

RECEPTY



Juliany Brezinskej

**venujem
najlepším priateľkám**

O B S A H

lyžičkové miery a váhy	6
I. zelenina	
brokolica zapečená so zemiakmi	7
zeleninová štrúdl'a	
brokolica zapečená s holandskou omáčkou	8
rizoto s brokolicou	
brokolica s kuracinkou	
brokolica zapekaná s Nivou	9
brokolicovo – karfiolový nákyp	
sýty kapustový šalát (Grmanovci).....	10
špargľový šalát s kuracím mäsom	
čalamáda z gigantu	
klasický šopský šalát	11
karfiol s hubami	
karfiol na farmársky spôsob.....	12
zapekaný plnený karfiol	
karfiol s vajčkami	13
šaláty podľa Martušky	
II. hydina	
KORENINY – čo môžeme spolu miešať	14
hydínové rezne so šť'avou	
kuracia pochúťka	15
kurča po provensálsky	
kurací rezeň bez tuku	16
kuracie prsia so slaninkou	
šuang-si.....	17
kurča na paradajkách	
kurča plnené hubami	18
sliepka (kura) na karí	
kura na hubách so smotanou	19
kuriatkový šalát	
kurča na karí	20
diabolák	
zajac na horčici	21
dušený králik	
králik na hubách	22
šalát s hydínovým mäsom	
pečeňová paštéta	23
máčané rezne	
morčacie prekvapenie	

morčacie mäso so zeleninou	24
morčacie v paprikovej omáčke	
morčacie karí	25
morčacie rezne v „páperi“	
venušina roláda + zemiakové pusinky	26
ryžovo – mäsové knedličky v kapuste	
hovädzie filé Stroganov	27
„Pohádka“ (všeličo od kuchára bez čapice)	28

III. koláčky

nič sa nevyhadzuje!!!	29
ak sa „zrazi“ krém	
čokoládová poleva	
krémy	30
karamelovo-kakaová plnka	
bábovky	
bábovka	31
bábovka z univerzálneho cesta	
kokosovo-kakaová bábovka	
hrnčeková bábovka	32
limetkovo-kokosová bábovka so sirupom	
bábovka s čokoládovou polevou	33
„Vyskoč z vody“	
vianočka s mandľami a hrozičkami	34
vianočka (Mariena)	
citrónový koláč	35
kefirový koláč	
bublanina s pudíngom	36
cuketový koláč	
jogurtový koláč	
francúzske karamelové kocky	37
jablko-kakaový závin	
dunajské vlny	38
piškótové rezy	
ovocný dezert (Klaudia)	39
rybárske rezy	
nugátové rezy	40
ovocný páj	
kokosky	41
banániky	
vanilkové rožky	
lekvárové kolieska	
zázvočníky	
medovníky (Marianka)	42
medové rezy	
medové rezy s piškótami	43
perník od starkej	

pomarančovo-snehový koláč	44
jablkový mrežovník s džemom	
jablkový koláč z lístkového cesta (Hana)	45
jablkové rezy – maslové	
jablkové pité	46
jablkové rezy s orechovou penou	
obrátený jablčník	47
berlínske šišky so slivkovým lekvárom	
rýchly koláč z kompótu	48
kokosové tyčinky	
figová saláma	
fánky	49
šatôčky z mrkvového cesta	
sadlovníky	
bratislavské rožky	50
šľahačková roláda	
tvárové rezy s lístkovým cestom	51
odpaľované venčeky	
najlepšie veterníky	
štedrák	52
tvárové rezy s bobuľovým ovocím	53
mamina rozprávková torta „9“	54
veľkonočný baránok – citrónový	
veľkonočný baránok zo šľahaného cesta	55
veľkonočný baránok z piškótového cesta	
veľkonočný baránok šľahačkové cesto	
veľkonočný baránok s bielou polevou	56
kysnutý koláč s ovocím	
šišky s hrozičkami	
sacherova torta	57
pochúťka z BB keksov	
metrový koláč z BB keksov	58
poschodový rebarborový zákusok	
včelie žabnutie	59
študentský koláč	60
šľavnatá Matilda	
cesnakové trojuholníky (Patrícia)	61
syrové slimáčky	
prekladané zemiakové pagáče	62
sezamové rožky	
slané pagáčky – lunexové	
tvárové	63
oškvarkové	
pagáčky s orieškom (Magda)	

IV. nátierky

liptovská bryndzová	64
jarná redkvička cesnaková so syrom Niva	65
tvarohová s kôprom vajíčková zo zemiakov	66
falošná treska (Nad'a) mačuláda +	
Pomazánky od Milana	67

V. sója

línia na ihle	84
šalát Coliseum pastiersky sójový šalát	85
sójová drť s ananásom a paprikami TOFU na čínsky spôsob	86
TOFU s cestovinou TOFU „Alfa bio“	87
TOFU krém s banánom TOFU rezeň v cestíčku TOFU na srbský spôsob	88
TOFU na kantonský spôsob zapekané zemiaky s údeným TOFU	89

VI. cestoviny

cestovinový šalát s paprikou	90
špagety pre labužníkov špagety s mrkvou a pažítkou	91
bolonské vegetariánske špagety syrové špagety s hráškom	92
provensálske makaróny švajčiarsky zemiakový šalát	93
palacinky plnené a zapečené cestovinový šalát s kuracím mäsom a uvarenými vajčkami	94
mašličky s rajčiakmi a olivami cestovinový šalát so špargľou a šampiňónmi	95
cestoviny so šampiňónmi cestoviny so šunkou a smotanovou omáčkou	96
pestrý cestovinový šalát cestovinový šalát s kuracím mäsom	97
cestoviny s tuniakom	

VI. rôzne

arabský chlieb	98
----------------------	----

langoše	
cesto na PIZZU	
falošná paštéta	99
plnené buchtičky zo zemiakového cesta	
pohánková kaša s cukrom a škoricou	100
slivkový lekvár	
KANDIZOVANIE	101

VII. osvedčené recepty

Pardubický perník	102
Medovníky	102
Orechové štangličky	103
Kompótový koláč	103
Turecký med	104
Slané osie hniezda	104
Žebro rezy	105
Perník	105
Rýchla val'kaná štrúdl'a	106
Jablková štrúdl'a	106
Recept pre šťastie	107
Rôzne rady	108

Lyžičkové miery a váhy

1 malá lyžička obsahuje:

- 4 g krupice
- 5 g cukru, soli, oleja, rozpusteného masla, mlieka – aj sušeného, vody, hrozienok, octu, mletého korenia, ryže
- 6 g múky, mletých orechov
- 7 g kakaa
- 8 g masla, smotany, tvarohu, kečupu, mletej škorice
- 10 g zemiakového škrobu

1 polievková lyžica obsahuje:

- 20 g soli, krupice, oleja, sušeného mlieka, mletých orechov, kečupu, mletej škorice
- 22 g múky, ryže
- 25 g cukru, masla, smotany, vody, kakaa, hrozienok

2 dl pohár obsahuje:

- 120 g sušeného mlieka
- 140 g mletých orechov
- 160 g ryže
- 200 g soli, krupice, tvarohu
- 210 g masla
- 220 g cukru, ryže, kečupu
- 240 g rozpusteného masla

„na špičku noža“ znamená – ¼ kávovej lyžičky

1 polievková lyžica sú 3 kávové lyžičky, 1 šálka obsahuje 1/6 litra

I. Z E L E N I N A

Brokolica zapečená so zemiakmi

600 g brokolice
750 g uvarených zemiakov
500 ml smotany na šľahanie
100 g postrúhaného syra (ementál)
4 PL píniových orieškov
soľ, korenie, muškátový oriešok

Brokolicu asi 5 minút povaríme v horúcej osolenej vode. Uvarené zemiaky nakrájame na kolieska. Striedavo s brokolicou uložíme do zapekacej nádoby. Zohrejeme rúru na 175°C.

Syr zmiešame so smotanou, korením, soľou a štipkou postrúhaného muškátového orieška, nalejeme na zeleninu, posypeme mandľami (príp. píniovými orieškami) a pečieme asi 25 minút.

Zeleninová štrúdľa

450 g lístkového cesta
100 g stopkatého zeleru
1 mrkva
500 g brokolice
1 červená paprika
soľ, korenie, muškátový oriešok
200 g kyslej smotany
3 vajcia
100 g postrúhaného tvrdého syra
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
50 g masla
100 g slaniny (môžete vynechať)

Zeler, mrkvu, brokolicu a papriku očistíme a nadrobno pokrájame. Všetko povaríme v horúcej osolenej vode asi 1 až 2 minúty. Scedíme a opláchneme studenou vodou.

Smotanu, vajcia, syr, bylinky, soľ, korenie a muškátový oriešok zmiešame a pridáme k zelenine. Cibuľu a cesnak ošúpeme, nasekáme a do zlatista opečieme (so slaninou pokrájanou na kocky).

Rúru zohrejeme na 180°C. Vyvaľkáme cesto, pokvapkáme roztopeným maslom, naložíme opečenú cibuľu s cesnakom a zeleninovú zmes, opatrne zrolujeme a uložíme na pomastený plech vyložený papierom na pečenie. Okraje dobre pritlačíme, aby plnka nevytiekla. Pečieme 35 minút, občas pretrieme zvyšným maslom.

Brokolica zapečená s holandskou omáčkou

1 PL vínneho octu

a 1 PL vody povarte s bielym korením, kým sa tekutina nevyparí na asi 1 ČL, potom ju nechajte vychladnúť.

Medzitým vyšľaháme 3 žĺtky s 2 PL vody, vo vodnom kúpeli zohrejte za stáleho miešania, pridajte octovú zmes s bielym korením a postupne prihadzujte na kocky pokrájajú mäkké maslo. Dobre premiešajte a pred zapečením hneď nalejte na zeleninu. Holandská omáčka skvele chutí aj k varenej špargli.

Rizoto s brokolicou

100 g očistenej a pokrájanej brokolice

100 g karfiolu

100 g hlávkovej kapusty

100 g mrkvy

2 lyžice oleja

1 šálku ryže

2 šálky vody

soľ, mleté čierne korenie

strúhaný syr

Na oleji opražíme ryžu, zalejeme vodou, pridáme zeleninu, posolíme, okoreníme a udušíme. Rizoto posypeme strúhaným syrom – hotové.

Brokolica s kuracinkou

300 g kuracích prs

400 až 500 g brokolice

3 lyžice oleja

kúsok masla

1 strúčik cesnaku

1 cibuľa

soľ

mleté čierne korenie

štipka mletej rasce

asi 3 PL hustej kyslej smotany

1 PL hladkej múky

3 dl zeleninového vývaru

trochu citrónovej šťavy

Kuracie prsia pokrájame na plátky, potrieme citrónovou šťavou, posolíme, okoreníme, potom pokrájame na menšie kúsky a necháme 30 minút až 1 hodinu odležať v chlade. Na horúcom oleji prudko opečieme mäso zo všetkých strán dozlatista (nedáme všetko na raz, rozdelíme ho aspoň na dve časti). Opečené mäso vyberieme a odložíme na teplé miesto. Do výpeku dáme pokrájajú cibuľu, popražíme, pridáme posekaný strúčik cesnaku, maslo a očistené ružičky brokolice. Podlejeme vývarom a podusíme do mäkka. Smotanu rozmiešame s múkou, vlejeme do panvice s brokolicou, pridáme mäso, premiešame, krátko povaríme a dochutíme. Podávame s cestovinou.

Brokolica zapekaná s Nivou

300 g cestovín (koliienka, skrutky, mušličky...)
300 g očistenej brokolice
1 veľká cibuľa
2 strúčiky cesnaku
4 PL oleja (najlepšie olivového)
1 šľahačková smotana
1 ½ dl zeleninového vývaru
1 PL horčice
100 g syra Niva
50 g strúhanky
soľ

Brokolicu rozdelíme na ružičky, dáme do osolenej vody a povaríme asi 3 minúty. Osobitne uvarené cestoviny premiešame asi s KL oleja, predvarenou brokolicou a navrstvíme do pekáča potretého olejom. Na 2 PL oleja popražíme pokrúpanú cibuľu cesnak, pridáme vývar, smotanu, horčicu a povaríme 8 až 10 minút. Zalejeme cestoviny s brokolicou, pridáme pomrvený syr, premiešame, posypeme strúhankou, pokvapkáme zvyšným olejom a dáme zapieť asi na 25 minút.

Brokolicovo – karfiolový nákyp

500 g brokolice
500 g karfiolu
soľ
200 g varenej šunky
40 g masla
40 g polohrubej múky
¼ l vody z uvarenej zeleniny
¼ l mlieka
mleté biele korenie
postrúhaný muškátový oriešok
4 žĺtky
100 g postrúhaného tvrdého syra
4 bielka
tuk na formu

Brokolicu a karfiol očistíme, rozdelíme na ružičky, stopky pokrájame na kocky. Pripravenú zeleninu obvaríme v dostatočnom množstve osolenej vody, potom necháme odkvapkať na site. Časť vody si odložíme!!! Šunku pokrájame na malé kocky. Rúru predhrejeme na 200°C. Maslo rozpustíme a primiešame múku. Keď začne zmes peniť, za stáleho miešania prilejeme vodu z uvarenej zeleniny a mlieko. Varíme niekoľko minút, pričom stále miešame. Odstavíme z ohňa, primiešame žĺtky a 75 g postrúhaného syra. Osolíme, ochutíme korením a muškátovým orieškom. Do vymastenej nárypovej formy striedavo navrstvíme brokolicu a karfiol a posypeme kockami šunky. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a pridáme do bešamelovo-syrovej omáčky. Rovnomerne ju nalejeme na nákyp, posypeme zvyšným syrom a na strednej priečke rúry pečieme asi 30 minút do zlatohneda.

Sýty kapustový šalát (Grmanovci)

stredne veľká biela kapusta
stredne veľká červená kapusta
pór
cibuľa
2 vajíčko uvarené na tvrdo
200 g údeného syra
1 pochúťková smotana
½ téglíka majolky
malá konzerva sterilizovaného hrášku
soľ
olej
ocot

Všetko nadrobno pokrájame a spojíme so smotanou a majolkou. Dochutíme.

Špargľový šalát s kuracím mäsom

500 g špargle
30 g masla
soľ, cukor
250 g kuracích prs
mleté čierne korenie
9 lyžíc oleja
2 stonky zeleru
200 g šampiónov
200 g polotvrdého syra
1 jablko
1 mango
150 g kokteillových rajčín
1 kučeravý šalát
4 lyžice vinného octu
2 lyžice stredne ostrej horčice

Špargľu ošúpeme, rozkrojíme a varíme asi 15 min. v osolenej vode s maslom a štipkou cukru. Kuracie prsia umyjeme a osušíme, osolíme a okoreníme. Opečieme na 2 lyžiciach rozohriateho oleja do zlata a nakrájame na plátky (môžu byť aj zbytky vareného alebo pečeného hydínového mäsa). Umytý zeler nakrájame na slížiky. Šampióny nakrájame na plátky a opečieme. Syr nakrájame na kocky. Mango olúpeme, oddelíme od kôstky a pokrájame. Rajčiny rozpolíme. Šalát natrháme na malé kúsky. Všetky suroviny spolu zmiešame.

Zostávajúci olej rozmiešame s octom, horčicou, soľou, korením a cukrom. Zálievkou polejeme šalát.

Čalamáda z gigantu

3 ks obrovského gigantu (nastrúhame na hrubo)

3 veľké cibule nakrájať na kolieska

½ kg mrkvy nastrúhať na hrubo

1 ½ kg zelenej papriky nakrájať na rezance

2-4 ks feferónky

Nálev: 1 Deko, 2 l vody, 350-400 g kryštálového cukru, ½ l octu – všetko prevariť a precediť na pokrájanú zeleninu. Premiešať, dať do pohárov a sterilizovať pri teplote 90 °C asi 20 minút.

Klasický šopský šalát

1 cibuľa

1 strúčik cesnaku

4 papriky

4 paradajky

1 šalátová uhorka

200 – 300 g balkánskeho syra

soľ, olivový olej

vínny ocot

olivy

petržlenová vňať

čerstvá feferónka

Cibuľu očistíme a nakrájame na tenučké plátky. Rozotrieme strúčik cesnaku a spolu s cibuľou premiešame so soľou, olivovým olejom a vínnym octom. Papriky nakrájame na rezančeky, pridáme umytú mladú šalátovú uhorku (nemusíme ju olúpať) nakrájanú na maličké kocky. Spolu s nakrájanými paradajkami zmiešame a dáme vychladnúť do chladničky. Pred podávaním posypeme postrúhaným balkánskym syrom.

Karfiol s hubami

1 karfiol

200 g čerstvých sezónnych húb alebo šampiňónov

1 cibuľa

80 g tvrdého syra

40 g masla (aj rastlinného, vhodného na pečenie)

soľ

citrónová kôra

rasca

tmavý čerstvý chlieb

Na masle speníme posekanú cibuľu, pridáme očistené a pokrájané huby a rasca, posolíme a dusíme domäkka. Karfiol uvaríme v osolenej vode, scedíme, pokrájame nadrobno a pridáme k uduseným hubám. Ochutíme pokrájanou citrónovou kôrou. Podávame na krajcoch tmavého chleba, posypeme syrom a petržlenovou vňaťou.

Karfiol na farmársky spôsob

1 väčší karfiol
300 g syra (mascarpone)
150 g tvrdého syra na strúhanie
2 KL worchesterovej omáčky
8 tenkých plátkov prerastenej oravskej slaniny
soľ
trošku čierneho mletého korenia
mletá rasca
olej

Karfiol rozdelíme na väčšie ružice a predvaríme v osolenej vode. Scedíme. Zohrejeme mascarpone, pridáme asi tretinu z tvrdého strúhaného syra a necháme roztopiť. Primiešame worchesterovú omáčku a slaninku opečieme do chrumkava. Do pekáča potretého olejom dáme predvarené karfiolové ružice, polejeme omáčkou, posypeme strúhaným syrom, pokvapkáme olejom a výpekom zo slaninky, dáme do vyhriatej rúry a zapečieme, spolu aj s posolenými a okorenými kolieskami paradajok. Podávame s opečenou slaninkou a chrumkavým chlebom.

Zapekaný plnený karfiol

1 stredne veľký karfiol
100 g vareného údeného mäsa alebo šunky
60 g tvrdého syra
1,5 dl kyslej smotany
1 cibuľa
1 vajce
2 PL oleja
kúsok masla na vymastenie zapekacej misy a na karfiol
2 PL žemľových omrvínok
mletý muškátový oriešok
čierne korenie
soľ
3-4 paradajky

Karfiol uvaríme vcelku v osolenej vode. Na oleji speníme cibuľu, primiešame údené mäso a syr – všetko pokrújané na kocky, smotanu, surové vajcia a po štipke mletého čierneho korenia a muškátového orieška. Ohňovzdornú misu vymastíme maslom, vysypeme žemľovými omrvinkami a vložíme do nej predvarený karfiol. Horné ružičky z neho vykrojíme a uložíme ich po obvode misy (alebo pekáča) striedavo s paradajkami pokrújanými na kolieska. Vykrojenú časť z karfiolu naplníme pripravenou zmesou, posypeme omrvinkami, pokvapkáme roztopeným maslom a zapečieme v rúre. Podávame s chutnou zemiakovou kašou a čerstvým šalátom.

Karfiol s vajíčkami

1 väčší karfiol
1 cibuľa
3 PL oleja
soľ
rasca
5 vajec
petržlenová vňať

Karfiol vopred uvaríme v osolenej vode a scedíme. Na oleji speníme cibuľu posekanú nadrobno, pridáme karfiol posekaný tiež nadrobno, mletú rascu a chvíľu dusíme. Vajcia rozmiešame so soľou, nalejeme na karfiol a za stáleho miešania necháme stuhnúť a posypeme petržlenovou vňaťou.

Šaláty podľa Martušky

1. hrášok, kukurica, paprika na prúžky, na kocky pokrúpané neošúpané jablká
nálev : ocot, olej, postrúhanú cibuľu, kečup, soľ, petržlenová vňať
2. šalátové listy, kukurica, uhorky na kocky, paradajky na mesiačiky, cibuľa na prúžky, 1 citrón, soľ, petržlenová vňať, jogurt
3. šopský – uhorky na kocky, paradajky, paprika, cibuľa, cesnak, olej, ocot, syr Feta (na kocky alebo nastrúhať)
4. mrkva, orechy, med, citrón, citrónová kôra
5. mrkva, strúhané jablká (neolúpané), hrozička, citrón, med
6. paradajky, majonéza, jogurt, horčica, kôpor, soľ
7. kapusta, jablká, mrkva, hrozička, citrón, cukor, soľ, citrónová kôra
8. karfiol, jablká – polejeme citrónovou šťavou, smotana, med, soľ, posypať posekanými orechami
9. hlávkový šalát, paradajky, cibuľa, jogurt zmiešame s kečupom a cibuľou, soľ, citrón, horčica
10. cvikla karfiol, cibuľa, kmín, soľ, citrón
11. banány, hrušky, jablká, citrón, majonéza
12. jablká, citrón, orechy, šalátové listy, šľahačková smotana, 4 PL paradajkový pretlak, soľ, cukor, horčica
13. jablká, marhule, ríbezle, cukor, citrón
14. banány, pomaranče, jablká, cukor, orechy
15. jablká, mrkva, pomaranče, cukor
16. jablká (postrúhané), cesnak, citrón, olej, mletá rasca

hrášok, kukurica – z konzervy
zelenina a ovocie – čerstvé
olivový olej
orechy posekať

využiť vlastnú chuť a fantáziu!!!

II. HYDINA (MÄSKO)

KORENINY **čo môžeme spolu miešať**

- bazalku, cesnak, mleté čierne korenie, rozmarín a šalviu,
- cesnak, mäta piepornú, mleté čierne korenie, oregano a tymian,
- aníz, cesnak, čili, klinčeky, koriander, mleté čierne korenie a škoricu,
- cesnak, cibuľu, mleté čierne korenie, muškátový orech, oregano, sladkú a štipľavú papriku,
- cesnak, cibuľu, karí korenie, sladkú a štipľavú papriku,
- cesnak, cibuľu, d'umbier a petržlenovú vňať,
- cibuľu, mleté čierne korenie, saturejku, šalviu a tymian,
- cesnak, cibuľu, majorán, mleté čierne korenie a sladkú papriku,
- d'umbier, klinčeky, mleté čierne korenie a nové korenie a tymian,
- cesnak, kardamóm, klinčeky a mleté čierne korenie,
- klinčeky, majorán, mleté čierne korenie a muškátový orech,
- klinčeky, koriander, mleté čierne korenie, škoricu a pálivú papriku,
- majorán, oregano, rozmarín, saturejku a tymian (takzvaná provensálska zmes),
- čili, d'umbier, fenikel i horčicové semená, koriander a rascu.

Postup: Koreniny zmiešame a pridáme toľko oleja, aby vznikla pasta, ktorou pripravené jedlo natierame.

Hydinové rezne so šťavou

600 g morčacích prs

3 vajcia,

strúhanka

olej

na šťavu: 2 dl vody

2 lyžice plnotučnej horčice

3 lyžice masla

3 lyžice oleja

2 lyžice masti

vegeta

Mäso pokrájame na rezne, osolíme a obalíme v strúhanke. Potom ich rozklepeme tak, aby sa strúhanka vklepala do mäsa. Namočíme ich v rozšľahaných vajciach a vypražíme do ružova v rozpálenom oleji.

Šťavu pripravíme tak, že všetky prísady spolu pomiešame a rozvaríme. Opražené rezne vložíme do pripravenej šťavy a 15 minút dusíme na miernom ohni.

Kuracia pochúťka

700 g kuracieho mäsa
2 lyžice jemného kečupu
2 lyžice horčice
1 cibuľa
2 lyžice oleja
2 lyžice mletej sladkej papriky
1 lyžica worčestrovej omáčky

Mäso nakrájame na pásiky, premiešame s pripravenou zmesou a necháme odležať najmenej 1 hodinu. Zmes pripravíme tak, že premiešame prísady a potom primiešame cibuľu nakrájanú na malé kocky. Mäso opražíme na rozpálenom oleji. Podávame s ryžou.

Kurča po provensálsky

1 kurča
70 g slaniny (údená, oravská)
200 ml bieleho vína
200 ml masoxového vývaru
3 PL oleja
1 PL hladkej múky
2 rajčiny
tymián
bobkový list
celé čierne korenie
rozmarín
čerstvá petržlenová vňať

Kurča rozporcujeme a osolíme. Každú porciu obalíme plátkami slaniny a omotáme niťou, alebo slaninu pripevníme ihlicou. Takto upravené mäso poprášime hladkou múkou a prudko opečieme na rozohriatom oleji. Podlejeme bielym vínom a masoxovým vývarom. Pridáme pokrájané rajčiny, tymián, bobkový list a 2-3 zrnká čierneho korenia. Prikryté dusíme takmer do mäkka asi 1 hodinu. Pridáme čerstvý rozmarín a dusíme ešte 10-15 minút. Porcie môžeme na tanieri posypať petržlenovou vňaťou.

Kurací rezeň bez tuku

(2 porcie)
200 g kuracích alebo morčacích prs
nizkotučný biely jogurt
strúhaný syr na posypanie
šunková saláma
½ kocky bujónu
1 ½ dl vody
horčica
soľ

Prsia nakrájame na plátky, naklepeme, osolíme a potrieme horčicou. Do panvice dáme variť vodu s bujónom. Keď začne voda vriieť, vložíme do nej rezne a dusíme do mäkka. Potom ich vyberieme, poukladáme na tanieru a horúce posypeme syrom, aby sa rozpustil. Do zvyšného vývaru vložíme na tenké štvorce nakrájanú šunkovú salámu, zahustíme jogurtom a necháme zovrieť. Omáčkou rezne polejeme. Podávame s opekanými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Kuracie prsia so slaninkou

4 kusy kuracích prs
1 dl smotany (kyslá alebo šľahačková)
50 g údenej slaninky
1 červená cibuľa
2 strúčiky cesnaku
1 KL horčice
1 feferónka
soľ
čierne mleté korenie
1 PL oleja

Kuracie prsia pokrájame na tenké rezne, osolíme a necháme 10 min. odležať. Medzitým nadrobno pokrájame slaninku, očistenú cibuľu, feferónku, pridáme roztlačený cesnak, horčicu, smotanu a čierne mleté korenie, dobre vymiešame a touto zmesou potrieme plátky kuracích prs. Jenskú misu alebo pekáč potrieme olejom, tesne vedľa seba poukladáme pripravené plátky, prikryjeme alobalom a v dobre vyhriatej rúre pečieme najprv 30 min. Potom odložíme alobal a znova dáme piecť do zlatožlta. Podávame s ryžou alebo zeleninovým šalátom.

