

miniKuchařka z Horizontu



Připravili jsme pro vás malou kuchařku. Naleznete zde recepty na různé slané i sladké dobroty a také na jeden míchaný drink. Jsou to oblíbené recepty stávajících pracovníků i bývalých kolegů. Některé jsou jednoduché, jiné trochu náročnější. Všechny jsou ale prověřené.

Přejeme pohodové chvíle při vaření či pečení, a hlavně

DOBROU CHUŤ!



OBSAH

BRAMBOROVÁ RYCHLOVKA SE SLANINOU	4
BRAMBORY V PAPIŇÁKU (BEZ VODY)	5
BROWNIES	6
BUCHTA S MERUŇKAMI A SNĚHEM	7
BUCHTY Z MAJONÉZY	8
BÚN BÒ NAM BÒ	9
DÝŇOVÁ POLÉVKA	10
ESKYMÁČEK	11
GREEN CURRY OD JAI	12
CHEESECAKE	14
KAKAOVÁ BUCHTA S KOKOSEM	15
KŘUPAVÝ BŮČEK PO VIETNAMSKU	16
LABUŽNICKÝ KRÁLÍK	17
LEPENÉ BE-BE ŘEZY	18
OBLIŽPRST	19
OŠIZENÁ VEJCE BENEDIKT	20
PLNĚNÁ JOGURTOVÁ PLACKA	21
ROLÁDA SE ZAKYSANOU SMETANOU	23
RYCHLÁ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM	24
SKLÁDANÝ SALÁT	25
SLANÁ KVITEČKA S NIVOU	26
SLOVENSKÉ KREMEŠE	27
ŠVÝCARSKÝ CHLEBÁNEK	28
TVARŮŽKOVÝ TATARÁK	29
TVAROHOVÁ BÁBOVKA	30
WHISKEY SOUR JACK	31

BRAMBOROVÁ RYCHLOVKA SE SLANINOU

„S přítelem se často vidíme až večer a rádi večeříme teplé jídlo, a proto vybíráme chutné rychlovky. Všechny recepty vždy hledáme na sociálních sítích a zkoušíme, co nám bude nejvíc chutnat. Tento recept připravujeme ve více variantách – rychlé a chutné.“

Aneta Šacherová

SUROVINY

- menší celé brambory
- sůl
- pepř
- olej
- slanina
- sýr (doporučuji čedar)
- oblíbené koření
- žampiony

POSTUP

V osolené vodě uvaříme celé brambory i se slupkou. Mezitím si nachystáme pečící papír na plech a rozežřejeme troubu na 200 °C. Jakmile jsou brambory měkké, vylijeme vodu, přidáme sůl, pepř a trochu oleje. Dobře promícháme. Brambory dáme na pečící papír.

Za pomoci hrnku každou bramboru rozmáčkne tak, aby byla výška placky menší než 1 cm. Čím bude placka nižší, tím více bude brambora potom křupavá. Na placku přidáme to, co máme rádi. Například slaninu, čedar, žampiony, kukuřici, ... Každou placku osolíme, opepříme, přidáme oblíbené koření. My dáváme chilli a majoránku. Potom lehce přetřeme olejem a dáme péct. Pečeme zhruba 25-35 minut, necháme pět minut odpočinout a můžeme servírovat.

Placka je výborná už sama o sobě, ale pokud jste experti na jídlo jako můj přítel, tak můžete udělat z bílého jogurtu, bylinek, soli a pepře dobrý dip.

Placka je výborná už sama o sobě, ale pokud jste experti na jídlo jako můj přítel, tak můžete udělat z bílého jogurtu, bylinek, soli a pepře dobrý dip.



Tento recept připravujeme i v jiné variantě – místo brambory použijeme neuvažený lilek nebo cuketu.

BRAMBORY V PAPIŇÁKU (BEZ VODY)

„Recept je od mé mamky Elišky, která brambory takto vaří už 35 let.“

Romana Bojanovská

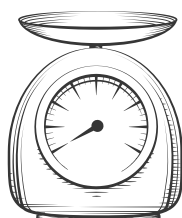
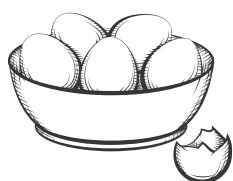
SUROVINY

- 5-6 brambor starších středně velkých
- 2,5-3 lžíce olivového oleje
- sůl
- kmín

POSTUP

Brambory oloupeme, nakrájíme na měsíčky, dáme do papiňáku, přidáme sůl, kmín, olivový olej. Uzavřeme a protřepeme, až vyskočí červené kolečko, tak teplotu ztlumíme asi na polovinu možné i míň, aby se brambory nenapálily, a vaříme 14 minut. Po otevření to jsou vynikající mňam brambory.

Dobrou chuť



BROWNIES

Romana Bazalová

SUROVINY

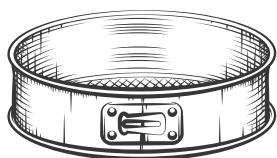
- 200 g másla, nakrájeného na kousky + na formu
- 300 g hořké čokolády, nalámané
- 3 velká vejce
- 200 g třtinového cukru
- 40 g kakaa holandského typu
- špetka soli

POSTUP

Troubu předehřejeme na 180 °C. Formu o rozměrech 25x25 cm vymažeme máslem a vyložíme pečícím papírem. Máslo a čokoládu za stálého míchání opatrně rozejdeme na mírném ohni nebo lépe ve vodní lázni. Když se směs rozpustí a spojí, odstavíme a necháme vychladnout.

