

1 bal. Bebe tmavé
2 bal. Bebe světlé
125g másla
100g cukru moučka
(1x vanilk. cukru)
1x vanilk. pudink
1x 250 tvaroh
250ml mléko

cukr + másto utřít + tvaroh

vmíchat pudink vychladlý
potřít bebe sušenky a slebat
vedle sebe

pak potřít zbytkem krému
zabalit do dobalu, ať
vychladit

SALÁT

- BRAMBORY
- TATARKA - HODNĚ
- MAJONÉZA
- MRKEV
- HRAŠEK
- CIBULE
- VAJÍČKA
- OKURKY
- HORČICE
- PEPR + SŮL = VÍCE SLANÝ

Buchta "HIMALÁJE"



POTŘEBNÉ PŘÍRADY

1TĚSTO: 1 prášek do pečiva, 2 hrnky hl. mouky, 1 hrnek cukru krupice, 1 hrnek mléka, 1/2 hrnku oleje, 2 celá vejce, 2 lžičce kakaa, citrónová kůra. 2TĚSTO: 2 tvarohy kostky-250g, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový puding, 1 hrnek cukru moučka, 2 celá vejce, 1 hrnek mléka.

POSTUP PŘÍPRAVY

1TĚSTO: vejce vyšleháme s cukrem do pěny, postupně přidáváme olej a pak i ostatní ingredience.

2TĚSTO: opět vyšleháme vejce s cukrem do pěny a přidáme ostatní... puding se sype syký (nevařit), toto těsto je hodně řídké.

Na vyspaný plech dáme 1/2 1 TĚSTA na to nalijeme 2 TĚSTO tvarohové a nahoru zbytek 1 TĚSTA. Pečeme na 180°C pozvolna a pomalu. Necháme pořádně vychladnout!!!

Plněné kuřecí závitky



Doba přípravy
50 min.
1 porce asi
4197 kJ
1002 kcal

Rozpis na 4 porce:

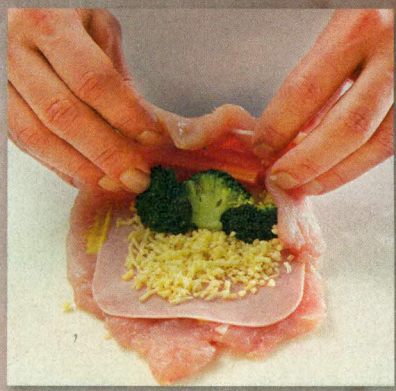
- 1 mrkev
- ¼ brokolice
- 600 g rýže
- 4 kuřecí prsa
- sůl
- mletý černý pepř
- 2 lžičce hořčice
- 80 g strouhaného sýra
- olej
- 200 ml vývaru
- 200 g žampionů
- 2 lžičce nasekané zelené petrželky

1 Mrkev a brokolici důkladně očistíme

Mrkev očistíme a nakrájíme na nudličky. Brokolici rozebereme na růžičky a překrájíme. Zeleninu spaříme ve vroucí vodě, rychle zchladíme a necháme okapat. Rýži důkladně propláchneme a uvaříme pod pokličkou doměkka.

2 Zeleninu nakrájíme na menší kousky a rychle uvaříme

Kuřecí prsa očistíme, rozkrojíme a naklepeme přes mikroténovou fólii. Osolíme je, opepríme a potřeme hořčicí. Okapanou zeleninu rozdělíme na potřeného masa a přidáme nastrouhaný sýr.



3 Naklepané maso naplníme a srolujeme do závitku

Plátky masa stočíme do závitků a svážeme provázkem. Závitky opečeme na pánvi a vložíme do pekáčku. Podlijeme je vývarem, vložíme do vyhřáté trouby a při 180 °C pečeme asi 15 až 20 minut.

4 Rýži orestujeme s žampiony, poté přidáme petrželku

Na pánvi orestujeme žampiony, přidáme dušenou rýži a společně všechno prohřejeme. Na závěr vmícháme nasekanou petrželku a dochutíme solí a pepřem.



Ořechové řezy (výborné)

Kategorie receptu: Moučníky - Krémy, polevy, náplně - Řezy

Suroviny:

Těsto: 50 dkg hl. mouky, 20 dkg cukru + vanilka, 20dkg tuku, 2 vejce, 2 lžíce rozpuštěného medu, 2 lžičky sody smícháme s 2 lžícemi mléka, špetka soli

Těsto zpracujeme na vále a rozdělíme na dva díly. Vyválíme dvě placky a dáme na dva pečící plechy. První plech pečeme asi 15min. a na druhý si připravíme směs:

Směs: 30 dkg ořechů (čtvrtky), 12dkg másla, 8 dkg cukru + vanilka, 3 lžičky medu

Vše osmažíme dozlatova, horké poklademe na druhou placku a pečeme asi 15min.

Krém: 3 dcl mléka, 1,5 lžíce hl. mouky, 1,5 lžíce solamylu, 10 dkg cukru + vanilka, 20 dkg másla, šťáva z půlky citronu

Uvaříme z mléka, mouky a solamylu kaši. Dáme vychladnout za občasného míchání. Z másla a kaše vyšleháme krém. Přidáme šťávu z poloviny citronu.