Šuang-si

350 g kuracích prs
100 g šampiňónov
120 g kapie (červenej papriky)
1 vajce
worchesterová omáčka
sójová omáčka
olej

Mäso pokrájame na tenké rezance, premiešame s worchesterovou omáčkou a vajíčkou a necháme v chladničke odležať najmenej hodinu. V panvici rozohrejeme olej a prudko opečieme odležané mäso. Pridáme papriku pokrájanú na plátky a krátko orestujeme. Nakoniec trochu podlejeme vodou (vývarom, vínom) a sójovou omáčkou. Podusíme a podávame s ryžou.

Kurča na paradajkach

1 kurča
80 g stuženého tuku alebo 4 PL oleja
400 g cibule
4 až 5 paradajok
1 PL kečupu
1 dl bieleho vína (vývaru)
1 PL citrónovej šťavy
zväzok petržlenovej vňate
soľ
čerstvo zomleté čierne korenie

Očistené kurča rozporcujeme na menšie kúsky, posolíme, okoreníme a na stuženom tuku alebo oleji udusíme vo veľkej panvici pod pokrievkou spolu s cibuľou pokrájanou na jemno a pokrájanými paradajkami asi 10 min. Potom prilejeme víno alebo vývar, pokvapkáme citrónovou šťavou, dochutíme lyžicou kečupu, premiešame aj s posekanou petržlenovou vňaťou a udusíme do mäkka. Podávame so zemiakmi, ryžou alebo s chlebom.

Obmena:

Podobným spôsobom môžeme na cibuli, paradajkach a paprike upiecť v rúre kuracie stehná. Vopred však na nich urobíme zárezy, potrieme ich citrónovou šťavou, posolíme, okoreníme, do zárezov dáme kúsky údenej slaninky a necháme v chlade odstáť asi hodinu, až potom dáme piecť.

Kurča plnené hubami

1 kurča
500 g šampiňónov alebo iných čerstvých húb
1/8 masla (125 g ale môže byť aj menej)
2 PL oleja
soľ
trochu vody

Huby očistíme, pokrájame, zmiešame s roztopeným maslom, vložíme do kurčat'a a zašijeme. Kurča zvrchu posolíme a vo vyhriatej rúre upečieme do zlatočervena. Počas pečenia podlievame horúcou vodou zmiešanou s olejom. Podávame so zemiakmi a čerstvými zeleninovými šalátmi.

Sliepka (kura) na karí (alebo jednoducho mäso z polievky)

1 sliepku (kura)
2 cibule
1 bobkový list
celé čierne korenie
3 PL masla
4 PL hladkej múky
150 g sterilizovaného hrášku
150 ml sladkej smotany
soľ, mleté čierne korenie
1 PL karí korenia
citrónová šťava

Mäso, cibuľu, celé čierne korenie, bobkový list – uvaríme, vyberieme a necháme vychladnúť. Alebo takto môžeme pripraviť aj mäso zo zeleninovej polievky.

Uvarené, vychladené mäso oberieme z kostí, nakrájame na kúsky. V rajnici roztopíme maslo, opražíme na ňom nadrobno pokrájanú druhú cibuľu, posypeme múkou, korením a karí korením a chvíľu popražíme. Zalejeme troškou vývaru. Do omáčky vložíme pokrájané mäso a odkvapkaný hrach z konzervy, dochutíme soľou, a citrónovou šťavou. Hotové zjemníme sladkou smotanou.

Kura na hubách so smotanou

600 g kuracích prs
2 cibule
200 g húb (čerstvé alebo z konzervy)
2 PL oleja
1 PL hladkej múky
100 ml kuracieho vývaru
200 ml smotany
1 PL citrónovej šťavy
soľ
kajenské korenie
strúhaný muškátový oriešok

Kuracie mäso nakrájame na malé kúsky. V kastróliku zohrejeme olej. Sprudka opečieme kuracie mäso. Vyberieme ho a do vypečeného tuku vložíme cibuľu nakrájanú na drobno a huby. Keď sa to osmaží, vložíme späť mäso, osolíme, okoreníme. Premiešame, poprášime múkou, zalejeme vývarom a smotanou a približne 5 min. povaríme. Dochutíme muškátovým orieškom a citrónovou šťavou.

Podávame s ryžou a udusenou zeleninou, alebo s haluškami (cestovinou).

Kuriatkový šalát

300 g kuracieho pečeného alebo vareného mäsa
100 g sterilizovaných šampiňónov
50 g sterilizovaného hrášku
30 g zeleru
100 g majonézy
1 KL kapár
1 citrón
1 hlávka šalátu
pažitka
petržlenová vňať
worchesterová omáčka
mleté čierne korenie
soľ

Kuracie mäso pokrájame na malé kúsky, pridáme hrášok, pokrájaný zeler, šampiňóny, pažitku, kapary. Zalejeme majonézou rozriedenou citrónovou šťavou, ochutíme worchesterovou omáčkou, korením, osolíme, zľahka premiešame a necháme stáť aspoň 2 hodiny v chlade. Podávame s pečivom ako ľahké studené jedlo.

Kurča na karí

3-4 ks kuracích prs pokrájaných na kocky
3 PL olivového oleja
1 vrecúško karí korenia (25 g)
1 KL chili korenia (nemusí byť)
1 KL octu
1 veľká cibuľa posekaná na drobno
1 malá plechovka drvených rajčín
150 ml vody

Zmiešame karí a ocot a po troch pridávame vodu, až kým nevznikne jemná pasta. Cibuľu osmažíme dozlatista na olivovom oleji. Pridáme karí pastu a stáleho miešania minútu ovaríme. Vložíme kúsky kurčaťa, miešame asi 2 minúty a pridáme paradajky a vodu. Dobre premiešame a necháme variť. Varíme asi 30 minút prikryté na slabom plameni. Podávame s ryžou.

Diabolák

850 g mäsa (bravčové, kuracie)
2 dl rastlinného oleja
3 väčšie cibule
2 mrkvy
1 malá fľaška ostrého kečupu
1l bieleho vína
karí korenie
vegeta
soľ
Omáčka: 200 g syra Cottage Cheese s chrenom
3 lyžice majolky
1 kocka bujónu
zázvor
maizena na zahustenie

Pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme mäso pokrájané na kocky a opečieme. Do tohto vylejeme pol fľašky kečupu, trochu podusíme a prilejeme biele víno. Pod pokrievkou pomaly dusíme. V mixéri pripravíme omáčku z uvedených surovín a pridáme k udusenému mäsu, spolu so zvyškom kečupu. Krátko povaríme. Podávame s hranolčkami a zeleninovým šalátom.

Zajac na horčici

1 vypitvaného a očisteného zajaca
1 pohár francúzskej dionskej horčice
5 polievkových lyžíc oleja
1 veľkú cibuľu
niekoľko strúčikov cesnaku
trochu sušeného tymianu
soľ
mleté čierne korenie
250 ml kyslej smotany
2 dl bieleho vína

Zajaca umyjeme, osušíme, naporcujeme a mierne osolíme. Vo veľkom hrnci alebo pekáči zohrejeme olej, kúsky zajaca opečieme z každej strany dozlatista, horčica by nemala zostať veľmi tmavá. Pridáme očistenú a na kolieska nakrájanú cibuľu, podlejeme vínom. Primiešame očistené, nakrájané strúčiky cesnaku a sušený tymián. Podlejeme vodou, prikryjeme a dusíme. Ak omáčka príliš vrije, teplotu znížime. Mäso osolíme, okoreníme, podľa potreby podlejeme a dusíme do mäkka. Udusené mäso vyberieme z pekáča, do omáčky vmiešame kyslú smotanu. Podávame s chlebom, prípadne so zemiakmi – hranolčekmi.

Dusený králik

1 vypitvaný a očistený králik (asi 1,4 kg)
3 stredne veľké cibule
8 stredne veľkých rajčín
2 strúčiky cesnaku
1 dlhú červenú feferónku
4 lyžice oleja
soľ
biele korenie
¼ l bieleho vína
3 výhonky čerstvej šalvie alebo 1 lyžičku sušenej

Králika umyjeme, osušíme a rozdelíme na 8 kúskov. Rajčiny umyjeme a rozštvrtíme. Cibule olúpeme a nakrájame na mesiačiky. Cesnak olúpeme a nasekáme na drobno. Feferónku očistíme, umyjeme, osušíme a pokrájame na tenké krúžky. V hlbšom pekáči rozpálime olej a mäso na ňom zo všetkých strán opečieme. Osolíme a okoreníme, pridáme rajčiny, cibuľu, cesnak a feferónku. Podlejeme 1/8 l bieleho vína a 1/8 l vody, prikryjeme pokrievkou a necháme asi 1 hodinu dusiť.

Po 30 minútach dusenia prilejeme zostávajúce víno a pridáme vetvičky šalvie. Hotový pokrm ochutíme soľou, korením a podávame s bielym chlebom.

Králík na hubách

1 králik
1 strúčik cesnaku
2 cibule
250 g olúpaných rajčín
3 PL oleja
soľ, korenie
1 PL provensálskeho korenia
500 ml vývaru (z kocky)
500 g lesných húb
425 ml konzerva bielej fazule
1 PL solamylu
4 PL bieleho vína

Mäso umyjeme a osušíme. Oddelíme stehná, vykostíme chrbát. Olúpeme cesnak a cibuľu a drobno nasekáme. Rajčiny sparíme a olúpeme, rozkrojíme, vyberieme jadrovníky a dužinu nakrájame. V panvici rozpálime 2 lyžice oleja a vykostené mäso na ňom opražíme a vyberieme. Stehná opečieme, osolíme a okoreníme. Pridáme cesnak, cibuľu a rajčiny. Zalejeme vývarom a prikryté dusíme asi 45 minút. Hríby očistíme a podusíme ich na 1 lyžici oleja. Pridáme Solamyl rozšľahaný vo víne, odkvapkané fazule a všetko uvedieme do varu. Krátko povaríme, pridáme na začiatku opečené mäso a asi 5 minút ešte varíme na miernom ohni, potom osolíme. Mäso rozdelíme na tanieru a obložíme hubovou zmesou s fazuľami. Vhodnou prílohou je cestovina.

Šalát s hydínovým mäsom

250 g mäsa z hydiny (pečeného, vareného, duseného)
100 ml oleja
ocot
soľ
mleté čierne korenie
2 lyžice kečupu
1 cibuľa
2 uvarené zemiaky
2 väčšie mrkvy
2 sterilizované uhorky
3 uvarené vajcia
2 lyžice bieleho jogurtu

Mäso pokrájame na malé kúsky. Pridáme ošúpané a na kocky pokrájané zemiaky, nadrobno pokrájanú cibuľu, postrúhanú mrkvu a uhorky. Vajcia ošúpeme, pokrájame na malé kocky a pridáme k zmesi. Osolíme ju, okoreníme, pokvapkáme kečupom, pridáme štipku postrúhaného muškátového orieška, okvapkáme olejom, premiešame a dáme do chladu odležať. Pred podávaním primiešame jogurt.

Pečeňová paštéta

4 celé vajcia
300-350 g pečene
1 lyžica vegety
3 lyžice masť
1 cibuľa usmažená na 1 lyžici masť
1 šľahačková smotana

Vajcia rozmixovať s pečťou, pridať vegetu, masť a usmaženú cibuľu. Všetko spolu vymixovať. Potom pridať jednu šľahačku, ak je to husté, ešte 3-4 lyžice mlieka. Vyliať do vymastenej formy na srnčí chrbát a piecť v rúre asi 30-35 minút.

Máčané rezne

1 kg mäso na rezne
5 vajec
2 KL soli
1KL mleté čierne korenie
1 KL rasca
1 KL majorán
1 KL sladká paprika
1 KL štiplavej papriky
1 KL worchesterovej omáčky
1 KL karí korenia
1 KL vegeta
1 PL horčice
1 PL kečupu

Všetky prísady zmiešať. Mäso naklepeme (ako na rezne), namočíme do zmesi korenia, uložíme do misky. Zvyšok zmesi nalejeme na uložené, namočené mäso, zakryjeme a dáme na 24 hodín do chladničky (mäso môže byť v náleve aj dlhšie ako 24 – je výborné). Potom vysmážame na panvici ako rezne.

Morčacie prekvapenie

500 g morčacích prs
150 g šunky
100 g sterilizovaných šampiňónov
1-2 kapie (môžu byť aj zavárané)
3 vajíčka
kompótované ovocie – ananás, broskyne alebo marhule
soľ, mleté čierne korenie
bazalka
múka, strúhanka na obalovanie a olej na vyprážanie

Mäso nakrájame na rezne, naklepeme a posolíme. Na každý rezeň položíme plátok šunky. Vedľa seba na každý rezeň poukladáme ovocie, šampiňóny a kapiu. Stočíme a upevníme špáradlom. Obalíme v trojobale a vyprážime zo všetkých strán.

Morčacie mäso so zeleninou

600 g morčacieho mäsa pokrújaného na rezančeky
soľ
čerstvo pomleté čierne korenie
2 PL oleja
40 g masla
400 g zeleniny pokrújanej na jemné rezančeky (napr. mrkva, bulvový zeler, pór...)
1/8 l slepačieho vývaru (bujón)
4 PL kyslej smotany
2 PL posekanej pažítky

Rezančeky morčacieho mäsa posolíme, posypeme čiernym korením. V horúcom oleji ich po častiach zo všetkých strán opečieme a vyberieme. Do výpeku pridáme maslo, speníme ho a všetku zeleninu v ňom osmažíme. Podlejeme ju bujónom a prikrytú niekoľko minút dusíme (zelenina má byť mäkká a pritom pevná). Primiešame smotanu, krátko povaríme, pridáme rezančeky mäsa a ohrejeme. Posypeme pažítkou.

Morčacie v paprikovej omáčke

600 g morčacieho mäsa pokrújaného na rezančeky
soľ
mleté čierne korenie
30 g roztopeného masla
2 cibule pokrújané na kocky
2 posekané strúčiky cesnaku
1 – 2 PL mletej sladkej papriky
1 PL múky
1/8 l slepačieho vývaru
¼ l sladkej smotany
1 PL posekanej petržlenovej vňate

Rezančeky morčacieho mäsa osolíme, okoreníme. V horúcom tuku ich po dávkach opečieme. Vo výpeku do sklovita osmažíme cibuľu a cesnak, poprášime ich paprikou a múkou a krátko opražíme. Do panvice pridáme bujón a zvaríme ho. Potom primiešame smotanu a prudko varíme do zhustnutia. Napokon v omáčke zohrejeme rezančeky mäsa a posypeme posekaným petržlenom.

Morčacie kari

600 g morčacieho mäsa pokrújaného na rezančeky
soľ
čierne mleté korenie
3 PL klíčkového oleja
2 PL posekanej cibule
1 posekaný strúčik cesnaku
dužina z ½ manga
1 PL kari korenia
½ KL kurkumy
½ KL postrúhaného d'umbiera
po 1/8 l slepačieho bujónu a sladkej smotany
2 plátky ananásu
1 PL posekanej petržlenovej vňate

Rezančeky morčacieho mäsa osolíme a posypeme čiernym korením. V horúcom oleji ich po dávkach opražíme a vyberieme. Do výpeku pridáme cibuľu a cesnak, dosklovita ich posmažíme a pridáme mango pokrújané na kocky. Primiešame korenie, podlejeme bujónom a smotanou. Niekoľko minút povaríme do zhustnutia. Potom pridáme mäso a zohrejeme. Napokon posypeme posekaným petržlenom.

Morčacie rezne v „páperi“

600 g morčacích prs
sneh zo 4 bielok
čierne korenie
oregano
soľ
olej na vyprážanie
trochu hladkej múky
strúhanku na obalovanie

Morčacie prsia nakrájame na rezne podľa potreby. Vyklepeme ich, osolíme, okoreníme čiernym korením a oreganom, pokvapkáme olejom a uložíme na 3-4 hodiny do chladničky. Potom ich obalíme v múke, snehu, strúhanke a na horúcom oleji vyprážime. Podobne môžeme pripraviť aj rezne z kuracích prs.

Venušina roláda

800 g morčacích prs
50 g postrúhaného syra typu ementál
3 vajíčka
½ l bieleho vína
½ l slepačieho vývaru (zeleninového)
2 šalotky
4 PL smotany
50 g čerstvých bylínok (najlepšie špenátové listy a pažítka)
soľ, mleté čierne korenie

Urobíme praženicu z vajec, pridáme do nej nastrúhaný syr, nasekané špenátové listy a pažítka, posolíme a okoreníme. Umyté a osušené morčacie prsia rozrežeme ostrým nožom na plátky. Potrieme ich bylinkovou zmesou, stočíme a previažeme niťou. Posolíme a okoreníme.

Na rozohriatom oleji opražíme roládu z oboch strán, podlejeme vínom, prikryjeme a dusíme (môžeme dusiť aj v trúbe) asi 60 minút. Vyberieme mäso a šťavu zriedime vývarom a dochutíme smotanou. Omáčku servírujeme osobitne. Podávame so zemiakovými pusinkami.

Zemiakové pusinky

400 g zemiakov
50 g masla
1 vajíčko
2 žĺtka
50 g parmezánu alebo ementálu
soľ

Očistené zemiaky uvaríme do mäkka, scedíme a prelisujeme. Maslo a žĺtka vymiešame do peny, pridáme soľ, zemiaky a nastrúhaný syr. Redšie cesto naplníme do vrečka s trubičkou a na pomastený plech nastriekame pusinky. Potrieme ich bielkom a v trúbe pomaly upečieme.

Ryžovo-mäsové knedličky v kapuste

300 g mletého bravčového mäsa (sójový granulát)
150 g ryže
2 cibule
600 g kyslej kapusty
100 g slaniny
2 vajcia
rasca
mleté čierne korenia
soľ
polohrubá múka
kyslá pochúťková smotana

Na troche oleja rozškvaríme nadrobno nakrájanú slaninku, speníme cibuľku a pridáme kyslú kapustu. Zalejeme vodou a dusíme, kým kapusta nezmäkne. Medzitým si pripravíme knedličky: do mletého mäsa (alebo namočeného a odkvapkaného sójového granulátu) pridáme dusenú ryžu (v pomere 2:1), na oleji spenenú cibuľku, vajcia, mleté čierne korenie. Všetko dôkladne premiešame, ak je masa riedka, pridáme trochu polohrubej múky. Z tejto hmota tvarujeme knedličky vo veľkosti orecha. Keď je kapusta mäkká, dáme ich do nej variť. Nakoniec zahustíme jedlo zápražkou, do ktorej pridáme trošku sladkej červenej papriky a podľa chuti smotanu.

Hovädzie filé Stroganov

360 g hovädzie filé (sviečková alebo roštenka)
60 g šubky
6 malých sterilizovaných uhoriek
2 cibule – šalotky
2,5 dl hovädzieho vývaru (aj z kocky)
200 g šampiňónov
2 PL masla
½ KL štiplavej papriky
½ PL horčice
1 dl kyslej smotany
soľ
mleté biele korenie
1 PL nadrobno nasekaného zeleného petržlenu

Hovädzie mäso nakrájame na tenké plátky, šunku na malé kocky, nakladané uhorky na drobné rezance a očistenú šalotku nadrobno. Na rozohriatom masle opečieme mäso z oboch strán a odložíme ho tak, aby zostalo teplé. Vo výpeku opražíme cibuľu, nakrátko aj šunku a uhorky a ešte spolu za občasného miešania popražíme. Zalejeme hovädzím vývarom, povaríme, pridáme papriku, horčicu, smotanu a znovu miešame a povaríme. Do hotovej omáčky vložíme mäso, ale necháme ho len prehriať, už nevaríme! Podávame so zemiakovou kašou, posypanou zelenou petržlenovou vňaťou.

„Pohádka“ (všeličo od kuchára bez čapice)

kačica
kura
hovädzie mäso
bravčové mäso

kačica

šalvia (čerstvá)

zázvor

rebarbora

- 3 všetko pokrájať na malé kúsky a dobre premiešať. Napchať do kačice a poriadne potrieť zmesou aj povrch kačice.

Na veľký plech, ktorý sa zmestí do rúry, dať olej a zatiaľ na vrch sporáka na horáky – zohriať a opieť kačicu zo všetkých strán a nechať ju pomaly piecť.

bravčové mäso (v celku na pečenie)

urobíme do neho „kapsu“ a naplníme taktiež zmesou, ktorú sme dali do kačice, potrieme poriadne aj vrch. Zviažeme niťou, aby si zachovalo tvar a dáme piecť ku kačici.

hovädzie mäso (v celku)

zelený petržlen

citrónovú kôru

cesnak (celú hlavičku) – na jemno roztlačiť, osoliť + korenie

- 3 všetko zmiešať a pridať trochu olivového oleja.
- do mäsa urobiť „kapsu“ a naplniť zmesou, potrieť aj povrch, posoliť a zviazať niťou, opiecť rýchlo zo všetkých strán (pri kačici a bravčovom mäse!). Nechať na pekáči.

kura (robí sa posledné, lebo je najrýchlejšie upečené!)

opatrne vsunúť ruku medzi kožu a mäso (kožu neodtrhnúť, urobiť len kapsu). Do vzniknutej medzery dať petržlenovú zmes (akú sme dávali do hovädzieho mäsa) a zostávajúcou potrieť poriadne povrch kurčat'a.

Pridáme na plech k ostatnému mäsu.

Všetko – kačicu, bravčové a hovädzie mäso, kura – dáme na jednom pekáči piecť do dobre vyhriatej rúry a pečieme asi 1 hodinu pri 230°C.

III. K O L Á Č I K Y

Nič sa nevyhadzuje!

Ak sa čokoľvek „pokazí“, nič sa nevyhadzuje, lebo všetko sa dá „opraviť“ a zjesť ako špecialita!!!

Napríklad:

Všetky kraje z koláčov (ak ich nezjete), alebo zákusky, ktoré nikto nezjedol, lebo ich bolo veľa – dáme do sáčka a do mrazničky. Ak je týchto „zbytkov“ veľa, rozmrazíme ich, pridáme maslo, uvarený puding, hrozienka, orechy, kokosovú múčku, kakao ... (jednoducho čo máme doma). Vypracujeme hmotu ako na višňové guľky – aby sa dala rozotierať.

1. Tortové oblátky podlhovasté uložíme dve vedľa seba na mokrú utierku a „zabalíme ich do tejto utierky“ – zahne kraje utierky, alebo zakryjeme ďalšou mokrou utierku. Počkáme, kým oplatky zmäknú. Vrchnú utierku odložíme, na oplatky rozotrieme hmotu, ktorá nám vznikla zmiešaním všetkých zbytkov koláčov, stočíme do rolády, rukami upravíme do pekného tvaru a dáme do chladna stuhnúť. Potom ju nakrájame a podávame.

2. Upečieme plát základného piškótového cesta (pre efekt žlté), natrieme ho akýmkoľvek džemom a na to natrieme hrubšiu vrstvu hmoty, ktorá nám vznikla zmiešaním všetkých zbytkov koláčov a dáme stuhnúť do chladna. Polejeme čokoládovou polevou a nakrájame na úhladné rezy.

Obmena: Keď hmota na koláči stuhne, pokrájame na pekné štvorce a ½ namočíme v čokoláde – do šikma a necháme stuhnúť.

Ozdobiť šľahačkou, kúskom ovocia... všetko podľa vlastnej fantázie a vždy sú iné „zákusky“.

Zatiaľ to každému chutilo!!!

Ak sa „zrazí“ krém:

Misku so „zrazeným“ krémom položíme na hrniec, v ktorom dáme variť vodu a misku trochu zohrejeme (maslo sa začne topiť), **hned' odložíme!** Potom znovu vymiešame na hladký krém.

Aby sa to nestalo: pri robení krému – keď ideme zmiešať maslo vymiešané s cukrom a pudingovú hmotu – tieto musia mať rovnakú teplotu (najlepšie izbovú).

Čokoládová poleva: ¼ stuženého tuku (Cera) a ¾ čokolády na varenie

Krém: 1 pudingový prášok (vanilkový), 500 ml mlieka a trochu kryštálového cukru – uvariť po vychladnutí zmiešať postupne s 250 g masla (má to mať rovnakú teplotu, ináč sa spravia hrudky) – podľa chuti primiešať vanilkový cukor – vanilkový krém
pomleté orechy – orechový krém
kakao – kakaový krém
kávu (pomletú, instantnú) – kávový krém
mak (pomletý, celý) – makový krém
kokos – kokosový krém
ovocie (kompótové, čerstvé) ovocný krém

Parížsky krém: 1 liter smotany na šľahanie
50 g čokolády
100 g cukru
Všetko uvaríme za stáleho miešania. Necháme vychladnúť a dáme do chladničky. Vyšľaháme až na druhý deň.

Karamelový – šľahačkový krém: 300 ml mlieka
2 PL kryštálový cukor
2 práškové šľahačky
Kryštálový cukor skaramelizujeme, zalejeme mliekom a necháme rozvariť – za stáleho miešania
Po vychladnutí primiešame šľahačky v prášku a vyšľaháme.

Krém od susedky, veľmi mi chutí:

Základný krém: ½ l mlieka
2 Zlaté klasy
2 vanilkové cukry
- uvaríme na krém

500 g masla

200 g práškového cukru

- vymiešať do penista

Keď má krém aj maslo izbovú teplotu, pomaly zmiešame dokopy.

Podľa potreby pridáme 1 Nutelu – 400 g = čokoládový krém

orieškový krém = 200 g mleté orechy

100 g cukru

asi ½ dl mlieka

- spolu uvariť

- po vychladnutí zmiešať so základným krémom.

Karamelovo – kakaová plnka

(vhodná na plnenie košíčkov, zlepovanie koliesok a iných tvarov, ale najmä na torty, rolády, rezy,...)

Skaramelizujeme 12 lyžičiek kryštálového cukru a zalejeme 1 dl vody. Kým sa karamel rozvarí, vymiešame dohľadka 2 kopcovité lyžice kakaa s 1 dl vody a vlejeme do rozpusteného karamelu. Za občasného miešania varíme pri miernej teplote do zhutnutia asi 15 minút. Po vychladnutí primiešame 250 g margarínu alebo masla a vyšľaháme na ľahký krém.

Bábovka

4 vajcia
200 g práškový cukor
200 g hladká múka
1 prášok do pečiva
1 dl oleja
1 dl vody
1 vanilínový cukor
kakao

Všetky přísady spolu dobre premiešať, vyliať do pripravenej bábovkovej formy a piecť. Vrch posypať práškovým cukrom.

Bábovka z univerzálneho cesta

250 g hladkej múky
½ vrecúška prášku do pečiva
250 g práškového cukru
3 vajcia
2,5 dl šľahačkovej smotany
1 lyžica kakaa

Do misy preosejeme múku, zmiešame ju s práškom do pečiva, pridáme práškový cukor, vajcia, smotanu a vareškou dobre vymiešame do hladka. Z tohto cesta – či už s kakaom alebo bez neho – môžeme piecť bublaninu, rôzne rezy, rolády, mesiačiky, no a bábovku. Polovicu cesta vylejeme do vymastenej a pomúčenej bábovkovej formy, do druhej polovice dáme kakao a nelejeme na svetlé cesto. Upečieme pri menšej teplote.