Vejce vyšleháme s cukrem do husté pěny /cca 5-10 min/. Mouku a kakao prosejeme. Do vaječné směsi opatrně vmícháme čokoládovou směs a pak stěrkou zapracujeme i moučnou směs a špetku soli. Výsledkem je dokonale hladké těsto. Vlijeme do připravené formy a pečeme přibližně 30 min. Povrch brownies by měl být pevný, střed vlhký a třaslavý.

Můžeme zdobit šlehačkou a ovocem.



BUCHTA S MERUŇKAMI A SNĚHEM

„Recept léty prověřený na buchtu oblíbenou v naší rodině.“

Vlasta Hájková

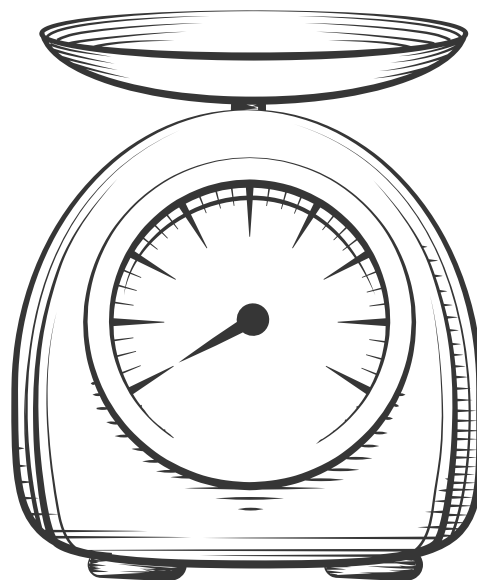
SUROVINY

těsto

- 4 žloutky
- 150-200 g cukru
- 150 g másla
- 350 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 250 ml mléka
- 1 meruňkový kompot

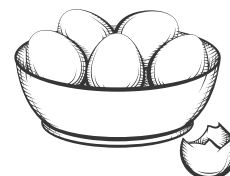
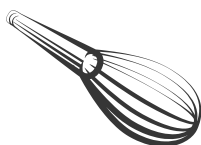
sníh

- 4 bílky
- 150 g cukru
- 100 g strouhaného kokosu



POSTUP

Umícháme těsto, které nalejeme na plech a poklademe meruňkami. Na meruňky dáme sníh, posypeme kokosem a pečeme v troubě na 180 °C.

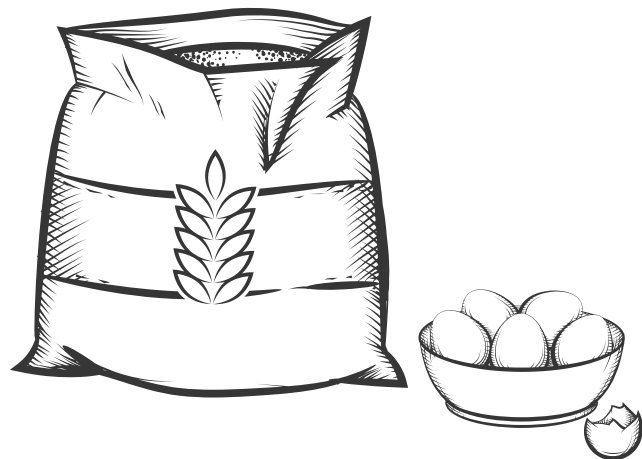


BUCHTY Z MAJONÉZY

Zdeňka Ludvíková

SUROVINY

- 250 ml mléka
- 10 kostek cukru
- kostka kvasnic
- 1 malá majonéza
- kolik majonézy, tolik oleje
- 2 žloutky
- špetka soli
- hladká mouka dle potřeby (cca 500 g)



POSTUP

Do vlažného mléka dáme vykynout kvasnice s cukrem, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme nelepivé těsto, které necháme vykynout. Několikrát propracujeme vařečkou. Z těsta odebíráme bochánky, které plníme tvarohovou směsí, na horní část můžeme dát povidlí nebo marmeládu a posypku. Necháme chvíli kynout a pečeme.



BÚN BÒ NAM BỘ

„Tento recept celá moje rodina miluje, je sice náročnější na krájení zeleniny, ale je velice zdravý a stojí určitě za to. Suroviny seženete v asijských obchodech“

Milena Ševčíková

SUROVINY

maso

- 150 g hovězího masa
- 2 lžičky nasekaného zázvoru
- 2 stroužky česneku
- 1,5 lžice rybí omáčky
- citronová tráva dle libosti
- sůl
- olej

příloha

- 1 balení nudlí bún
- 1/4 ledového salátu
- 50 g arašídů
- 40 g restované cibulky
- perila křovitá dle libosti
- koriandr dle libosti
- mungo klíčky dle libosti

zálivka nước chấm

- 9 panáků vlažné vody
- 1,5 panáku cukru
- 1 panák rybí omáčky
- 0,5 panáku octa nebo citronové šťávy
- chilli paprička dle chuti
- stroužek česneku



POSTUP

Maso nakájíme na tenké plátky a ochutíme ho špetkou soli, rybí omáčkou a zázvorem. Kdo má rád, tak si může přidat i trochu citronové trávy nasekané nadrobno.

Promícháme a necháme odpočinout alespoň hodinu v chladu. Dále si připravíme nudle bún. Umyjeme zeleninu a bylinky, rozdrtíme arašídů.

Na rozpálenou pánev kápneme trochu oleje, přidáme česnek a maso zprudka orestujeme. Do misky vložíme nudle, zeleninu a bylinky, hovězí maso, arašídů, restovanou cibulku. Zalijeme zálivkou nước chấm.



