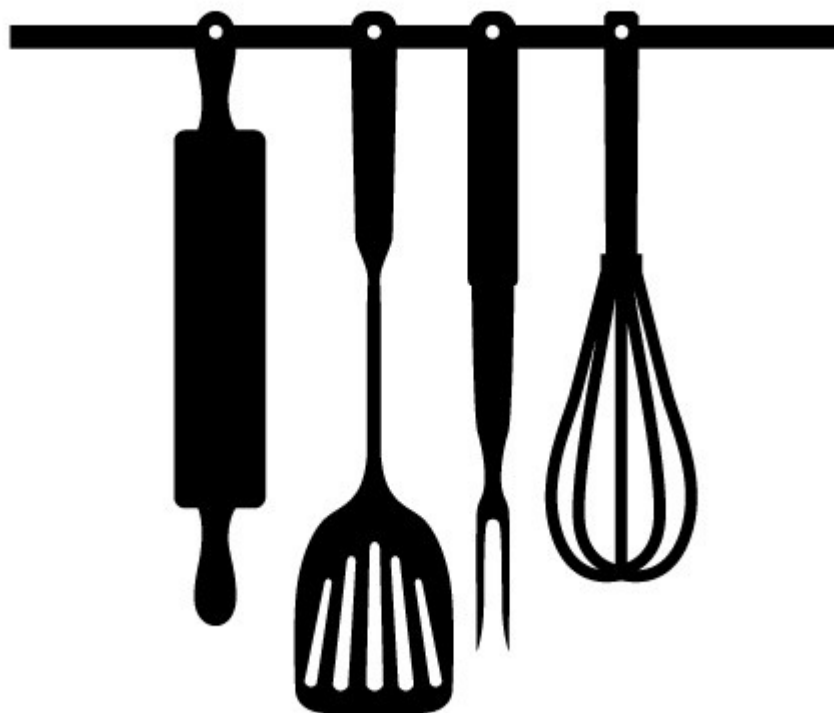


KROUŽEK VAŘENÍ

2013 – 2015



OBLÍBENÉ RECEPTY

Savory Recipes / Slané Recepty

Kuřecí twister s ranch dresingem a domácími tortilami

DRESING „RANCH”

Suroviny:

1 hrnek majonézy
1/2 hrnku zakysané smetany
1/2 lžičky sušené pažitky
1/2 lžičky sušená petržel
1/2 lžičky kopr
1/4 lžičky sušeného česneku
1/4 lžičky sušené cibule
1/8 lžičky soli
1/8 lžičky mletého černého pepře

Postup:

Ve velké misce smícháme majonézu, zakysanou smetanu, pažitku, petržel, kopr, sušený česnek, sušenou cibuli, sůl a pepř. Zakryjeme a necháme vychladit alespoň 30 minut před podáváním.

TORTILLY

Suroviny:

4 hrnky hladké mouky
1 lžička soli
2 lžičky kypřicího prášku
2 lžičky sádla
1 1/2 hrnku vody

Postup:

1. Smíchejte v misce mouku, sůl a kypřící prášek. Pomocí rukou vmíchejte sádlo do té doby, než směs připomíná strukturou krupici. Přidejte vodu a míchejte, než se těsto spojí dohromady. Položte na mírně pomoučený povrch a hněťte než je těsto jemné a pružné. Těsto rozdělte na 24 stejných kousků a každý kousek vytvarujte do kuličky.

2. Předehřejte velkou pánev na středním až velkém ohni. Omoučeným válečkem rozválejte kuličky z těsta na tenké kulaté placky. Uválené tortily položte na rozehřátou pánev a smažte dozlatova než se v těstě udělají bubliny, otočte a opakujte postup než jsou zlatavé z obou stran. Usmaženou tortillu vložte mezi dvě utěrky. Stejný postup opakujte se zbytkem těsta.

KUŘECÍ STRIPSY V CORNFLAKES

Suroviny:

Na šest porcí (12-14 stripsů)
2 kuřecí prsa bez kosti
1 velké vejce nebo 2 malá
3 hrnky cornflakes
1/2 lžičky soli
1 lžíce čerstvé nasekané petržele
1 lžíce olivového oleje
4 hladké mouky
Čerstvě mletý černý pepř

na twistery:

tortilly
ranch dressing
200g nastrohaného eidamu
1 natrhaný ledový salát
2-3 nakrájená rajčata
Čerstvý koriandr nebo petržel

Postup

1. Přehřejte troubu na 200C a na plech dejte pečící papír. Omyjte porce kuřecího masa studenou vodou a vysušte jej. Nakrájejte kuře na dlouhé proužky, 1,5 cm široké. Ochutěte solí a pepřem.
- 2 .Rozšlehejte vejce s podmáslím a dejte stranou. Vsypte mouku do nádoby, dejte stranou. Cornflakes nasypete do uzavíratelného pytlíku a válečkem nebo jednoduše rukama rozdrťte na malé kousky. Dejte rozdrčené cornflakes do velké misky, přidejte sůl, pepř a petržel. Vezměte jeden kousek nakrájeného kuřecího masa, obalte v mouce, potom v rozšlehaném vejci a nakonec obalte ochucenými cornflakes. Přitlačte cornflakes vidličkou k masu, aby lépe držely. Přendejte kousek na připravený plech vyložený pečícím papírem. Všechny kousky obalte stejným způsobem a zbylou mouku, vejce a cornflakes vyhod'te. Pečte okolo 30 minut dozlatova a křupava, po prvních 15 minutách je obraťte na druhou stranu.
3. Zabalte 2 kuřecí stripsy do tortilly s ranch dressingem, sýrem, salátem, rajčaty a nasekaným koriandrem nebo petrželí.

