

Kuchařka

Aneb recepty ze svačtinového dne

Toasty

Ingrediencie:

- Toustový chleba (Penam, Zlín)
- Máslo (Yog s.r.o., Bojkovice)
- Kečup (KAND s.r.o., Dobruška)
- Šunku (Pražská šunka)
- Sýr (MADETA a.s., České Budějovice)

Příprava:

Poskládáme si tousty vždy po dvou. Na jednu stranu namažeme máslo a na druhou naneseeme kečup. Potom na máslovou část položíme sýr a na stranu s kečupem šunku. Připravujeme v naolejovaném toustovači asi pět minut.

Čokoládové muffiny

Ingredience:

- 300g rozpuštěného másla (Madeta)
- 6ks vejce (domácí)
- 250ml mléka (Tatra)
- 650g hladké mouky (Babiččina volba)
- 70g kakaa (kakao Karla)
- 500g cukru krupice (Praha)
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli
- 300g hořké čokolády (Orion)

Příprava:

Do formy naskládáme papírové košíčky. Troubu předehřejeme na 190°C. V jedné misce rozšleháme vejce a přidáme máslo. Do druhé misky dáme prosátou mouku, kakao, prášek do pečiva a sůl.

Vmícháme čokoládu nasekanou na kousky. Tekuté ingredience vmícháme do sypkých a pomocí gumové stěrky lehce promícháme; jen tolik, aby se ingredience spojily. Je třeba dát pozor a nepřemíchat těsto, jinak by muffiny byly tvrdé. Hmotu rozdělíme do formy a pečeme asi 20-30 minut.

Ovesné sušenky

Ingrediencie:

- 1 hrnek ovesných vloček (Praha)
- 1 hrnek hladké mouky (Kyjov)
- 1/2 hrnku třtinového cukru (Dolany)
- 1/2 hrnku strouhaných vlašských nebo lískových ořechů (domáci)
- 130 g másla (Olomouc)
- 3 lžíce medu (domáci)
- 2 lžíce vody
- 1 1/2 lžičky jedlé sody (Praha)

Příprava:

Ve velké míse smíchejte vločky, prosátou mouku, cuk, vanilku a ořechy. V malém hrnci rozehřejte máslo spolu s medem.

V horké vodě rozmíchejte sodu a přidejte ji k rozehřátému máslu. Máslovou směs nalijte k suché vločkové směsi, dobře promíchejte. Rozehřejte troubu na 150°C.

Lžičkou tvarujte malé hromádky na vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech. Nechávejte dost místa mezi jednotlivými, protože se při pečení roztečou na tenké placičky.

Pečte 15-20 minut do zlatohněda. Ještě horké je uvolněte nožem od plechu a nechte vychladnou na mřížce. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Jablkové růžičky

Ingredience:

- jablka z Hvozdenkého sadu (Zlín-Hvozdná),
- med od včelaře z Kroměříže
- listové těsto - Velká Bíteš
- jablečný sirup - domácí
- ořechy - domácí (ze zahrady)

Příprava:

Vytvoříme směs z jablečného sirupu, medu oříšků. Vyhřejeme si troubu zhruba na 160 stupňů. Do hluboké misky nalijeme teplou vodu a vložíme na tenké plátky nakrájená jablka aspoň na 30 minut. Listové těsto nakrájíme na dlouhé proužky a natřeme na ně směs, položíme změklá jablka a srolujeme je do růžičky. Růžičky vložíme do formiček na muffiny a dáme na plechu do trouby. Pečeme do doby, dokud okraje růžiček nebudou nazlátlé.

Rajčatové růžičky

Ingredience:

- Rajčata z Horňácké farmy
- sýr z Jindřichova Hradce
- listové těsto - Velká Bíteš.

Příprava:

Postup je stejný jako u jablečných růžiček: Poté, co vyhřejeme troubu na 160 stupňů, si nakrájíme listové těsto na dlouhé proužky a položíme na ně sýr. Rajčata jsou měkká a tak je po nakrájení můžeme rovnou položit na těsto a srolovat do růžiček. Po vložení do forem na muffiny je dáme na plech a vložíme do trouby. Vyndáme je v momentě, kdy do nich pícháme vidličkou a těsto bude křupavé.

Pizza šneci

Ingredience:

- listové těsto vyrobené (ČR)
- domácí rajčatový protlak
- domácí koření
- sýr (Brno)
- šunka (Praha)

Příprava:

Rozválíme listové těsto na půl centimetru tlustou placku, nejlépe ve tvaru obdélníku. Potřeme silnou vrstvou protlaku s kořením, naskládáme šunku, sýr, anglickou slaninu či salám (dle chuti). Zatočíme do štrůdlu, nakrájíme na zhruba centimetrové kolečka a na plechu dáme do trouby na cca 15 minut. Po vyndání vyskládáme na tácek, necháme vychladnout a můžeme se pustit do konzumace výborného pokrmu

Domácí chipsy z brambor a řepy

Ingredience:

- 3 brambory (ČR)
- 3 řepy (ČR)
- sůl (Praha)

Příprava:

Nakrájíme brambory a řepy na tenké plátky, osolíme je a dáme na plechu do trouby. Celkem by brambory a řepy v troubě měly být asi 30 minut, ale každých pět minut je musíme obrátit, aby se nepřipálily. Poté je individuálně vytahujeme z trouby a podle toho, kolik vody v nich ještě je, je tam zase vracíme. Chipsy ještě můžeme nechat trochu vyschnout přes noc u topení.