Kokosovo-kakaová bábovka

5 vajec
275 g práškového cukru
1 vanilínový cukor
125 g masla (margarínu)
300 g polohrubej múky
7 lyžíc mlieka
½ vrecúška prášku do pečiva
4 lyžice kakaa
4 lyžice strúhaného kokosu
3 štipky soli

V hrnčeku rozpustíme na miernom plameni maslo. Žĺtky vymiešame s práškovým aj vanilínovým cukrom. Postupne pridáme mlieko, múku zmiešanú s kypriacim práškom, rozpustené vlahé maslo, kokos, soľ a všetko dobre vymiešame. Polovicu hmoty rovnomerne vylejeme do vymastenej formy vysypanej polohrubou múkou. Do druhej polovice hmoty pridáme kakao, opäť dobre vymiešame a tiež rovnomerne vlejeme do formy. Upečieme a po vyklopení posypeme práškovým cukrom

Hrnčeková bábovka

1 hrnček polohrubej múky
¾ hrnčeka cukru
1 hrnček strúhaného kokosu (orechov, maku, sójovej múky)
1 hrnček mlieka
1 hrnček oleja (alebo roztopené maslo, margarín)
1 vrecúško prášku do pečiva
3 vajcia (ak použijete sójovú múku, stačia 2)

Všetko spolu dobre vymiešame, dáme do vymastenej formy, vysypanej múkou a upečieme. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

1 hrnček = 2,5 dl

Limetkovo-kokosová bábovka so sirupom

250 g polohrubej múky
2 zarovnané lyžičky prášku do pečiva
170 g práškového cukru
postrúhaná kôra z 1 chemicky neošetrenej limetky (príp. citrón)
3 vajcia
150 g vychladnutého roztopeného masla alebo margarínu
150 g prírodného jogurtu
100 g kokosovej múčky
na sirup: 100 ml limetkovej (citrónovej) šťavy
170 g kryštálového cukru
50 ml vody

Zmiešame múku a prášok do pečiva, preosejeme do veľkej uzatvárateľnej nádoby, pridáme cukor a postrúhanú limetkovú (citrónovú) kôru. Potom primiešame vajcia, maslo alebo margarín a jogurt, nádobu pevne uzavrieme a viackrát silno potrasíme, aby sa všetko dobre premiešalo. Pridáme kokosovú múčku a všetko ešte raz dôkladne premiešame ručným elektrickým šľahačom alebo varechou. Cesto nalejeme do vymastenej a pomúčenej bábovkovej formy a povrch zahladíme. Formu vložíme na mriežku do rúry a pečieme pri miernejšej teplote 45 minút. Upečenú bábovku necháme vo forme asi 10 minút odpočívať, potom ju vyklopíme na mriežku, navrchu viackrát poprepichujeme drevenou špajľou. V kastróliku zmiešame limetkovú (citrónovú) šťavu, cukor, vodu a necháme na miernom ohni roztopiť. Varíme asi 2 minúty a odstavíme. Mriežku s bábovkou postavíme na plech a polejeme ju horúcim sirupom. Stečený sirup nalejeme späť na bábovku, až do nej všetok vsiakne a necháme ju vychladnúť. Bábovku podľa chuti posypeme kokosovou múčkou a ozdobíme tenučkými plátkami limetky (citróna).

Bábovka s čokoládovou polevou

4 vajcia
200 g práškového cukru
1 vanilínový cukor
200 g hladkej múky špeciál
1 vrecúško prášku do pečiva
1 dl oleja
1 dl vody
kakao
hrozienska
čokoládová poleva
tuk a múka na prípravu formy

Žĺtky vymiešame dopenista s práškovým a vanilínovým cukrom. Postupne pridáme olej, vodu a múku s práškom do pečiva. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý zľahka vmiešame do masy. Polovicu cesta vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a posypeme hrozienkami. Druhú polovicu prifarbíme kakaom (1 kopcovitá lyžica), vlejeme do formy a upečieme. Bábovku vyklopíme a po vychladnutí polejeme roztopenou čokoládou.

„Vyskoč z vody“

400 g hladkej múky
300 g tuku (Palmarin, Hera)
40 g droždia
6 lyžíc mlieka
1 lyžičku cukru
hustý lekvár
práškový cukor na posypanie

Múku a tuk zmiešame a pridáme z mlieka, cukru a droždia pripravený kvások. Spracujeme cesto a vložíme ho do misy so studenou vodou.

Keď cesto „vyskočí“, vyberieme ho, dáme na pomúčenú dosku a znovu premiesime. Potom ho rozvalkáme na hrúbku $\frac{1}{2}$ cm a pokrájame na štvorce. Na každý kúsok dáme kôpku lekváru, sformujeme trojuholník alebo obdĺžnik a poukladáme na vymastený plech. Povrch môžeme potrieť rozšľahaným vajíčkom.

Koláče upečieme vo vyhriatej rúre a ešte teplé posypeme práškovým cukrom

Vianočka s mandľami a hrozienkami

750 g polohrubej múky
100 g cukru
150 g tuku
4 žĺtky
50 g droždia
100 g mandlí
100 g hrozienok
3/8 l mlieka
5 g soli
vanilínový cukor
1 vajce
tuk na plech

Z trošky cukru, mlieka, 2 lyžíc múky a droždia si pripravíme kvások. Vo vlažnom mlieku rozpustíme soľ, cukor, vanilínový cukor, tuk a nakoniec do neho zamiešame žĺtky. Pripravenú zmes nalejeme do misy na preosiatu múku a pridáme kvások. Varechou suroviny zmiešame. Cesto miešame dovtedy, kým sa nelepí na varechu. Preložíme na pomúčenú dosku a ešte vypracujeme rukami. Cesto musí byť tuhšie a nesmie sa chytať rúk ani podložky. Takto pripravené cesto necháme asi 3 hodiny kysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 8 častí, z ktorých vytvarujeme rovnaké pásy. Spodnú časť vianočky pletieme zo 4 prameňov, preložíme na vymastený plech (vyložíme papierom, aby sa cesto neprilepovalo – bude vysoké). Chrbtom ruky s vystretými prstami urobíme do stredu copu ryhu, do ktorej nasypeme časť sparených mandlí a hrozienok. Do nej dáme ďalší cop upletený z 3 prameňov. Znovu urobíme chrbtom rúk ryhu a nasypeme mandle a hrozienuka. Posledný diel cesta rozdelíme na polovičku a vytvarujeme 2 tenšie pramene., ktoré stočíme. Mandľami a hrozienkami nakoniec môžeme posypať aj vrch vianočky.

Aby sa vianočka počas pečenie nerozpadla, prepichnete ju špajľou asi na 3-4 miestach po dĺžke. Upletenú vianočku necháme ešte na plechu asi 3/4 hodinu odpočinúť. Nakoniec ju potrieme rozšľahaným vajítkom, vložíme do rozohriatej rúry a pečieme asi 1 a 1/2 hod. Po úvodnom 10 min. zapečení pri 220°C znížime teplotu na 180°C. Pred koncom pečenia môžeme vianočku zakryť papierom na pečenie alebo alobalom.

Vianočka (Mariena)

600 g polohrubej múky
30 g droždia
100 g cukru
120 g maslo
3 žĺtky
soľ
mlieko
hrozienuka
kandizované ovocie

Urobiť kvások, pridať ostatné suroviny, vypracovať vláčne cesto z ktorého upliesť vianočku, potrieť vajítkom a dať pomaly piecť.

Citrónový koláč

3 PL mlieka
3 vajcia
1 a ½ ČL vanilínového cukru
150 g hladkej múky (alebo kukuričnej)
150 g kryštálového cukru
¾ ČL kypriaceho prášku do pečiva
½ ČL soli
1 PL citrónovej kôry
180 g zmäknutého masla
citrónový sirup: 75 g práškového cukru
60 ml citrónovej šťavy

Rúru zohrejeme na 170°C. V miske rozmiešame vajcia s mliekom a vanilínovým cukrom. Vo väčšej nádobe dobre premiešame suché prísady (vrátane citrónovej kôry, prípadne maku). Pridáme maslo, ½ vaječnej zmesi a pomaly rozmiešame. Postupne pridáme zvyšnú vaječnú zmes a zvyšujeme rýchlosť šľahania.

Cesto vylejeme do vymastenej a pomúčenej formy (môžu byť aj malé formičky, príp. mafíny) a pečieme asi 45 minút. Po 20 minútach môžeme vrch zakryť papierom na pečenie, aby nestmavol. Ku koncu pečenia spravíme test špajľou, či je koláč dobre prepečený aj v strede.

Sirup: V panvici zohrievame citrónovú šťavu a cukor, kým sa cukor nerozpustí. Len čo vyberieme koláč z rúry, popicháme ho špajľou a polejeme ½ citrónového sirupu. Necháme 10 minút vychladnúť, potom preklopíme na iný plech a zvyškom sirupu polejeme opačnú stranu. Ak sme upiekli malé koláčiky, polejeme aj boky. Takto upečený koláč sa dá uskladniť dlhšie ako neobliaty.

Kefirový koláč

3 poháre kefiru
3 poháre hrubej alebo polohrubej múky
2 poháre práškového cukru
1 ½ pohára oleja
kakao (horké)
kokos
hrozienska

džem
čokoládová poleva

Prísady na cesto zmiešame a dáme upiecť. Koláč po upečení potrieme džemom. Po vychladnutí natrieme čokoládovou polevou.

Bublanina s pudingom

4 vajcia
1 hrnček hrubej múky
1 hrnček polohrubej múky
200 ml oleja
1 hrnček kryštálového cukru
1 hrnček mlieka
1 kypriaci prášok
1 vanilínový cukor
1-2 lyžice kakaa
marhuľový kompót (720 ml)
1 veľký banán
1 vanilkový a 1 čokoládový pudingový prášok

Vajcia s cukrom vymiešame do penista, postupne pridáme olej, mlieko, múku s kypriacim práškom. Asi 2/3 cesta rozotrieme na vymastený a pomúčený plech, do zvyšku vmiešame kakao a polejeme ním cesto na plechu.

Marhule scedíme, necháme odkvapkať, poukladáme ich na cesto a upečieme. Ešte teplý koláč natrieme roztláčeným banánom. Šťavu z kompótu dolejeme do 1 litra a rozdelíme na polovice. Z prášku uvaríme v šťave s vodou najprv vanilkový puding (osladíme ho podľa chuti) a ešte horúcim polejeme koláč. Rovnako uvaríme čokoládový puding, nalejeme ho na vrch koláča, necháme stuhnúť a pokrájame.

Cuketový koláč

3 hrnčky na hrubo postrúhanej cukety
3 hrnčky hladkej múky
1 hrnček oleja
1 prášok do pečiva
3 vajička
1 hrnček práškového cukru
¼ KL sódy bikarbóny
(podľa chuti môžeme pridať aj kakao)

Všetko zmiešať a dať upiecť. Upečený koláč len posypať práškovým cukrom.

Jogurtový koláč

2 jogurty
2 jogurtové kelímky polohrubej múky
2 jogurtové kelímky kryštálového cukru
1 prášok do pečiva
1 vajce

800 g ovocia (podľa sezóny)
posýpka z KL masla, hrubej múky a práškového cukru

Prísady na cesto zmiešame a vylejeme na pripravený plech. Na vrch poukladáme ovocie a posypeme posýpkou. Pečieme v stredne vyhriatej rúre 20-30 minút.

Francúzske karamelové kocky

6 vajec
6 lyžíc kryštálového cukru
1 lyžička kakaa
5 lyžíc polohrubej múky
1 balíček prášku do pečiva
50 ml oleja
Plnka: 1 l vody
3 Zlaté klasy
130 g kryštálového cukru
1 vanilínový cukor
2 lyžice kakaa
7 bielkov
Šľahačkový krém: 4 lyžice kryštálového cukru
300 ml mlieka
2 šľahačky v prášku
strúhaná čokoláda na ozdobu

Bielky s cukrom vyšľaháme na tuhý sneh, pridáme olej, žĺtky a zľahka vmiešame múku s práškom do pečiva a kakao. Cesto rovnomerne rozotrieme na vymastený a múkou posypaný plech a upečieme.

Väčšiu časť vody dáme zovrieť, pridáme 70 g kryštálového cukru a balíček vanilínového cukru a vo zvyšnej vode rozmiešané Zlaté klasy. Do horúcej kaše postupne zapracujeme sneh zo 7 bielkov a 60 g cukru. Do polovice plnky vmiešame kakao.

Na cesto natrieme najprv svetlú a potom tmavú plnku a napokon šľahačkový krém: cukor skaramelizujeme, zalejeme mliekom, rozvaríme, do vychladnutého pridáme šľahačky v prášku a vyšľaháme. Povrch ozdobíme strúhanou čokoládou.

Jablkovo – kakaový závin

500 g polohrubej múky
2 lyžice kryštálového cukru
1 vajce
40 g droždia
tuk a múka na posypanie pekáča
Plnka: 1 ½ kg jablák
240 g práškový cukor
3 PL kakaa
1 PL strúhanky
1 vanilínový cukor

Z droždia, lyžice vlažnej vody a cukru pripravíme kvások. Múku, cukor, vajce a štipku soli premiešame, pridáme kvások a toľko vody (vlažnej), aby vzniklo stredne tuhé cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť. Na pomúčenej doske cesto rozdelíme na tri časti, urobíme bochničky a každý rozvalkáme na hrúbku 0,5 cm.

Jablká olúpeme, postrúhame, vyžmýkame a pridáme cukor. Na miernom ohni podusíme a necháme vychladnúť. Potom primiešame kakao, strúhanku. Touto plnkou natrieme cesto, zvinieme a dáme upiecť. Závin pred pečením potrieme rozšľahaným vajíčkom a olejom.

Dunajské vlny

500 g masla alebo rastlinného tuku
350 g cukru
6 vajec
350 g polohrubej múky
1 sáčok prášku do pečiva
2 lyžice kakaa
1 pohár zaváraných višní (720 ml)
½ l mlieka
1 vanilkový pudingový prášok
kôru a šľavu z 1 citrónu
200 g horkej čokolády
200 g mliečnej čokolády
100 g stuženého tuku
tuk na vymazanie plechu

250 g zmäknutého tuku a 250 g cukru dáme do vyššej nádoby a ručným šľahačom ušľaháme do peny. Postupne pridáme vajcia a ďalej šľaháme, kým nevznikne hladký krém. Zmiešame múku s práškom do pečiva, nasypeme na krém a metličkou premiešame. Cesto rozdelíme na polovice a do jednej pridáme kakao. Na vymastený plech rozotrieme svetlé cesto, naň opatrne rozotrieme tmavé cesto a povrch uhladíme. Višne necháme odkvapkať a potom ich rovnomerne rozložíme na cesto. Plech vložíme do vyhriatej rúry (elektrický sporák 175°C, plyn stupeň 2) a pečieme zhruba 30 minút. Necháme vychladnúť.

Pudingový prášok a 100 g cukru rozmiešame so 6 lyžicami mlieka. Zostávajúce mlieko privedieme do varu, vlejeme vanilkovú zmes a krátko ovaríme. Za občasného miešania necháme vychladnúť. 250 g masla, citrónovú kôru a šľavu vymiešame do peny a postupne vmiešame vychladnutý puding. Krémom potrieme koláč a uložíme do chladna. Na záver polejeme čokoládovou polevou.

Piškótové rezy

12 PL kryštálového cukru
12 PL polohrubej múky
6 vajec
6 PL vlažnej vody
džem
guľaté detské piškóty
1 hrnček silnej čiernej kávy
½ l mlieka
vanilkový puding
cukor
250 g masla

Upečieme piškót. Vychladnutý potrieme džemom a na to ukladáme piškóty (guľaté) namočené v silnej čiernej káve.

Uvaríme si vanilkový puding podľa návodu, za občasného miešania necháme vychladnúť. 250 g masla rozmiešame s trochou práškového cukru a postupne pridávame vychladený puding, až vznikne hladký krém. Krém natrieme na piškóty a dáme do chladničky. Po stuhnutí polejeme čokoládovou polevou.

Ovocný dezert (Klaudia)

4 vajíčka
250 g kryštálový cukor
250 g polohrubej múky
1 ½ dl oleja
2 dl vlažnej vody
½ prášku do pečiva
2 PL kakaa
Krém: šťava z kompótu (akýkoľvek) – asi 5 dl
3 PL maizeny alebo 1 puding

250 g masla
200 g práškový cukor

Z bielkov ušľaháme tuhý sneh. Ostatné prísady vymiešame a postupne pridáme tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech a upečieme.

Z prísad na krém uvaríme puding. Necháme vychladnúť. Maslo s cukrom vymiešame a postupne pridávame vychladnutý puding a kusové ovocie z kompótu. Krémom potrieme vychladnutý upečený koláč a dáme stuhnúť. Na záver polejeme čokoládovou polevou alebo postrúhame čokoládu.

Rybárske rezy

8 vajec
280 g práškového cukru
280 g pomletých orechov
50 g hrozienka
2 PL strúhanky
½ prášku do pečiva
Krém: 6 PL vody
10 PL kryštálového cukru
30 g kakaa
50 g čokolády
200 g masla
1 žltok
1 vanilínový cukor

(alebo: konzervu mlieka Salko variť 2 hodiny, nechať vychladnúť. Potom vymiešať 250 g masla do hladka a postupne pridávať vychladené Salko – vznikne hladký krém)

Z vajec oddelíme žĺtky a do penista ich vymiešame s práškovým cukrom. Potom pridáme pomleté orechy, posekané hrozienka, prášok do pečiva a strúhanku. Zľahka primiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme na pripravený plech a pečieme v mierne teplej rúre.

Medzi tým pripravíme plnku. V kotlíku nad parou miešame cukor s vodou, kakaom a čokoládou do zhustnutia. Necháme vychladnúť. V miske vymiešame maslo so žĺtkom a vanilínovým cukrom. Potom po častiach do neho zamiešame vychladnutú čokoládovú hmotu.

Krémom potrieme vychladnutý koláč a dáme stuhnúť. Na záver polejeme čokoládovou polevou.

Nugátové rezy

170 g masla
180 g práškového cukru
5 vajec
220 g polohrubej múky
prášok do pečiva
tuk a múku na vymastenie plechu

Plnka:

250 ml mlieka
2 PL kakaa
200 g masla
100 g práškového cukru
2 sáčky detských piškót

Poleva: 100 g čokolády a 50 g stuženého tuku

V zmäknutom masle vymiešame cukor, žĺtky. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, ktorý spolu s preosiatou múkou a práškom do pečiva primiešame k žĺtkovej pene. Cesto rozotrieme na vymastený a vysypaný plech a upečieme (elektrický šporák 200°C/ plyn stupeň 3).

Mlieko uvaríme s kakaom a necháme vychladnúť. Piškóty rozdrvíme. Maslo vymiešame s cukrom, po troške pridávame kakaové mlieko, piškóty – stále miešame. Dobre vymiešame. Vychladnutý piškótový plát potrieme plnkou a polejeme čokoládovou polevou.

Ovocný páj

200 g hladkej múky špeciál
125 g masla (margarínu)
3 lyžice vody
štipka soli

Na obloženie: 500 g zrelého mäkkého ovocia alebo scedeného kompótu

trochu cukru
škorica
krupicová múka na posypanie

Múku preosejeme, pridáme soľ, tuk, vodu, vymiesime dohladka a odložíme do chladničky aspoň na 30 minút. Potom rozvaľkáme, preložíme pomocou valčeka do veľkej okrúhlej formy, vrch zarovnáme, koláč obložíme ovocím, posypeme škoricou, cukrom a troškou krupicovej múky. Upečieme dozlatista.

Kokosky

300 g hladkej múky
210 g Palmarin
100 g práškový cukor
100 g kokosová múčka

Prísady spracovať a pomocou strojčeka tvarovať rôzne tvary. Upieť.

Banániky

650 g hladkej múky
500 g Palmarin
250 g práškový cukor
2 balíčky Zlatý klas
½ prášku do pečiva

Prísady spracovať a pomocou strojčeka robiť tyčinky, upieť. Po vychladnutí zlepovať pomocou džemu a konce tyčiniek namočiť do čokolády.

Vanilkové rožky

350 g hladkej múky
160 g pomleté orechy
80 g práškový cukor
250 g Palmarin
1 vanilínový cukor

Prísady spracovať a tvoriť rožteky. Upieť a obalovať v práškovom cukre zmiešanom s vanilínovým cukrom..

Lekvárové kolieska (kvetinky)

750 g hladká múka
500 g Palmarin
250 g práškový cukor
3 žĺtky

Prísady spracovať. Na pomúčenej doske rozvalkať a vykrajovať rôzne tvary. Po upečení zlepiť džemom a posypať práškovým cukrom.

Zázvorníky

4 celé vajcia
250 g cukru
na špic noža sódu bikarbónu
1 celý balíček zázvoru
300 g hrubej múky
2 lyžice hladkej múky

Medovníky (Marianka)

600 g hladkej múky
200 g práškový cukor
150 g Palmarin
4 PL teplého medu
4 vajíčka
1 PL mletej škorice
1 KL sódy bikarbóny
½ prášku do perníka
2 badyany roztláčať (alebo 4 klinčeky a aníz)
vajičko na potieranie

Prísady spracovať. Na pomúčenej doske rozvalkať a pomocou formičiek vykrajovať rôzne tvary. Potrieť rozšľahaným vajíčkom pred aj po upečení.

Medové rezy

450 g hladkej múky
150 g práškového cukru
50 g masla
2 vajcia
2 PL medu
2 PL mlieka
1 KL sódy bikarbóny
marhuľový džem podľa potreby
čokoládovú polevu
Plnka: ½ l mlieka
3 PL hrubej múky
1 žĺtok
vanilkový cukor
250 g masla
200 g práškového cukru

Mlieko, cukor, med, vajcia, sódu bikarbónu zohrejeme na miernom ohni, pridáme maslo a uvaríme hustejšiu masu, ktorú pridávame mierne vychladenú do múky, zmiesime, rozdelíme na štyri časti. Každú osobitne rozvalkáme a pečieme na obrátenom pomastenom plechu. Na vychladnutý plát najprv natrieme plnku, dáme druhý plát, natrieme lekvárom, ďalší plát, ten natrieme plnkou a položíme 4. posledný plát. Polejeme čokoládovou polevou. Odložíme do chladničky a až potom krájame. Najlepšie, keď to postojí do druhého dňa, aby pláty zmäkli.

Plnka: Mlieko uvaríme s múkou, žĺtkom a vanilkovým cukrom. Po vychladnutí spojíme s vymiešaným maslom s práškovým cukrom.

Medové rezy s piškótami

450 g hladkej múky
80 g kryštálového cukru
1 vajce
3 PL medu
1 KL sódy bikarbóny
50 g masla
3 PL mlieka
Plnka: 8 dl mlieka
10 PL hrubej múky
150 g práškového cukru
150 g masla
3 balíčky detských piškót
6 dl mlieka

V mlieku rozmiešame vajce, pridáme ostatné suroviny a uvaríme hustú masu. Keď vychladne, primiešame múku a vypracujeme cesto. Rozdelíme ho na dve časti, každú na tenko rozvaľkáme a upečieme.

Na plnku najprv uvaríme mlieko s múkou na hustú kašu, po vychladnutí do nej pridáme maslo vymiešané s cukrom a zmes dohľadka vymiešame.

Na jeden upečený a vychladnutý plát cesta natrieme asi 1/3 plnky a na ňu naukladáme piškóty namočené v mlieku. Natrieme ďalšou tretinou plnky a znovu piškóty namočené v mlieku, na záver zbytok plnky. Na záver položíme druhý upečený plát. Vrch polejeme čokoládovou polevou. Rezy krájame až na druhý deň.

Perník od starkej

250 g kryštálového cukru
2 vajcia
300 g polohrubej múky
1 balíček prášku do pečiva
štipka škorice
½ KL mletých klinčekov
1 PL hrozienok
1 PL posekaných orechov
200 ml vody

50 g cukru upálime na karamel, zalejeme vodou a na miernom ohni rozmiešame. Zvyšný cukor a vajíčka dobre vyšľaháme, pridáme vychladený karamel a koreniny. Do zmesi zapracujeme múku, pridáme posekané hrozienka a orechy. Hladké cesto rozotrieme na vymastený plech a dáme u piecť do vyhriatej rúry. Hotový perník natrieme pikantným lekvárom. Môžeme ho posypať strúhaným kokosom.

Pomarančovo-snehový koláč

75 g masla

150 g hladkej múky

2-3 lyžice studenej vody

štipka soli

Na plnku: 300 ml pomarančovej šťavy (príp. 100% pomarančový džús zo škatule)

plus ešte šťava z 2 pomarančov a 1 citróna (aj postrúhaná kôra)

5 lyžíc maizeny

1 ½ dl studenej vody

3 žĺtky

50 g masla

Navrch: 3 bielky

150 g jemného kryštálového alebo práškového cukru

4 kandizované plátky pomaranča

škoricový cukor

Maslo a hladkú múku spracujeme na mrveničku, pridáme studenú vodu a vymiesime dohladka. Zabalíme do mikrotenu a dáme schlaďiť. Vychladené cesto rozvaľkáme, vystelieme ním formu a dáme predpiecť na 10 – 15 minút. Medzitým zohrejeme pomarančový džús s cukrom, pridáme strúhanú kôru a šťavu z pomarančov a citróna, pridáme maizenu vymiešanú so 150 ml studenej vody na pastu a ešte spolu zohrejeme. Odtiahneme, primiešame žĺtky, maslo a navrstvíme na predpečený korpus. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh a postupne do nich zašľaháme cukor. Ozdobne nastriekame na koláč kopčeky, pomedzi ne dáme po kúsku kandizovaného pomaranča, jemne poprášime štipkou škorice a zapečieme do ružova.

Jablkový mrežovník s džemom

350 g hladkej múky špeciál

250 g margarínu

1 vajce

1 vrecúško prášku do pečiva

150 g práškového cukru

Na plnku: ½ kg očistených a postrúhaných jabĺk

1 vrecúško vanilínového cukru

1 vrecúško škoricového cukru

pikantnejší džem

Múku zmiešame s práškom do pečiva a preosejeme. Pridáme práškový cukor, vajce, margarín a rýchlo spracujeme hladké, lesklé cesto. Dáme do chladničky odležať asi na 30 minút, potom rozdelíme napoly. Vyvaľkáme prvú časť, preložíme na suchý plech a potrieme pikantnejším, kyslejším džemom. Na džem rozložíme postrúhané jablká a osypeme ich vanilínovým a škoricovým cukrom. Druhú polovicu cesta tiež vyvaľkáme, radielkom pokrájame na pásiky, mriežkovito ich poukladáme na koláč a upečieme.