DÝŇOVÁ POLÉVKA

„Tato dýňová polévka podle Holých je u nás moc oblíbená. Často a rádi ji vaříme a chutná celé rodině.“

Markéta Holá

SUROVINY

- 1-2 středně velké dýně (máslová nebo hokaido)
- 2 větší cibule
- 1-2 kelímky zakysané smetany
- česnek
- sůl
- sušený zázvor
- zeleninový vývar
- 1-2 kelímky zakysané smetany
- muškátový oříšek mletý (pouze lehce na závěr posypeme)
- dále dle chuti chilli



POSTUP

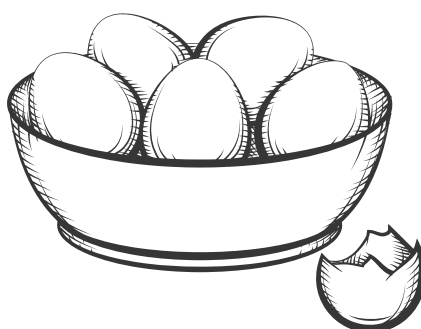
Dýni oloupeme a nakrájíme na kostky, cibuli najemno nakrájíme a orestujeme v hrnci a přidáme nakrájenou dýni, promícháme a necháme vařit, dokud dýně nezměkne.

Dále přidáme vodu a přivedeme k varu a osolíme, přidáme zeleninový vývar a prolisovaný česnek a povaříme.

Dle chuti přidáme zázvor

Jak je provařený česnek a chuť polévky doladěná, tak dáme ze sporáku pryč a přidáme zakysanou smetanu a tyčovým mixérem rozmixujeme do hladka a závěrem posypeme muškátovým oříškem.

Polévku můžeme podávat i s kousky opečeného chleba.



ESKYMÁČEK

„Eskymo řezy máme doma všichni rádi, nejlepší jsou v létě na ochlazení.“

Ilona Heková

SUROVINY

těsto

- 0,5 hrnku oleje
- 1 hrnek cukru krupice
- 2 vejce
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 sáček prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2-3 lžičky kakaa

krém

- 500 ml mléka
- 2 sáčky kokosového pudinku
- 1-2 lžičky (dle chuti) moučkového cukru
- 1 kelímek zakysané smetany
- 125 g másla

poleva

- 1 čokoláda na vaření



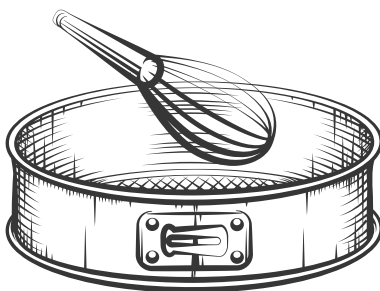
POSTUP

Suroviny na korpus smícháme dohromady a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech.

Dáme péct na 180 °C cca 20-30 minut.

Uvaříme hustý pudink – je dobré si jej uvařit jako první, aby stačil vychladnout. Mezitím vyšleháme máslo s cukrem a do toho zašleháme po lžici vychlazený pudink a smetanu. Krém natřeme na vychladlý korpus, pocákáme čokoládou a dáme vychladit.

Přeji dobrou chuť



GREEN CURRY OD JAI

„Miluji cestování a dobré thajské jídlo. Absolvovala jsem 4 kurzy vaření přímo v Thajsku s domorodci i známými kuchaři. Jednou z kuchařek, která nás učila vařit, byla paní Jai, u které se učil vařit asijské delikatesy známý kuchař Gordon Ramsay. Tohle jídlo doma vařím velmi často. Je chutné, pálivé, velmi zdravé, a hlavně si vždy vzpomeneme na úžasné Thajsko.“

Aneta Šacherová

SUROVINY

- 1 plná pol. lžíce curry pasty (lze zakoupit v klasických obchodech nebo v asijských prodejnách), doporučuji zelenou
- 1 plechovka červeného kokosového mléka (150 ml)
- hrnek vývaru (náhradní varianta je i voda s bujónem)
- 1 kávová lžička rybí omáčky
- 2 hrnky nakrájeného masa (kuře, hovězí nebo krevety)
- 5 ks žampionů
- hrst čerstvých mungo klíčků
- 1 menší cuketa
- 1 menší lilek
- 1-2 sušené chilli papričky
- listy thajské bazalky
- limetka
- kokosový olej nebo Ghí (může být jakýkoliv)
- koriandr
- předem uvařit jasmínovou rýži