Hovězí Tacos

TACO NÁPLŇ

Suroviny:

1 lžíce sušeného chilli
1/4 lžičky sušeného česneku
1/4 lžičky sušené cibule
1/4 lžičky sušeného chilli
1/4 lžička sušeného oregana
1/2 lžičky papriky
1 1/2 lžičky drceného kmínu
1 lžičky mořské soli
1 lžička černého pepře
1/2 lžíce hladké mouky
500g mletého hovězího
1 cibule, nakrájená nadrobno
6-8 tortil (viz. předchozí recept nebo kup)
1 ledový salát, natrhaný
2 nakrájená rajčata
200g nastrohaného sýra
zakysaná smetana
čerstvý koriandr

Postup:

V malé misce smíchejte sušené chilli, sušený česnek a cibuli, chilli, oregano, papriku, kmín, sůl, pepř a mouku. Dejte stranou.

V hluboké pánvi orestujte mleté hovězí a cibuli dohněda. Přidejte koření a vodu a duste na mírném ohni 10 minut.

Servírujte na horkých tortillách se sýrem, salátem a rajčaty. Ozdobte zakysanou smetanou a koriandrem.

Kuřecí Tacos

Suroviny:

700g kuřecích prsou bez kosti – na kostičky
1/4 hrnku červeného vinného octa
1 vymačkaná limetka
2 lžičky bílého cukru
1 lžička soli
1 lžička mletého černého pepře
2 jarní cibulky, nasekané
2 stroužky česneku, rozemletého
2 lžičky sušeného oregana
10 tortil
1 rajče, nakrájené na kostičky
1/4 hrnku natrhaného ledového salátu
1/4 hrnku nastrouhaného sýra
Čerstvý koriandr

Postup:

Kuře osmažte na středně velké pánvi na středním ohni asi 20 min. Přidejte ocet, limetkovou šťávu, cukr, sůl, pepř, jarní cibulku, česnek a oregano. Vařte ještě 10 minut. Rozehřejte kovovou pánev na mírném ohni. Dejte tortilly na pánev, ohřejte z obou stran. Takto ohřejte všechny tortilly. Směs masa dejte na ohřáté tortilly a podávejte s rajčaty, salátem, sýrem a koriandrem.

BBQ vepřová žebírka s whiskey BBQ omáčkou

BBQ RECIPE

Suroviny:

1 1/2 hrnku hnědého cukru
1 1/2 hrnku kečupu
1/2 hrnku červeného vinného octa
1 lžíce Worcester omáčky
8cl Bourbonu nebo Whiskey (např Jack Daniel's)
2 1/2 lžíce plnotučné hořčice
2 lžičky sladké papriky
2 lžičky soli
1 1/2 lžičky černého pepře
2 lžičky pálivé omáčky

Postup:

V mixéru smíchejte hnědý cukr, kečup, ocet, vodu a Worcester omáčku. Ochut'te hořčicí, paprikou, solí, pepřem a pálivou omáčkou. Za stálého míchání přiveďte k varu, na středním ohni, pak duste 5min.

ŽEBÍRKA V PAPIŇÁKU

Suroviny:

Na žebírka:

3 lžíce sladké papriky

2 lžíce hnědého cukru

2 lžičky koření na chilli con carne

1 lžička soli

2 lžičky pepře

¼ lžičky cayennského pepře

900g vepřových žeber vcelku

Na omáčku:

1 lžíce oleje

1 střední cibule, nakrájená

2 stroužky česneku, rozmačkaného

3 hrnky BBQ omáčky (v předchozím receptu)

Postup:

Odstraňte blánu ze spodní strany žeber. Blána má lesklou téměř průhlednou strukturu. Příborovým nožem nebo tupou stranou kuchyňského nože odstraňte takovou část blány, abyste byli schopní jí uchopit prsty a opatrně stáhněte z žeber. Když jste odstranili blánu, rozřízněte žebra na tři části podle velikosti papiňáku, který používáte. Všechny kousky osušte papírovou kuchyňskou utěrkou.

Smíchejte směs koření dohromady v malé misce. Použijte polovinu koření směsi na okoření jedné strany žeber, druhou na druhou stranu žeber a koření vmasírujte do masa. Nechte odstát minimálně 30 minut, klidně i přes noc.

Rozehřejte olej v papiňáku na středním ohni, než začne méně probublávat. Přidejte cibuli a smažte do měkka cca 5 minut. Přidejte česnek a smažte, dokud nezačne vonět cca 30 sekund. Přilejte jeden hrnek omáčky. Vložte žebra masitou částí ven a poté přilejte další hrnek BBQ omáčky tak aby pokryla žebra. Papiňák přiklopte, zavřete a nechte na středním ohni. Jakmile dosáhne papiňák správného tlaku, snižte plamen na nízký až střední a vařte 18 minut a udržujte stálý tlak případnou úpravou síly plamene.

Papiňák rychle schlaďte pod studenou vodou, abyste odstranili vysoký tlak. Ujistěte se, že jsou žebra měkká a maso se snadno dostává od kosti. Pokud je potřeba je vařit déle, můžete znovu zavřít papiňák, nebo je nechte dopéct v troubě na 200C po dobu 10ti – 15ti minut.