Jablkový koláč z lístkového cesta

(Hana)

1 balíček lístkového cesta
1 balík detských okrúhlych piškót
2 poháre zaváraných jablák
100 g strúhaného kokosu
hrozienska
1 škoricový cukor
1 l mlieka
2 vanilínové cukry
4 lyžice kryštálového cukru
2 vanilkové pudinky

Polovicu cesta rozvalkáme, uložíme na vodou vypláchnutý plech. Na cesto poukladáme piškóty, na to jablká, posypeme škoricou, kokosom, hrozienkami.

Z mlieka, pudingu, vanilínových cukrov a kryštálového cukru uvaríme puding. Vlažný vylejeme na pripravené jablká + ostatné prísady. Vyvalkáme druhú polovicu lístkového cesta, uložíme na puding, natrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme v stredne teplej rúre, krájame až vychladnuté!

Jablkové rezy – maslové

300 g hladkej múky špeciál
½ vrecúška prášku do pečiva
120 g masla
100 g práškového cukru
2 vajcia (1 do cesta a 1 na potretie)
Plnka: 1 kg očistených jablák
200 g kryštálového cukru (môže byť aj menej, ak sú jablká sladké)
1 KL mletej škorice

Do múky vmiešame prášok do pečiva, pridáme maslo, cukor a vajce a rýchlo spracujeme hladké cesto – na doske. Rozdelíme ho na 2 rovnaké diely. Na jemne pomúčenej doske rozvalkáme najprv jeden diel, pomocou valčeka preniesieme na plech – okraje by mali byť zdvihnuté, natrieme plnkou a prikryjeme druhým rozvalkaným dielom. Vrch popicháme vidličkou, potrieme rozšľahaným vajcom a v dobre vyhriatej rúre upečieme dozlatova. Vychladnutý koláč pokrájame na úhľadné rezy a osypeme zmesou práškového a vanilínového cukru.

Plnka: Jablká očistíme, umyjeme, postrúhame, zasypeme cukrom a udusíme. Plnku ešte posypeme škoricou, premiešame a necháme vychladnúť.

Obmena:

Z rovnakého cesta môžeme upiecť koláč tak, že z cesta oddelíme 1/3. 2/3 cesta rozvalkáme a dáme na plech, na vrch poukladáme na husto plátky jablák (nie udusené), posypeme cukrom a škoricou a z odloženej 1/3 cesta urobíme mriežku. Potom upečieme.

Jablkové pité

200 g hladkej múky špeciál
200 g hrubej múky
250 g masla (Palmarin alebo Hera ...)
150 g práškového cukru
2 žĺtky
½ vrecúška prášku do pečiva
štipka soli
strúhaná citrónová kôra

Z uvedených surovín vypracujeme hladké cesto, rozdelíme na 2 časti, vyvalkáme najprv jeden plát a dáme na plech. Na cesto navrstvíme postrúhané jablká (1 až 1,5 kg) ochutené škoricou, kryštálovým a vanilkovým cukrom a zakryjeme druhým plátom cesta. Popicháme vidličkou, potrieme rozšľahaným žĺtkom, vložíme do vyhriatej rúry a upečieme dozlata. Upečený koláč posypeme práškovým cukrom.

Jablkové rezy s orechovou penou

200 g masla (margarínu)
200 g práškového cukru
6 žĺtkov
200 g polohrubej múky
150 g mletých orechov
Plnka: 1 až 1,5 kg očistených a postrúhaných jablák
4 PL kryštálového cukru
Orechová pena: 6 bielkov
150 g práškového cukru
150 g mletých orechov

Maslo a práškový cukor vymiešame dopenista, postupne primiešame žĺtky, nakoniec vmiešame preosiatu múku a mleté orechy. Cesto dáme na vymastený plech, vysypaný polohrubou múkou a vo vyhriatej rúre upečieme tak napoly. Vyberieme, rozotrieme plnku z jablák podusených s cukrom a na ňu ozdobne navrstvíme tuhý sneh vyšľahaný s cukrom a mletými orechami. Koláč vložíme späť do rúry a dopečieme. Ak chceme mať koláč ešte sviatočnejší, poľkame ho polevou z roztopenej čokolády.

Obrátený jablčník

1,5 až 2 kg očistených jablák
50 až 100 g mletých orechov
1 Palmarin
3 – 4 PL práškového cukru
strúhaná čokoláda na posypanie
Piškótové cesto: 6 vajec
6 PL práškového cukru
3 PL hrubej múky
3 PL solamylu

Na plech rovnomerne rozložíme Palmarin pokrývaný na plátky a navrstvíme očistené a postrúhané jablká (do výšky 2 cm). Urovnáme ich dlaňou, posypeme strúhankou a mletými orechami. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom, pridáme múku zmiešanú so solamylom a nakoniec tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme na pripravené jablká na plechu, rovnomerne rozotrieme a dáme piecť najprv pri vyššej teplote, potom teplotu znížime a dopečieme. Plech s upečeným koláčom šikovo obrátíme na dosku, jablká urovnáme nožom a posypeme strúhanou čokoládou.

Berlínske šišky so slivkovým lekvárom

¼ l mlieka
1 kocka droždia
500 g hladkej alebo polohrubej múky
125 g práškového cukru
štipku soli
4 PL oleja
2-3 žĺtky
múku na posypanie dosky
100 g slivkového lekváru
1 bielok
75 g práškového cukru na posypanie
1-2 lyžice citrónovej šťavy

Mlieko zohrejeme. Do vlažného mlieka zamiešame droždie. Múku, 50 g cukru, soľ, olej a vaječný bielok dáme do jednej misy. Pridáme drožďové mlieko a všetko spolu premiešame. Takto pripravené cesto prikryjeme bavlnenou utierkou a dáme na teplé miesto nakysnúť. Z cesta na doske posypanej múkou tvarujeme šišky, ktoré naplníme lekvárom. Naplnené šišky poukladáme na obrúsok posypaný múkou, prikryjeme ich obrúskom a necháme ešte 20 minút kysnúť. Vyprážame v rozpálenej masti z oboch strán. Hotové posypeme práškovým cukrom alebo namočíme do berlínskej polevy (cukor vymiešaný s citrónovou šťavou).

Rýchly koláč z kompótu

do misy dáme:

1 kompót aj so šťavou (nadrobno pokrájať ovocie)
350 g polohrubej múky
200 g práškového cukru
1 prášok do pečiva
4 vajcia
2 dl oleja
posekať 2 hrste orechov
2 hrste hrozienok
2 lyžice kakaa

Všetko spolu zmiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech, pečieme 25 minút. Upečený polejeme čokoládovou polevou alebo posypeme práškovým cukrom.

Kokosové tyčinky

280 g masla
140 g práškový cukor
250 g kokosová múčka
120 g hladká múka
6 bielkov (vyšľahať)
120 g cukru

Poleva: 6 žĺtkov a 250 g cukru

Bielky vyšľaháme do tuhého snehu, postupne pridáme všetky prísady. Pečieme v mierne teplej rúre – sušíme. Pripravíme si plnku – žĺtky vymiešame s cukrom do peny. Polejeme ňou vlažný plát a pokrájame na tyčinky – **kým nestuhne!!!**

Figová saláma

200 g figy
180 g cukru
200 g strúhané orechy
2 žĺtky
50 g mandle
30 g kyseliny citrónovej

Figy zomelieme, pridáme ostatné prísady a zmiešame. Vytvarujeme salámu, obalíme práškovým cukrom a necháme do druhého dňa stáť. Krájame ako salámu.

Fánky

150 g hladkej múky
150 g hrubej múky
5 žĺtkov
1 celé vajce
štipku soli
2 PL rumu
smotanu (podľa potreby)

Vypracujeme cesto, rozdelíme na viac častí. Každú rozvalkáme a pokrájame na rôzne tvary. Každý kúsok v strede narežeme. Vysmážame na masť v malom kastrolíku. Obalíme v cukre. (Dobre sa to vysmáža aj vo fritéze.)

Šatôčky z mrkvového cesta

500 g hrubej múky
250 g masla alebo tuku
250 g strúhanej surovej mrkvy
1 prášok do pečiva

Múku, tuk a prášok do pečiva zmiešame a primiešame na jemno postrúhanú mrkvu. Cesto rozvalkáme na ½ cm hrúbku a pokrájame na štvorčeky 5x5 cm. Na každý štvorček dáme lekvár a kraje potrieme bielkom. Zložíme na šatôčky a vo vyhriatej rúre upečieme. Upečené obalíme v práškovom cukre.

Sádlovníky

300 g hladkej múky
300 g sádla
1 žĺtok
1 KL octu
soľ
vlažná vody

Sádlo zomelieme, zmiešame s tretinou múky a sformujeme na kocku. Dáme stuhnúť. Z múky, žĺtka, octu, soli zmiesime cesto do ktorého podľa potreby dáme vodu. Cesto necháme na doske 15 minút odpočinúť. Cesto rozvalkáme, uložíme naň tukovú kocku, zabalíme ju do cesta a rozvalkáme. Rozvalkané 3-krát preložíme, opakujeme 3-krát. Vznikne nám niečo ako lístkové cesto. Pečieme trojuholníčkové šatôčky plnené lekvárom alebo podľa fantázie malé koláčiky.

Bratislavské rožky

25 g kryštálového cukru
175 g hladkej múky
85 g krupicovej múky
150 g masla
25 g mlieka
10 g droždia
soľ

Spracovať cesto, aby sa nelepilo na ruky ani dosku a nechať oddýchnuť.

Plnka:

250 g maku alebo orechov
2 žĺtky
125 g mlieka
200 g cukru
25 g citrónovej kôry
1 vanilínový cukor

2 žĺtky na potieranie

Prísady na plnku vymiešame spolu. Na vyvaľkaný plát cesta natrieme plnku. Spravíme závin a potrieme žĺtkami, necháme zaschnúť a znova potrieme žĺtkami. Dáme do trúby a necháme slabo piecť – pomaly.

Rovnakým spôsobom môžeme piecť tvary rohlíčkov.

Šľahačková roláda

5 vajec
2 ½ lyžice pomleté orechy
2 ½ lyžice hladkej múky
1 lyžica kakaa
4 lyžíc kryštálového cukru
5

Vajíčka vymiešame oddelene, pridáme ostatné ingrediencie a na papieri upečieme. Po upečení stočíme a necháme vychladnúť. Naplníme parížskym krémom alebo karamelovou šľahačkou (recept na začiatku – „Koláčiky“). Stočíme a upravíme podľa fantázie.

Tvarohové rezy s lístkovým cestom

3 tvarohy
5 žĺtkov
150 g práškový cukor
2 vanilínové cukry
2 pudinky Zlatý klas
½ l mlieka

lístkové cesto

Na mokrý plech rozvaľkáme lístkové cesto až na okraje. Dáme naň tvarohovú masu – všetky prísady spolu vymiešame – a dáme upiecť.

Z 5 bielkov vyšľaháme tuhý sneh + 150 g cukru. Sneh rozotrieme na upečený, ešte teplý koláč, a dáme do rúry zapiecť.

Odpalované venčeky

½ l vody
180 g Cera

Spolu povariť, kým sa Cera nerozpustí.

primiešať 280 g hladkej múky za stáleho miešania, vznikne hladká kaša. Do vychladnutého postupne vmiešať 8 vajec, nechať cesto odpočinúť.

Pomocou cukrárskeho sáčku alebo lyžicou formovať na plech. Najskôr piecť na 250°C, keď „vyskočia“, stíšiť na 170°C a nechať dobre prepiecť (určite 30 minút). **Rúru neotvárať!!!** – lebo splasnú!

Najlepšie veterníky

Do väčšej nádoby nalejeme 6 dl vody, posolíme, pridáme 180 g oleja. Privedieme do varu a pridáme 450 g hladkej múky špeciál. Dobre premiešame a odstavíme z ohňa.

Postupne po jednom vmiešame 10 vajec.

Vznikne hladká, pomerne tuhá zmes. Cesto dáme do cukrárskeho sáčku a vytlačáme cez kovový nadstavec. Tvarujeme pomerne malé venčeky, pečením sa zväčšia.

Pečieme v rozohriatej rúre a asi po 10 minútach teplotu znížime.

Vychladené prerežeme a naplníme plnkou :

1 l mlieka
2 ks Palmarin
400 g cukor
4 Zlaté klasy
ananášová príchuť

Z mlieka, cukru a Zlatých klasov uvaríme puding. Za stáleho miešania ho necháme vychladnúť. Vymiešame Palmarin a postupne vmiešame puding a pridáme príchuť.

Štedrák

750 g polohrubej múky
20 g droždia
3 dl mlieka
120 g masla
100 g cukru
3 žĺtky
20 g masla
1 žĺtok
citrónová kôra
vanilínový cukor
soľ

Pripravíme polotuhé kysnuté cesto. Rozdelíme na 5 rovnakých dielov. Na vymastený plech rozvaľkáme 1 plát, potrieme lekvárom, plát cesta – orechová plnka, plát cesta – maková plnka, plát cesta – tvarohová plnka. Na vrch urobíme mriežku z jednej časti cesta. Potrieme vajíčkom a rozpusteným maslom a upečieme.

Plnky.

1. 200 g lekváru
2. 180 g pomletých orechov
2 dl mlieka
30 g strúhanky
80 g práškový cukor
vanilínový cukor
citrónová kôra
hrozienska
3. 200 g pomletý mak
2 dl mlieka
120 g práškový cukor
10 g masla
vanilínový cukor
citrónová kôra
hrozienska
4. 300 g tvarohu
80 g práškový cukor
80 g maslo
20 g hrozienska
2 žĺtky
vanilínový cukor
citrónová kôra

z 2 bielok sneh na vrch a potom mriežku.

Tvarohové rezy s bobuľovým ovocím

300 g hladkej múky
200 g masla
100 g práškového cukru
soľ
1 žĺtok

Krém:

8 plátkov želatíny
125 ml mlieka
180 g cukru
soľ
strúhaná kôra z jedného citróna
4 žĺtky

500 ml smotany
500 g tvarohu

Obloha:

1 pohár kompótu – broskyne
250 g malín
250 g černíc
200 g čučoriedky
200 g červené ríbezle

Múku preosejeme na dosku, pridáme maslo, práškový cukor, soľ a žĺtok. Vypracujeme cesto. Vytvarujeme guľu, zabalíme do fólie a uložíme na 30 minút do chladničky.

Rúru zohrejeme na 180°C. Na pomúčenej doske rozvaľkáme cesto na veľkosť plechu. Plech vymastíme a uložíme naň cesto. Popicháme vidličkou a asi 20 min. pečieme. Necháme vychladnúť.

Krém : Dáme naboptnať želatínu. Mlieko s cukrom, soľou a citrónovou kôrou za stáleho miešania privedieme do varu a odložíme z ohňa. Odoberieme niekoľko lyžíc mlieka, zmiešame so žĺtkami a vylejeme späť do mlieka. Želatínu vyžmýkame a rozpustíme v horúcom mlieku. Za občasného miešania necháme vychladnúť.

Broskyne zlejeme a necháme odkvapkať. Pokrájame na väčšie kúsky. Ovocie preberieme, okrem malín umyjeme a necháme odkvapkať a premiešame spolu.

Dokončenie:

Na cesto rozložíme polovicu ovocia. Ušľaháme smotanu, pretlačíme tvaroh, spojíme s vychladeným mliekom a vmiešame šľahačku. Krém rozotrieme na ovocie a dáme chladieť asi na 3 hodiny. Koláč ozdobíme ovocím, ktoré nám zostalo a papáme.

„ 9 “

Mamina rozprávková torta

100 g polohrubej múky
5 vajec
100 g práškového cukru
½ balíčka prášku do pečiva
2 lyžice oleja
1 lyžica vlažnej vody

Krém:

džem
500 ml šľahačkovej smotany
550 ml mlieka
1 balíček Zlatého klasu
150 g kryštálového cukru
1 balíček vanilínového cukru
6 lyžičiek želatíny
ovocie

Žĺtky, cukor, vodu a olej vymiešame do penista, pridáme múku s práškom do pečiva a tuhý sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech s masným papierom a upečieme.

Vyklopíme, papier stiahneme, cesto natrieme džemom a zvinieme.

Zo 400 ml mlieka a pudingu uvaríme krém. Želatínu dáme napučať do 150 ml mlieka, mierne ju zohrejeme, rozmiešame, vlejeme do vychladnutého krému a spolu vyšľaháme.

Pridáme vyšľahanú šľahačku a vanilínový cukor.

Roládu pokrájame na tenké kolieska a poukladáme ich na dno a boky tortovej formy. Naplníme ju striedavo vrstvami krému a ľubovoľného ovocia. Na vrch uložíme kolieska rolády. Tortu dáme na 12 hodín do chladničky.

Veľkonočný baránok

(citrónový)

7 vajec
250 g práškového cukru
300 g polohrubej múky
citrón a vanilínový cukor

Cesto: vymiešame 5 žĺtkov a 2 celé vajcia s polovicou cukru, pridáme kôru, šťavu z 1 citróna a vanilínový cukor. Z bielkov a zo zvyšku cukru ušľaháme tuhý sneh, spolu s múkou ho opatrne vmiešame do žĺtkov a vypracujeme cesto. Väčšiu barančekovú formu vymastíme maslom alebo tukom, vysypeme strúhankou. Cesto vylejem do formy, zarovnáme ho a dáme do vyhriatej rúry pomaly! piecť. Pečieme asi hodinu. Upečeného barančeka necháme trochu vychladnúť vo forme. Potom ho opatrne vyklopíme a ozdobíme práškovým cukrom. Z hrozienu mu urobíme očka a na krk priviažeme mašľu.

Veľkonočný baránok zo šľahaného cesta

3 vajcia
160 g práškového cukru
1 citrón
160 g hrubej múky
50 g masla

Celé vajcia ušľaháme s cukrom do penista. Pridáme postrúhanú kôru, šťavu z ½ citróna, vanilínový cukor a nakoniec zamiešame múku. Maslo rozpustíme, necháme vychladnúť a ešte tekuté ho zamiešame do cesta. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme v mierne vyhriatej rúre. Vychladnutého barančeka vyklopíme z formy a ozdobíme.

Veľkonočný baránok z piškótového cesta

5 vajec
8 PL hrubej múky
5 PL práškového cukru
2 PL teplej vody
vanilínový cukor

Z prísad vypracujeme cesto a dáme do vymastenej a vysypanej formy piecť pri strednej teplote asi 30 minút.

Veľkonočný baránok šľahačkové cesto

2 hrnčeky polohrubej múky
1 hrnček cukru
4 vajcia
1 sladká smotana
prášok do pečiva
vanilínový cukor

Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Ostatné prísady vymiešame na cesto a na záver vmiešame bielkovú penu. Dáme piecť do vymastenej a vysypanej formy.

Veľkonočný baránok

s bielou polevou

140 g polohrubej múky
50 g hladkej múky
60 g Hery
130 g práškového cukru
½ balíčku prášku do pečiva
80 g mletých orechov
1 žltok
1 vajce
1/5 dl mlieka
Na polevu: 300 g práškového cukru a asi 2 PL horúceho mlieka

Prísady na cesto postupne vymiešame, dáme do vymastenej a vysypanej formy na barančeka a a upečieme.

Cukor preosejeme a miešame s mliekom kým nevznikne hladká hmota. Upečeného a vychladeného barančeka polejeme bielou polevou. Môžeme ho ozdobiť – urobíme očka z hrozienu alebo z hrebíčkov a na krk mu uviažeme červenú mašľu.

Kysnutý koláč s ovocím

Odkôstkované slivky, jablká zbavené jadrovníkov (a podobne aj ostatné ovocie), nakrájané na plátky sú ideálne na rýchly koláč, ktorý si pripravíme z kysnutého cesta. Na tenkú vrstvu cesta natiahnutého na vymastený plech nahusto poukladáme ovocie, ktoré sme predtým premiešali s dvoma lyžicami cukru a lyžičkou škorice. Necháme zapiecť, posypeme mrveničkou (maslo, cukor a múka). Keď ešte horúci upečený koláč polejeme dvoma – tromi lyžicami vody zmiešanej s trochou cukru a citróna, bude šťavnatý a vláčný.

Šišky s hrozienkami

20 g droždia
šálku mlieka
2 žĺtky
250 g hladkej múky
1 KL soli
1,5 šálky hrozienu
1 väčšie jablko
tuk na vysmážanie

Z droždia a mlieka urobíme kvások, vlejeme do múky, do ktorej sme pridali štipku soli, vložíme žĺtky a vypracujeme cesto. Pridáme olúpané a postrúhané jablko, umyté a osušené hrozienka. Cesto necháme vykysnúť, kým nezíska dvojnásobný objem. Z vykysnutého cesta vykrajujeme pampúšky, vkladáme ich do horúceho tuku a vysmážame. Kladieme ich na papierové obrúsky, aby sa odstránil prebytočný tuk. Pocukrujeme práškovým cukrom a vanilkou.

Dobrá rada: Do zbytkov cesta môžeme vmiešať posekané oriešky, utvoriť šišky a vysmážiť.

Sacherova torta

140 g masla
140 g čokolády
140 g práškového cukru
6 vajec
120 g hladkej múky
višňový alebo ríbezl'ový lekvár
maslo na vymastenie formy - múku

Poleva: 100 g jemného kryštálového cukru
20 g kaka
50 g masla

Maslo vymiešame s nahriatymi kúskami čokolády a postupne pridáme žĺtky. Dôkladne vymiešame do peny. Šesť bielkov vyšľaháme na tuhý sneh. Bielky vmiešame do žĺtkovej zmesi a postupne primiešame múku. Pečieme vo vymastenej a vysypanej forme pri teplote 180°C asi hodinu. Vyberieme a necháme vychladnúť. Potrieme lekvárom a polejeme plevou. Dáme stuhnúť, ale nie do chladničky.

Poleva – maslo dôkladne vymiešame s kakaom, cukor uvaríme na nitku a pridáme do hmoty. Ihneď polejeme.

Cukor uvariť na nitku – cukor dáme do kastrólika s **troškou!!!** vody a uvaríme na hustú hmotu – ako med. Stále miešame, kým sa nebude ťahať. Nesmie kvapkať, alebo sa trhať. Keby sme do kastrólika nedali trošku vody, vznikol by karamel!

Pochúťka z BB keksov

2 balíčky BB keksov
1 tvaroh
1 Palmarin
1 žĺtok
200 g práškového cukru
4 dl mlieka
4 PL maizeny
1 vanilkový cukor

Mlieko uvaríme s maizenou, osobitne vymiešame tvaroh s cukrom, so žĺtkom a s Palmarinom. Spojíme s vychladnutým krémom. Na plát alobalu rozložíme BB keksíky – vedľa seba 3-krát po 3 kusy (spolu 9), natrieme ich krémom, poukladáme prvé letné ovocie – jahody, odkôstkované čerešne alebo ríbezle (mimo sezóny použijeme kompót) a opäť natrieme krémom. Alobal opatrne zabalíme tak, aby z keksíkov a plnky vznikol trojuholník. V chladničke necháme stuhnúť.

Tento ľahký, rýchly a osviežujúci zákusok môžeme mať pripravený pre nečakanú návštevu aj v mrazničke. Osvieži viac ako zmrzlina a nie je taký kalorický.

Metrový koláč z BB keksov

2-3 balíčky BB keksov
300 ml mlieka
1 balíček vanilkového pudingu
250 g masla
140 g práškového cukru
1 balíček vanilínového cukru
1 PL kakaa
150 g orechov

Z mlieka a prášku uvaríme hustý puding. Maslo vymiešame s cukrom, zmiešame s vychladnutým pudingom. Rozdelíme ju a do polovice pridáme pomleté orechy a kakao.

Keksy na alobalu spájame striedavo bledou a tmavou plnkou do obdĺžnika. Zvyšok plnky natrieme na vrch koláča. Celý ho zabalíme do alobalu a dáme do chladničky stuhnúť. Potom koláč polejeme čokoládovou polevou alebo postrúhanou čokoládou. Rezy krájame šikmo na hrúbku asi 1 a ½ cm.

Poschodový rebarborový zákusok

Spodné cesto:

300 g hladkej múky
½ vrecúška prášku do pečiva
150 g Palmarinu alebo Hery
100 g práškového cukru
1 vajce

Vrchné, piškótové cesto:

4 vajcia
4 PL polohrubej múky
4 PL práškového cukru
½ balíčka prášku do pečiva

Poleva: 100 g várovej čokolády, 50 g Cery

Plnka:

700 g rebarbory
2 PL jemnej strúhanky
1 PL masla
150 g kryštálového cukru
asi 3 PL vody

Z uvedených surovín rýchlo spracujeme spodné cesto a dáme ho odležať do chladničky, aby stuhlo. Medzitým rebarborové stonky očistíme z vláknien a pokrájame na malé kúsky, ktoré krátko podusíme s cukrom a vodou. Na pomúčenej doske rozvalkáme vychladené cesto, pomocou váľky ho preniesieme na hlbší plech, ktorý vyložíme cestom aj po bokoch. Posypeme strúhankou jemne popraženou na masle a rovnomerne rozotrieme rebarborovú plnku. Dáme piecť do mierne vyhriatej rúry, a keď začnú okraje ružovieť, koláč z rúry vyberieme, rozotrieme na vrch piškótové cesto (žĺtky s cukrom vymiešame, pridáme múku rozmiešanú s práškom do pečiva a nakoniec tuhý sneh z bielkov). Koláč dopečieme a vychladnutý polejeme čokoládou, rozpustenou nad parou s tukom.

Včelie žabnutie

Kysnuté cesto:

500 g polohrubej múky
kocka kvasníc
75 g cukru
štipka soli
¼ l vlažného mlieka
50 g zmäknutého masla

Na polevu:

1 vanilkový lusk
150 g masla
150 g medu
6 PL mlieka
200 g mandľových lupienkov

Na plnku:

2 bielky
1 plátok želatíny
75 g smotany
70 g medu
2 žltka
250 g jemného krémového tvarohu

Z prísad na cesto dobre vypracujeme, premiesime kysnuté cesto a necháme ho na teplom mieste kysnúť. Kým bude cesto kysnúť, vyškrabneme vnútro vanilkového lusu, zmiešame ho s maslom, medom a mliekom – necháme ho asi 2 min. variť. Potom do polevy vmiešame mandľové lupienky a odstavíme z ohňa, aby vychladla.

Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie. Vykysnuté cesto ešte premiesime a dáme na plech. Rovnomerne ho rozotrieme na plech a necháme ešte asi 30 min. odpočinúť – nakysnúť na plechu. Potom stierkou navlhčenou vo vode opatrne natrieme mandľovú polevu na cesto. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 200°C, asi na 25 min. Koláč po upečení necháme vychladnúť.