První upečenou placku pomazeme krémem a přiložíme druhou placku s ořechy. Celé necháme 24 hod. uležet v lednici.

Postup

POSTUP JE VEPSANÝ POD TĚSTEM, SMĚSÍ I KRÉMEM :)

Poznámka

Jsou to opravdu vynikající řezy...zítra dodám fotku na talířku..dnes jsem je dělala a musí se nechat 24 hod. uležet...PŘEJI DOBROU CHUŤ :)

Autor: Aneta.K (Aneta K)

Datum vložení: 23.04.2010 17:58

Napité řízečky

Kategorie: Vepřové maso

Datum vložení: 03.06.2010

13:59:12

Počet porcí 4

(kusů):

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

4 řízky z jakéhokoliv masa, strouhanka, 1 – 2 vejce - dle počtu řízků, sůl, pepř, 1 kostka bujonu, voda, olej, 10 dkg másla (cca menší půlka kostky másla)

Postup:

Řízky naklepeme, mírně osolíme, trošku opepříme a pokládáme do mísy se strouhankou, ve které naklepeme tak, abychom do nich "vbouchali" co nejvíc strouhanky. Když je maso dobře strouhané a obalené, protáhneme je v rozšlehaném vajíčku a osmažíme zprudka na oleji asi 2 minuty z každé strany. Mezitím necháme svařit 1 kostku bujonu s půl kostkou másla (cca těch 10 dkg) a 1/2 litru vody. Osmažené řízky naskládáme do pekáčku a přelijeme máslovým vývarem z bujonu. Celé dle zapéct do trouby, až se vývar zredukuje a nasákne do řízků. Pokud máme máslové šťávy použijeme ji do šťouchaných brambor, které podáváme jako přílohu.

Černouškovy řezy

Kategorie receptu: Moučníky- Řezy - Řezy s ovocem, bublaniny

Doba přípravy: půl hodinky

Počet porcí: 16-20

Suroviny:

Těsto:

1 velké jablko

1 banán

2 velké mrkve

1 plechovka broskví (i s nálevem)

350 g polohrubé mouky

250 g třtinového cukru

2 vejce

200 ml oleje

1 prášek do pečiva

5 lžic kvalitního kakaa

Krém:

2 zakysané smetany

1 pomazánkové máslo

2 vanilkové cukry

3 lžíce moučkového cukru

Strouhaná čokoláda na ozdobu

Postup

Do velké mísy prosejeme mouku, kakao a prášek do pečiva, přidáme třtinový cukr, vejce, olej a nálev z broskvového kompotu. Vše dobře promícháme. Do těsta přidáme rozmačkaný banán, najemno nastrouhanou mrkev a nahrubo nastrouhané jablko. Těsto vlijeme na velký hluboký plech a celý povrch poklademe broskvemi pokrájenými na kostky.

Upečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů, trvá to zhruba půl hodinky.

Ještě na teplý koláč nalijeme krém (všechny suroviny promícháme) a rozetřeme po celém povrchu.

Dáme do chladu a necháme pár hodin uležet. Ozdobíme nastrouhanou čokoládou a podáváme.

Poznámka

Řezy jsou dílem mé fantazie - je to v podstatě kombinace afrika řezů a buchtý likvidátor. ;-) A musím říct, že jsou opravdu vynikající, šťavnaté a plné chuti. Mizí z plechu přímo před očima! :-)

SIRUP z ČERNÉHO BEZU

1 l PŘEVÁŘENÉ VYCHLAZENÉ
VODY

PŘIDÁME 20 KVĚTŮ A

LUHUJEM 24 hod

POTOM PŘECEJEME PŘIDÁME

1,40 kg CUKRU KRUPICE

2,5 dkg KYS. CITRONOVÉ

NECHÁME ROZPUSTIT MÍCHÁME

NALÉVAEME DO ČISTÝCH SKLENIC
(S MENŠÍM HRDLEM) NA HLADINU

SIRUPU NASHŤEME TROCHU

KYS. SORBOVÉ PŘED POUŽITÍM ODE-

Cuket'ák

1 střední cuketa
Sýr cihla
Měkký salám
Slanina
Hladká mouka
1 prášek do pečiva
2 vejce
Sůl, pepř
Cibule, česnek
Petrželová nat'

- Cuketu a sýr nastrouháme na hrubo
- salám se slaninou na kostičky
- malou cibuli nakrájíme, 1-2 stroužky česneku prolisujeme
- vše smícháme do misky, přidáme 2 žloutky, hladkou mouku od oka, kypřící prášek, petrželová nat'
- bílky zvlášť – našlehat sníh – přidáme až nakonec
- vše dáme na vymaštěný plech, vysypaný strouhankou a pečeme pomalu asi 20minut

Kefírové lívance II.

Kategorie: Sladká jídla

Datum vložení: 08.10.2009

13:00:15

Suroviny:

300 ml keфіru, 3 vejce, 1-3 lžíce cukru, špetka soli, hrnek polohrubé mouky, lžička prášku do pečiva, tuk na smažení

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady, dobře metličkou rozšleháme a na lívanečnicku smažíme silnější lívance.