Podávejte se zbytkem BBQ omáčky.

Burgery a hranolky pečené v troubě

BURGERY

Suroviny:

500g mletého hovězího
1 lžička oregana
1/2 lžička sušeného česneku
1/2 lžička soli
1/2 lžička mletého pepře
4 hamburgerové bulky (nebo housky)
majonéza
ledový salát
1 rajče, na kolečka

Postup:

Přehřejte venkovní gril na středně vysokou teplotu a lehce potřete olejem.

V míse zamíchejte mleté maso, oregano, sušený česnek, sůl a pepř. Rozdělte hovězí na čtyři díly a vytvarujte z něj velké placičky.

Grilujte na přehřátém grilu, ne moc dlouho, aby nebyly růžové uprostřed. Asi 5 – 7 minut z každé strany.

Po otočení položte na maso slaninu a sýr a nechte rozpustit. Teploměr na měření teploty masa by měl ukazovat alespoň 70 stupňů celsia pro úpravu well-done.

Podávejte v houskách na hamburgery.

HRANOLKY

Suroviny:

Olej
6 brambor nakrájených na kousky ve tvaru hranolek
1 lžíce bílého cukru
¼ hrnku olivového oleje
1 lžička sušeného česneku
1 lžička soli
1 lžička mletého pepře

Postup:

Přehřejte troubu na 220 stupňů. Na plech položte alobal, který pomažte olejem.

Nakrájené brambory vložte do cedníku a posypte cukrem. Odložte stranou než z brambor odkape všechna tekutina na cca 20 – 30 minut. Tekutiny vylejte a brambory osušte.

Smíchejte nakrájené brambory s olivovým olejem, sušeným česnekem, solí a černým pepřem v igelitovém sáčku nebo v misce do té doby, než budou rovnoměrně pokryté směsí koření. Takto okořeněné brambory položte v jedné vrstvě na plech vyložený alobalem a nechte okolo každé brambory trochu místa.

Pečte v přehřáté troubě po dobu 20ti minut, hranolky otočte a pokračujte v pečení, než jsou křupavé a mají hnědou barvu po dobu dalších 20ti minut z druhé strany.

Pečená Buffalo kuřecí křídélka s omáčkou z modrého sýra

KŘIDÉLKA

Suroviny:

¾ hrnku hladké mouky
½ lžičky cayennského pepře
½ lžičky sušeného česneku
½ lžičky soli
20 kuřecích křídel
½ hrnku rozpuštěného másla
½ hrnku pálivé omáčky (např. červené nebo zelené Tabasco)

Postup:

Pečící plech vyložte alobalem a lehce pomažte olejem. Mouku, cayennský pepř, sušený česnek a sůl vsypte do uzavíratelného sáčku a protřepejte aby se vše důkladně smíchalo. Přidejte kuřecí křídla a uzavřete sáček, důkladně protřepávejte, než jsou křídla obalená moukou a směsí koření. Položte křídla na připravený plech a vložte do lednice minimálně na 1 hodinu.

Předehejte troubu na 200 stupňů

Smíchejte dohromady rozpuštěné máslo a pálivou omáčku v menší misce. Křídla namáčejte do této směsi a položte zpátky na plech. Vložte do předehevané trouby a pečte do doby, než je kuře stále růžové ve středu a je zvenku křupavé po dobu cca 45 minut. V polovině času křídla obraťte a pomažte zbytkem omáčky.

Podávejte se zbývající omáčkou.

OMÁČKA (DIP) Z MODRÉHO SÝRA

Suroviny:

1 hrnek majonézy
1 hrnek zakysané smetany
4 jarní cibulky, nadrobno nakrájené
2 lžíce sušené petržele
120 g nadrobené nivy/modrého sýra
Česnek a sůl na dochucení

Postup:

V misce smícháme majonézu, zakysanou smetanou, jarní cibulku, sušenou petržel, modrý sýr, sůl a česnek. Zakryjeme a před podáváním necháme vychladit.

Domácí Tagliatelle s omáčkou Marinara

TĚSTOVINY

Suroviny:

2 vejce rozšlehaná
6 g soli
300g hladké mouky
60 ml vody

Postup:

V misce smíchejte mouku a sůl. V mouce udělejte důlek do kterého vlijte mírně vyšlehané vejce a smíchejte dohromady. Směs by měla vytvořit pevné těsto. Pokud je potřeba vmíchejte 1 až 2 lžíce vody.

Na mírně omoučeném povrchu hněťte těsto po dobu 3 až 4 minut, poté nechte odstát 30 až 60 minut. Strojkem na těstoviny nebo ručně vyválejte těsto do požadované tloušťky. Použijte strojek nebo nůž a nakrájejte na tagliatelle o šířce cca ½ cm.

Uvařte vodu v hrnci, osolte a přidejte čerstvé těstoviny. Vařte po dobu 4 – 6 minut do doby než jsou těstoviny měkké, ale stále pevné na skus (al-dente). Těstoviny přeced'te a smíchejte s omáčkou a podávejte.

OMÁČKA MARINARA

600g loupaná nakrájená rajčata
150g rajčatového protlaku
4 lžíce nakrájené čerstvé petržele
1 stroužek česneku najemno nakrájený
1 lžičku sušeného oregana
1 lžičku sušené bazalky (nebo 2 lžičky čerstvé)
1 lžičku sušeného tymiánu
1 lžičku soli
¼ lžičky mletého černého pepře
6 lžiček olivového oleje
1/3 hrnku najemno nakrájené cibule
½ hrnku bílého vína

Postup:

Do mixéru vložte rajčata, rajčatový protlak, sůl a pepř. Mixujte než je směs jemná.