Plnka: Bielok vyšľaháme a želatínu necháme asi v 2 PL vody zmäknúť. Smotanu s medom zohrejeme a necháme variť asi 1-2 min. Kastrólik odložíme z ohňa. Dobře vyžmýkanú želatínu za stáleho miešania rozpustíme v horúcej smotane. Vmiešame žltky. Po lyžiciach vmiešame tvaroh. Krém necháme vychladnúť. Akonáhle začne krém rôsolovieť (tuhnúť), vmiešame doň vyšľahaný bielok.

Keď koláč vychladne, vodorovne ho prekrojíme na polovicu. Spodnú polovicu natrieme krémom, položíme druhú polovicu, natretú mandľovou polevou.

Študentský koláč

6 dl polohrubej alebo hrubej múky
6 dl cukru (môže byť aj menej)
1 balíček kypriaceho prášku do pečiva
2 PL kakaa
2 hrste neposekaných orechov
1 balíček (100 g) slaných arašidov
kandizované ovocie
1 vajce (nemusí byť)
1,5 dl oleja
môžeme pridať 1 malý pohár čiernych ríbezlí
na vhodnú polotuhú konzistenciu upravíme mliekom (môže byť aj kyslé)

Všetko spolu zmiešame, dáme na vymastený plech a pečieme asi 45 min. v mierne vyhriatej rúre. Po upečení natrieme malinovým lekvárom a polejeme čokoládovou polevou. Môžeme posypať aj strúhaným kokosom.

Šťavnatá Matilda

Cesto:

3 vajcia
1 šálka práškového cukru
1 šálka mlieka – všetko spolu zmiešať,
pridáme :
2 šálky polohrubej múky
1 kypriaci prášok
1 a ½ KL kakaa

Tvarohová plnka:

2 tučné tvarohy
2 vanilky
1 Palmarin – spolu dobre vymiešať

Želatínová plnka:

7 dl limonády
2 PL kryštálového cukru
2 Zlaté klasy
Necháme zovrieť a vychladnúť za občasného miešania.

Na cesto upečené v tortovej forme natrieme najprv tvarohovú a na ňu želatínovú plnku. Necháme stuhnúť.

Cesnakové trojuholníky (Patrícia)

- 1 kg hladká múka
- 5 PL polohrubá múka
- 1 KL soli
- ½ l mlieka
- 1 dl oleja
- kvások – 2 dl mlieko
 - 1 kocka droždia
 - trochu cukru
- vypracovať cesto
- rozdeliť na 6-7 bochníkov, každý vyvalkať
- potrieť plnkou:
 - 1 ½ Hery
 - 2 hlavičky cesnaku
 - 2 PL soli (spolu vymiešať)
- zvinúť do rolády a pokrájať na trojuholníky
- potrieť žĺtkom a posypať rascou (sezamom, zrníčkami, ...)

Syrové slimáčky

- 300 g hrubej múky
- 200 g hladkej múky
- 250 g Flóry
- 20 g kvasníc
- 100 ml mlieka
- 1 kocka cukru
- 2 KL soli
- 100 g údeného syra
- 1 vajce na potretie

Z múky, Flóry, 1 lyžičky soli, 60 g postrúhaného syra a z kvásku zamiesime cesto. Sformujeme do valca a rozrežeme na 6 dielov. Každý diel rozvalkáme na okrúhlu placku a tú rozrežeme radielkom na 16 dielov. Každý diel zviníme od širšieho konca do stredu (vzniknú rohlíčky). Uložíme na suchý plech, potrieme vajčkom a posypeme zvyšným syrom, prípadne ešte posolíme. Upečieme do ružova.

Prekladané zemiakové pagáče

3 väčšie uvarené zemiaky
125 g Palmarin

500 g hladkej múky
1 vajce
mlieko
droždie
100 ml oleja
1 KL soli
1 žltok
sezamové semienka

Do hlbšej misy dáme prísady a vypracujeme vláčne cesto. Rozvalkáme na pomúčenej doske. Na 2/3 postrúhame polovicu Palmarinu a zemiakov. Cesto preložíme, rozvalkáme a postrúhame druhú polovicu Palmarinu a zemiakov. Znovu preložíme, rozvalkáme a vykrajujeme pagáčiky. Potrieme rozmiešaným žĺtkom a posypeme sezamom.

Sezamové rožky

1 kg hladkej múky
200 ml oleja
40 g droždia
500 ml mlieka
1 lyžička soli
1 lyžička cukru
1 žltok
hrubá soľ a sezamové semienka na posypanie

Z múky, kvásku, oleja, mlieka, cukru a soli vypracujeme polotuhé cesto. Rozdelíme ho na 5 bochníkov a dáme ich na teplé miesto nakysnúť. Každý bochník premiesime, rozvalkáme do tvaru kola na hrúbku 0,5 cm a rozkrájame radielkom na trojuholníky a tie skrútime do tvaru rožtekov. Rožky uložíme na pomastený plech, každý natrieme rozšľahaným žĺtkom, posypeme soľou a sezamovými semienkami. Necháme ich ešte trochu nakysnúť a v stredne vyhriatej rúre do zlatista upečieme.

Slané pagáčiky

Lunexové

350 g hladká múka
350 g maslo (Smetol, Hera)
3 ks Lunex
2 žltka
1 prášok do pečiva
soľ

Tvarohové

1 Palmarín
1 tvaroh
250 g polohrubej múky
1 vajíčko
½ prášku do pečiva
soľ

Oškvarkové

500 g polohrubej múky
500 g hladkej múky
500 g pomleté oškvarky
2 kyslé smotany
3 žltka
1 prášok do pečiva

Pagáčiky s orieškom (Magda)

300 g hladká múka
1 šľahačková smotana
1 Palmarin
2 lyžičky soli

Všetko zmiešať na cesto. Na pomúčenej doske rozvalkať, poskladať na 3-krát, dať do chladničky na 30 minút a zopakovať 3-krát prekladanie. Potom dať do chladničky na 24 hodín. Potom rozvalkať a vykrajovať maličké kolečka, potrieť vajíčkom a na vrch uložiť oriešok. Dať piecť na 250°C v rúre hore – aby „vyskočili“.

IV. N á t i e r k y

Liptovská bryndzová

250 g bryndze
125 g masla (aj rastlinného)
1 lyžica horčice
podľa chuti mletá červená paprika
rasca
pažítka
sardelová pasta

Všetko spolu okrem pažítky dobre premiešame, nakoniec pridáme i posekanú pažítku. Natrieme na krajíčky tmavého chleba, opäť posypeme pažítkou, prí. krájanou mladou cibuľkou alebo redkvičkou.

Dobrá rada: Efektnú nátierku si pripravíme, ako do bryndze vymiešanej s maslom pridáme drobné kocôčky červenej, žltej a zelenej papriky.

Jarná redkvička

4 vajcia
1 zväzok redkvičiek
1 cibuľa
kúsok údenej slaninky (alebo 2 lyžice oleja)
1 špekáčik
1-2 mladé výhonky žihľavy
pažítka
soľ a čierne mleté korenie podľa chuti

Slaninku pokrájame, popražíme aj s cibuľkou (alebo ju speníme na oleji). Pridáme očistenú a pokrájanú redkvičku, podusíme ju a keď je už takmer mäkká, primiešame špekáčik pokrájaný nadrobno a žihľavové výhonky. Pridáme vajička, všetko dobre premiešame, podľa chuti posolíme, okoreníme a nakoniec husto posypeme pažítkou. Podávame s chlebom.

Cesnaková

3 strúčiky očisteného cesnaku
2 kocky syrokremu
3 lyžice masla (aj rastlinného)
½ dl teplého mlieka – ak treba
štipku soli
pažítka

Všetko, okrem pažítky, rozmixujeme, podľa potreby dochutíme a na chlebíkoch hojne posypeme pažítkou.

Dobrá rada: Nátierku môžeme dochutiť aj majolkou alebo kyslou smotanou.

So syrom Niva

100 g Nivy
2 až 3 lyžice masla
2 lyžice kyslej pochúťkovej smotany
2-3 jarné cibuľky
šunka (nemusí byť)

Rozmrvený syr, maslo a kyslú smotanu dobre vymiešame alebo zmixujeme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľku a kto chce, aj šunku. Netreté chlebíky ozdobíme vňaťou.

Tvarohová s kôprom

250 g tvarohu
3-4 lyžice kyslej pochúťkovej smotany
1 lyžica strúhaného chrenu v náleve
soľ podľa chuti
kôprová vňať

Všetky suroviny vymiešame, nakoniec pridáme posekaný kôpor, ktorým posypeme aj natreté chlebíky.

Dobrá rada: namiesto chrenu môžeme do tejto nátierky pridať strúhanú mrkvu, pretlačený cesnak a ochutenú majonézu.

Vajíčková

5 vajec uvarených natvrdo
60-70 g rastlinného masla
1 lyžica horčice
jarná cibuľka
pažitka alebo petržlenová vňať
soľ
čierne mleté korenie
redkvička na ozdobu

Maslo s horčicou vymiešame dopenista, pridáme postrúhané vajíčka, pokrájanú cibuľku, pažitku alebo petržlenovú vňať, ochutíme a ešte dobre premiešame. Zdobíme redkvičkou pokrájanou na úhľadné kolieska a vňaťami.

Zo zemiakov

3 stredne veľké zemiaky
½ lyžičky sladkej papriky
½ lyžičky štiplavej papriky
štipku mletého čierneho korenia
1 veľkú cibuľu
4-5 strúčikov cesnaku
600 ml kečupe
100 ml kvalitného oleja

Zemiaky uvaríme v šupke. Keď vychladnú, ošúpeme ich a nahrubo postrúhame. Posolíme, pridáme všetky príchute, nadrobno pokrájajú cibuľu i roztláčený cesnak a všetko spolu dobre zmiešame.

Zo staršieho chleba urobíme hrianky a na každú natrieme hrubšiu vrstvu nátierky. Ozdobíme podľa chuti zeleninou, pažitkou či petržlenovou vňaťou.

Falošná treska (Nad'a)

1 tvaroh
2 kyslé uhorky pokrájať alebo postrúhať
2 KL vegety
3 mrkvy postrúhať na jemno
1 KL horčice
1 cibuľa pokrájať ne jemno
1 majolka (príp. ½ majolky a ½ smotany)
2-3 vajíčka uvarené na tvrdo
Všetko spolu zmiešať a nechať odstáť v chladničke.

Mačuláda

1 kg diétnej salámy
4 veľké cibule
4 kyslé uhorky
4 vajcia uvarené na tvrdo
4 všetko pokrájať na malé kocky

Do kastrólika dať variť:

4 lyžice octu
1 paradajkový pretlak – malý
4 lyžice vorčesterovej omáčky
5 kociek cukru
3 lyžice horčice

Keď toto zovrie, zmiešať to s pokrýjanými ingredienciami, pridať 1 kyslú alebo sladkú smotanu – podľa chuti. Premiešať a dať na 24 hodín do chladničky. Výborne chutí na hriankach ale aj na čerstvom chlebe (pečive).

POMAZÁNKY

od Milana

Obsah:

baklažánová nátierka	70
baklažánová nátierka Haifa	
bryndzová nátierka	
bryndzová nátierka s vajcom	
budapeštiansky krém	
cesnaková pomazánka	
cesnaková nátierka	71
cesnakovo-mrkvová nátierka	
chlebíčky zapekané so syrovou nátierkou	
chrenová nátierka	
chutná salámová nátierka	
drožd'ová nátierka	
drožd'ová teplá nátierka	
falošná treska	72
francúzska nátierka „French Paté“ (FR)	
haringová nátierka	
hrianky s pečevou nátierkou	
Ďuskova výborná nátierka	
jemná hubová nátierka	73
jemná nátierka zo syra Niva	
krabia nátierka	
Kyjevská sardinková nátierka	
miešaný tvaroh s cibuľkou a pažitkou	
mozočková nátierka	
mrkvová nátierka	74
mäsová nátierka	
nátierka zo surovej pečene	
nátierka s ovsenými vločkami	
nátierka z droždia	
nátierka z Nivy s pivom	
nátierka z plesňového syra	75
nátierka z rýb v rajčiakovej šťave	
nátierka z tresčej pečene	
nátierka z tvrdého syra	
nátierka z údeného mäsa	
nátierka z vaječných žĺtkov	
nátierka zo sóje	
nátierka zo syra Niva	76
NIVA nátierka a'la Ľubo	
oškvarková nátierka s cibuľou	
paprikový tvaroh	
paradajkovo – papriková nátierka	
pečevová nátierka	
pena z údeného mäsa	77
perfektos-delikatesa	
Peťova rybacia nátierka	
pikantná tvarohová nátierka	
pórová nátierka	

red'kovková nátierka	
roquefortová nátierka	78
rybacia nátierka jednoducho	
salámová nátierka	
sardinková nátierka	
sardinková nátierka 2	
sardinková nátierka 3	
sardinková nátierka 4	
sardinková nátierka s vajcami	79
sójová majonéza	
syrová nátierka	
syrová nátierka s vajcom	
syrová pomazánka	
syrovo-drožd'ová nátierka	
tatárska nátierka	
TOFU nátierka	80
tvarohová nátierka	
tvarohová nátierka 2	
tvarohová nátierka 3	
tvarohová nátierka narýchlo	
tvarohová nátierka s lososom	
tvarohová nátierka s mrkvou	
tvarohová nátierka s pórom	81
tvarohová nátierka s rajčiakmi	
tvarohová nátierka so salámou	
tvarohová nátierka so šunkou	
tvarohovo salámová nátierka	
údená pomazánka	
udenáčová nátierka	
vajcová nátierka	82
vaječná nátierka	
výborná rybacia nátierka	
zapekanky	
škvarková nátierka	
šunková nátierka	
šunková nátierka 2	
šľahačkový chren	83

Baklažánová nátierka

Potrebuje: 100 g cibule, 40 g oleja, 300 g baklažánov, 40 g cesnaku, soľ, mleté čierne korenie

Ako na to: Očistenú pokrúpanú cibuľu zapeníme na oleji, pridáme na kocky pokrúpaný umytý baklažán a posekaný cesnak. Osolíme a dusíme vo vlastnej šťave s malým prídavkom vody. Udusený baklažán rozmiešame na kašu, osolíme, okoreníme a natierame na hrianky.

Baklažánová nátierka Haifa

Potrebuje: 2 baklažány, cibuľa, 3 paradajky, citrón. šťava, čierne korenie, soľ, 3 čajové lyžičky majonézy

Ako na to: Baklažány umyjeme, a vložíme v šupe upiecť do trúby. Pečieme vo vyhriatej trúbe cca 20 minút. Zatiaľ posekáme cibuľu a paradajky nadrobno. Vyberieme upečený a hnedý baklažán z trúby, prerežeme a vyškrabeme dužinu. Posekáme ju nadrobno, pridáme paradajky, cibuľu a necháme na sitku odtiecť šťavu. Potom pridáme citrónovú šťavu, korenie a soľ s majonézou a dostaneme super lahôdku!

Bryndzová nátierka

Potrebuje: 200 g bryndze, 200 g masla, mletá červená paprika, 1 malá cibuľa, petržlenová vňať alebo pažítka, chlieb

Ako na to: Bryndzu s maslom vymiešame, pridáme mletú červenú papriku, nadrobno posekanú cibuľu. Všetko dobre premiešame a natrieme na krajce chleba. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou alebo pažítkou.

Bryndzová nátierka s vajcom

Potrebuje: 80 g masla, 2 vajcia, 80 g cibule, mletá rasca, 200 g bryndze, pažítka soľ

Ako na to: Maslo vymiešame s natvrdo uvarenými a postrúhanými vajcami, primiešame postrúhanú cibuľu a mletú rascu, primiešame bryndzu, posekanú pažítku a podľa chuti osolíme. Všetko spolu dôkladne premiešame a natierame na chlieb. Podávame s rajčiakmi a zeleninovou paprikou.

Budapeštiansky krém

Potrebuje: 400 g tvarohu, 80 g masla, 100 g kapiu, 50 g cibule, soľ, 0,5 dl mlieka

Ako na to: Pretretý tvaroh, maslo, nadrobno pokrúpanú kapiu, kúsok postrúhanej cibule a soľ dobre premiešame. Krém podľa potreby zriedime mliekom. Natierame na chlieb.

Cesnaková pomazánka

Potrebuje: 300g Eidamskej tehly, 3 strúčiky cesnaku, 3 lyžice majonézy, 1 lyžica biely jogurt

Ako na to: Syr nastrúhame na jemnom strúhadle, prepučíme očistený cesnak a pridáme majonézu, jogurt. Na koniec všetko dobre premiešame. Najlepšie chutí s čerstvým rožkom.

Cesnaková nátierka

Potrebuje: 100 g taveného syra, 2 vajcia uvarené natvrdo, 60 g masla, 20 g cesnaku, soľ, pažítka, 1/4 citróna

Ako na to: Tavený syr rozotrieme, pridáme jemne nastrúhané vajcia, zmäknuté maslo, cesnak rozotrený so soľou a vymiešame. Nakoniec pridáme posekanú pažítku a šťavu z citróna.

Cesnaková nátierka

Potrebujeme: 1 kyslú pochúťkovú smotanu, 20 dkg tvrdého syra Eidam, 5 strúčikov cesnaku , štipku soli

Ako na to: Tvrdý syr nastrúhame na tenkom strúhadle nadrobno, zmiešame s pochúťkovou smotanou a pretlačíme cesnak, všetko dobre premiešame a podľa chuti osolíme. Natierame na očka z rohlíku a prizdobíme kúskom olivy.

Cesnakovo-mrkvová nátierka

Potrebujeme: mrkva surová, cesnak, majonéza

Ako na to: Mrkvu nastrúhame na jemno, pridáme majonézu podľa potreby a zmiešame s roztláčeným cesnakom - podľa chuti. Dávame na očka, hrianky (urobené bez tuku)

Chlebíčky zapekané so syrovou nátierkou

Potrebujeme: 1 sendvič, 100 g masla, 2 žĺtky, 200 g ementálskeho syra, soľ, zelená petržlenová vňať, mletá červená paprika

Ako na to: Sendvič nakrájame na plátky a na časti masla po oboch stranách opečieme. Zo zvyšku masla, žĺtkov a postrúhaného syra vymiešame nátierku, osolíme ju, zamiešame do nej posekanú petržlenovú vňať a natierame na chlebíčky. Povrch poprášime mletou červenou paprikou a zapečieme v horúcej rúre.

Chrenová nátierka

Potrebujeme: 3 polievkové lyžice postrúhaného chrenu, 3 natvrdo uvarené vajcia, 1 pohár majolky, 1 čajová lyžička vegety, 1 čajová lyžička horčice, podľa chuti soľ

Ako na to: Do postrúhaného chrenu pridáme prelisované /na cesnakovom lise/ natvrdo uvarené vajcia majolku, horčicu, vegetu, soľ, všetko spolu pomiešame a natierame na toasty, ako podkladovú nátierku k šunkovým alebo salámovým chlebíčkom.

Chutná salámová nátierka

Potrebujeme: 125 g masla, 200 g diét. salámy, 1 syr - Bambino, korenie, soľ, horčica, cibuľka

Ako na to: Všetky pripravené suroviny dáme do nádoby a ručným mixérom rozmixujeme do hladkej zmesi (asi 2 min). Natierame na grahamové, celozrné alebo biele pečivo. Množstvo vystačí na chutnú večeru i desiatu pre 4 - čl. rodinu.

Drožd'ová nátierka

Potrebujeme: 20 g masti, 20 g cibule, 30 g droždia, 1 natvrdo uvarené vajce, 100 g masla, trošku mlieka, trošku sardelovej pasty; 100 g údeného mäsa alebo salámy, 1 malá kyslá uhorka

Ako na to: Na masti speníme posekanú cibuľu, pridáme droždie a opražíme. Do mixéra dáme vychladnuté droždie, pridáme posekané vajce, maslo, mlieko, sardelovú pastu a rozmixujeme. Do hotovej nátierky pridáme nadrobno posekané údené mäso, uhorku a premiešame.

Drožd'ová teplá nátierka

Potrebujeme: 125 g masla, 1 balík droždia čerstvého, 1 malá cibuľa, 2 žĺtky, mlieko, strúhanka, čerstvá petržlenová vňať

Ako na to: Cibuľku speníme na masle, pridáme čerstvé droždie, necháme ho rozpustiť a chvíľku miešame, pridáme vaječné žĺtky, mlieko na zriedenie zmesi, ak je zmes riedka zahustíme strúhankou, podávame na hrianke alebo topinke, ozdobíme petržlenovou vňaťou

Falošná treska

Potrebuje: 250 g tvarohu, 3 vajička uvarené na tvrdo, 1 karotku, 3 sladko-kyslé uhorky, 1 cibuľa, soľ, horčica, ochutená majonéza

Ako na to: Vajička a cibuľu pokrájame, uhorky a mrkvu postrúhame. Pridáme tvaroh, korenie soľ, majonézu a premiešame.

Francúzka nátierka "French Paté" (FR)

Potrebuje: 200g strúhanky, 80 ml vody, 2 lyžice oleja (najlepšie olivového), 1 bobkový list, 1 a pol lyžičky tymiánu, 500 ml najemno nakrájanej cibuľky, 1/4 lyžičky majoránky, 1 lyžička oregana, 1 a pol lyžička bazalky, 1 a pol lyžica Tebi, 3/4 lyžičky morskej soli, 1 lyžička rozotreného cesnaku, 60 ml bezmliečneho rastlinného margarínu

Ako na to: Najskôr namočíme strúhanku do vody. Zamiešame a necháme zmäknúť. Na rajnicu dáme olej, bobkový list a tymián, mierne zahrejeme a pridáme cibuľku, ktorú pražíme spolu s korením do zmäknutia. Keď je cibuľka hotová, odstránime bobkový list a pridáme ostatné prísady, okrem margarínu. Dusíme na miernom plameni 15 minút. Medzitým si roztopíme margarín (nepripáliť!), ktorý potom pridáme do takto pripravenej zmesi. Dôkladne zamiešame, dáme do vhodnej nádoby a necháme vychladnúť. Výborná je na opečený chlieb.

Haringová nátierka

Potrebuje: 2 haringy, 80 g masla, mletá červená sladká paprika, muškátový orech, 70 g masla, zelená petržlenová vňať, 40 g cibule

Ako na to: Haringy dobre umyjeme v niekoľkých vodách, stiahneme z nich kožu, vyberieme kosti, pokrájame a dáme na rozpustené maslo. Pridáme červenú papriku, trochu postrúhaného muškátového orecha a za podlievania vodou dusíme asi 15 minút. Po udusení pretrieme a necháme vychladnúť. Druhú dávku masla vymiešame do peny. Pridáme pretreté haringy a spolu zamiešame. Natrieme na chlieb a ozdobíme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou alebo cibuľou pokrájanou na tenké kolieska.

Hrianky s pečňovou nátierkou

Potrebuje: 20 g masti, 20 g cibule, 100 g pečene, soľ, mleté čierne korenie, 1 natvrdo uvarené vajce, 50 g škvariet, 1 lyžička horčice, sendvič

Ako na to: Na masti speníme posekanú cibuľu, pridáme umytú pokrájanú pečeň a rýchlo upečieme. Podlejeme troškou vody a vychladnutú pečeň aj so šťavou vložíme do mixéra. Pridáme soľ, mleté čierne korenie, uvarené posekané vajce, horčicu, škvarky a všetko spolu zmixujeme, alebo dvakrát premelieme na mäsovom mlynčeku. Zo sendviča nakrájame tenké plátky, ktoré po oboch stranách opečieme. Vychladnuté natierame pečňovou nátierkou a ozdobíme kyslou uhorkou.

Ďuskova výborná nátierka

Potrebuje: 1 stredne veľkú cibuľu, 2 kocky syrokrému, 2 polievkové lyžice masla, 2 polievkové lyžice horčice, 1 konzervu sardiniet vo vlastnej šťave, soľ, korenie

Ako na to: Všetko spolu dobre vymiešame. Hotovú nátierku necháme 10 - 15 minút postáť v chladničke. Natrieme na chlieb, ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Jemná hubová nátierka

Potrebujeme: 500 g hríbov alebo šampiňónov, šťava z citróna, soľ, 0,2 dl oleja, 20 g masla, 20 g hladkej múky, 0,2 dl bieleho vína, zelená petržlenová vňať, 2 žĺtky

Ako na to: Huby nadrobno pokrájame, pokvapkáme citrónom, osolíme a podusíme na malom množstve oleja. Z masla a múky pripravíme bledú zápražku, zriedime ju so šťavou, ktorú popustili huby, niekoľkými kvapkami bieleho vína, rozšľaháme a povaríme na hustú omáčku. Do omáčky pridáme huby, soľ, zelenú petržlenovú vňať a žĺtky, zamiešame a hneď odstavíme. Natierame na opečené hrianky zo sendviča.

Jemná nátierka zo syra niva

Potrebujeme: 100 g masla, 60 g tvarohu, 160 g syra Niva, soľ, 1,5 dl sladkej smotany

Ako na to: Maslo vymiešame do penista, pridáme pretretý tvaroh a syr, trochu soli, dobre premiešame a nakoniec zľahka vmiešame vyšľahanú smotanu. Nátierku natierame na plátky zo sendviča alebo ňou plníme slané pečivo. Podávame s čajom.

Krabia nátierka

Potrebujeme: 1 MAJOLENKU Helmans, 1 krabie tyčinky mrazené, polovica citróna

Ako na to: Krabie tyčinky povaríme 2 minúty vo vode, potom ich najemno posekáme, zmiešame s majolenkou a citrónovou šťavou.

Kyjevská sardinková nátierka

Potrebujeme: 1 konzervu sardíniok vo vlastnej šťave, 1 konzervu tuniaka, 1 konzervu tresčej pečene, 1 stredne veľká cibuľa, 2-3 vajička, citrón, horčica, korenie mleté, rasca, soľ, maslo (200 g)

Ako na to: Vajcia uvaríme natvrdo a necháme vychladnúť, do misky dáme tuniaka, sardinky a tresčiu pečeň a vidličkou rozdrobíme a premiešame. Pridáme najemno pokrájanú cibuľu, vajička nastrúhame na jemnom struháku rovno do misky. Pridáme horčicu (podľa chuti), pridáme šťavu z jednej polovice citróna (postupne primiešavame). Pridáme korenie (najlepšie cayenské), rascu, soľ podľa chuti a nakoniec primiešame maslo. Všetko pomaly premiešame vidličkou v kombinácii s lyžicou. Po vychladnutí podávame na čiernom chlebe, ozdobíme plátkom citróna a petržlenovou vňaťkou.

Miešaný tvaroh s cibuľkou a pažitkou

Potrebujeme: 100 g masla, 400 g mäkkého tvarohu, 1 dl smotany, 120 g cibule, pažitka, soľ

Ako na to: Maslo dôkladne vymiešame, pridáme pretretý tvaroh a zriedime ho so smotanou. Pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, posekanú pažitku a podľa chuti osolíme. Podávame k zemiakom uvareným v šupke alebo natierame na čierny chlieb.

