3 dny. Tuto směs můžeme pak používat například i na dochucování jiných pokrmů, polévek atd.

Cuketu celou neoloupanou důkladně omyjeme, osušíme a nakrájíme na cca 0,5 cm kolečka. Kolečka potíráme z jedné strany česnekovou směsí, obalujeme z obou stran v polohrubé mouce a pak hned v těstíčku, které jsme si vytvořili z hrašky. Rovnou vkládáme na rozpálenou pánev s olejem a pečeme do zlatova z obou stran.

Nakonec můžeme osušit mezi ubrousky a odsát přebytečný olej.

Tuňákové špagety

Vetiškovi

Balíček špaget nebo jiných těstovin
500 g (jedno balení) rajčatové passaty nebo
plechovka krájených rajčat
1 až 2 plechovky tuňáka
1 cibule
Trocha smetany na zjemnění
Případně cukr, sůl na dochucení
Oblíbený strouhaný sýr

Špagety uvaříme dle návodu. Na větší pánvi zpěníme pokrájenou cibuli a přidáme passatu. Prohřejeme, přidáme tuňáka a řádně promícháme. Lze ještě zjemnit trochou smetany, případně trochu přisladit nebo přisolit. Promícháme s těstovinami a ihned podáváme posypané sýrem.

Teplá kuchyně

Bramborové placky

M.K.

1 kg vařených brambor
200 g hladké mouky
1 vejce
1 lžička soli
na potřetí povidla

Výborný recept, když zbydou od oběda vařené brambory:-). Brambory nastrouhat, přimíchat mouku, vejce, sůl a zpracovat v těsto. Vyválet placky a na rozpálené pánvi nasucho opražit. Teplé a potřené povidly jsou nejlepší.

Množství brambor nebo mouky se může upravit dle potřeby.



Teplá kuchyně

Dýňová polévka

Ludmila Hekelová

1 dýně hokaido
1 cibule
2 mrkve
2 lžice másla
sůl
muškátový oříšek

K servírování:
2 rohlíky
dýňová, příp. slunečnicová semínka
zakysaná smetana (kdo má rád)



Teplá kuchyně

Zeleninu omyjeme. Mrkev a cibuli oloupeme a nakrájíme, mrkev cca na 2cm kousky a cibuli na větší kostky (příliš malé kousky by se v závěru hůř mixovaly). V hrnci rozejdeme 1 lžici másla a necháme zesklivatět cibuli. Přidáme mrkev, kterou lehce osmahneme. Poté zalijeme vodou a vaříme. Mezitím si připravíme dýni. Odkrojíme stopku a mušku, dýni rozpůlíme a lžící vybereme vnitřek dužniny se semeny. Dýni hokaido nemusíme loupat. Pouze je-li slupka nějak poškozená, oloupeme tyto části. Dýni nakrájíme na měsíčky. Máme-li větší dýni, můžeme měsíčky ještě přepůlit. Nakrájenou dýni přidáme do hrnce k poloměkce mrkvi, osolíme, je-li třeba, přidáme vodu a vaříme do změknutí. Rohlíky nakrájíme na kostky a na rozpáleném máse je osmahneme dokřupava. Uvařenou polévku rozmixujeme tyčovým mixérem. Pokud jsme přidali moc vody, raději před mixováním část vody slijeme a dáme bokem. Dle konzistence polévky po rozmixování, ji můžeme zbylou vodou rozředit, nebo nechat hustou. Dochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem. Dýňovou polévku servírujeme s kopečkem zakysané smetany, posypanou dýňovými semínky a krutony z osmažených rohlíků.

Dobrou chuť :)

Muškatový oříšek přidáváme opatrně. Je-li ho moc, chutná hořce a štiplavě. Dýňovou polévku lze podávat i bez zakysané smetany. Se smetanou má jemnější chuť.

Mrkvovocelerová pomazánka

Ptáčkovi Vlašim

Studená kuchyně

6 větších mrkví
půlka bulvy celeru
1 tatarka
1 majolka
sůl
čerstvě drcený pepř
malá rajčátka a petrželka na ozdobu

Mrkve a celer nastrouháme na jemno. Přidáme zbylé ingredience a důkladně promícháme. Podáváme na pečivu nebo na rýžovém chlebu.