POSTUP

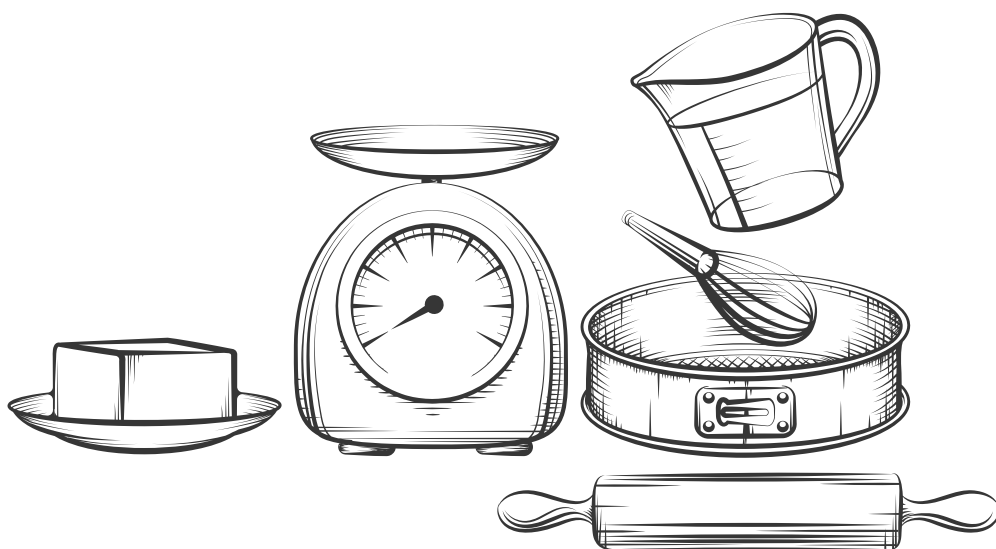
rýže

Než začneme připravovat curry, je třeba si uvařit nebo upéct rýži. My milujeme rýži pečenou: do hrnce dáme 2 hrnky rýže a 3 hrnky vody. Vodu dostatečně osolíme, přidáme polévkovou lžící sádla a vložíme do rýže celou cibuli i se slupkou. Hrnec zaděláme pokličkou nebo alobalem. Dáme péct na 200 °C a zhruba za 20 minut je hotovo. Poznáme to tak, že v hrnci nebude voda. Během pečení s rýží nemícháme. Rýže má být správně lepivá, v Evropě si však tuhle asijskou surovinu upravili při přípravě podle svého.

curry

Jídlo je rychle hotové, ale příprava na něj trvá vždy déle než samotné jídlo. Jídlo připravujeme ve woku, ale nevadí ani hluboká pánvička. Rozpálíme wok/pánvičku a přidáme olej. Jakmile je olej rozpálený, přidáme 1 lžící curry pasty a po minutě 3 polévkové lžíce kokosového mléka. Minutu povaříme. Poté přidáme na malé a jemné plátky nakrájené maso. Jakmile je maso z části hotové, tak přidáme postupně všechnu zeleninu, kterou jsme si předem nakrájeli – cuketa, žampiony, lilek. Orestujeme, můžeme i chvíli podusit. Jakmile je zelenina měkčí, přidáme hrnek 1 hrnek vývaru – 1 minutu povaříme. Potom přidáme zbytek kokosového mléka, listy thajské bazalky, chilli papričku a mungo klíčky. Necháme vařit asi 5 minut a máme hotovo. Wok/pánvičku dáme z plamenu nebo varné desky a přidáme 1 kávovou lžící rybí omáčky, víc nedávat, zamíchat. Můžeme servírovat na stůl zároveň s limetkou na kraji a koriandrem jako ozdobou.

Čím více nakrájíte sušené chilli papričky, tím více bude jídlo pálivé. Doporučuji překrojit jen jednou a po vychladnutí jídla vytáhnout.



CHEESECAKE

Hana Burgerová

SUROVINY

sušenkový základ

- 200 g lotus sušenek
- 80 g másla

krém

- 500 g jemného tvarohu
- 250 g pomazánkového másla nebo cream cheese/mascarpone
- 200 g zakysané smetany
- 75 g lotus pomazánky
- 2 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- cca 50 g (případně dejte dle chuti) moučkového cukru



poleva

- 150 g lotus pomazánky

POSTUP

Sušenky rozmixujeme. Přidáme máslo pokojové teploty a opět promixujeme. Směs vysypeme na dno kulaté formy (průměr 24 cm) vystlané pečícím papírem (pouze dno formy). Rovnoměrně směs natlačíme po dně formy a dáme předpéct do trouby vyhřáté na 180 °C na 5 minut.

Tvaroh, mascarpone a zakysanou smetanu krátce vyšleháme. Přidáme vejce a lotus pomazánku a opět prošleháme. Nakonec přidáme mouku a cukr a znovu prošleháme, případně promícháme, aby se všechny ingredience spojily.

Krém vylijeme na předpečený korpus a vše pečeme při teplotě 155 °C cca 50 minut.

Během pečení dávám na spodek trouby plech s vodou.

Po dopečení necháme cheesecake vychladnout v pootevřené troubě alespoň půl hodiny, teprve poté vyjmeme.

Polevu připravíme roztáním lotus pomazánky v hrnci na mírném ohni. Vylijeme ji na vychladlý cheesecake.

Takto připravený koláč odložíme do chladničky, ideálně na noc.

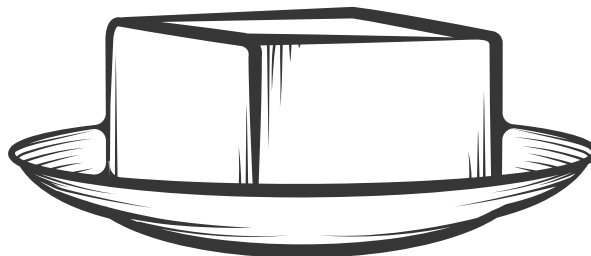


KAKAOVÁ BUCHTA S KOKOSEM

Jana Heřmanová

SUROVINY

- 250 g tuku rozpustit (např. Hera)
- 2 sklenice mletého cukru
- 1 sklenice vlažné vody
- 3 lžíce kakaa
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 2 sklenice polohrubé mouky
- kokos na posypání



POSTUP

Rozpuštěný tuk s cukrem, vlažnou vodou a kakaem rozmixujeme a odlejeme část směsi do sklenice. Do zbylého přidáme 4 celá vejce, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 2 sklenice polohrubé mouky, vylejeme na plech a upečeme.

Upečenou buchtu polejeme směsí, kterou jsme si odlili do sklenice a hustě posypeme kokosem.