Ve velké pánvi na středním ohni osmažte cibuli na olivovém oleji cca 2 minuty. Přidejte česnek a smažte dalších 30 sekund. Přidejte víno, petržel a zbývající sušené i čerstvé bylinky a nechte mírně vařit, než se tekutina vyvaří na polovinu. Přidejte zmixovaná rajčata a nechte vařit na mírném ohni a občas míchejte.

Parmazánový lilek

Suroviny:

1 lilek, oloupaný, nakrájený na půlcentimetrová kolečka
Sůl na dochucení
2 vajíčka
2 lžíce mléka
½ hrnku strouhaného Parmazánu
½ hrnku strouhanky
2 hrnky omáčky Marinara (viz. předchozí recept)
1 lžičku cayennského pepře
1 hrnek nakrájené mozzarely
¼ hrnku strouhaného Parmazánu na posypání

Postup:

Předehřejte troubu na 200 stupňů

Posolte plátky lilku z každé strany, položte na plech a nechte 10 minut odstát. Po deseti minutách osušte plátky papírovou kuchyňskou utěrkou abyste odstranili tekutinu, která se nich uvolnila. Mezitím vyšlehejte vajíčka společně s mlékem v misce a nechte odstát. Pečlivě promíchejte parmazán se strouhankou a dejte stranou.

Plátky lilku namácejte do vajíčka, vajíčka nechte okapat a vložte do směsi strouhanky a parmazánu a obalte z obou stran. Zbytek sypké směsi oklepte a obalený lilek položte na plech.

Pečte v předehřáté troubě doměkka a dozlatova po dobu 15ti až 20ti minut. Alternativním způsobem přípravy je usmažit v pánvi na dvou centimetrové vrstvě oleje. Rajčatovou omáčku ohřejte v hrnci na středním ohni a když je lilek upečený, polijte ho omáčkou, posypte mozzarellou a parmazánem a pečte dalších 5 minut než se sýr rozpustí, poté podávejte.

Domácí ravioli plněné špenátem a pršutem s máslovou omáčkou se šalvějí

NÁPLŇ:

Suroviny:

1 lžíce olivového oleje
300 g čerstvých špenátových listů
1 šálek balkánský sýr nebo řecký sýr
1/2 šálku vlašské ořechy, pražené
200 g pršutu nebo slaniny
100 g strouhaného parmezánu
2 lžíce nasekané čerstvé petrželky

RAVIOLI:

2 čerstvé pláty těstovin (viz předchozí recept)
1 vejce
1 lžíce vody

Postup:

1. Rozehřejte olivový olej ve velké pánvi na středně-vysoký stupeň. Vaříme špenát až zcela změkne, asi 2 minuty. Nechte vychladnout, poté vymačkejte špenát a odstraňte co nejvíce tekutiny.
2. Zkombinujte vařený špenát, sýr, ořechy, pršuto, parmezán, a petržel v mixéru nebo kuchyňském robotu a rozemelte na konzistenci jemné pasty. Smíchejte vejce a vodu v malé misce.
3. Chcete-li tvarovat ravioli, potřete vejcem plát těstovin. Dávejte malé kuličky rozemleté směsi na těsto asi 2 cm od sebe. Pak přikryjte dalším plátem těstovin, vytlačováním vzduchu kolem každé kuličky pláty slepte. Pak rozkrájejte na jednotlivé ravioli tvaru dle Vašeho přání (kruhy, čtverce). Stisknutím vidličky kolem okrajů ravioly utěsníte.
4. Naplňte velký hrnec s mírně osolenou vodou a přiveďte k varu. Jakmile je voda vroucí, přidejte ravioli, jemně promíchejte a vařte. Vaříme v odkrytém hrnci až ravioli vyplují na povrch a náplň je horká, přibližně 3 až 5 minut.

MÁSLOVÁ OMÁČKA SE ŠALVĚJÍ

Suroviny

6 lžic másla

2 střední cibule, najemno nakrájené

16 čerstvých lístků šalvěje

1/4 lžičky soli

1/4 lžičky mletého černého pepře

3/4 šálku strouhaný parmezán

Postup

Rozehřejte máslo ve velké pánvi na středně-nízkou teplotu, dokud se nezpění. Přidejte cibuli a vařte za stálého míchání dozlatova, 1-2 min.

Zvýšte teplotu na střední. Přidejte šalvěj a vařte, dokud listy nezkroutí a jsou křupavé, asi 1 ½ min.

Odstavte z tepla. Dochutíme solí a pepřem.

Přidejte vařené ravioli do omáčky a jemně promíchejte. Přidejte ½ šálku parmazánu a opět promíchejte. Podávejte s zbývajícím parmazánem.