Pak pocukrujeme a pokapeme šťávou nebo jen potřeme dobrou marmeládou.

Poznámka:

Lívance jsou velice dobré, rychle hotové a hezky pevné, netrhají se.

Pokud dáme cukru jen malou lžičku, můžeme lívance mazat slanou pomazánkou nebo sypat smaženou cibulkou a obložit uzeninou.

Karlovarský knedlík

Ingredience

10 rohlíků, 3 vejce, sůl, mletý pepř, 100 ml smetany, velká hrst zelené petrželky, 80 g másla

Postup

Rohlíky pokrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, zalijeme smetanou a necháme ji vsáknout. Přidáme žloutky, rozpuštěné máslo, petrželku a promícháme. Nakonec vmícháme sníh ušlehaný z bílků se špetkou soli.

Na vál položíme mokrou utěrku a hmotu na ní zformujeme do tvaru knedlíku. Pevně zamotáme do utěrky a konce zavážeme kuchyňským provázkem.

Knedlík v utěrce vložíme do vařící osolené vody a vaříme 30 minut. V polovině doby vaření knedlík obrátíme.

Uvařený vyjmeme z vody a necháme chvíli odpočinout. Pak ho vybalíme z utěrky a nakrájíme na plátky.

Nákyp *s rýží a zeleninou*



1. Čočku propláchneme, 2 hodiny necháme bobtnat ve studené vodě a pak ji uvaříme na skus. Před koncem vaření ji osolíme. Rýži uvaříme v osolené vodě. Scedíme a necháme okapat.

2. V pánvi na oleji osmahneme nakrájenou cibuli s česnekem, mrkví a celerem. Pak přimícháme žampiony a přilijeme rajčata z konzervy. Osolíme, opepříme a asi 10 minut podusíme.

3. Do pánve k zelenině přisy-peme čočku, rýži a špenát. Vše společně prohřejeme a dochutíme solí, pepřem a oreganem.

4. Když směs zchladne, přimícháme do ní obě vejce a sýr mozzarellu nakrájenou na kostičky. Rozprostřeme ji do vymazaného pekáčku a poklademe rajčátky. Nákyp zapékáme v troubě při teplotě asi 180 °C přibližně 40 minut.

Špagety *s čočkou a cuketou*



studené vody, aby nabobtnala. Pak ji s bobkovým listem necháme vařit, dokud není na skus měkká. Před koncem osolíme. Scedíme a dáme okapat.

2. Cibuli s česnekem oloupe-me a obojí nasekáme nadrobno. Mrkev s celerem nakrájíme na kousky, cuketu rozkrojíme podélně a nařežeme na tenké plátky. Rajčátka opláchneme a rozkrájíme na čtvrtinky.

3. Ve velké pánvi rozehřejeme olej a zvolna na něm orestujeme cibuli s česnekem, pak mrkev a celer. Přisy-peme cuketu, rajčátka a necháme změkhnout. Vmícháme čočku a dochutíme tymiánem, solí i pepřem.

4. Špagety uvaříme v osolené vodě na skus. Scedíme, necháme okapat a rozdělíme na talíře. Každou porci doplníme čočkou a posypeme sýrem.

Pro 4 osoby si připravíme:

200 g hnědé čočky • sůl
• 1 bobkový list • 1 cibuli
• 2 stroužky česneku
• 1 mrkev • 2 řapíky celeru
• 1 cuketu • 250 g rajčátek
• olivový olej • 1 lžičku sušeného tymiánu • mletý černý pepř • 400 g špaget
• 150 g balkánského sýra

1. Čočku propláchneme a si na dvě hodiny ji namočíme do

Doba přípravy asi 90 minut (bez bobtnání). 1 porce asi 2415 kJ/575 kcal.

Doba přípravy asi 50 minut (bez máčení čočky). 1 porce asi 3025 kJ/720 kcal.

Zapečený lilek s tuňákem

Doba přípravy: 20 minut

Doba pečení: 20 až 25 minut



BUDETE POTŘEBOVAT

(pro 4 osoby):

■ 1 lilek ■ 400 g tuňáka ve vlastní šťávě ■ 1 stroužek česneku ■ 4 větší rajčata ■ 1 lžičku tymiánu ■ sůl a mletý pepř ■ olej podle potřeby

POSTUP:

Lilek omyjte, osušte a nakrájejte na plátky asi 1 cm silné. Osolte a nechte asi 15 minut „vypotit“. V misce rozmíchejte v oleji rozmačkaný česnek, tymián a pepř. Rajčata nakrájejte na tenké plátky. Kolečka lilku osušte a potřete z obou stran okořeněným olejem. Zapekáací mísu vymažte olejem a vyskládejte do ní plátky lilku. Na ně navrstvěte tuňáka, osolte a překryjte plátky rajčat. Poslední vrstvu tvoří opět lilek. Navrch ho pokapejte kořeněným olejem a dejte zapéct do předehřáté trouby na 180 °C asi na 25 minut.

