

Tvarohová pomazánka

Měkký tvaroh smícháme s pomazánkovým máslem, dochutíme solí, libečkem a pažitkou. Na ozdobu použijeme měsíček lékařský.



Pomazánka z červené řepy

Řepu uvaříme, oloupeme a nastrouháme najemno. Cibulku usmažíme na másle, smícháme s řepou a taveným sýrem. Vše rozmixujeme v robotu a přidáme pepř podle chuti. Opečeme anglickou slaninu na jemné nudličky a použijeme je na ozdobu společně s kadeřavou petrželkou. Pozvedne to jemnou chuť řepy. Mažeme na bílou bagetku.

Mrkvová pomazánka

Nastrouháme mrkev, přidáme pomazánkové máslo, zakysanou smetanu, tavený sýr a trochu majonézy. Dochutíme česnekem, solí a pepřem.

Dýňová pomazánka

Celou dýni upečeme v celku cca 20 – 30 minut na 220 stupňů, aby byla úplně doměkka. Poté dýni můžeme, ale ani nemusíme oloupat a vydlabeme semínka. V mixéru rozmixujeme s pomazánkovým máslem, nakrájenou červenou cibulí, přidáme česnek, sůl a můžeme i bylinky (tymián nebo rozmarýn).



Avokádový dip

Jedno avokádo nastrouháme či rozmačkáme, přidáme zakysanou smetanu a pomazánkové máslo bez příchutě. Dochutíme česnekem, solí a pepřem. Můžeme „vylepšit“ i nadrobno nakrájenými sušenými rajčaty. Vhodné do toho namáčet mrkvové hranolky nebo nachos.

Řepový salát

Předvařenou řepu nastrouháme jako na okurkový salát, zakápneme olivovým olejem, přidáme podle množství zakysanou smetanu s bílým jogurtem (např. po jednom kelímku), dochutíme citronem, solí, česnekem, případně „zasněžíme“ sýrem niva.

Salát ze zelených lusek

Zhruba 20 dkg anglické slaniny opečeme na vyšší pánvi, poté přidáme jedno balení zmrazených lusků, osolíme, opepříme, můžeme přidat i bylinkovou sůl, trochu chilli a podusíme do změknutí, dokud se neodpaří přebytečná voda z lusků.



Cuketka co dům dal

Cuketu nakrájíme na kolečka, prostředek vydlabeme. Posypeme kořením na zeleninu, a doprostřed uděláme směs ze slaniny (salámu), nivy, eidamu, vajíčka, kari koření, česnek (dále přidáváme dle chuti) a pečeme na pečícím papíře.

Slaný štrúdl

Do listového těsta si připravíme směs ze sýrů. Nastrouháme do misky nivu, uzený polooštepok a uzenou parenicu (mohou být i jiné sýry), smícháme s čerstvou bazalkou, přidáme trochu oregana a zalijeme trochou smetany. Následně směs plníme do listového těsta a nahoru na štrúdl dáme plátky hermelínu.

Cibulový koláč

Ingredience

- listové těsto
- 6 velkých cibulí
- sůl, kmín
- 10 dkg šunky
- tvrdý sýr

Postup

Listové těsto rozválet, cibuli nakrájet na půlměsíčky a podusit se solí a kmínem, přidat nakrájenou šunku. Směs pak rozložit na listové těsto a posypat krájeným sýrem. Pečeme cca 20 minut.

Sladká tečka v pohárku

Na dno pohárku dáme rozmixované lotus sušenky s kávou. Krém vytvoříme smícháním zakysané smetany, pomazánkového másla a tvarohu. Směs dosladíme datlovým sirupem (může být i cukr). Další vrstva je rozvar z borůvek (mže být ale i z rybízu, jahod, malin,...), poté dáme zase vrstvu krému (aby byl trochu odlišný, přidáme granko) a dozdobíme rozdrcenými sušenkami a ozdobíme ovocem. Nejlepší jsou podávané přímo z lednice.