Kuřecí Tikka Masala

Suroviny:

marináda:

- 1 šálek bílého jogurtu
- 1 lžíce citronové šťávy
- 2 lžičky mletého římského kmínu
- 2 lžičky koření směs garam masala
- 2 lžičky kajenský pepř
- 2 lžičky čerstvě mletý černý pepř
- 1 lžíce nasekaného čerstvého zázvoru
- 3 čajové lžičky soli, nebo podle chuti
- 3 kuřecí prsa, nakrájíme na 2 cm kousky
- 4 dlouhé jehly nebo špejle

omáčka:

- 1 lžíce másla
- 1 stroužek česneku, jemně nasekat
- 1 feferonku, jemně nasekat
- 2 lžičky mletého římského kmínu
- 2 lžičky papriky
- 1 polévková lžíce garam masala směs koření
- 1 lžička soli, nebo podle chuti
- 500 g rajčatového pyré
- 1 malá plechovka rajčatového protlaku
- 1.75 šálku smetany
- 1/4 šálku nasekaných čerstvých lístků koriandru

Postup:

1. Ve velké míse smíchejte jogurt, citronovou šťávu, 2 lžičky kmínu, garam masala, kajenský pepř, černý pepř, zázvor a sůl. Smíchejte s kuřecím masem, zakrýt a dát do lednice po dobu 1 hodiny.
2. Předehřejte gril nebo gril v troubě na vysokou teplotu.
3. Krycí plech s alobalem a potřeme olejem. Napíchněte kuře na špejli, a vyhoďte marinádu. Položte špejle na pečící plech a grilujte asi 5 minut na každé straně až bude maso hotové.
4. Nechte máslo rozpustit ve velké pánvi na střední teplotu. Přidejte česnek a feferoky a lehce smažte po dobu 1 minuty. Přidejte kmín, papriku, garam masala a sůl. Pak přidáme rajčatový protlak, pyré a smetanu. Vaříme na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne, asi 20 minut. Přidejte grilované kuře, a duste 10 minut. Přidejte sůl podle chuti.

Podáváme s rýží a zdobíme čerstvým koriandrem.

RÝŽE

- 1 šálek dlouhozrné bílé rýže
- Máslo nebo olivový olej (volitelně)
- Sůl (volitelně)

1. Rýži propláchneme pod tekoucí vodou, až je voda čistá. Pro uvaření 0,5kg rýže necháme vařit 1,5 – 2 litry osolené vody. Do vody můžeme přidat cibuli, hřebíček, bobkový list nebo koření jako kari apod.

2. Do vroucí vody vsypeme rýži a ve chvíli, kdy se voda opět začne vařit ztlumíme sporák a dále vaříme za nízké teploty asi 17 – 20 minut než se voda vsřebá do zrněk rýže. Během vaření rýži nemícháme. Hotovou rýži přesypeme do jiné nádoby nebo lehce prohrábneme.

Slakdokyselé vepřové a ananasem a švestkami

Suroviny:

marináda:

500g vepřové kýty, nakrájené na 2 cm proužky

1 lžička soli

1/4 lžičky cukru

1 lžička sójové omáčky

1 bílek

2 jarní cibulky, nasekané

1 l oleje na smažení

1/2 šálku kukuřičného škrobu

omáčka

1 lžíce oleje

3 stonky celeru (rapíkatý), nakrájíme na 1/2 cm kousky

2 mrkve, nakrájíme na 1/2 cm kousky

1 středně zelená paprika, nakrájíme na 1/2 cm kousky

1 střední cibule, nakrájíme na měsíčky

cukr podle chuti

sůl podle chuti

1 šálek vody

1/4 lžičky soli

3/4 šálku cukru

1/3 šálku jablečný ocet

1/4 šálku kečup

1/2 lžičky sójové omáčky

1 malá plechovka ananasu kusy, se šťávou

2 švestky, nakrájíme na 1 cm kousky (pokud používáte české švestky tak 3)

2 lžíce kukuřičného škrobu

1/4 šálku vody

Postup:

1. Dejte vepřové maso do středně velké mísy a přidejte 1 lžičku soli, 1/4 lžičky cukru a 1 lžičku sójové omáčky. Zamíchejte, přidejte vaječný bílek a zelené cibulky. Zakryjte plastem a dejte do chladničky nejméně 1 hod.

2. Zahřejte 1l oleje na 185° C ve velkém kastrolu nebo fritéze.

3. Lehce obalíme vepřové maso v kukuřičném škrobu a smažíme v rozpáleném oleji asi 10 minut, dozlatova. Nechte okapat na papírových utěrkách.

4. Zahřejte 1 lžici oleje ve woku nebo velké pánvi na středním plameni. Přidejte celer, zelenou papriku a cibuli a vařte, dokud mírného změknutí. Dochutíme solí a cukrem. Odsstavte ze sporáku a dejte stranou.

5. Ve velké pánvi smíchejte 1 šálek vody, 1/4 lžičky soli, 3/4 hrnku cukru, ocet, kečup, sójovou

omáčku, kousky ananasu s džusem a švestky. Přiveďte k varu a vařte, dokud se vše dobře nepromíchá. Pak přidáme smažené vepřové a zeleninovou směs dáme zase vařit. V malé misce, hrnku smícháme 2 lžičky kukuřičného škrobu a 1/4 šálku vody, přidáme do omáčky a vaříme dokud nezhoustne.
6. Podáváme s rýží (viz předchozí recept).

Sweet Recipes / Sladkosti & pečení

Dýňový koláč

KORPUS

Suroviny:

Recept na 23 cm koláč s dvojitou krustou, nebo dva koláče bez vrchní krusty).

350g hladké mouky

1 lžička soli

1 lžička cukru

230g zchlazeného másla na malé kostičky nakrájené

4-8 lžic ledové vody

Postup

Do mísy vložit mouku, cukr, sůl a dobře vše zamíchat. Přidat kostičky másla a pomocí nožů, nebo studených rukou vypracovat na hrubší "drobenku". Nepřepřacovat, protože by těsto bylo tuhé a ne "lístkové", křehké. Stále mnout drobenku mezi prsty a postupně přidávat pouze tolik vody, aby se těsto trochu spojovalo dohromady (ne příliš mnoho vody, těsto by bylo lepkavé).