Zvládnou hravě i děti



Celerová pomazánka

Studená kuchyně

1/2 - 1 celer dle velikosti
350 - 400 g majonézy
můžeme část nahradit jogurtem
trochu citronové šťávy
sůl

Nastrouháme celer najemno, ochutíme šťávou z citronu, osolíme a vmícháme majonézu. Namažeme na čerstvé pečivo.

Kdo má rád, může do pomazánky přimíchat i nastrouhanou mrkev.

Pomazánka/salát na klasické chlebičky

Katka Jelínková

Studená kuchyně

Základní ingredience ve stejném poměru, podle toho, kolik chcete salátu/pomazánky mít (např. 20 dkg, 50 dkg apod. ve finálním stavu - tzn. brambory po oloupaní), pro 4 lidi cca 20-30 dkg od každé ingredience bohatě postačí, půl kila třeba na oslavu. Čím kvalitnější a lepší chuť základní suroviny budete mít, tím lepší bude celý výsledek

1. brambory vařené ve slupce (samozřejmě oloupat) a neměly by být rozsypací, to by nefungovalo
2. kyselé nakládané okurky
3. kvalitní šunka v celku

Omáčka na spojení ingrediencí:

Majonéza Hellmans
Smetana na šlehání
Cibulka
Citronová šťáva
Sůl

Na klasické chlebičky na zdobení

Vejce
Šunka nebo salám krájený
Kyselá okurka
Rajčata / papriky

Bageta nebo veka"

Brambory uvaříme ve slupce a oloupeme, necháme zcela vychladnout. Všechny základní ingredience (šunkou, brambory, kyselé okurky) nakrájíme na struhadle nahrubo.

Omáčku na spojení připravíme takto (a poměry podle chuti) Přibližně 1:1 se dává majolka se smetanou na šlehání. Do misky nastrouháte cibulku najemno (je to spíše taková cibulová šťáva s cibulovou dužinou), přidáte majolku a přiléváte smetanu na šlehání a stále mícháte. Přidáváte pomalu i citronovou šťávu. Za stálého míchání by měla vzniknout omáčka ani příliš hustá ani příliš tekutá. Dochutíte trochou soli, ale pozor, ne moc (šunka je již slaná a také majolka je slaná). Tuto omáčku vmícháte do nastrouhaných ingrediencí a hotovo.

Můžete použít samostatně na pečivo, ale výborné je pro klasické chlebičky. Zdobit navrch nakrájeným vajíčkem, šunkou/salámem a zeleninou (kyselá okurka / rajče / paprika) - jak má kdo rád.

Dobrou chuť.

Dělali jsme i na benefice a prý nejlepší pomazánka...

Pomazánka, kterou zvládnou i děti

Inspirace časopisem Nezbeda

Studená kuchyně

- 1 pomazánkové máslo
- 2 lžíce lučiny
- 2 lžíce bílého jogurtu
- 2 uvařená vejce
- 10 dkg sýru (eidamu)
- špetka soli
- loupaná slunečnicová semínka

Vajíčka oloupeme a spolu se sýrem nastrouháme do misky na jemno. Přidáme pomazánkové máslo, lučinu, jogurt, slunečnicová semínka a podle chuti přisolíme. Rohlíky podélně rozkrojíme a namažeme na ně pomazánku. Můžeme ozdobit ředkvičkami a mrkví.

Nepravá krevetová pomazánka

Studená kuchyně

- dobrá mrkev (cca 0,5kg, lze přidat i trochu petržele, celeru) a 1 cibule (lze nat') najemno
- majonéza
- (případě trochu kys. smetany nebo různě tučný jogurt - lze namíchat dle potřeby a chuti)
- kapku oleje
- sůl
- dobromysl (oregáno)
- ochucení lze kapkou sójové omáčky nebo/a lžička hořčice a lžíce kečupu

Zeleninu nastrouhat nebo rozsekat robotem najemno/nadrobno, všechny reagenty přimíchat, ochutit dle potřeby, důležitý dobromysl a chutná majonéza.