KŘUPAVÝ BŮČEK PO VIETNAMSKU

„Recept mám od svého dobrého kamaráda, který má vaření jako velký koníček. Já osobně miluji asijskou kuchyni a tento recept můžu doporučit. Nikdy nezbude ani kousek.“

Milena Ševčíková

SUROVINY

- 400 g bůčku, bez kosti
- jasmínová rýže
- jarní cibulka
- sezam
- marináda na maso
- 4 lžíce třtinového cukru
- 2 lžíce rybí omáčky
- 2 lžíce sójové omáčky
- 1 větší stroužek česneku, nejmenno nasekaný
- 1 cibule, na kostičky

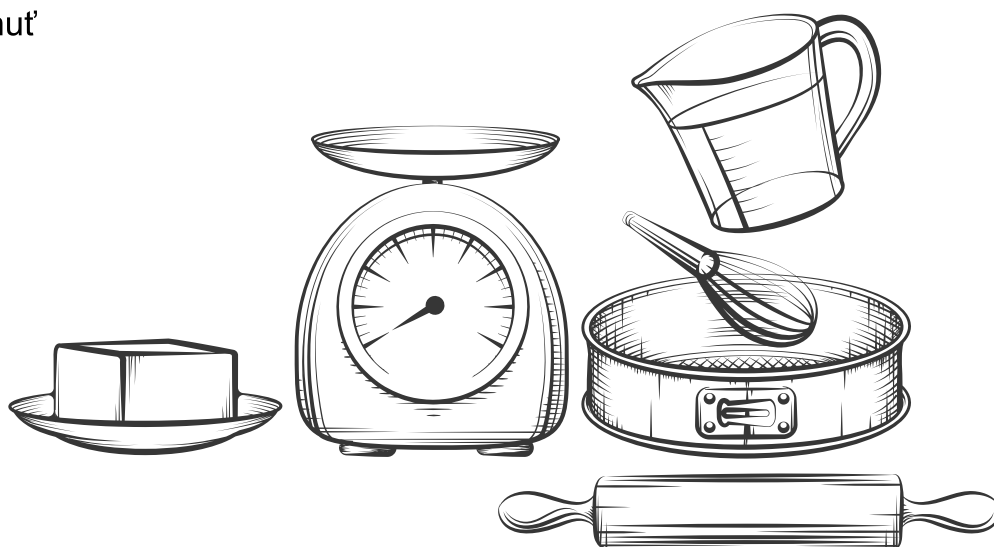


POSTUP

Bůček nakrájejte na velmi tenké plátky. Z omáček, cukru, česneku a cibule vytvořte marinádu, do které pak maso dejte alespoň na 1 hodinu, misku samozřejmě schovejte do lednici.

Maso vyndejte z marinády, odstraňte cibuli i česnek a rozložte plátky na plech vyložený pečícím papírem. Troubu rozehřejte na 220 °C, maso vložte dovnitř a grilujte dozlatova. Podávejte s rýží (nebo s přílohou co máte rádi) dozdobte sezamem, cibulkou nebo dle vaší chuti a fantazie.

Dobrou chuť



LABUŽNICKÝ KRÁLÍK

„Recept na senzačního pečeného králíka, prakticky ho už jinak, než takhle nedělám.“

Iveta Poláková

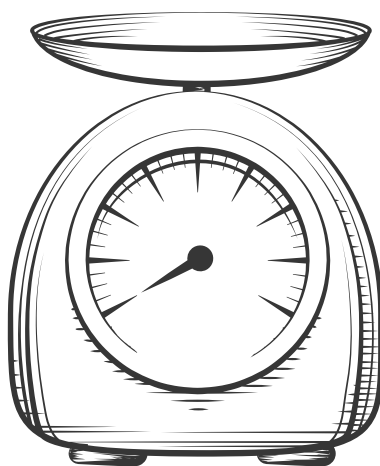
SUROVINY

- 1 králík
- 2 cibule
- 5 stroužků česneku
- 3 papriky
- 40 ml vody
- 150 ml oleje
- 2 lžičky soli
- 1 lžička sladké mleté papriky
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce kečupu
- 2 lžíce hořčice



POSTUP

Zeleninu nakrájíme nadrobno, smícháme s ostatními surovinami dohromady. Směsí zalijeme naporcované maso a necháme přes noc odležet v lednici. Odležené maso se směsí dáme do trouby, pečeme zakryté na 200 °C cca 2 hodiny, než se odpaří přebytečná voda. Poté necháme ještě zapéct bez poklice. Maso je nádherně měkké a chuť výborná. Jako přílohu dělám vařené nebo šťouchané brambory.



LEPENÉ BE-BE ŘEZY

„Rodinný recept od Chmelíčků. Ochutnej a tvoje chuťové buňky budou tancovat radostí jako vždy u holek Chmelíčkových.“

Markéta Chmelíčková

SUROVINY

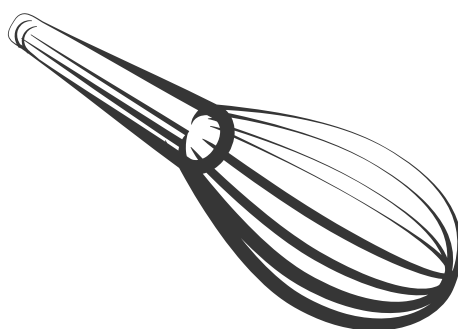
- BE-BE sušenky
- meruňková marmeláda
- 1 vanilkový puding
- 1 vanilkový cukr
- 300 ml mléka nebo vody
- 1 máslo
- 1 žloutek
- 80 g mletého cukru
- rum
- kakao



POSTUP

Puding, vanilkový cukr a 300 ml mléka uvaříme jako puding a necháme vychladnout. Vyšleháme 1 máslo, 1 žloutek, 80 g mletého cukru, do této směsi vmícháme vychladlý puding a přidáme rum, půlku krému obarvíme kakaem.