Rychle zhrnout těsto dohromady, rozkrojit na dvě části, zabalit těsto do plastického filmu a sploštit ho na kulatý/é disk/y. Těsto nechat odpočinout v chladničce po 1 hodinu, nebo přes noc. Vyválet těsto na pomoučeném vále na 3mm a o 5cm větší kruh, než je forma na koláč.

DÝŇOVÝ KOLÁČ

Suroviny

1 středně velká dýně (hokaido nebo podobné)

1 chlazené těsto na koláč (na 1 koláč bez vrchní krusty)

1 hrnek cukru (200g)

1.5 lžičky mleté skořice

1 lžička mletého hřebíčku

1 lžička mletého nového koření

1/2 lžičky mletého zázvoru

1/2 balíčku vanilkového cukru

1/2 lžičky soli

4 velká vejce

3 hrnky dýňového pyré (od kroku 2 níže) (0,7 l)

580 g kondenzovaného mléka (170g a 410g plechovky Tatra Grand nebo podobné)

Postup:

1. Umytou dýni nakrájejte na dvě poloviny. Odstraňte semínka a vnitřnosti. Připravte dýně podle jednoho z následujících způsobů:

- Pečeme v troubě na 165° C 40 až 90 min.
- V páře na sporáku 20 až 30 minut (stejně jako knedlíky na pařáku)
- Vařte v tlakovém hrnci 4-8 min.

2. Až je dýně změkne, seškrabejte masitou část ze slupky a rozmixujte na pyré, pak dejte stranou.

Toto pyré využijeme v kroku 4

3. Předehřejte troubu na 210° C. Vyválejte těsto na pomoučeném vále na 3mm a o 5cm větší kruh, než je forma na koláč a dejte do formy.

4. Smíchejte cukr, koření, vejce, pyré a všechny zbylé ingredience pomocí mixéru do hladka.

5. Nalijte směs do formy na koláč a dejte péct při 210° C po dobu 15 minut, pak snižte teplotu na 175° C a pečeme dalších 45-60 minut. Zkontrolujte koláč vložení čistého nože do středu koláče. Pokud je čistý, koláč je hotov.

6. Nechte zchladit a podávejte se šlehačkou.

Jahodovo-Rebarborový koláč

Suroviny:

200 g cukru

60 g hladké mouky

455 g čerstvé rebarbory nakrájené na 1cm kousky

715 g čerstvých jahod, vyčištěné a rozkrojené

1 těsto na koláč s dvojitou krustou (viz předchozí recept)

30 g másla

1 žloutek

2 lžičky vody

25 g hrubého demera cukru

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200° C. Vyválejte těsto a dejte do formy.

2. V malé misce smíchejte mouku a cukr. V další misce smíchejte jahody a nakrájenou rebarboru.

3. Dno koláče posypeme 1/3 směsí cukru. Pak naplňte ovocnou směsí. Přes ovoce nasypeme zbývající směs cukru. Na vrch dejte malé kousky másla, a přikryjte vrchním těstem. Okraje horního a spodního těsta slepte pomocí malého množství vody.

4. Smíchejte vodu a vaječný žloutek a lehce potřete koláč. Posypeme cukrem. Pak vystřihnout malé otvory v horním těstě, aby mohla unikat pára .

5. Pečeme 35-40 min., nebo dokud se koláči nezačnou objevovat bubliny a okraje jsou dozlatova.

Nechte zchladnout.

Jablečné Fritters

Suroviny:

1 l oleje pro fritování
190 g hladké mouky
10 g cukru
2 lžičky prášku do pečiva
½ lžičky soli
160 ml mléka
2 vejce, rozkvedlané
15 ml olej
375g jablek - loupané, jádro odstraněno, a hrubě nastrouhané
200 g skořicového cukru

Postup:

1. Rozehřejte olej ve fritéze na 190° C.
2. Ve velké míse promíchejte dohromady mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. Přidejte mléko, vejce a olej a dobře promíchejte. Přidejte jablka a míchejte, dokud nejsou rovnoměrně rozloženy.
3. Pomocí lžice dávejte těsto do horkého oleje a smažte do zlatova na obou stranách, asi 5 minut v závislosti na velikosti. Pak vyndejte z horkého oleje pomocí děrované lžice a nechte krátce okapat na papírových utěrkách. Promícháme se skořicovým cukrem když jsou ještě teplé.

Pečené měkké preclíky se skořicí a cukrem

Suroviny:

1 balíček sušeného droždí (~ 7 g)
2 lžíce hnědého cukru
1 1/8 lžičky soli
1 1/2 šálku teplé vody (45 ° C)
3 šálky mouky
1 šálek chlebové mouky
4 šálky vařící vody (100 ° C)
4 lžíce jedlá soda
2 lžíce rozpuštěného másla
2 lžíce soli

Postup:

1. Ve velké míse smíchejte droždí, hnědý cukr, sůl a teplou vodou. Nechte po dobu 5 minut, dokud kvasinky nevytvoří bubliny. Vmíchejte mouku a uhněťte těsto na pomoučeném válu nebo v kuchyňském mixéru do hladka a pružna, asi 8 minut. Vložte do vymaštěné mísy a otočte ho, aby bylo omaštěné z obou stran. Zakryjte utěrkou a nechte kynout po dobu jedné hodiny.
2. Přiveďte 4 šálky vody k varu a přidejte jedlou sodu. Dejte papír na pečení na plechy. (těsto cca na 6 plechů)
3. Předehřejte troubu na 230° C.
4. Vykynuté těsto nakrájíme na 12 kusů. Vyválejte asi 1 m lana tenká jako tužka nebo tenčí. Nakrájíme

na poloviny a spleteme do tvaru preclíku, pak okamžitě ponoříme do vroucí vody a jedlé sody po dobu 10 sekund. Umístěte na pečící plechy, a nechte kynout dalších 15 až 20 minut.