Masová varianta: přidat nadrobno šunku/trvanlivý salám.

Mažeme na jednohubky - rohlíky nebo cereální.

Jednou jsme efektně zdobili jednohubky zavařenými jeřabinami.

Pomazánka ze zbytku pečeného bůčku

Helena Živná

Studená kuchyně

- zbytek pečeného bůčku
- kyselé okurky
- 1 cibule
- plnotučná hořčice
- 1 uvařené vejce

Bůček i se sádlem umeleme na masovém strojků, nastrouháme do toho kyselé okurky, na kostičky nakrájenou cibuli, trochu hořčice a ještě můžeme přidat nakrájené vejce - vše zamíchat. Pomazánka je výborná na chleba.

Celerová pomazánka

Internetová kuchařka

- 1/2 celeru
- 1/2 mrkve
- 1 kyselé jablko
- 3 lžíce majonézy
- 3 lžíce bílého jogurtu
- 2 utržené stroužky česneku
- 1 lžička nastrouhaného čerstvého zázvoru
- sůl, pepř

Celer a mrkev oloupejte, jablko zbavte jádřince a vše nastrouhajte nahrubo. Mrkve stačí jen kousek, má pomazánce dodat spíš barvu než chuť. Majonézu smíchejte s jogurtem, přidejte utřený česnek a čerstvě nastrouhaný zázvor. Pořádně promíchejte s nastrouhanou zeleninou. Pomazánku osolte a opepřete a ještě jednou promíchejte. Podle kyselosti majonézy i vašich osobních preferencí můžete dochutit trochou limetkové šťávy. Pomazánku nechte nejlépe do druhého dne uležet, aby se chuť hezky prolnuly.

Studená kuchyně

Vrstevný salát

Lenka Navrátilová

320 g jedna sklenice sterilovaného nastrouhaného celeru
340 g jedna konzerva kukuřice
560 g jedna konzerva ananasu, který je na kostky
1/3 póru nakrájeného na kostičky
200 g šunky nakrájené na kostky
5 nastrouhaných vajec
6 polévkových lžic majonézy
200 g strouhaného sýru

Vrstvíte do nějaké mísy např. skleněné přesně podle ingrediencí
První tři body jsou napsané se šťávou. Ale vrstvěte to bez šťávy!!!!!!!!!!!!!!
Nechejte uležet 24 hod. v lednici.
Přeji, ať se vám vrstevný salát povede a dobrou chuť.

Studená kuchyně

Perníkové muffiny

400g polohrubé mouky
240g cukru krupice
250ml mléka
100ml oleje
1 vejce
2 lžičky perníkového koření
1 lžička kakaa
1 prášek do pečiva

V míse vyšleháme celé vejce s cukrem. Přidáme olej, mléko, mouku s práškem do pečiva, kakao a koření. Těstem naplníme košíčky na muffiny. Pečeme na asi 160 stupňů Celsia přibližně 20 min. Hotové zdobíme dle fantazie.



Dezert

Tvarohový hruškový koláč se zakysanou smetanou

Pařízci

Dezert

Těsto:
150 g tvarohu
4 PL oleje
1 vejce
2 PL mléka
50 g cukru krupice
200 g hladké mouky
1/4 ČL prášku do pečiva

Krém na zálivku:
1 vejce
1 žloutek
200 g zakysané smetany
50 g cukru krupice
1/4 ČL skořice
1 ČL citronové šťávy
Hrušky, případně mohou být i švestky