Připravíme si 4 balíčky BE-BE sušenek (2 balíčky tmavých sušenek a 2 balíčky světlých sušenek) a meruňkovou domácí marmeládu. Sušenky skládáme jako cihly, 1. vrstva světlých sušenek, poté potřeme tmavým krémem, 2. vrstva tmavých sušenek, poté potřeme světlým krémem, postupně až do výšky 7 vrstev, délka řezu může být 30-50 cm, 2 vrstvy potřeme domácí meruňkovou marmeládou. Celý hotový řez potřeme zbylým krémem a zasypeme mletými ořechy, řez se musí nechat minimálně 24 hodin odležet.



OBLIŽPRST

„Zákusek pro slavnostnější příležitosti. V rodině je velmi oblíbený a pravidelně jej připravuji na Velikonoce.“

Zdeňka Ludvíková

SUROVINY

těsto

- 5 vajec
- 100 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 100 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce kaka
- 50 ml oleje

POSTUP

Vejce a oba cukry vyšleháme do pěny, přidáme olej a smíchanou mouku s práškem do pečiva a kakaem. Vymíchané těsto vlijeme na plech a pečeme na 170 °C cca 20 minut.



SUROVINY

krém

- 200 ml mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 vanilkový cukr
- 5 žloutků
- 1 máslo

POSTUP

Z mléka, vanilkového cukru a mouky za stálého míchání uvaříme kaši. Do teplé kaše zašleháme 5 žloutků. Až směs vychladne zašleháme máslo. Krém natřeme na vychladlý upečený korpus.

SUROVINY

sníh

- 5 bílků
- 300 g cukru krystal

POSTUP

Z bílků vyšleháme tuhý sníh se špetkou soli a postupně přidáváme cukr. Směs pak ještě šleháme nad párou asi 15 minut. Poté sníh rozetřeme na krém. Můžeme posypat kakaem nebo nastrohanou čokoládou.

OŠIZENÁ VEJCE BENEDIKT (2 PORCE)

Aneta Šacherová

SUROVINY

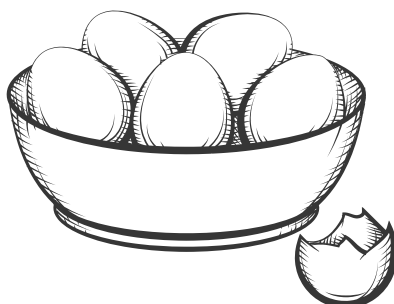
- 4 vejce
- toustový chléb
- 50 g másla
- oblíbené koření – sůl, pepř, chilli
- žervé, pomazánkové máslo, natírací sýr – cokoliv na natření
- rukola nebo polníček
- limetka/ citron



POSTUP

Toustový chléb dáme do toustovače nebo osmahneme na pánvičce. Mezitím dáme vařit vodu v hrnci tak, aby ze spodu hrnce šly bublinky, ale voda nevřela naplno. Do vody pomalu a jemně vložíme rozklepnuté vejce a necháme, ať se samo zapouzdří. Pokud se tak nedaří, můžeme si pomoci lžící a udělat lehký vír, případně můžeme udělat volská oka. Opakujeme tak i s druhým vajíčkem. Dále si dáme rozpustit máslo. Mezitím si do mixéru vložíme dva čerstvé žloutky, sůl, pepř a chilli, směs rozmixujeme. Potom přidáme lehce vychladlé rozpuštěné máslo a znovu rozmixujeme, zakápneme limetkou a zamícháme. Toustový chléb natřeme tím, co máme rádi, například žervé. A pak už jen vrstvíme: chléb, žervé, polníček, vajíčko a přelijeme omáčkou.

Můžeme dělat několik variant, například přidat žampiony, slaninu, cibuli, sezamová semínka, granátové jablko, čerstvé ředkvičky a další. Také místo toustu lze použít čerstvý croissant.



PLNĚNÁ JOGURTOVÁ PLACKA

„Přítelkyně miluje Řecko, a proto jí ho občas připomenu i doma. 😊“

Petr Lukášek

SUROVINY

jogurtová placka

- 60 g hladké mouky
- 75 g řeckého jogurtu
- česnek dle chuti
- špetka soli



POSTUP

Vše promícháme v těsto, vytvarujeme placku, kterou pečeme na vymazané, rozpálené pánvi 2 minuty z každé strany do zlatova.

SUROVINY

kuřecí gyros

- 180 g kuřecích prsou (3 plátky)
- 100 g řeckého jogurtu
- dle chuti sůl, drcený kmín, uzená paprika, mletý koriandr, pepř, česnek
- na rovinu seřízlá půlka oloupané cibule a 2 špejle

POSTUP

Všechny suroviny smícháme, maso naložíme do ochuceného jogurtu, nejlépe přes noc. Seřízlou větší půlku oloupané cibule postavíme na plech, do cibule zapícháme 2 špejle tak, aby udělaly písmeno V, na špejle napícháme plátky naložených prsou nad sebe. Takto připravené maso vložíme do rozehřáté trouby na 210 ° po dobu 20-25 minut. Občas zkontrolujeme, zda se jogurt příliš nepálí. Po upečení necháme maso 5 minutek odpočinout, následně jej ostrým nožem ze špejlí ořežeme na menší kousky.

SUROVINY

tzatziki omáčka

- 80 g řeckého jogurtu
- 5 g česnekové pasty
- salátový okurek
- dle chuti sůl, pepř, kopr, citronová šťáva

POSTUP

Okurek oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle, osolíme a vymačkáme. Do vymačkané okurky zamícháme ostatní suroviny a necháme odležet.

SUROVINY

pečené brambory

- brambory
- rostlinný olej
- grilovací koření

POSTUP

Brambory oloupeme, nakrájíme, posypeme grilovacím kořením, polejeme olejem, vše promícháme a pečeme v rozeřáté troubě na 210 °C 25-30 minut do křupava.