Mozočková nátierka

Potrebujeme: 500 g mozočku, 1 malá cibuľka, trochu petržlenovej vňate, soľ, korenie, 1/2 lyžičky sardelovej pasty, 2 vajička, 3 lyžice oleja, pažitka, sendvič

Ako na to: Mozoček namočíme do horúcej vody a odbalíme. Na oleji speníme nadrobno pokrájanú cibuľku, pridáme posekaný mozoček, sardelovú pastu, korenie, posekanú petržlenovú vňať a podusíme. Za stáleho miešania pridáme vajička. Keď zmes zhustne, hneď ňou natierame pripravený sendvič. Podávame teplé s čajom.

Mrkvová nátierka

Potrebuje: mrkva, syrokrem, 3-5 lyžíc tatárskej omáčky, 3-4 lyžice majonézy, štipku soli, štipku vegetky, 3 strúčiky cesnaku

Ako na to: Mrkvu nastrúhať / na strúhadle nie príliš na hrubo - čiže stredne/, pridať tatársku, syrokrem, majonézu, soľ a vegetku, všetko vymiešať na natierať na topinky alebo chlebíky z hriankovača. Chuti to znamenite, ako nápoj podávame čaj.

Mrkvová nátierka

Potrebuje: na 1 osobu 2 mrkvy, tatárska omáčka, soľ, korenie, trochu cibule

Ako na to: Mrkvu postrúhame, pridáme tatársku omáčku /podľa chuti/. Do toho postrúhame cibuľu /len málo, lebo potlačí chuť mrkvy/. Podľa chuti osolíme a okoreníme.

Mäsová nátierka

Potrebuje: 200 g hovädzieho mäsa z polievky, 40 g masla, 1/4 cibule, mleté čierne korenie, horčica, soľ

Ako na to: Do vymiešaného masla zamiešame zomleté hovädzie mäso, postrúhanú alebo najemno nakrájanú cibuľu, soľ, mleté čierne korenie a horčicu.

Nátierka zo surovej pečene

Potrebuje: 200 g teľacej pečene, 50 g tvrdého syra, 50 g cibule, 20 g sladkokyslej uhorky, 2 vajcia, soľ, 10 g strúhanky

Ako na to: Umytú pečeň dvakrát pomelieme, pridáme postrúhaný syr, postrúhanú cibuľu, sladkokyslú uhorku, a posekané vajcia, podľa chuti dosolíme, zahustíme strúhankou, všetko dobre premiešame a podávame s čerstvým pečivom.

Nátierka s ovsenými vločkami

Potrebuje: 20 g ovsených vločiek. 2 dl mlieka, 150 g masla, 10 g rajčiakového pretlaku, soľ

Ako na to: Ovsené vločky vopred namočíme do mlieka. Maslo vymiešame do penista, primiešame doň napučané vločky, ochutíme rajčiakovým pretlakom a osolíme. Natierame na čierny chlieb.

Nátierka z droždia

Potrebuje: 50 g masla, 150 g cibule, 200 g droždia, 1,2 dl mlieka, soľ, 10 g strúhanky, 4 vajcia, 10 g uhorky, horčica

Ako na to: Na masle speníme cibuľu a opražíme droždie. Keď začne voňať, podlejeme ho mliekom, osolíme, zahustíme trochou strúhanky a spolu povaríme. Nakoniec primiešame nadrobno pokrúpanú salámu, natvrdo uvarené vajička, uhorku a ochutíme horčicou. Ihneď natierame na chlieb. Aby nátierka bola teplejšia, natierané chlebíčky môžeme pokvapkať roztopeným maslom a na chvíľku ich dať do rúry zapieť.

Nátierka z Nivy s pivom

Potrebuje: Plesňový syr(Niva) 250 g, maslo 125 g, 1 stredná cibuľa, cca 5 cl svetlého piva

Ako na to: Cibuľu pokrújame na veľmi malé kúsky, potom všetky zložky zmiešame dokopy, najlepšie v mixéri, pivo pridáme podľa potreby na dosiahnutie konzistencie na natieranie na čerstvý chlieb.

Nátierka z plesňového syra

Potrebuje: 1 plesňový syr (Niva), lyžička koňaku, chren

Ako na to: Syr dobre rozotrieme, vmiešame koňak, natrieme na chlieb a ozdobíme postrúhaným chrenom.

Nátierka z rýb v rajčiakovej šťave

Potrebuje: 1 krabica rýb v tomate, 100 g plesňového syra, 80 g masla, 30 g cibule, soľ, 1/4 citróna

Ako na to: Do mixéra vyklopíme konzervu rýb aj so šťavou, pridáme postrúhaný syr, maslo, nadrobno pokrájanú cibuľu, soľ, šťavu z citróna a spolu mixujeme asi 3 minúty. Podávame so slaným pečivom a čajom.

Nátierka z tresčej pečene

Potrebuje: 1 škatuľka tresčej pečene, 4 vajcia uvarené natvrdo, 20 g masla, 50 g cibule, horčica, soľ

Ako na to: Tresčiu pečeň rozotrieme, pridáme pretreté vajcia, maslo, postrúhanú cibuľu, premiešame, podľa potreby ešte rozriedime olejom z konzervy. Nakoniec ochutíme horčicou a osolíme. Podávame s pečivom a čajom.

Nátierka z tvrdého syra

Potrebuje: 100 g tvrdého syra, 1 lyžička majonézy, 1 vajce, kečup, mletá červená sladká paprika, soľ

Ako na to: Tvrdý syr pokrájame na drobné kúsky, vajce uvarené natvrdo jemne posekáme, pridáme majonézu, kečup a soľ a zamiešame. Natrieme na chlieb a posypeme červenou paprikou.

Nátierka z údeného mäsa

Potrebuje: 200 g údeného mäsa, 1 smotanový syr, 50 g majonézy, 20 g chrenu

Ako na to: Údené mäso jemne zomelieme a vmiešame do smotanového syra. Mäso i syr môžeme tiež vymixovať na jemnú kašu a primiešať majonézu s postrúhaným chrenom. Namiesto chrenu môžeme pridať 50 g nadrobno posekanej cibule

Nátierka z vaječných žĺtkov

Potrebuje: 150 g masla, soľ, 20 g horčice, 4 vajcia uvarené natvrdo, 100 g cibule, mleté čierne korenie, pažitka

Ako na to: Maslo vymiešame so soľou, horčicou a pretretými vaječnými žĺtkami, osolíme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, podľa chuti čierne korenie. Všetko zľahka premiešame. Natierame na chlieb a povrch posypeme posekanými vaječnými bielkami a pažitkou.

Nátierka zo sóje I.

Potrebuje: Sója, syr eidam, maslo Rama, cibuľa, pochúťková smotana, soľ, horčica, kyslá uhorka

Ako na to: Šálku uvarenej a dvakrát pomletej sóje (alebo rozmixovanej s trochou mlieka) vymiešame s jednou na kostičky nakrájanou cibuľou, dvoma lyžicami Rami, malou lyžičkou horčice, dvoma lyžicami postrúhaného Eidamu, jednou na drobno nakrájanou kyslou uhorkou. Posolíme. Keď je to veľmi husté, pridáme lyžičku pochúťkovej smotany. Podávame na hriankach.

Tip: Keď namáčame deň vopred sóju, zalejte ju nie studenou, ale vriacou vodou. Bude super mäkká.

Nátierka zo syra "Niva"

Potrebuje: 15-20 dkg Nivy, 2 trojuholníčky Lunex-u (prípadne iného taveného syra), kúsok masla, 3-4 strúčiky cesnaku, soľ podľa chuti

Ako na to: Pred prípravou nechajte všetky potrebné suroviny zohriať na izbovú teplotu. Nivu rozotlačte vidličkou. Do rozotlačenej Nivy pridajte tavený syr, maslo, rozotlačený cesnak. Všetko dobre vymiešajte. Nátierku dochuťte podľa potreby soľou. Nátierku natrite na staršie pečivo a nechajte v horúcej rúre zapieť cca 5-10 minút.

Do nátierky môžete pridať aj akýkoľvek nastrúhaný tvrdý syr.

NIVA nátierka a ľa ĽUBO

Potrebuje: syr Niva 15 dkg, 1 stredná cibuľa, olivy 10 – 15 ks, mlieko, maslo 5 dkg

Ako na to: Vymiešame maslo so syrom Niva potom pridáme trochu mlieka a môžeme pridať aj trochu vody z olív, keď bude mať nátierka správnu hustotu pridáme na drobno posekanú cibuľu a olivy. Krajšiu farbu nátierka získa ak budú olivy plnené kápiou. Kto má rád cesnak nemusí sa báť ho tam pridať. Dobrú chuť.

Oškvarková nátierka s cibuľou

Potrebuje: 250 g oškvariet, 50 g masla, soľ, cibuľa

Ako na to: Škvarky zomelieme na mäsovom mlynčeku, pridáme k nim bravčovú masť, podľa chuti osolíme a spolu dobre premiešame. Čierny chlieb pokrájame na tenké plátky, natierame ho škvarkovou nátierkou a ozdobíme nadrobno posekanou cibuľou.

Paprikový tvaroh

Potrebuje: 300 g tvarohu, 3 zelené papriky, 6 lyžíc smotany, soľ, 8 plátok čierneho chleba

Ako na to: Tvaroh prelisujeme a vymiešame so smotanou. Pridáme nadrobno pokrájanú papriku, soľ, dobre premiešame a natierame na čierny chlieb. Podávame s chlebom.

Paradajkovo - papriková nátierka

Potrebuje: 3 kg paradajok, 1 horčicový pohár octu, 1 horčicový pohár kryšt. cukru, 1 horčicový pohár oleja, 1 čajová lyžička soli, 1/2 kg papriky - najlepšie baranie rohy alebo feferónky

Ako na to: Umyté paradajky, olej, ocot, cukor, soľ dáme do väčšej nádoby variť tri hodiny. Keď masa začne vriieť, pokračujeme vo varení na najmenšom plameni a občas premiešame. Po zhutnutí rozmixujeme, prepasirujeme cez sitko a pridáme zomletú papriku, alebo baranie rohy, alebo feferónky aj s jaderníkom a ešte varíme pol hodinu. Po uvarení dáme do pohárikov a krátko / asi 5 min./ zasterilizujeme. Pomazánka je veľmi dobrá na špagety, k párkom a k rôznym pečeným mäsám. Z jednej dávky sa urobí asi 12 pohárikov z výživy.

Pečeňová nátierka

Potrebuje: 200 g pečene, 20 g údenej slaniny, 1 cibuľa, 1/2 strúčika cesnaku, mleté čierne korenie, majorán, 1 žltok, muškátový oriešok, soľ

Ako na to: Na rozpraženej pokrájanej údenej slanine zapeníme pokrájanú cibuľu a na nej prudko opečieme pečeň pokrájanú na kocky. Posolíme, pridáme majorán, mleté čierne korenie a rozotrený cesnak a dodusíme. Udusené zomelieme, zamiešame žltok a trochu postrúhaného muškátového orieška.

Pena z údeného mäsa

Potrebuje: 100 g vareného údeného mäsa, 60 g masla, 1 lyžička horčice, troška soli, mleté čierne korenie, karí korenie, asi 2 lyžičky šľahačky

Ako na to: Varené údené mäso dvakrát premelieme na mäsovom mlynčeku. Maslo s horčicou vymiešame, pridáme zomleté mäso a spolu vymiešame do peny. Osolíme, pridáme mleté čierne korenie, trošku karí korenia a nakoniec vmiešame šľahačku. Penou natierame chlebíčky a vrch ozdobíme kolieskami uhorky.

Perfektos-delikatesa

Potrebuje: 30 dkg Nivy, 1 kyslú smotanu, 2-3 struky cesnaku, podľa potreby

Ako na to: Nivu roztlačíme vidličkou, alebo nastrúhame. Pridáme kyslú smotanu, roztlačený cesnak a všetko dobre vymiešame na hladkú hmotu. Podávame s čímkoľvek, podľa chuti a výberu, najlepšie však s čerstvým celozrnným pečivom.

Peťova rybacia nátierka

Potrebuje: 1 konzerva sardinií, /Isabel - žlté alebo modré/, 125g masla, malá cibuľka, natvrdo uvarené vajce, horčica, kečup Gurman - jemný /ostrý/

Ako na to: Do porcelánovej misky dáme ikier zbavené sardinky, pridáme maslo a do jemna roztierame vidličkou kým sa sardinky úplne spoja s maslom. Potom pridáme najemno pokrájanú malú cibuľku, opäť vidličkou roztrieme. Pridáme kávovú lyžičku horčice /podľa chuti/a opäť vidlička, 5 kávových lyžičiek kečupu opäť vidlička a na záver vajce. Posledný krát to všetko roztierame vidličkou, kým nie je vajíčko /bielko/ úplne posekané na drobno. Natierame na rozkrojený biely rožok.

Pikantná tvarohová nátierka

Potrebuje: 250 g mäkkého tvarohu, 50 g smotanového syra, 2 lyžice pochúťkovej smotany, 1 lyžička sladkej papriky, mleté čierne korenie, soľ, 30 g cibule, 1 strúčik cesnaku

Ako na to: Mäkký tvaroh prelisujeme spolu so syrom. Pridáme pochúťkovú smotanu, papriku, mleté čierne korenie, soľ, nadrobno posekanú cibuľu a postrúhaný cesnak. Všetko spolu dobre vymiešame alebo našľaháme v mixéri. Hotovú nátierku necháme odležať.

Pórová nátierka

Potrebuje: 400 g póru, 60 g masla, 50 g droždia, 5 vajec, soľ, pažitka

Ako na to: Nadrobno pokrájaný pór podusíme na masle, pridáme rozdrobené droždie a opražíme ho. Keď začne voňať, primiešame vajcia rozšľahané so soľou a pažitkou a necháme dusiť.

Miesto póru môžeme použiť aj cibuľu, avšak potom pridáme mletú rascu.

Red'kovková nátierka

Potrebuje: zväzok red'koviek, 2 vajcia, maslo(príp. Rama), 2 syrokrémy, trochu mlieka

Ako na to: Maslo rozmiešame so syrom do penista. Pridáme postrúhané na tvrdo uvarené vajcia. Všetko dobre rozmiešame a nakoniec pridáme nadrobno postrúhanú red'kovku. Ak je pomazánka hustá, pridáme trochu mlieka. Nakoniec dochutíme podľa potreby.

Roquefortová nátierka

Potrebuje: 200 g roquefortu, 1 smotanový syr, 100 g masla, rasca, mletá paprika, 1/2 dl mlieka, pažitka

Ako na to: Roquefort a smotanový syr dáme do mixéra, pridáme po kúsku maslo, potlčenú rascu, mletú papriku, mlieko a všetko spolu zmixujeme na hladkú nátierku, ktorou potierame plátky sendviča a posypeme umytou posekanou pažitkou.

Rybacia nátierka jednoducho

Potrebuje: konzerva rýb v oleji, majonéza

Ako na to: Z rýb odstránime kostičky (nie je nutné), dáme ich do taniera alebo misky a vidličkou rozmliaždime. Zamiešame s olejom z konzervy. Pridáme majonézu podľa chuti (cca 150g) a zamiešame. Výborné na jednohubky, či chlebičky (k vínu), ale i klasické raňajky

Salámová nátierka

Potrebuje: 60 g parížskej alebo šunkovej salámy, 50 g masla, soľ

Ako na to: Do vymiešaného masla pridáme posekanú alebo zomletú salámu, podľa chuti dosolíme a premiešame.

Sardinková nátierka

Potrebuje: 2 natvrdo uvarené vajcia, 30 g masla, 1 konzerva sardiniiek, 1 mladá sladkokyslá uhorka, 1 malá cibuľa, soľ, 1 lyžička citrónovej šťavy

Ako na to: Vychladnuté vajcia jemne postrúhame, primiešame maslo. Sardinky vidličkou roztlačíme a postupne ich i s olejom zašľaháme do vaječnej zmesi. Nakoniec primiešame nadrobno posekanú

a cibuľu. Vmiešame do peny, dochutíme soľou a citrónovou šťavou.

Sardinková nátierka 2.

Potrebuje: 4 sardinky, 1 uvarený žltok, 40 g masla, 1/4 cibule, niekoľko koliesok citróna, soľ

Ako na to: Zo sardiniiek odstránime chrbtové kosti, pridáme maslo, uvarený žltok, cibuľu pokrájanú nadrobno a soľ a dobre vymiešame. Natrieme na opečené chlebičky alebo kolieska rožkov.

Ozdobíme kolieskom citróna bez kôry.

Sardinková nátierka 3.

Potrebuje: 1 konzerva sardiniiek aj s olejom, 50 g masla, 50 g smotanového syra, soľ, citrónová šťava, 10 g cibule

Ako na to: Sardinky roztlačíme vidličkou a zmiešame spolu s olejom. Do misy dáme maslo, postrúhaný alebo prelisovaný syr a vymiešame. Zmiešame spolu so sardinkami, podľa chuti osolíme, pridáme citrónovú šťavu a na drobno posekanú cibuľu. Všetko dobre premiešame a hotovú nátierku natierame na chlebičky, ktoré potom ozdobíme plátkami citróna a bylčkou zeleného petržlenu.

Sardinková nátierka 4.

Potrebuje: konzervu sardiniiek, cibuľu, zelenú papriku, mäkký syr /bambino/, maslo, kečup a horčica

Ako na to: Zo sardiniiek odstránime drobné kostičky, pridáme na drobno posekanú cibuľu, zelenú papriku a ostatné prísady, všetko dobre vymiešame a s chuťou môžeme konzumovať /pečivo, chlieb, topinky/. Dobrú chuť!

Sardinková nátierka s vajcami

Potrebuje: 100 g masla, 1 krabica sardiniiek, 2 vajcia, 2 rajčiaky, kyslá uhorka, citrónová šťava

Ako na to: Maslo dobre vymiešame do spenia, pridáme sardinky aj s kostičkami, dobre vymiešame, prikvapkáme olej so sardiniiek a pridáme natvrdo uvarené pretlačené žĺtky a nadrobno posekané uvarené bielky. Všetko spolu dobre premiešame. Natreté chlebíky ozdobíme kolieskami rajčiaka, prípadne kyslej uhorky a pokvapkáme citrónovou šťavou.

Sójová majonéza

Potrebuje: 250 ml sójového mlieka, 200 ml rastlinného oleja, 1/2 lyžičky morskej soli, 1 lyžicu sušenej cibule, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice citrónového koncentrátu

Ako na to: Najskôr všetky prísady (okrem citrónového koncentrátu) rozmixujeme. Mixujeme asi 5 minút. Potom prelejeme obsah do vysokej nádoby a metličkou pomaly vmiešame citrónový koncentrát. Nádobu uzavrieme a dáme do chladničky vychladit'.

Syrová nátierka

Potrebuje: tvrdý syr /tehla/, maslo 1:1 tatárska omáčka /majolka, jogurt/ cesnak podľa chuti.

Ako na to: Syr postrúhame, cesnak popučíme a všetko dobre zmiešame a natierame na sendvič alebo biely chlieb.

Syrová nátierka s vajcom

Potrebuje: 1 vajce, 60 g masla, 120 g mäkkého syra, 1 malá lyžička horčice, 1 malá cibuľa, pažitka, mleté čierne korenie, soľ

Ako na to: Vajce uvaríme na tvrdo a vychladnuté postrúhame. Potom ho v miske rozotrieme s maslom, pridáme syr, horčicu, postrúhanú cibuľu, posekanú pažitku, mleté čierne korenie a dochutíme soľou. Dobre vymiešame a potrieme pripravené chlebíčky.

Syrová pomazánka

Potrebuje: 15 dkg pomazánkové maslo, 2 natvrdo uvarené vajčka, 5 dkg eidam syr, horčica, soľ, kyslá uhorka.

Ako na to: V miske rozotrieme pomazánkové maslo s horčicou, soľou a žĺtkami z uvarených vajčiek. Potom pridáme nastrúhaný syr, nastrúhané bielky a kyslú uhorku, osolíme, ochutíme horčicou. Mažeme na tmavý chlieb a zdobíme plátkami rajčín.

Syovo-drožd'ová nátierka

Potrebuje: droždie, lunex, maslo, soľ, petržlen. vňať, cibuľka

Ako na to: Na troške oleja opražíme cibuľku, pridáme rozmrvené droždie a necháme rozpustiť, pridáme lunex, trošku masla. Spolu vymiešame do hladka, na záver pridáme štipku soli a petržlen. vňať.

Tatárska nátierka

Potrebuje: 200 g hovädzej sviečkovice, 1 žltok, horčica, cibuľa, pažitka, soľ, mleté čierne korenie

Ako na to: Umyté a osušené mäso jemne zomelieme, vmiešame doň žltok, horčicu, pridáme jemne posekanú cibuľu a pažitku. Podľa chuti osolíme, okoreníme a ešte spolu dobre zamiešame. Hotovú natierame na hrianky zo sendviča. Povrch môžeme ozdobiť kolieskami cibule.

Tofu nátierka

Potrebuje: 25 dkg bieleho tofu, 1 kvasnice, majoránku, soľ, cesnak, cibuľa, olej

Ako na to: Upražíme 1 väčšiu cibuľku na oleji do ružova a pridáme rozdrobené kvasnice. Keď začnú voňať pridáme nastrúhané tofu (na väčšom struháčku). Pomiešame a hneď dochutíme majoránkov, soľou a napokon cesnakom (podľa chuti). Dusíme asi 5 min. Podávame na čerstvom chlebe.

Tvarohová nátierka

Potrebuje: 400 g mäkkého tvarohu, 80 g masla, 1 dl kyslej smotany, 50 g cibule, pažitka, mletá červená paprika, soľ

Ako na to: Mäkký tvaroh rozmiešame s maslom, soľou a smotanou. Pridáme postrúhanú cibuľu a posekanú pažitku. Posypeme červenou paprikou.

Tvarohová nátierka 2.

Potrebuje: 1 tvaroh, 1 cibuľu, 3 natvrdo uvarené vajcia, 1 mrkvu, 1-2 kyslé uhorky, 1 majolka, soľ

Ako na to: Tvaroh vymiešame s nadrobno pokrájanou cibuľou, postrúhanou mrkvou, pokrájanými vajčkami, postrúhanými alebo pokrájanými kyslými uhorkami. Pridáme majolku, podľa chuti soľ a dobre premiešame.

Tvarohová nátierka 3.

Potrebuje: 1 tvaroh, 1/2 tatárskej omáčky 1 malú cibuľu, 1/2 káv. lyžičky červenej papriky - sladkej, 1 káv. lyžičku podravky

Ako na to: Do mixéra (alebo ručného mixéra) dáme rozmixovať na malé kúsky cibuľu. Pridáme tvaroh, tatársku omáčku, červenú papriku a podravku. Všetko dobre pomixujeme a podávame na chlieb alebo pečivo.

Tvarohová nátierka narýchlo

Potrebuje: tvaroh, tatársku omáčku, 3 vajčka, mrkvu, zavárané uhorky, vegetu, soľ, čierne korenie, bazalku, horčicu

Ako na to: Tvaroh dobre rozotrieme vmiešame tatársku, horčicu. Uvaríme si vajčka na tvrdo nakrájame si ich na drobné kocky. Surovú mrkvu nastrúhame nadrobno, taktiež uhorky. Dochutíme koreninami. Vrch posypeme vegetou a položíme list z bazalky. Prajem dobrú chuť.

Tvarohová nátierka s lososom

Potrebuje: 40 g masla, 40 g lososa, 160 g tvarohu, 0,5 dl smotany, soľ, zelená petržlenová vňať

Ako na to: Maslo vymiešame s rozomletým lososom, primiešame pretretý tvaroh, smotanu, podľa chuti osolíme a dobre spolu vyšľaháme. Hotovú nátierku ozdobíme lososom a zelenou petržlenovou vňaťou.

Tvarohová nátierka s mrkvou

Potrebuje: 1 žltok, 10 g práškového cukru, 50 g masla, 150 g tvarohu, 100 g mrkvy, 20 g orechov

Ako na to: Žltky s cukrom vymiešame do penista, pridáme maslo, pretretý tvaroh, nadrobno postrúhanú mrkvu a mleté orechy. Všetko spolu dobre premiešame. Natierame na chlieb alebo na hrianky so sendviča.

Tvarohová nátierka s pórom

Potrebuje: 1 tvaroh, 1 obyč. maslo, 1 pór, 2 lyžičky tatárskej omáčky, soľ

Ako na to: Zmäknuté maslo vymiešame s tvarohom, pridáme na kolieska nakrájaný pór, tatársku omáčku a dosolíme podľa chuti. Podávame s bielym chlebom. Je to ňuf! :O)

Tvarohová nátierka s rajčiakmi

Potrebuje: 300 g sladkého tvarohu, 50 g masla, rasca, 200 g rajčiakov, 2 zelené papriky, soľ

Ako na to: Maslo vymiešame, pridáme k nemu pretretý tvaroh, soľ, tlčenú rascu a rajčiaky posekané nadrobno. Dobre rozmiešame, natrieme na chlieb a zdobíme kolieskami zelenej papriky.

Tvarohová nátierka so salámou

Potrebuje: 250 g tvarohu, 150 g šunkovej salámy, 3 vajcia uvarené natvrdo, 30 g cibule, 15 g sladkokyslej uhorky, soľ, zelená petržlenová vňať

Ako na to: K pretretému tvarohu pridáme nadrobno pokrúpanú salámu, vajcia, cibuľu a všetko dobre premiešame v mixéri asi 2 minúty. Pridáme sladkokyslú uhorku nakrájanú na kocky, soľ a zelenú petržlenovú vňať a znovu mixujeme asi minútu. Natierame na maslom natretý chlieb alebo pečivo.

Tvarohová nátierka so šunkou

Potrebuje: 300 g jemného tvarohu, 150 g šunky, 1 dl kyslej smotany, soľ, pažitka

Ako na to: Tvaroh prelisujeme, dobre rozmiešame, pridáme soľ, smotanu, nadrobno pokrúpanú šunku, posekanú pažitku a všetko ešte raz dobre premiešame.

Podávame s čiernym chlebom alebo mliekom.

Tvarohovo salámová nátierka

Potrebuje: 1 tvaroh, 10 dkg diét. salámy, 2-3 strúčiky cesnaku, asi krabičku mäkkých trojuholníčkov, alebo iného mäkkého syru, maslo

Ako na to: Salámu si nastrúhame na jemnom strúhadle a všetko spolu mixujeme šľahačom do spenenia. Podávame so zeleninou. Dobrú chuť

Údená pomazánka

Potrebuje: 1 netučný tvaroh, 20 dkg údený syr výraznej chuti, 1 malá majolka, soľ, 3 lyžice mlieka, petržlen. vňať, rajčiny, paprika.