Mouku smíchat s práškem do pečiva a přidat k ostatním surovinám. Vypracovat hladké těsto. Koláčovou formu vyložit pečicím papírem, na něj položit těsto a rukama rovnoměrně natáhnout do celé formy. Hrušky nakrájet na plátky, poklást těsto a takto připravený koláč dát péct do vyhřáté trouby na 180 stupňů - 20 minut. Po 20 minutách zalít koláč připravenou zálivkou a péct dalších cca 20 minut do zlatova. Po vychladnutí posypat skořicovým cukrem. Koláč je hodně malý, ale když zdvojnásobíme dávku, můžeme ho upéct na plechu, aby vystačil pro větší rodinu :-). Pokud pečeme z dvojnásobné dávky, lze na zálivku použít tři celá vejce, není nutné dělit žloutky a bílky. Dobrou chuť! :-)

Jičínské řezy

Kateřina Ošlejšková

Dezert

200g mletého cukru
1/4l mléka
80g roztaveného másla
200g hrubé mouky
2 vejce
1/2 prášku do pečiva
1 vanilkový cukr
50g mletých ořechů

Vše smícháme dohromady. Dáme péct na 180°C. Pečeme 20 minut. Po vychladnutí můžeme polít čokoládovou polevou, dát si s jahodami, crém olé,...



Pudingová mňamka ke kávě

Helena Živná

Dezert

200g mletého cukru
1/4l mléka
80g rozešřátého másla
200g hrubé mouky
2 vejce
1/2 prášku do pečiva
1 vanilkový cukr
50g mletých ořechů



Listové těsto rozkulíme i s papírem na plech, nakrájíme na čtverečky (jak chceme velké). Každý čtvereček propíchneme vidličkou a dáme péct do trouby na 180° na 12 - 15 minut. Mezitím si ušleháme šlehačku s vanilkovým cukrem. V další míse ušleháme puding Olé podle návodu na sáčku. Když čtverečky vychladnou, vodorovně je rozkrojíme, naplníme pudíngem a šlehačkou, přiklopíme a pocukrujeme. Můžeme konzumovat hned nebo necháme v lednici chvíli odležet.

Martinské rohlíčky

Od Náplavů z Olomouce

Dezert

40 dkg hladké mouky
1 šlehačka
1 Hera



Zpracujeme těsto, necháme 1-2 hodiny v lednici odpočívat. Poté rozdělíme asi na 5 dílů (=40 kusů), každý díl rozválíme na kruhovou placku. Takže vznikne z každé placky 8 trojúhelníkových dílů. Jednotlivé trojúhelníky plníme mákem, tvarohem, nutelou (!marmeláda vytíká!)... Potom rolujeme od širšího konce ke špičce a mírně zahneme (tvar podkovy). Pečeme bez pečícího papíru do slabě růžova při 150-170 stupních (horký vzduch) 25-30 minut. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru. Pozn: Ořechová náplň-bezprostředně před plněním: Na 100 g ořechů se dá 100 g moučkového cukru a 1 bílkem se spojí.

Pozn: My děláme pro pětičlennou rodinu ze dvou dávek a vyjde nám cca 70 rohlíčků

Čokoládový dortíček

Danča Perst 14 let

Dezert

1/4 hrnku másla
1/4 hrnku hořké čokolády na vaření
1/4 hrnku hladké mouky
1/4 hrnku kakaa
1/4 hrnku moučkového cukru
1/4 hrnku mléka
Máslu na vymazání formy



1. Do plechové nádoby dáme 1/4 hrnku másla a 1/4 hrnku hořké čokolády na vaření a necháme rozpustit.
2. Tekutinu promícháme a přidáme 1/4 hrnku hladké mouky, 1/4 hrnku kakaa, 1/4 hrnku moučkového cukru a 1/4 hrnku mléka.
3. Důkladně zamícháme a nalijeme do máslem vymazané formy.
4. Pečeme 10-15 minut na 180°C
5. Po vyklopení z formy můžeme posypat moučkovým cukrem a ozdobit mátou nebo malinou.
6. Dobrou chuť!

Dortík se po rozkrojení uprostřed rozteče, pokud ho chceme mít méně rozteklý, pečeme déle.