Placku potřeme tzatziki, posypeme okrájeným gyrosem a zamotáme. Pečené brambory můžeme zamotat k masu do placky jako v Řecku anebo dát bokem na talíř.



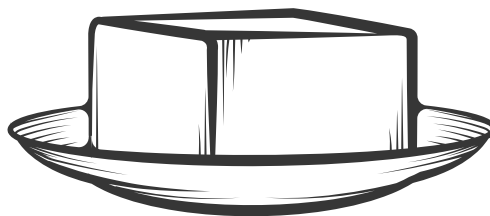
ROLÁDA SE ZAKYSANOU SMETANOU

„Je lehká, osvěžující, jednoduchá na přípravu, u nás doma oblíbená. Když se nechá do druhého dne, je krásně proležená.“

Iveta Poláková

SUROVINY

- 5 vajec
- 100 g krystal cukru
- 2 lžíce solamylu
- kůra z jednoho citronu
- 1 šlehačka (ušlehaná do tuha)
- 1 zakysaná smetana
- 1 vanilkový cukr



POSTUP

Z bílků ušleháme sníh, postupně vmícháme žloutky, pak cukr smíchaný se solamylem a citronovou kůrou. Jen míchat, nešlehat.

Plech vyložíme pečicím papírem a ještě potřeme olejem, rozprostřeme těsto, troubu zapneme na 190 °C, prudce zapečeme cca 10 min., jak na povrchu zlátne, vyndáme.

Horký plát překlopíme na utěrku, sloupneme papír a srolujeme.

Ušlehanou šlehačku smícháme se zakysanou smetanou a vanilkovým cukrem. Touto směsí potřeme ještě vlažný plát těsta a opět opatrně srolujeme. Necháme odpočívat min. 3 hodiny.



RYCHLÁ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S HOUSKOVÝM KNEDLÍKEM

„Tato svíčková je oblíbená v naší rodině, a chutná i účastníkům letních táborů, na kterých ji pravidelně vařím.“

Jana Heřmanová

SUROVINY

maso a omáčka

- 1 kg hovězího masa
- hořčice
- vegeta
- tymián
- cibule
- 1 kg zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- sůl, pepř
- šlehačka nebo zakysaná smetana
- citron

houškový knedlík

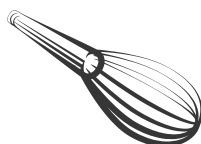
- ½ kostky kvasnic
- špetka soli
- 1,8 dcl. mléka
- 1 lžíce polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1 rohlík
- mouky dle potřeby



POSTUP

Hovězí maso naložíme do hořčice, vegety, tymiánu. Nakrájenou cibuli osmažíme, opečeme maso a přidáme nakrájenou zeleninu. Dáme péct do trouby. Do měkka upečené maso vyndáme. Omáčku dochutíme solí a pepřem, rozmixujeme a přidáme smetanu nebo šlehačku nebo zakysanou smetanu. Ochutíme citronem.

Do mísy dáme kvasnice, špetku soli, 1 lžíci polohrubé mouky, zalejeme vlažným mlékem, chvíli necháme odstát, přidáme celé vejce, zamícháme, přidáme mouku dle potřeby, když je těsto napůl nakynuté, přidáme celý rohlík nakrájený na kostičky, dopracujeme těsto a necháme kynout 20 minut. Z těsta, které je středně tuhé, uděláme 2 šišky, které obalíme v mouce. Do hrnce dáme cca 5 dcl vody, ½ lžičky soli. Až začne voda vřít vložíme šišky. 15 minut vaříme. Uvařené propícháme a vyndáme na talíř a znovu propícháme.



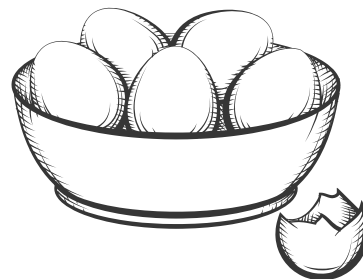
SKLÁDANÝ SALÁT

„Tento salát ráda dělám, protože je zajímavý a velmi chutný.“

Hana Leitnerová

SUROVINY

- střední sklenici zavařené strouhané červené řepy
- střední konzervu kukuřice
- 1 menší pórek (nebo polovinu)
- střední konzervu ananasu
- asi 300 g kvalitní šunky
- 5 vajec uvařených natvrdo
- střední sklenici majonézy
- 200 g tvrdého sýru na postrouhání



POSTUP

Vrstvíme nejlépe do skleněné misky pro efekt vrstvení. Nejprve červenou řepu, z které vymačkáme šťávu, kukuřici (bez nálevu), pórek nakrájíme najemno, ananas nakrájíme na malé kousky (bez nálevu), šunku nakrájíme na malé kostičky, vejce na kostičky, navrstvíme majonézu asi 1,5 cm a zastrouháme tvrdým sýrem, strouháme najemno a na vrstvu asi 1 cm. Dáme vychladnout do lednice.



SLANÁ KVITEČKA S NIVOU

Jana Kocábová

SUROVINY

- 250 g tuku (Hera)
- 250 g hladké mouky
- 250 g nivy
- vejce na potřetí

POSTUP

Nivu nastrouháme a utřeme s tukem, přidáme mouku a vypracujeme těsto.

Těsto vyválíme a menšími formičkami vypichujeme tvary, dáváme na plech, vyložený pečícím papírem. Tvary potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme solí, dozdobíme semínky, mákem, ořechy nebo mandlemi.

Pečeme na 175 °C cca 20 minut.