Ako na to: Tvaroh rozšľaháme s mliekom, jemne nastrúhaným syrom, majonézou a soľou. Mažeme na chlieb a zdobíme kolieskami rajčín, zelenou paprikou a kučeravou petržlenovou vňaťou.

Údenáčová nátierka

Potrebuje: 2 údenáče, 1 uvarený žĺtok, 20 g masla, 40 g cibule, 1 jablko, 1 lyžička horčice, soľ

Ako na to: Z údenáčov vyberieme kosti a rozotrieme ich uvareným žĺtkom, maslom a postrúhanou cibuľou. Pridáme postrúhané jablko s horčicou, dosolíme premiešame a natrieme na chlieb.

Vajcová nátierka

Potrebuje: 30 g sardelovej pasty, 100 g masla, 4 vajcia, 10 g čerstvého droždia, 20 g cibule, 20 g horčice, zelená petržlenová vňať, mleté čierne korenie, soľ

Ako na to: Sardelovú pastu alebo sardinky dobre rozotrieme s maslom, primiešame nadrobno posekané vajcia uvarené natvrdo, jemne nakrájanú zelenú petržlenovú vňať, horčicu, mleté čierne korenie, rozmrvené droždie a postrúhanú cibuľu a dobre premiešame.

Vaječná nátierka

Potrebuje: 4 vajcia, 80 g masla, 1 cibuľa, 100 g salámy, soľ, horčica, pažitka

Ako na to: Vajcia uvaríme natvrdo. Potom ich olúpeme, rozkrojíme, žĺtky vyberieme a vymiešame s maslom do peny. Pridáme nadrobno posekanú cibuľu, posekané bielky, 50 g salámy, dochutíme soľou a horčicou. Všetko spolu premiešame a natrieme na krajce chleba, ktoré ozdobíme kornútkami sformovanými zo zvyšnej salámy a posekanou pažitkou.

Výborná rybacia nátierka

Potrebuje: 1 krabička rýb /najlepšie sardinky v oleji/, 1 krabička syrokrému - 3 ks, 2 lyžice horčice, 2 lyžice chrenu, 1-2 cibule, trochu vegety, 1 celé maslo

Ako na to: Sardinky, syry, horčicu, chren, cibule a vegetu rozmixujeme a nakoniec pridáme maslo. Potom podávame.

Zapekanky

Potrebuje: kúsky chleba - aj starší, maslo, horčica, mäkká saláma, paprika - červená - zelená, rajčiny, tvrdý syr na strúhanie, trochu oleja, prísady a korenie podľa chuti

Ako na to: Na vymastený(olejom)plech poukladáme krajce chleba, ktoré jemne natrieme maslom, horčicou a poukladáme na to všetky prílohy. Zapečieme.

Škvarková nátierka

Potrebuje: 20 dkg škvariet, 3 varené vajcia, 8 dkg cibule, 3 lyžice horčice, čierne korenie, soľ

Ako na to: Škvarky zomelieme spolu s uvarenými vajčkami a cibuľou, pridáme horčicu, soľ, čierne korenie a dobre spolu vymiešame. Podávame s tmavým chlebom a uhorkou.

Šunková nátierka

Potrebuje: 100 g šunky, 80 g masla, 1 lyžica horčice, 2 lyžice mlieka alebo smotany, 2 vajcia, 1/4 cibule, 1 malá kyslá uhorka, soľ

Ako na to: Do mixéra vložíme šunku pokrúpanú na kocky, maslo, horčicu, mlieko alebo smotanu, pokrúpané vajcia uvarené natvrdo a soľ a zmixujeme. Nakoniec pridáme cibuľu a uhorku pokrúpanú nadrobno, premiešame a natrieme na chlieb.

Šunková nátierka 2.

Potrebuje: 300 g šunky, 80 g masla, soľ, reďkovka

Ako na to: Šunku pomelieme, pridáme maslo, soľ a dobre vymiešame. Nátierkou natrieme čierny chlieb a ozdobíme kolieskami reďkovky.

Šľahačkový chren

Potrebujeme: 1/4 litra šľahačkovej smotany, 100 g postrúhaného chrenu, soľ, cukor, citrónová šťava

Ako na to: Dobre schladenú šľahačkovú smotanu ušľaháme do tuha. Primiešame do nej jemne postrúhaný chren, podľa chuti pridáme soľ, práškový cukor a citrónovú šťavu. Všetko spolu zamiešame.

V. S Ó J A

Línia na ihle

1 balíček bieleho Tofu syra

200 g diétnej šunky vcelku

240 g eidamu

4 polovičky broskýň (môže byť aj kompót)

Marináda: sójová omáčka, vegeta, pretlačený strúčik cesnaku

Cestičko: 150 ml piva, 150 ml mlieka, 1 vajce, 200 g hladkej múky, soľ
olej na vyprážanie

Tofu pokrájame na väčšie kocky a dáme na pol hodiny do marinády so sójovej omáčky, vegety a pretlačeného cesnaku. Šunku, eidam a broskyne pokrájame na rovnaké kocky. Na ihlu napichujeme striedavo tofu, šunku, eidam a broskyniu. Vajce, pivo, mlieko a štipku soli vymiešame a pridáme múku až do zhustnutia. Pripravené ihly obalíme v tomto cestíčku a vyprážame na oleji pri miernej teplote, aby sa cestíčko pripieklo. Počas pečenia aspoň 3-krát obraciame. Podávame s čerstvou zeleninou.

Šalát Coloseum

100 g sójového granulátu s príchut'ou šunky

300 g cestovín

100 g majolky

2 lyžice jogurtu

4 rajčiny

100 g kukurice

100 g ementálu

1 lyžica kečupe

troška cukru

soľ

mleté čierne korenie

citrónová šťava

1 hlávkový šalát

Do osolenej vody dáme variť cestoviny. 5 minút pred dovarením vložíme sójový granulát a dovaríme spoločne. Cestoviny s granulátom scedíme a dáme vychladnúť. Vychladené zmiešame s nadrobno pokrájanými rajčinami a syrom, pridáme majolku s jogurtom a kukuricou, dochutíme, premiešame a podávame vychladené, obložené listami hlávkového šalátu.

Pastiersky sójový šalát

1 balenie ružových kociek – sója
2 kocky bujónu
200 g ovčieho (kozieho alebo balkánskeho) syra
4 lyžice olivového oleja
zmes sekaných bylín (petržlen, medovka, šalvia)
3 lyžice brusnicového alebo ríbezľového kompótu
olivy
feferónky
2 sparené ošúpané rajčiny
niekoľko guličiek čierneho korenia
niekoľko guličiek nového korenia
citrónová šťava
hlávkový šalát

Podľa návodu na obale pripravíme sójové kocky, celé korenie dáme do vody a povaríme. Scedíme. Vychladené kocky zmiešame s nakrájanými surovinami a necháme 3 hodiny marinovať. Podávame vychladené, obložené hlávkovým šalátom a s pečivom.

Sójová drť s ananásom a paprikami

1 červená a zelená paprika
250 g ananásovej dužiny
1 zväzok mladej cibulky
2 lyžice oleja
1-2 feferónky
250 g sójovej drte (alebo aj mleté mäso)
125 ml vývaru (aj z kocky)
6 lyžíc kečupu s karí
soľ, korenie
štipka cukru

Papriky očistíme a pokrájame na slížiky. Ananásovú dužinu pokrájame na kocky. Cibulky očistíme a pokrájame na kúsky. Feferónky pokrájame na jemné kolečka. V panvici rozohrejeme olej, pridáme pripravenú sóju (namočené) a prepečieme. Vložíme pokrájané papriky, ananás a feferónky. Do vývaru vmiešame kečup s karí a vylejeme do panvice. Prikryté dusíme asi 15 minút. Asi 5 minút pred dokončením vmiešame cibuľku. Osolíme, okoreníme a prisladíme. Podávame s ryžou.

TOFU na čínsky spôsob

400 g syra Tofu
1 väčšia cibuľa
3 strúčiky cesnaku
3-4 PL sójovej omáčky
½ KL mletého čierneho korenia
1 KL drvenej rasce
1 KL mletej červenej papriky
1 PL cukru
½ KL karí korenia
2 PL oleja
1 PL kečupu

Tofu pokrájame na kocky, vložíme do misky a pokropíme sójovou omáčkou. Pridáme korenia, papriku a drvenú rascu. Pokvapkáme olejom a necháme asi 20 minút odstáť. Na panvici zohrejeme 2 PL oleja a kocky Tofu pražíme 7 – 10 minút. Vyberieme ich na tanier. Vo výpeku speníme cibuľu a rozotrený cesnak, pridáme cukor a miešame, kým sa nerozpustí. Pridáme syr a papriku pokrájanú na pásiky. Ochutíme kečupom, karí korením, soľou, podlejeme malým množstvom vody a prikryté dusíme na miernom ohni 10 – 15 minút. Podávame s ryžou.

TOFU s cestovinou

250 g syra Tofu (môže byť aj ovčí syr)
2 PL sójovej omáčky
1 KL vegety
1 KL čierneho korenia
200 g cestovín (špirálky, mušličky, mašličky...)
4 PL rastlinného oleja
3 papriky
3 rajčiny
1 malú šalátovú uhorku
200 g sterilizovanej kukurice
1 biely jogurt
3 PL majonézy
posekaná bazalka
čerstvo pomleté biele korenie

Syr Tofu nakrájame na kocky, vložíme do sójovej omáčky pomiešame s vegetou a korením. Necháme pol hodiny odstáť. Cestovinu uvaríme v osolenej vode a pridáme do nej 2 PL oleja – aby sa nelepila. Uvarenú scedíme, prepláchneme studenou vodou a pokvapkáme zvyšným olejom. Uhorku nakrájame na hranolčeky a zľahka miešame s pokrájanými rajčinami, paprikami, kukuricou, syrom a s cestovinou. Jogurt vymiešame s majonézou, pridáme posekanú bazalku, čerstvo pomleté biele korenie a vylejeme na cestovinu so zeleninou.

TOFU „Alfa bio“

400 g TOFU
1 väčšia cibuľa
olej
rasca drvená
karí korenie
4 PL sójovej omáčky
3-4 PL kečupu
2 PL hladkej múky
100 ml pochúťkovej smotany alebo jogurt
400 ml mlieka

TOFU nakrájame na rezance, ochutíme sójovou omáčkou, rascou. Na oleji speníme cibuľu, pridáme TOFZ, chvíľu podusíme, opatrne premiešame. Ochutíme karí korením, pridáme kečup a v mlieku rozmiešanú múku a smotanu. Opatrne miešame, až kým neprevrie. Podávame s knedľou alebo so zemiakmi.

TOFU krém s banánom

1 dl ovocná šťava alebo mlieko
200 g TOFU
2 banány
1 PL medu
1-2 PL granka
citrónová šťava

Všetko dáme do mixéra a rozmixujeme. TOFU krém nalejeme do pohárov, ozdobíme kokosovou múčkou, orechami, ovocím.

TOFU rezeň v cestíčku

400 g TOFU
5 PL sójovej omáčky
koreniny
soľ
vajcia
múka
mlieko

TOFU nakrájame na plátky asi 1 cm hrubé, poukladáme vedľa seba do nádoby a zalejeme marinádou. Marinujeme aspoň 12 hodín. Rezne obalíme v cestíčku a vyprážame. Podávame so zemiakmi a tatárskou omáčkou z TOFU alebo zeleninovým šalátom.

Marináda: 5 PL sójovej omáčky, 15 lyžíc vody, 1KL drvenej rasce, majoránky, vegeťy a soľ.
Tatárska omáčka: 100 g TOFU, uhorka, cibuľka, soľ, mlieko, voda – rozmixujeme, dochutíme podľa vlastnej chuti.

TOFU na srbský spôsob

300 g TOFU
1 malé lečo (paprika, paradajky)
150 g hrach (sterilizovaný alebo mrazený)
3 PL oleja
3 PL sójovej omáčky
1 väčšia cibuľa
1 veľký hlávkový šalát
60 g kapie
60 g tvrdý syr
soľ
rasca, vegeta, červená paprika, grilovacie korenie

TOFU pokrájame na kocky, ochutíme sójovou omáčkou, koreninami (rasca, vegeta, paprika) a chvíľu necháme stáť. Pridáme grilovacie korenie a potom na oleji rýchlo opečieme. Cibuľku podusíme na oleji, pridáme lečo, hrášok, opečené TOFU. Dochutíme soľou, vegetou. Podávame na šalátových listoch, posypané syrom. Ozdobíme kapiou alebo zelenou paprikou. Príloha: zemiaky, ryža, zeleninový šalát.

TOFU na kantonský spôsob

320 g TOFU
voda
soľ
1 ks väčšej cibule
pór
200 g čerstvej bielej kapusty
chilli korenie
1 KL solamylu
kapia
80 g šampiňónov
zázvor
grilovacie korenie
drvená rasca

TOFU nakrájame na kocky, pokvapkáme sójovou omáčkou, ochutíme grilovacím korením, drvenou rascou, olejom, premiešame a necháme postáť. Potom krátko opečieme a vyberieme na tanier. Do oleja pridáme nakrájanú cibuľu, kapustu nakrájanú na kúsky, pór, šampiňóny. Všetko zarestujeme na oleji, pridáme soľ, zázvor, sójovú omáčku, opečené TOFU. Podlejeme vodou, zahustíme solamylom. Môžeme dochutiť chilli korením. Príloha – ryža, pečené alebo varené zemiaky.

Zapekané zemiaky s údeným TOFU

asi 500 g zemiakov uvaríme v osolenej vode, pokrájame na tenké kolieska, ochutíme ich opraženou cibuľkou a 2 strúčikmi cesnaku, posypeme rascou a korením

asi 250 g údeného TOFU pokrájame na tenké plátky, pokropíme sójovou omáčkou, primiešame k zemiakom.

Vymastíme ohňovzdornú misu, vysypeme strúhankou a naplníme zmesou. Posypeme strúhaným syrom (asi 100 g) a polejeme kyslou pochúťkovou smotanou, do ktorej sme rozmiešali 2 vajcia, pažítku alebo petržlenovú vňať.

Podávame s rôznymi šalátmi.

VI. C e s t o v i n y

Cestovinový šalát s paprikou

500 g menších cestovín
3 papriky
1 nožičku klobásy
4 strúčiky cesnaku
olej, ocot, soľ
mleté čierne korenie, petržlenová vňať

Papriku očistíme, nakrájame na rezance, cesnak očistíme a nasekáme. Klobásku nakrájame na kolieska. Papriku, cesnak a klobásku vmiešame do olejovej marinády a necháme odstáť. Cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve osolenej vody podľa návodu na obale, zlejeme a necháme odkvapkať. Premiešame s paprikou, cesnakom a klobáskou, podľa potreby pridáme olej, šalát musí byť vláčný, a dosolíme. Podávame posypaný petržlenovou vňaťou.

Špagety pre labužníkov

500 g špagiet
2 nožičky domácej klobásy
2 väčšie cibule
150 g paradajkového pretlaku
3-4 lyžice jemného alebo pikantného kečupu
0,5 dl vody
200 g postrúhaného eidamu alebo iného tvrdého syra
2-3 lyžice oleja,
soľ
čierne mleté korenia

Na rozohriatom oleji speníme posekanú cibuľu, pridáme klobásku pokrúpanú na kolieska a tie prekrojíme ešte napoly. Dobre ich opražíme, pridáme pretlak rozriedený vodou, posolíme, okoreníme a za občasného miešania podusíme. Nakoniec premiešame ešte s kečupom. Podľa návodu uvaríme v slanej vode špagety, scedíme ich, premiešame s pár kvapkami oleja, aby sa nezlepili a rozdelíme na nahriate tanieri. Polejeme ich paradajkovo-klobásovou zmesou a posypeme strúhaným syrom.

Dobrá rada: Vítanou obmenou namiesto klobásy je syr tofu, ktorý najprv na hrubšie postrúhame, pokvapkáme sójovou omáčkou, až potom opražíme. V letnej sezóne môžeme namiesto pretlaku použiť čerstvú paradajku.

Špagety s mrkvou a pažitkou

Špagety podľa potreby
zväzok mladej mrkvičky
kúsok masla
1 lyžička karí korenia
soľ
kyslá smotana
pažitka

Špagety uvaríme obvyklým spôsobom. Na masle udusíme mrkvu pokrújanú na tenké kolieska a tie môžeme prekrojiť ešte na poly. Posolíme, okoreníme karí korením a dochutíme kyslou smotanou. Premiešame s uvarenými špagetami a štedro posypeme posekanou pažitkou.

Bolonské vegetariánske špagety

1 balíček špagiet
soľ
2 lyžice olivového oleja
1 cibuľa
100 g nakladaných olív
2 červené papriky
3-4 paradajky
2 strúčiky cesnaku
40 g parmezánu
bazalka

Cibuľu očistíme, pokrájame nadrobno a usmažíme ju na oleji do sklovita. Papriku očistíme, pokrájame na rezančeky, pridáme k a spolu smažíme ďalej. Primiešame ošúpané a pokrújané paradajky, popučený cesnak, ochutíme a dusíme spolu asi 10 minút. Odstavíme a vmiešame ešte polovicu syra postrúhaného na jemné plátky. Špagety uvaríme v osolenej vode, scedíme, zmiešame s pripravenou zmesou a rozdelíme na teplé taniere. Posypeme zvyšným syrom, olivami a jemne potrhávanými lístočkami bazalky.

Dobrá rada: Ak bazalku krájame, stráca arómu a pomliaždi sa, preto ju radšej opatrne potrháme rukami. Ak nemáme čerstvú bazalku, použijeme sušenú, pridáme ju však do zmesi pri dusení.

Syrové špagety s hráškom

500 g špagiet
100 g oravskej slaniny
1 lyžicu oleja
150 g zeleného hrášku (mrazený, sterilizovaný, v sezóne čerstvý)
200 g syra mascarpone (môžeme nahradiť syrokrémom)
3-4 lyžice šľahačkovej smotany
1 strúčik cesnaku
soľ
čierne mleté korenie
trochu tvrdého strúhaného syra na posypanie

Slaninku pokrájame nadrobno a popražíme na oleji. Pridáme k nej popučený cesnak a ešte chvíľu popražíme. Osobitne povaríme hrášok, scedíme a pridáme k slaninke, spolu so syrokrémom a smotanou. Na miernom ohni urobíme omáčku a ochutíme ju. Špagety uvaríme v slanej vode obvyklým spôsobom, scedíme a premiešame ich so syrovo – hráškovou omáčkou (ak treba, rozriedime ju lyžičkou vody zo špagiet). Na tanieroch ešte jemne posypeme strúhaným syrom. Môžeme podávať s krehkým hlávkovým šalátom.

Dobrá rada: Ak chceme mať pikantnejšie špagety, omáčku pripravíme so syrom Niva . potom ju už nemusíme soliť. Kto má rád v jedle cesnak, môže pridať o 1-2 strúčiky viac.

Provensálske makaróny

1 menší baklažán
1 menšiu cukinu
2 lyžice oleja
2 strúčiky cesnaku
1 lyžicu rajčiakového pretlaku
1 lyžicu provensálskeho korenia
zeleninový vývar (v kocke)
40 g makarónov
1 lyžicu parmezánu
soľ

Baklažán a cukinu očistíme a opražíme na 2 lyžiciach oleja. Pridáme pretlačený cesnak, rajčiakový pretlak, provensálske korenie. Za občasného miešania prilejeme trochu zeleninového vývaru, dochutíme. Medzitým uvaríme makaróny a dáme odkvapkať. Všetko spolu zmiešame, posypeme parmezánom a podávame. Ozdobíme petržlenovou vňaťou.

Švajčiarsky zemiakový šalát

200 g šalátových zemiakov
1 veľkú cibuľu
2 lyžice oleja
2 lyžice octu a trochu zeleninového vývaru
½ viazaničky reďkovky
1 lyžicu bylinkového oleja
20 g ementálu alebo iného syra

Zemiaky očistíme, umyjeme a nakrájame na kocky. Uvaríme a dáme vychladnúť. Cibuľu očistíme a nakrájame nadrobno. Zmiešame s vychladnutými zemiakmi a polejeme marinádou z 2 lyžíc oleja, octu a zeleninového vývaru. Reďkovky umyjeme a nakrájame na menšie kúsky. Zamiešame do zemiakov a polejeme bylinkovým olejom. Nakoniec šalát posypeme postrúhaným syrom. Podávame samostatne, bez ďalších príloh.

Palacinky plnené a zapečené

150 g hladkej múky
375 ml minerálky
2 vajcia
soľ
- vypracujeme cesto na palacinky
olej na smaženie
2 cibule
2 strúčiky cesnaku
3 lyžice olivového oleja
725 ml konzerva rajčín v konzerve
100 ml rajčinového pretlaku
čierne korenie
sladká paprika
3 výhonky čerstvej bazalky
230 ml olív plnených paprikami
200 g čerstvého syra
30 g strúhaného parmezánu

Z cesta na palacinky upečieme asi 6 ks omeliet a necháme vychladnúť.

Cibuľu a cesnak očistíme a najemno pokrájame. Olivový olej zohrejeme, cibuľu a cesnak na ňom krátko orestujeme, pridáme rajčinový pretlak a kúsky rajčín, premiešame a všetko približne 5 minút povaríme. Čerstvú bazalku otrháme. Plnené olivy necháme odkvapkať a nasekáme na plátky. Čerstvý syr nakrájame na kocky. Syr a olivy primiešame k rajčinám, prehrejeme a asi s dvomi tretinami zmesi potrieme palacinky. Posypeme polovicou bazalky a pevne zvinieme. Potom ich nakrájame na široké kolečka a poukladáme do zapekacej misy rezom hore. Medzery v miske vyplníme ostatnou zmesou a nakoniec posypeme strúhaným syrom.

Zapekáme v predhriatej rúre (elektrický šporák 200 °C, plyn stupeň 3) asi 20 minút. Pred podávaním ozdobíme bazalkou.

Cestovinový šalát s kuracím mäsom a natvrdo uvareným vajcom

400 g kuracích prs
soľ, mleté biele korenie
3 lyžice olivového oleja
200 g špagiet
150 g póru
4 rajčiny
3 vajcia
zväzok pažítky

Zálievka:

180 g ľahkej majonézy
2-3 lyžice ostrého kečupu
¼ lyžičky farebného korenia
2 strúčiky cesnaku

Kuracie prsia umyjeme, osušime a opatrne ich naklepeme (najlepšie cez fóliu). Z oboch strán osolíme a okoreníme. Mäso opečieme zvolna na 2 lyžiciach oleja. Opečené kuracie prsia vyberieme a necháme vychladnúť. Potom ich nakrájame na kocky. Špagety uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Scedíme ich a prepláchneme studenou vodou. Necháme odkvapkať a omastíme olivovým olejom. Pór očistíme a nakrájame na tenké kolečka aj so zelenou časťou. Rajčiny sparíme vriacou vodou a olúpeme. Pokrájame na kocky. Vajčka uvaríme na tvrdo, olúpeme a pokrájame na kolečka.

Na zálievku zmiešame majonézu s kečupom a korením a pridáme prelisovaný cesnak. V mise premiešame všetky suroviny okrem vajec a pokvapkáme zálievkou. Šalát ľahko premiešame, obložíme vajíčkami a necháme asi 30 minút vychladnúť.

Obmena:

Miesto špagiet môžeme použiť akékoľvek iné cestoviny a kuracie mäso môžeme zameniť za hydinové pečenky, čerstvého tuniaka alebo zvyšky rôzneho mäsa, príp. sójového.

Mašličky s rajčiakmi a olivami

350 g mušličiek
soľ
4 mäsité rajčiny
200 g mozarely
10 čiernych olív (bez kôstky)
1 viazanička bazalky
5 PL olivového oleja
2 strúčiky cesnaku
čerstvo zomleté čierne korenia

Mašličky uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Scedíme, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Rajčiny sparíme, ošúpeme a pokrájame, Mozarelu pokrájame na malé kocky. Olivy roz – štvrtíme. Bazalku umyjeme a osušime, lístky otrháme a nakrájame na malé pásiky. V hlbokej panvici zohrejeme olej a ošúpané strúčiky cesnaku v ňom opečieme do zlatohneda. Potom cesnak z panvice vyberieme. Cestoviny zľahka premiešame v cesnakovom oleji a dáme ich do veľkej misy. primiešame nakrájané rajčiny, mozarelu, olivy a bazalku. Šalát pikantne dochutíme soľou a korením.

Cestovinový šalát so špargľou a šampiňónmi

300 g menších cestovín
2 cibule
1 konzervu sterilizovanej špargle
400 g šampiňónov
4 paradajky
80 g strúhaného syra
4 PL masla
2 PL kyslej smotany
125 ml sladkej smotany
soľ
mleté čierne korenie

Cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve osolenej vody, zlejeme a necháme odkvapkať. Cibuľu ošúpeme, nakrájame, špargľu zlejeme, necháme odkvapkať a nakrájame. Šampiňóny očistíme, umyjeme a nastrúhame na plátky, paradajky očistíme a nadrobno nakrájame. Na panvici rozpustíme maslo, pridáme cibuľu, šampiňóny, opečieme, pridáme paradajky, špargľu, osolíme a okoreníme. Necháme prevariť, primiešame kyslú a sladkú smotanu, podľa potreby dochutíme. Cestoviny premiešame s omáčkou a posypeme syrom.

Cestoviny so šampiňónmi

300 g šampiňónov
2 cibule
1 strúčik cesnaku
400 g väčších cestovín
soľ
2 PL masla
štipku strúhaného muškátového orieška
mleté čierne korenie
250 ml smotany na šľahanie
½ viazaničky petržlenovej vňate
100 g tvrdého strúhaného syra

Šampiňóny očistíme, umyjeme, nakrájame, cibuľu a cesnak očistíme, nakrájame, vňať nasekáme. V hrnci zohrejeme maslo, pridáme šampiňóny, cibuľu, cesnak, premiešame, dochutíme štipkou muškátového orieška a korením. Tretinu zo smotany na šľahanie odlejeme, zvyšok prilejeme k šampiňónom, necháme povariť. Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale, zlejeme, necháme odkvapkať. Odloženú smotanu vyšľaháme, spolu s nasekanou vňaťou nakoniec vmiešame do omáčky. Cestoviny polejeme omáčkou, zľahka premiešame, pred podávaním posypeme strúhaným syrom.

Cestoviny so šunkou a smotanovou omáčkou

250 g brokolice
soľ
400 g väčších cestovín
250 g šampiňónov
200 g šunky
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
2 PL oleja
250 ml smotany na šľahanie
2 PL maizeny
mleté čierne korenie
1 viazaničku pažítka alebo petržlenovej vňate

Šunku nakrájame na štvorčeky, cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve osolenej vody podľa návodu. Šampiňóny, cibuľu, cesnak očistíme a nakrájame. Krátko opražíme na oleji, primiešame brokolice a domäkka udusíme. Podležeme smotanou, necháme prevrieť. Maizenu nahladko rozmiešame v troche studenej vody, prilejeme a za stáleho miešania necháme zhustnúť. Vmiešame šunku, dochutíme soľou a korením. Nakoniec vmiešame nasekanú vňať. Cestoviny zlejeme, necháme odkvapkať a rozdelíme na tanieru. Polejeme omáčkou, posypeme vňaťou a podávame.