Pizza tortilla

Vetiškovi, převzato z Facebooku

Množství si každý upraví dle počtu stravníků

Tortilla nebo wrap

Kečup či jinak upravená rajčata

Strouhaný sýr

Nakrájená šunka

Případně další oblíbené ingredience na pizzu

(kukuřice z plechovky, natrhané zbytky masa od oběda)

Tence nakrájená rajčata nebo jiná zelenina

Polovinu tortilly nebo wrapu potřeme kečupem, poklademe šunkou jinými oblíbenými ingrediencemi na pizzu, posypeme sýrem. Tortillu přehneme a trochu přitiskneme. Vznikne půlkruh. Dáme zapéct do trouby na cca 180 stupňů. Jakmile začne tortilla z vrchu trochu hnědnout, je hotovo. Necháme trochu vychladnout a krajíme jako pizzu. Velmi rychle získáme svačinu, snídani, případně druhý chod oběda apod.

Tortilly je dobré naplnit jen tak akorát, aby náplň držela uvnitř. Lépe je možné použít wrap, tortilla se někdy trochu láme.

Obsah

I. Likér/Marmeláda/Sirup

9	...	Aronie (jeřáb černý) alko i nealko
10	...	Aróniový likér od babičky Evičky
4	...	Bezinkový či kozičkový sirup
4	...	Česnekový ocet
16	...	Cuketová hořčice
12	...	Domácí baileys
8	...	Džem z jahod a rebarbory
13	...	Džem z rybízu (bez pektogelu)
12	...	Fíková marmeláda
17	...	Likér z ledových kaštanů
11	...	Lipový sirup proti kašli
19	...	Ořechový likér - Ořechovka
7	...	Originální kombinace
9	...	Ostružinový likér
5	...	Ovocné srolovánky
15	...	Pomerančová marmeláda
16	...	Rakytníkový likér
14	...	Šípkový likér
17	...	Slavkovská medová slivovice
18	...	Slavkovská ořechovka
8	...	Sušená dýně
10	...	Výborná rychlá švestková povidla
6	...	Zázvorový likér

II. Rychlý recept do 30 minut

40	...	Bramborové placky
37	...	Brynzová (plísňáková) polévka
27	...	Bulgur (těstoviny) se zelím a slaninou
42	...	Celerová pomazánka
45	...	Celerová pomazánka
24	...	Chilli con carne
37	...	Chilli con carne
33	...	Chleba ve vejíčku
49	...	Čokoládový dortíček
39	...	Cuketa obalovaná v hrašce
28	...	Cuketa s tuňákem

26	...	Cuketová omáčka na těstoviny
25	...	Dýňová polévka
41	...	Dýňová polévka
22	...	Houbové karbanátky
38	...	Houskové knedlíky mé babičky
47	...	Jičínské řezy
35	...	Jihošvédská bramboračka
23	...	Karamelové brambory s mrkví
33	...	Květákové placičky
48	...	Martinské rohlíčky
42	...	Mrkvovocelerová pomazánka
34	...	Naše vánoční ryba
44	...	Nepravá krevetová pomazánka
29	...	Pečená červená řepa se sýrem (2 porce)
46	...	Perníkové muffiny
25	...	Pětinutová polévka
50	...	Pizza tortilla
21	...	Polévka z červené čočky s kari a mrkví
44	...	Pomazánka, kterou zvládnou i děti
43	...	Pomazánka/salát na klasické chlebičky
45	...	Pomazánka ze zbytku pečeného bůčku
48	...	Pudingová mňamka ke kávě
32	...	Rajčatová polévka s červenou čočkou
35	...	"Ražničí" na pekáči
32	...	Sobotní hemenex
34	...	Špagety s rajčatovotuňákovou omáčkou
36	...	Špenátové halušky se sýrovou omáčkou
23	...	Švýcarské špagety
30	...	Sýrové palačinky
24	...	Tarhoňa se šunkou a rajčaty
31	...	Tátova kouzelná pánev
28	...	Těstoviny s citronovou omáčkou
40	...	Tuňákové špagety
47	...	Tvarohový hruškový koláč se zakysanou smetanou
46	...	Vrstevný salát
29	...	Zapečená cuketa
22	...	Zapečené plněné housky
30	...	Zeleninový kuskus s tuňákem a parmezánem