5. Pečeme v předehřáté troubě 8 až 10 minut, nebo dozlatova. Lehce potřeme každý preclík rozpuštěným máslem a posypeme skořicovým cukrem. Chcete-li slanou svačinu, namísto skořicovým cukrem posypeme hrubou solí nebo česnekovou solí.

Šeříkové Scones

Suroviny:

3 šálky mouky
1/3 šálku cukru,
3 lžíce Demera cukru na ozdobu
2 1/2 lžičky prášku do pečiva
1/2 lžičky jedlé sody
1 lžička soli
12 lžic másla, dobře chlazené
1 šálek podmáslí
1 šálek květů šeříku

1. Předehřejte troubu na 210° C.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl. Přidat kostičky másla a pomocí studených rukou vypracovat na hrubší "drobenku", dokud máslo není o velikosti hrášku. Přidejte květy šeříku zbavené stonků (žádná zelená část) a smíchejte dohromady.
3. Přidejte podmáslí na směs mouky a jemně promíchejte jen tak, aby drželo pohromadě, nepřepracujte.
4. Lehce posypeme pracovní plochu hladkou moukou a těsto vyválejte na tloušťku 1,5 cm. Nakrájejte těsto do trojúhelníků a dejte na vymazaný plech. Posypte hrubým cukrem (demera je nejlepší), a několika dalšími květy, pokud si budete přát.
5. Pečeme dozlatova na okrajích, cca 12-16 min. Můžete jíst ještě teplé z trouby.

Mrkvový dort

Suroviny:

dort:
4 vejce
1.25 šálku (295 ml) oleje
200 g cukru
200 g hnědého cukru (muscovado)
1 lžička vanilkový extrakt / aroma
250 g hladké mouky
2tsp jedlá soda
2tsp prášek do pečiva
½ lžičky soli
2 lžičky mleté skořice
330 g na hrubo strouhané mrkve

“cream cheese frosting” krém

115 g másla, na pokojovou teplotu

225 g Philadelphia smetanový sýr nebo pomazankové máslo, chlazené

400g cukru moučka

1 lžička vanilkové aroma nebo 1 polévková lžíce vanilkový cukr

Postup:

1. Předehřejte troubu na 175° C. Připravte si 23 cm formu na dort

2. Ve velké míse promíchejte dohromady vejce, olej, cukr a vanilku. Vedle smíchejte mouku, jedlá soda, prášek do pečiva, sůl a skořici a přidejte do směsi. Pak přidejte mrkev a promíchejte. Nalijte do připravené formy.

3. Pečeme 40-50 minut, nebo dokud špejly vloženou do středu dortu nevytáhneme čistou. Nechte vychladnout ve formě po dobu 10 minut, pak vyjměte dort z formy a nechte zcela vychladnout.

4. Krém: Ve středně velké míse smíchejte máslo, smetanový sýr, cukr moučku a vanilku. Šlehejte až je směs hladká a krémová. Část použijte jako náplň a zbytkm pokryjte celý dort.

Čokoládový Guinness dort s čokoládovou polevou - "ganache"

Suroviny

na dort:

250ml černého piva Guinness

250 g másla

75g kakaa

400 g cukru

142 ml zakysané smetany

2 velká vejce

1 lžíce vanilkového aroma

275 g hladké mouky

2 ½ lžičky jedlé sody

na čokoládovou polevou "ganache"

200 g čokolády na vaření nebo tmavé čokolády

200 ml smetany ke šlehání (31 - 40% tuku)

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180° C, a připravte si 23 cm formu na dort.

2. Nalijte Guinness do kastrolu, postupně přidejte máslo a vařte, dokud se máslo nerozpustí, pak odstavte a vmíchejte kakao a cukr.

3. Lehce rozšlehejte zakysanou smetanu s vejci a vanilkou a nalijte do hrnce s pivem a promíchejte. Smíchejte mouku a jedlou sodu a pak vmíchejte do směsi piva (nemíchejte příliš mnoho).

4. Dejte těsto do formy a pečte 45 minut až hodinu. Nechte vychladnout ve formě, protože se jedná o vlhký koláč.

5. Pro výrobu polevy nakrájíme malé kousky čokolády a dáme do čisté a suché mísy.

6. V malé pánvi rozehřejte smetanu ke šlehání jen než začne vřít (99 ° C), pak nalijte na nasekanou čokoládu.

7. Míchejte polevu dokud se čokoláda nerozpustí a není hladká. Nechte po dobu 15 minut a pak použijte jako glazuru na vychlazený dort. Můžete také dát do lednice 15-30 minut, dokud neztuhne, pak namažte či trezírujte na dort jako krém.