Pestrý cestovinový šalát

75 g cestovín (napr. špirál)
soľ
1 jarná cibuľka
1 malá červená paprika
1 paradajka
1 šalátová uhorka
100 g nízkočučného jogurtu
čierne korenie
1 KL dionskej horčice
1 strúčik cesnaku
1 vlašský orech

Cestoviny uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Očistenú zeleninu pokrájame nadrobno. Jogurt vymiešame so soľou, korením, horčicou a prelisovaným cesnakom a všetko zmiešame so scedenými cestovinami. Podľa potreby dochutíme a posypeme posekaným vlašským orechom.

Cestovinový šalát s kuracím mäsom

Uvarené cestoviny (skrutky, kolienka alebo iné...) prepláchneme, necháme odkvapkať, dáme do misy.

Pridáme na kocky nakrájané uvarené kuracie mäso (môže byť aj šunka, diétna saláma a pod.), cibuľu

čerstvé uhorky

reďkovku

paradajku

papriku (podľa sezóny)

na kocky pokrájané jablko

100 – 150 g tvrdého syra

Všetko pomiešame, pokvapkáme olejom, pridáme

1 PL horčice

1 KL soli

niekoľko strúčikov roztláčeného cesnaku

1 kopcovitú KL práškového cukru

korenie

nakoniec majolku

Všetko dobre premiešame a necháme niekoľko hodín odstáť na chladnom mieste. Podávame ako osviežujúce predjedlo alebo ľahkú večeru.

Cestoviny s tuniakom

500 g cestovín (špirály, mašličky...)

1 konzerva tuniaka (200 g)

1 dl oleja

cesnak

500 g rajčín (čerstvých, zaváraných) alebo 5 dl rajčinovej šťavy

2-3 PL kečupu

1 konzerva šampiňónov (300 g)

1 konzerva kukurice (350 g)

150 g údeného syra

tymian, bazalka, oregano

Cestoviny uvaríme podľa návodu v osolenej vode. Vo väčšej panvici opražíme na oleji roztláčený cesnak, pridáme kúsky tymianu, pokrájané rajčiny, kečup, scedené šampiňóny a kukuricu. Ochutíme koreninami a necháme prevrieť. Na predhriatý tanier dáme cestoviny, polejeme omáčkou a všetko posypeme strúhaným syrom.

VI. RÔZNE

Arabský chlieb

- 1 lyžicu droždia
- 1 lyžicu cukru
- 3 poháre vlažnej vody
- 5 pohárov hladkej múky (1 kg)
- 1,5 lyžičky soli
- 2 lyžice olivového (slniečnicového) oleja

Z droždia, cukru a vlažnej vody pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Preosiadu múku trochu zohrejeme v rúre, osolíme, zmiešame s kváskom, postupne pridáme vlažnú vodu a trochu oleja, miesime, až kým cesto nie je úplne tuhé a nelepí sa na ruky (musí byť úplne tuhé). Cesto rozdelíme asi na 20 dielikov, ktoré rozvalkáme na placky s priemerom 15 – 20 cm. Položíme na trochu pomúčenú látku, prikryjeme a necháme odpočinúť.

Chlieb pečieme pri maximálnej teplote, v elektrickej rúre – maximum dolná časť, v plynovej rúre – hornú časť na maximum.

Plochu, na ktorej sa chlieb pečie, potierame olejom. Chlieb by sa mal pri pečení nafúknuť a v strede by sa mala vytvoriť „taštička“.

Langoše

- 800 g hladkej múky
- 1 ½ lyžičky soli
- 2 vajcia
- 1 kefír
- 1 kefirový kelímok mlieka
- 1 kvasnice

Všetko spracovať na vláčne cesto. Mikroténový sáčok vymastiť, dať doňho cesto a uložiť do chladničky dolu. Cesto bude v chladničke kysnúť! Zobrať len potrebné množstvo cesta a vyprážať langoše. Môže byť v chladničke aj týždeň.

Cesto na PIZZU

- 2 téglíky bieleho jogurtu
- 2 vajcia
- 2 téglíky od jogurtu polohrubej múky
- 1 KL soli
- 1 KL sódy bikarbóny

Vajcia zmiešame s jogurtom, dáme do múky, pridáme soľ, sódu bikarbónu a vymiešame. Cesto je redšie, ale upečené je výborné. Dáme ho na vymastený a múkou vysypaný plech, potrieme olejom a roztláčeným cesnakom a na vrch ozdobíme podľa možností a fantázie.

Falošná paštéta

250 g pomletých oškvarkov
2 uvarené vajcia
1 veľká cibuľa
1 kyslá uhorka
3 stredne veľké varené zemiaky
1 PL vegety
soľ
3 PL majolky alebo tatárskej omáčky
1 PL horčice
Všetko pomelieme, postrúhame alebo rozmixujeme.

Plnené buchtičky zo zemiakového cesta

500 g zemiakov
1 vajce
150 g hrubej múky
1 prášok do pečiva
soľ
mleté biele korenie
strúhaný muškátový oriešok
tuk na vymazanie pekáča
Plnka: 175 g jemne mletého mäsa (bravčového, kuracieho, sójového, salámy, údeného)
1 cibuľa
50 g strúhaného syra
5 PL smotany
Omáčka: 800 g sterilizovaných rajčín
100 ml zeleninového vývaru
1 PL masla alebo rastlinného tuku
1 cibuľu
zväzok petržlenovej vňate

Zemiaky umyjeme a v šupke uvaríme. Ešte teplé ošúpeme a pretlačíme. Pridáme vajce a múku s práškom do pečiva. Podľa chuti osolíme a okoreníme, pridáme muškátový oriešok. Rýchlo vypracujeme cesto. Urobíme asi 8 kúskov. Pomúčenými rukami urobíme malé placky, do ktorých dáme guľičku plnky.

Na plnku nakrájame na drobno cibuľu. Polovicu premiešame s mäsovou zmesou, soľou a mletým korením. Vytvoríme si valčeky (koľko máme „buchtičiek“ z cesta, toľko valčekov mäsovej zmesi), vložíme mäsovú plnku a urobíme buchtičku. Buchtičky vložíme do vymasteného pekáča alebo zapekacej misky, tesne vedľa seba, spojenou časťou dolu. Vrch a boky pomastíme. V predhriatej rúre upečieme. Asi 10 min. pred dopečením potrieme smotanou, posypeme strúhaným syrom a dopečieme dozlatova. Na omáčku podusíme druhú polovicu opraženej cibule, keď zosklovatie, pridáme roztláčené rajčiny aj s trochou nálevu, vývar a uvaríme hustejšiu omáčku. Nakoniec podľa chuti osolíme, okoreníme korením a na drobno nasekanou petržlenovou vňaťou.

Pohánková kaša s cukrom a škoricou

recept je asi na 5 porcií:

300 g pohánkových krúp

1 dl vody

6 dl mlieka

soľ, štipku cukru

2 PL roztopeného masla

2 PL práškového cukru

škoricu

2 jablká

2 PL kokosu

2PL hrozienok

Prebraté a umyté pohánkové krúpy zalejeme vodou a necháme počas dvoch hodín napučať. Potom prilejeme mlieko, osolíme, osladíme, pridáme hrozienka a pomaly varíme do mäkka 10 minút. Uvarenú kašu odstavíme, necháme trochu postáť a zamiešame do nej postrúhané jablká a kokos. Kašu podávame poliatu maslom a posypanú cukrom a škoricou.

Slivkový lekvár

3 kg rozpolených sliviek

300 g kryštálového cukru

3 dl octu

Slivky uložiť na plech, zasypať cukrom a pokropiť octom.

N E M I E Š A Ť !!!

Dať do rúry na 2 hodiny pri 150°C, potom vybrať, môžeme popučiť pretláčatkom na zemiaky a dať do pohárov.

N E S T E R I L I Z O V A Ť !!!

KANDIZOVANIE

Proces konzervácie ovocia kandizovaním je založený na konzervačných účinkoch cukru. Najvhodnejšie sú naň zrelé, ale ešte pevné plody ovocia – marhule, hrušky, malé jahody, čerešne, mirabelky, broskyne, slivky, hrozno...

Skôr než začnete s kandizovaním, musíte si uvedomiť, že nasledujúcich **14 dní** sa mu budete musieť takmer denne trochu venovať.

1. deň

Z 300 ml vody a 250 g zaváracieho cukru vyrobíme cukrový roztok. Varíme ho tak dlho, kým v studenom stave netvorí nitky. Nalejeme ho na ovocie, uložené na plytkej mise. Ovocie musí byť roztokom úplne zaliate. Povrch prikryjeme kúskom pergamenu, aby sirup nevyschol. Necháme 24 hodín odstáť.

Uvedené množstvo postačí asi na 500 g ovocia. V jednom cukrovom roztoku by sme mali kandizovať iba jeden druh ovocia.

2. deň

Plody vyberieme dierkovanou naberačkou zo sirupu, dáme ich odkvapkať na tortovú mriežku a prebytočné množstvo roztoku zachytíme do misy. Všetok cukrový roztok, ktorý teraz trochu zredol, znova povaríme so 60 g cukru na každých 300 ml roztoku, až kým cukor nezačne tvoriť nitky. Sirup nalejeme na ovocie, tak ako v prvý deň.

3. až 7. deň

Denne opakujeme postup z 2. dňa.

8. deň

Zachytený cukrový roztok zohrejeme, tentoraz so 100 g zaváracieho cukru, pridáme ovocie a všetko spolu necháme 3 – 4 min. variť. Ovocie sa pritom pekne napne. Potom dáme cukrový roztok spolu s ovocím do misy, znovu je zakryjeme pergamenovým papierom a necháme odstáť 48 hod.

10. deň

Postupy z 8. dňa zopakujeme ešte raz, ale tentoraz všetko necháme odstáť 4 dni.

14. deň

Ovocie dierkovanou naberačkou vyberieme zo sirupu a necháme odkvapkať na tortovej mriežke. Usušíme ho v rúre asi pri 50°C, alebo na inom teplom mieste, pričom plody z času na čas obrátíme.

Ovocie je hotové, keď plody už nie sú na dotyk lepkavé a hodvábne sa lesknú.

A na záver:

Zavinuté v alobalu alebo voskovom papieri môžeme kandizované ovocie uchovať na chladnom suchom mieste niekoľko mesiacov. Je originálnou a chutnou maškrtou, používame ho na ozdoby na torty, koláče a dezerty, môžeme ho tiež zapiecť do ovocných chlebíkov.

VII. Osvedčené recepty

Pardubický perník

Sirup : pol kg kryštálový cukor, štvrt' litra vody – varíme 5 minút.
Pridáme 1 kávovú lyžičku sódy bikarbóny, trochu povaríme,
Odstavíme a necháme vychladnúť.

Cesto: 1,1 kg hladkej múky (T650), 20 g salajky, 1 perníkový prášok, 200 g medu,
50 g džemu, 2 celé vajcia, 1 kávovú lyžičku perníkového korenia
(badián, aníz, škoric, klinčeky).
Všetko zmiešame so sirupom. Necháme stáť v chladničke 24 hodín.
Rozvaľkáme na 3 mm. Vykrajujeme kolieska.
Pečieme 3-5 minút pri 200°C. Zbytky z vykrajovania tiež upečieme
a pomelieme na mlynčeku na strúhanku..

Plnka: Zomleté zbytky perníku pomiešame so zomletými orechmi, alebo makom
a zabaríme vriacou vodou (asi štvrt' litra). Pridáme džem. v

Poleva : Rozpustíme 250 g stuženého tuku (Cera), pridáme 500 g polámanej horkej
čokolády a pol polievkovej lyžice oleja. Odstavíme.

Ukončenie: Upečené kolieska zlepujeme plnkou. Polievame polevou.
(Omáčame najprv jednu polovicu zlepených koliesok a po vychladnutí
a stuhnutí druhú polovicu zlepených koliesok.)

Medovníky

Dávka: 400 g hladkej múky, 160 g práškového cukru, 60 g Hery, 2 vajcia, 100 g med, 1
KL sódy, perníkové koreníe (aníz, badyán, klinčeky, škoric)

Poleva: 140g 2-krát preosiateho práškového cukru a jeden bielok a 2 kvapky octu

Postup: Trikrát preosiatu múku spolu so sódou zmiesime s trikrát preosiatym cukrom, Herou,
vajcami, medom a perníkovým korením. Hmotu dobre vymiesime a dáme do silónového
vrecka, dobre uzavrieme a dáme na 24 hodín na chladné miesto. Potom vyvaľkáme,
vykrajujeme tvary a dáme na slabo vymastený plech. Tvary potrieme žĺtkom tesne pred
vložením do rúry a pri 200 stupňoch pečieme. Hneď po upečení opäť potierame žĺtkom.
Medovníčky vyzdobujeme na tenko polevou kornútkom z pauzáku.

Upozornenie: Múku a cukor viackrát osievame. Koreniny – badyán, aníz, klinčeky a škoricu
melieme tesne pred miesením. Vážime veľmi presne, hlavne med. Vajcia používame iba
čerstvé s pekným tmavým žĺtkom.

Ak sa dodržiava postup, medovníčky sa určite vydaria.

Orechové štangličky moje odskúšané

25 dkg orechov, 25 dkg práškového cukru, jeden bielok – vymiešať, vyvalkať.

1 bielok sa vymieša (nie šľahať) asi pol hodinu – potrieť cesto a vykrajovať štangličky.

Pieť – sušiť pri 150 stupňoch a do dverí sporáka vložiť malú rúčku od varešky.

Kompótový koláč

1 pohár kompótu aj so šťavou, 30 dkg polohrubej múky, 1 lyžička sódy, 1 lyžička kakaa, 20 dkg práškového cukru, 1 vanilka, 2 celé vajcia, 1 dcl oleja (môže, ale nemusí – hrozienka, oriešky, želé cukríky. Navrch po upečení - džem, kokos, horká čokoláda).

Postup:

V múke rozmiešame sódu a kakao, pridáme práškový cukor, vanilku, kompót aj so šťavou (ak je zaváranina väčšia, pokrája sa na drobnejšie kúsky), vajcia, olej a môže sa, ale nemusí – posekané oriešky, hrozienka, želé - cukríky a pod.

Zmes sa vyleje na vymastený a múkou posypaný plech a pečie sa asi 25 minút pri 180°C.

Po upečení potrieme džemom a posypeme kokosom, alebo polejeme čokoládovou polevou.

Tento koláč vydrží dlho mäkký. Dobrú chuť!

Turecký med



3 bielky, 180 g práškového cukru (ak je bielok väčší, tak aj 200-210 g),| 100 g medu | 120 g posekaných burských orieškov (môžu byť aj posekané želé cukríky) a oplatky.

Príprava:

Príprava: Med dáme rozehriať, ale nie variť. Bielky s cukrom šleháme nad parou do zhutnutia. Potom tenkým pramienkom za stáleho miešania prilievame med. Nakoniec primiešame oriešky. Hmotu necháme schlaadiť a potom ju natierame na oplatky (2 – 3) asi na 1 cm vysoko. Zvrchu ju prikryjeme tiež oplatkou a zaťažíme ľahkým prkienkom. Druhý den krájame na úzke prúžky.

Slané osie hniezda

Cesto: 300 g hrubej múky, 300 g hladkej špeciál múky, 1 Hera, 1 KL soli, 1 šľahačková smotana

**Plnka: 1 celé maslo (250 g), 1 KL soli – vymiešať
25 dkg syr eidam tehla - nastrúhať**

Z cesta urobíme 3 rolády takto:

Dve časti z cesta vygúľame. Jedno celé maslo (môže byť aj polovičné) vymiešame so soľou, na trieme na pláty a nato nastrúhame syr eidam - tehla. (Môže sa do jednej rolády pridať cesnak, do druhého mletá červená paprika a do tretieho vegeta). Cestá stočíme, zabalíme do mikrotenového sáčika a dáme na noc do chladničky. Na druhý deň krájame na kolieska a potrieme vajíčkcom. Pečieme asi 20 min. na suchom plechu

▣ ebro rezy

50 dkg hrubá múka, 25 dkg smetol, 1 žltok, 1 KL sódy, 1 balíček vanilinového cukru

Kvások - 1 dcl mlieka, 1 PL cukru, 1 dkg kvasnice
Všetko zmiesiť a rozdeliť na 3 časti

Plnka:

25 dkg mletých orechov, 25 dkg práškového cukru, 2 PL kakaa – zamiešať

Postup:

Cesto natrieť lekvárom (Tubovoľným)

I. cesto, lekvár + plnka

II. cesto, lekvár + plnka

III. cesto položiť a posypať plnkou

Prvé cesto natrieme lekvárom a dáme zarobenu plnku, môžeme poliať čiernou kávou, alebo pokvapkáme rumom.

Druhé cesto tak isto.

Tretie cesto dáme navrch.

Dáme upiecť.

Na upečené dáme čokoládovú polevu.

Perník

60 dkg hladkej múky Špeciál, 3 vajcia, 25 dkg práškového cukru, 3 PL medu (kopcom), 12 dkg masla, 1 KL sódy (len zarovno, lebo sa rozleje), 1 PL škorice, 10 posekaných na drobno klinčekov

Postup:

Cesto vypracujeme večer na doske, dáme do mikroténového vrečka. Ráno rozdelíme na 4 bochničky.

Každý bochniček rozgúlame na tenko, potrieme slivkovým lekvárom, posypeme posekanými orechmi, sušenými slivkami, hrozienkami (posekanými). Zrolujeme na rolády.

Na plech sa dajú všetky štyri rolády. Boky potrieme olejom, aby sa nezlepili. Pečú sa v rozohriatej rúre – po vložení perníka sa teplota zníži na slabšie. Pečú sa 30 minút. Keď je spodok viac upečený, treba vrch prikryť alobalom.

Perník skúsime špáradlom, či je upečený.

Rýchla vaľkaná štrúda

210 g hladkej múky, 140 g Hery, 1 dl mlieka, štipka soli.

Prísady zmiešame, rozdelíme na tri časti, na pomúčenej utierke rozvaľkáme, plníme plnkami a dáme piecť pri 200°C asi 20 min. .

Plnky:

Maková – 150 g zomletého maku, 150 g kryštálového cukru, nastrúhané jablká, 2 až 3 PL oleja

Orechová – 150 g zomletých orechov, 150 g kryštálového cukru, nastrúhané jablká, 2 až 3 PL oleja

Tvarohová – 250 g tvarohu, 150 g cukru, 100 g hrozienka, 2 PL oleja

Jablková štrúda

500 g hrubej múky

¼ hrnčeka oleja

2 dl mlieko

2-3 kg jablka

1 vanilkový cukor

1 vajce

Na dosku dáme hrubú múku, do kôpky urobím dieru, do toho dáme vajčko, mlieko a olej.

Rukami zmiesiť, ak je tvrdé prilejeme trochu mlieka. Z cesta sa urobí valček a prekrojí sa na 3 rovnaké diely. Z nich urobíme 3 bochničky. Necháme teplom mieste odstáť asi 1 hodinu.

Dosku posypeme polohrubou mukou a rozvaľkáme na hrúbku 1 – 2 mm. Povalcované cesto rukou potrieme olejom. Na to naukladáme nastrúhané jablká. Od okraja cca 1 cm na výšku 0,5 – 1 cm, pridáme vanilkový cukor a spolu s kryštálovým cukrom posypeme.

Dáme na plech, ktorý sa vymastíme olejom. Na povrchu to potrieme olejom a pokropíme mliekom. Začneme piecť pri 250°C, za niekoľko minút znížime na 200°C.

Recept na šťastie

Recept je určený pre všetkých ľudí

Doba prípravy: každú sekundu

Ingrediencie a príprava:

Vezme sa **12** mesiacov – poriadne sa očistia od akejkoľvek zlomyseľnosti, chamtivosti a nenávisti.

Každý mesiac sa rozkrája na **28** (výnimočne na **29**), **30** alebo **31** dielov.

Potom sa každý diel upraví tak, že sa vezme jedna porcia dôvery, kávová lyžička snaženia, zrnko trpezlivosti a štipka taktu.

Všetko sa bohato zaleje láskou.

Doporučená príloha:

Milý úsmev

Rôzne rady



ADVENTNÝ VENIEC NA POSLEDNÚ CHVÍĽU

spíše košík - lze snadno udělat i s nejmenšími dětmi.

Potrebujete: kulatý košík (misku, apod.), kus staršieho vianočného baliaceho papieru - pomačkáme a dáme povytiahneme stranou dohora do košíku. Vyberieme 5 pekných veľkých jabĺk - dáme do košíku - 1 do stredu (alebo miesto stredného jablka veľkou šiškou...) a tie 4 ďalšie jablká na "4 svetové strany.



Medzi jablká nastrkáme sviečky, vlaškými orechmi mierne zasypeme a pridačkáme nimi tie sviečky. A môžeme pridať perníky, sušenými plátkami pomaranča, malými vetvičkami zelene apod.



PRÍPRAVA NA PEČENIE

Najprv spíšeme pod seba všetky druhy receptov, ktoré chcete piecť či inak vyrábať,

Rôzne rady:

VAŘENÝ KRÉM



Krémový základ z jednej dávky vystačí napr. na naplnenie 50 úľů a 50 košíčků. Krém má tu výhodu, že pekne stuhne.

Spotřeba: 4 vajcia, 400 g cukru, 400 g masla

Postup: vajce + cukor šľaháme nad vriacou vodou metličkou do zhustnutia. Trvá to asi 1/2 hodiny!!!

Po vychladení - teplota ľudského tela - pridáme kúsky masla - a opäť šľaháme.

Malá rada na plnenie úľov:



Podložku od vajec vyložíme potravinárskou fóliou (kvôli prípadnej salmonelóze) a do jednotlivých dielov dáme prázdne úle. Po naplnení a "uzavretí okrúhrou piškótou" môžeme v tejto polohe nechať krém zatuhnúť a ten potom nevyteká.

Poznámka: My robíme krém z 1,5 dávky - na 50 úľov, 50 tučniakov a 50 košíčkov.

Do krému dáme najprv 4 PL rumu, naplníme tučniaky, do poloviny zbytku dáme kakao a tým naplníme úle a obe uzavrieme. Do zvyšného krému nasypeme rozdrobené cukrovinky, zvyšné sušené ovocie, oriešky, hrozienka a pod (všetko na kúsky nasekané) a tým plníme dopredu upečené košíčky z lineckého.

POLEVY

biela - bielková citrónová

Škrob je to "tajomstvo", ako bude čiarka, urobená "kornútkom" pekne držať a neroztečie sa... Ak potrebujeme polevu farebnú, je možno túto bielu prifarbiť "bretónom", nebo napr. na červenú použiť miesto pol bielka červený sirup.

Spotřeba: na 1 bielok 80 - 100 g práškového (ak chceme zdobiť kornútkom perníky, tak 3x preosejeme!!!) cukor, 1 KL citrónovej šťavy alebo octu, 1 KL škrobu (nemusi byť).

Postup: bielok vyšľaháme s cukrom do hladka, pridáme citrónovú šťavu alebo ocot a škrob (nemusi byť).
Poznámka: Doma ju robíme z 3 násobnej dávky, pretože ňou zlepujeme perníkové chalúčky, potom prilepíme hlavičky kokosových hříbkov k nôžkam, namaľujeme oči tučniakom, prilepíme myškám uši a nakoniec zdobíme perníčky.

žlutá - žloutková rumová

Tuto polevu robíme preto, aby boli perníčky trochu barevnejšie - umelé farbivá nechceme používať.

Spotřeba: 2 žĺtky, 80-100 g práškového cukru, najlepšie 2x presiateho, štipka tlčenej vanilky (nebo vanilkový cukor) a 1/2 - 1 malá KL masla izbovej teploty (pre lesklý vzhľad)

Postup: Cukor a žĺtok zmiešame, pridáme maslo a trieme až poleva zhustne a je hladká. Prácu si môžeme zjednodušiť použitím mixeru.

tmavá - čokoládová vařená

Poleva je pracnejšia, než je dnes bežné "kúpiť hotovú polevu v cukrárni a rozohriať", ale je lepšia chuťove, pekne lesklá a dobre stvrdne.

Spotřeba: 50 g masla, 10 g kaka, 1/8 l vody, 100 g cukru jemný kryštálový cukor alebo práškový cukor.

Postup: maslo vymiešame s kakaom v miske. Na sporáku zvaríme za stáleho miešania na niť vodu a cukor. Až cukor robí pekné bublinky a ťahá sa, je až potom hotová. Môžeme vyskúšať i tak, že kvapneme na vychladnutý

porcelánový tanier. Kvapka by mala byť v okamžiku suchá. Po čiastočnom vychladení pomaly kvapkáme sirup do masla s kakaom a miešame. Akonáhle poleva začne na okraji misky tuhnúť, dá sa použiť.

Poznámka: Na čo polevu používame? Polievame datle s mandlí, košíčky plnené krémom so suš. ovocím a tie úle, z ktorých chceme urobiť tučniakov. Na postavičky z bielej čokolády a myškám maľujeme oči popr. iné detaily. A hlavne maľujeme perníčky. Ak zvýši, je možné pokapať i úle.

DOMÁCÍ BAILEYS

Spolu s vaječným koňakom patria u nás k veľmi obľúbenému pitiu :o))



Spotreba: 3 žĺtky, 150 g práš., 1 vanilkový cukor, 150 g horkej čokolády, 500 ml sladkej smotany a 300 ml rumu

Postup: Žĺtky vymiešame s práš. a vanilkovým cukrom. Čokoládu rozlámeme do poloviny smotany a rozvaríme ju. Doplníme zvyšnou smotanou, prilejeme k žĺtkovej pene, nádobu vložíme nad horúcou vodou a šľaháme do stuhnutia. Nesmieme však variť. Potom nádobu vyberieme a za občasného prešľahania necháme vychladnúť. Potom prilejeme rum a prilejeme do fľaš.

VAJEČNÝ KOŇAK NEVAŘENÝ

Tento" sa nevarí. Ukladá sa v chladničke a vydrží tak 3 dni.

Spotreba: 1/4l z varenej smotany (alebo mlieka), 1/4l sladeného kondenzovaného mlieka (Salko), 4 žĺtky, 1/4 l rumu

Postup: zvarenú smotanu (mlieko) šľaháme nad horúcou vodou s kondenzovaným mliekom a postupne pridávame žĺtky, šľaháme do stuhnutia a do vychladnutého primiešame rum. Tento koňak je veľmi chutný, ale nie je dlhodobo trvanlivý.



Krásne Vianoce a dobrú chuť praje Juliana Brezinská.