Míša v kelímku

Na dno misky rozmixujeme koka sušenky a promícháme s rozpuštěným máslem. Vytvoříme krém v poměru 1:1 tvaroh ve vaničce a šlehačka. Směs dle chuti přisladíme cukrem a můžeme dochutit dle sebe citrónem, kakaem,... Na vrstvu krému rozpustíme čokoládu smíchanou se smetanou a zalijeme. Nahoře ozdobíme kouskem ovoce (malina, jahoda, borůvky,...a lístkem máty).

Tvarohový koláč

Těsto

- 22 dkg polohrubé mouky
- 1 vejce
- 10 dkg moučkového cukru
- 12 dkg másla
- 1 PDP
- citronová kůra

Náplň

- 3 měkké tvarohy
- ¼ kg moučkového cukru
- 3 celá vejce
- 1ks vanilkový cukr
- 1ks vanilkový pudink prášek
- citronová kůra
- ¾ kávového hrnku oleje

Ingredience na těsto smícháme a po smíchání náplně, náplň vylijeme na těsto a dáme do trouby.

Ježkové oči

Vše odměřuji od oka, tudíž pro zkušené hospodyňky není něco problém přidat a ubrat. ☺
Zhruba 4 vejce, 2 dcl oleje, 250 g cukru, 150 g mletého máku nebo ořechů, kapku mléka, 150 g polohrubé mouky, 150 g špaldové mouky. Upečené bábovičky plníme povidlím, nutellou nebo marmeládou a zalijeme čokoládou.
Recept zhruba na 30 ks báboviček.

Hruškové koláče

Ingredience

- 500g hladké a 500g polohrubé mouky
- 6 žloutků
- 250g práškového cukru
- 250g másla
- 70g kvasnic
- vanilka
- panák rumu
- 1/2 l mléka
- špetka soli



Postup

Cukr, máslo a žloutky vyšleháme, pak přidáme kvásek a ostatní. V robotu vymícháme, necháme vykynout, pak rozválíme těsto na pečící papír asi půl centimetru vysoké a poklademe hruškami nebo hruš. povidly, posypeme skořicovým cukrem a drobenkou, zahne okraje, ještě necháme 15 minut kynout, pak pečeme na 180 stupních.

Jablečné koláčky

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na čtverečky. Naplníme jablkem, skořicí a trochu cukru. Potřeme vajíčkem, pečeme a potom potřeme máslem a hodně rumu.



Cupcakes s cuketou, mákem a citrónem

Ingredience

Těsto

- 115 g másla – změkchého
- 115 g cukru (bílý a třetinový 1:1)
- 3 velká vejce
- 175 g polohrubé mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1/4 lžičky sody
- 1/2 hrnku zak. smetany (cca 100 g)
- 1 hrnek oloupané, najemno strouhané cukety (150-175 g)
- 1 lžíce citronové kůry
- 2 lžičky máku
- volitelně lžička vanilky

Na krém

50 g másla
150 g cream cheese
šťáva z 1/2 citronu
85 - 100 g mouč. cukru

Postup

Troubu dám předehřát na 180 stupňů z obou stran.

Máslo prošlehávám metličkou v míse až je krémové.

Následně zašlehávám cukr, dokud hmota nenabude, a stane se krémovou a nadýchanou. Za stálého míchání postupně přidávám vejce - vždy až to předchozí je dokonale zapracované do těsta. Ve druhé míse smíchám mouku, sůl, sodu. Na třikrát přidávám do máslové směsi, střídavě se zakysanou smetanou. Těsto pořádně promíchám. Nakonec přidám strouhanou cuketu, citronovou kůru a mák, po vyplnění všech košíčků dám péct. Během pečení a chladnutí košíčků si připravím krém. Máslo prošlehám, přidám smetanový sýr a míchám, dokud směs není krémové konzistence. Postupně přidávám cukr podle chuti, citronovou šťávu a případně vanilku. Na vychladlé košíčky nanesu krém, případně posypu mákem na ozdobu a podávám.