Čokoládové cupcakes se slaninou a polevou z burákového másla

Suroviny:

cupcakes:

12 plátků slaniny
2 šálky hladké mouky (250 g)
3/4 šálku kakaa (65 g)
2 šálky cukru (400g)
2 lžičky jedlé sody
1 lžička prášku do pečiva
1/2 lžičky soli
2 vejce
1 šálek studené silné kávy (250 ml)
1 šálek podmáslí (250 ml)
1/2 šálku rostlinného oleje (125 ml)

arašídová poleva:

125 g másla, pokojové teploty
1 šálek arašídového másla
3 lžíce mléka
2 šálky cukru moučky
1 lžíce kakaa na ozdobu

Postup:

1. Předehřejte troubu na 190° C. Vložte slaninu do velké hluboké pánve. Smažte při středně-vysoké teplotě do hněda. Slaninu nechte krátce okapat na papírových utěrkách, pak ji rozdrobte na malé kousky a dejte stranou.
2. Ve velké míse promíchejte dohromady mouku, kakao, cukr, jedlou sodu, prášek do pečiva a sůl. Udělejte ve středu díru a vlijeme vejce, kávu, podmáslí a olej. Smíchejte, nemíchejte příliš mnoho. Přidejte 3/4 slaniny, zbytek nechte na ozdobu. Nalijte těsto rovnoměrně do připravených košíčků.
3. Pečeme v předehřáté troubě 20 až 25 minut, nebo dokud špejly vloženou do středu dortu nevytáhneme čistou. Vyndáme a necháme vychladnout.
4. Pro výrobu polevy smíchejte máslo a arašídové máslo ve středně velké míse elektrickým mixérem. Za stálého míchání postupně přidávejte cukr, až vše zhoustne, postupně přidávejte 3 lžíce mléka, až se vše smísí a poleva je hustá a roztíratelná, šlehejte další 3 minuty, či více, dokud není poleva nadýchaná.

Po vychladnutí potřeme cupcakes arašídovou polevou a posypeme kousky slaniny. Ozdobte kakaovým práškem.

Flapjacks / Domaci Musli Tyčinky

Suroviny:

500 g ovesných vloček

125 g másla

125 g třtinového cukru (můžeš dát i poloviční dávku nebo vůbec)

3-4 lžíce Zlatý „Golden“ sirup (nebo 1-2 lžíce med)

banán (či oblíbené ovoce - bobuloviny apod., nastrohané jablko)

hořká čokoláda - 6 čtverečků

(podle chuti dále hrozinky, ořechy, brusinky - nedoporučuji však vše míchat - vybrat si určité druhy)

Postup

Ovesné vločky trošku nasekáme. Rozpustíme si máslo a sirup s cukrem a přimícháme do ovesných vloček, přidáme nakrájený banán, posekanou čokoládu (či jiné suroviny viz výše). Pak to celé uplácáme na plech a pečeme cca 20 minut na 170° C, u horkovzu 150° C.

Necháme vychladnout a krájíme.

Labutě z odpalovaného těsta s vanilkovým krémem

VANILKOVÝ PUDINKOVÝ KRÉM (PASTRY CREAM)

Suroviny:

150 g cukru

40 g mouky

1/4 lžičky soli

500 ml mléka

3 žloutky, rozkvedlané

2 lžíce másla

1 1/2 lžičky vanilkový extrakt

125 ml smetany ke šlehání

Postup:

Ve středně velkém kastrolu smíchejte cukr, mouku a sůl. Postupně vmíchejte mléko. Vaříme na mírném ohni za stálého míchání, dokud se směs nezačne vařit. Vaříme po dobu 2 minut, dokud nezhoustne.

Odebrat ze sporáku. Pomalu zamíchejte 1/4 šálku horké směsi do rozkvedlaných žloutků a ihned přidejte vaječnou směs do horké směsi v hrnci. Vaříme další 2 minuty za stálého míchání. Odstavte ze sporáku a přidejte máslo a vanilku. Nalijte pudinkovou směs do středně velké mísy a zakryjte plastem. Dejte do chladničky tak na 1 hodinu nebo přes noc.

Když je pudink chladný, ušlehejte šlehačku téměř do konce, až má měkké vrcholy a pak jemně vmícháme do pudinku. Nechte zakryté v lednici k dalšímu použití.

LABUTĚ Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

Choux Pastry Swans:

Suroviny:

250 ml vody

140 g hladké mouky

4 vejce

110 g másla

špetka soli

Postup

1. Vodu uvedeme do varu, vmícháme sůl a máslo, když začne vřít vsypeme mouku a mícháme, až se těsto nelepí na nádobu ani na vařečku.
2. Necháme vychladnout, občas zamícháme a do vlahého těsta vpracujeme vejce, jedno po druhém, dobře propracujeme.
3. Předehřejte troubu na 220° C. připravte si 2 pečící plechy s pečícím papírem.
4. Pomocí cukrářského sáčku (1/2cm otvor ve špičce) trezírujeme na plech 12x tvar "2" což použijeme jako hlavy. Pak dalším sáčkem (1cm otvor ve špičce) trezírujeme 12x 4x5cm oválky.
5. Pečeme 15 minut, pak stáhneme teplotu na 190° a pečeme dozlatova asi 20 minut , až je těsto nafoukané. Neotevírejte troubu během pečení.
6. Po vychladnutí seřízneme horní třetinu z každého oválku, pak na spodní díl dáme trochu krému, druhý díl rozkrojíme na křídélka, vpíchneme křídélka obráceně do těla a nakonec dopředu opatrně vpíchneme labutí hlavičku.