SLOVENSKÉ KREMEŠE

Hana Leitnerová

SUROVINY

těsto

- 250 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 50 g másla
- 1 lžice rumu
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1 lžice medu
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžice mléka

krém

- 1 l mléka
- 3-4 žloutky
- 2 vanilkové pudinky
- 2 lžičky hladké mouky
- 250 g másla
- 150 g moučkového cukru

šlehačka

- 2 balíčky šlehačky v prášku
- 300ml mléka
- na posypání: práškový cukr s vanilkovou příchutí



POSTUP

Ze surovin vypracujeme těsto, které necháme odpočinout v ledničce, nejlépe přes noc. Těsto rozdělíme na dvě půlky a vyválíme mezi mikrotény na placky cca 38x 30 cm. Po vyválení odstraníme vrchní mikrotenu, místo něj položíme pečicí papír, otočíme a odebereme druhý mikrotenu. Placky pečeme při 180 °C po dobu 10-12 minut.

Ve 1/4 mléka rozmícháme žloutky, pudinky, mouku. Vše nalejeme do zbylého mléka a uvaříme hustý pudingový krém, který za občasného míchání necháme zcela vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny, do které po částech zašleháváme pudingovou hmotu. Šlehačku vyšleháme dle návodu.

Skládáme v pořadí: placka, žloutkový krém, šlehačka, placka. Postříkáme čokoládou, přikryjeme alobalem a dáme přes noc uležet do lednice. Cukrem posypeme až před podáváním.

ŠVÝCARSKÝ CHLEBÁNEK

„Jednoduchý a rychlý recept na domácí pečivo. Může být různě ochuceno, podle toho, co kdo má rád. Chlebánek je výborný s vajíčkovou pomazánkou a ředkvičkami.“

Dagmar Šacherová

SUROVINY

- 1 kg hladké mouky
- 650 ml vlažné vody
- kostka kvasnic (40 g)
- 1 lžička cukru krystal
- 1 lžíce soli
- kmín
- 300 g uzeniny
- půl hrnečku osolené vody na potřetí



POSTUP

Do mouky dáme vykynout ve vlažné vodě kvasnice s cukrem, přidáme sůl. Po vykynutí prohněteme a

přidáme kmín a na kostičky nakrájenou uzeninu. Po vykynutí těsto opět prohněteme a dáváme na plech bochánky těsně vedle sebe. Bochánky necháme chvíli nakynout a pečeme při 200 °C cca 20 minut. Asi v polovině pečení i po upečení můžeme bochánky potřít slanou vodou.

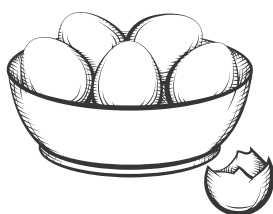
další varianty:

Uzeninu můžeme vynechat a přidat např. slunečnicová nebo dýňová semínka.

Místo bochánků můžeme udělat jeden velký bochník, větší veku nebo menší bagetky, které na povrchu nařežeme a před koncem pečení potřeme bylinkovým máslem.

Do základního těsta lze přidat trošku olivového oleje nebo octa, je však nutné upravit množství vody.

Těsto lze zpracovat v domácí pekárně, v tom případě upravte množství surovin dle velikosti pekárny.



TVARŮŽKOVÝ TATARÁK

Ondřej Podolský

SUROVINY

- 200 g olomouckých tvarůžků
- 1 střední cibule
- 100 g másla
- 1 lžička hořčice
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička tekutého chilli koření nebo pálivé papriky (nemusí být)
- 2 syrové žloutky

POSTUP

Máslo utřeme s nastrouhanými tvarůžky do pěny.

Přidáme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, papriku, hořčici, chilli, utřený česnek a žloutky.

Vše promícháme a podáváme na opečeném, ocesnekovaném chlebu s dobře vychlazeným pivem.

Dá se namazat i na semínkovou bagetu.

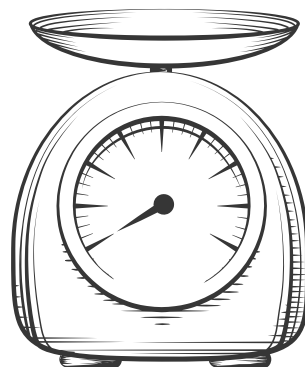


TVAROHOVÁ BÁBOVKA

Iveta Poláková

SUROVINY

- 250 g cukru krystal
- 250 g másla (lze nahradit 200 g oleje)
- 250 g polohrubé mouky
- 4 vejce (z bílků sníh)
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva
- 250 g tvaroh měkký
- rum dle chuti



POSTUP

Žloutky, cukr a máslo šleháme do pěny, přidáme rum, tvaroh, mouku s práškem do pečiva, opatrně vmícháme sníh z bílků.

Pečeme na 180 °C cca 40 minut.

Místo tvarohu můžeme dát 300 g jogurtu, v tomto případě dáme více mouky – 280 g, těsto s jogurtem jen promíchat, nešlehat.



WHISKEY SOUR JACK

Petr Lukášek

SUROVINY

- 60 ml Jack Daniel's
- 20 ml citronové šťávy (půl citronu)
- 20 ml cukrového rozvaru (cukr/ voda 1:1, 10 minut provařit)
- led, plátek citronové kůry

POSTUP

Šejkr naplníme do půlky ledem, přidáme Jacka, citronovou šťávu, cukrový rozvar a vše protřepeme. Nápoj přecedíme do whiskové sklenice plné ledu a ozdobíme plátkem citronové kůry, případně krátkým brčkem.





Recepty dodal a kuchařku připravil tým pracovníků SVČ Ivančice

Květen 2024

jihomoravský kraj



HORIZONT
STŘEDISKO VOLNÉHO ČASU IVANČICE

místo
pro vzdělávání
a zábavu

Zemědělská 2
Ivančice
66491

www.svcivancice.cz
605 278 361
recepce@svcivancice.cz

40
LET