

Hermelín v županu - fantazie!!!



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

na 10 kusů: 2 balení listového těsta, 5 hermelínů nebo stříbrňáků (fantastický je pikantní Vltavín), 20 plátků šunky, kečup, 1 vejce na potřetí, sezamové semínko. Z jednoho těsta ale klidně uděláte 6 kusů.

POSTUP PŘÍPRAVY

Vyválíme si na pomoučném vále listové těsto a rozkrájíme na obdélníky. Položíme šunku, potřeme kečupem, potom rozkrojený hermelín nebo jiný sýr na polovinu, opět kečup a zase šunku. Polovinu těsta přehneme přes náplň a pořádně přitlačíme!!!! Potřeme vejcem a posypeme sezamovým semínkem nebo lněným. Můžete dát klidně sůl a kmín. Pečeme v horké troubě asi 15 minut.

NADÍVANÉ BRAMBORY - SKVĚLÁ NÁPADITÁ VEČEŘE!



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

8 ks velkých brambor, 4 vejce, 8 plátků másla, 10-15 dkg šunkového salámu, 15 dkg cihly, sůl, pepř, grilovací koření, sladká paprika, bazalka

POSTUP PŘÍPRAVY

Velké brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Šunku nakrájíme na dlouhé proužky a sýr nahrubo nastrouháme. Vychladlé brambory oloupeme, malou lžičkou vydlabeme a vložíme do pekáčku. Každý brambor celý osolíme. Na dno vydlabané díry dáme nejprve kousek másla, na to proužky šunkového salámu, které úmyslně necháme koukat ven a na to rozklepneme vajíčko (stačí dávat 1/2 vejce do každého bramboru). Vůbec nevádí, jestli bílek přeteče do pekáčku. Vejce osolíme a opeříme. Celý brambor zasypeme dostatečným množstvím strouhaného sýru. Vršek okořeníme trochou grilovacího koření, sladké papriky a bazalky. Pekáček dáme do vyhřáté trouby a při 230°C pečeme asi 20 min.

Upečené brambory ihned podáváme. Jsou výborné samostatné pouze se zeleninou nebo jako neobvyklá příloha k masu.

VYZKOUŠEJTE!!! ZARUČUJI, ŽE VÁM BUDE CHUTNAT !



Před upečením.....

Plněná veka - výborná



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Plnila jsem i rohlíky, bagety nebo jen namazat na veku to jde taky.

POSTUP PŘÍPRAVY

100 g šunkového salámu, 1 vejce uvařené natvrdo, 1 tavený sýr, 50 g pomazánkového másla, 1 lžička hořčice, 1 sladkokyselá okurka, 1 kapie, pepř, sůl. Veku podélně rozkrojíme, vybereme střed (necháme pouze tenkou kůrku). Vejce nastrouháme, přidáme hořčici, nasekanou kapii, salám, okurku, sýr a přidáme rozdrobený střed veku. Smícháme s trochou nahřátého másla v kašovitou hmotu, kterou naplníme obě poloviny a spojíme. Zabalíme pevně do utěrky a necháme v chladničce do druhého dne uležet. Krájíme na 1-1,5 cm chlebíčky.

PANGASIUS ze Švédska - vše z jednoho pekáče



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

0,5 kg pangasius (nebo jiné vykostěné ryby), 6 středních brambor, 2 mrkve, 1/2 většího pórků, 2 kysané smetany, pažitka (nakrájená menší hrst), kopr (taky nakrájená menší hrst), 20 dkg tvrdého sýra, koření na ryby, kmín, sůl, pepř, máslo na vymazání formy

POSTUP PŘÍPRAVY

Pekáč vymažeme máslem, naskládáme na kolečka nakrájené brambory, osolíme a okmínujeme. Na pánvi na másle opražíme nastrohanou mrkev s pórkem. Tuto směs naložíme na brambory. Pangasius posypeme kořením na ryby, kmínem a položíme na směs mrkve s pórkem do pekáče. Dáme zapéct na 15 minut na 200 stupňů. Mezi tím si připravíme omáčku ze 2 kysaných smetan, kopru a pažitky (jde použít jakákoliv bylina - např. petržel, bazalka), trochu soli a pepře. Nastroháme si sýr. Po 15 minutách navršíme na rybu omáčku a zasypeme sýrem. Pečeme cca 40 minut. Je to opravdu dobrota. Dobrou chuť.

ĎÁBELSKÉ TOUSTY - nejen na topinky



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1kg paprik, 1kg rajčat, 3 velké cibule, 1 paličku česneku, 1/2 balení DEKO- kořenící přípravek sypký k nakládání okurek a zeleniny, 5-7 feferonek, 1 kg pečeného umletého masa (my dáváme bůček)

POSTUP PŘÍPRAVY

Všechnu zeleninu pomeleme na masovém strojku a povaříme asi 1,5 hodiny aby se odpařila voda. Pak přidáme **upečené** (před pečením moc nesolit) a umleté maso a ještě trochu povaříme. Dáme trochu vychladnout a plníme do malých skleniček (nejlepší jsou od dět. přesnídávek se šroubovacím uzávěrem, nebo od tatarky apod.) A sterilizujeme tak 10-15 min.

Tak když už máte ďábelky, poradím dobroučký obídek. Z vepřového masa (kuřecího) nakrájejte kostky, osmáhněte cibulku, poduste na ni vepřové nebo kuřecí kostky a když už bude maso téměř hotové, přidejte skleničku toustů a dodělejte do měkka. A na konec trošku zahustit moukou. Já k tomu dělám malé bramboráčky a když se mi nechce, tak udělám jeden velký bramborák, na něj nanesu směs, přehnu a je to vynikající obídek.

Paštikové penízky!



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

150g jakékoliv paštiky, 50g Hery, 1/2prášku do pečiva, asi hrnek polohrubé mouky (tolik, aby se těsto dobře válelo a vykrajovalo)

POSTUP PŘÍPRAVY

Z uvedených ingrediencí vyhněteme rukama těsto, vyválíme válečkem a vykrajujeme jakékoliv tvary (použila jsem štamprli na vykrojení koleček). Poklademe na plech s pečícím papírem a pomažeme slanou vodou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 15min.

TVARHOVÁ BUCHTA BEZ TĚSTA)



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Jako těsto: 3 hrnky pol. mouky, 1 hrnek cukru krupice, 1 prášek do pečiva
Nádivka: 3 tvarohy v kostce (nééé vanička), 3 celá vejce, 350ml mléka, cukr - dle chuti (spíš aby to bylo sladší), 25ml rumu, 1 vanilkový pudink (JEN prášek) a může být i citrónová kůra... Vršek buchty poklademe plátky Hery.

POSTUP PŘÍPRAVY

Suroviny na těsto smícháme (bude to sypká hmota).

Potom si ručním šlehačem vyšleháme nádivku (měl by to být "řidší" tvaroh, ale ne zase aby tekli). Množství mléka odpovídá na 3 kostky tvarohu.

Těsto si rozdělíme na dvě poloviny. Jednu polovinu vysypeme na máslem vymazaný plech, na to nalijeme tvarohovou nádivku a navrch zase sypké těsto. Nahoře buchtu poklademe plátky Hery (asi půl centimetrové) a pečeme v předehřáté troubě na 180°C dokud vršek buchty není krásně zlatavý.

Do druhého dne se buchta uleží, tvaroh ztuhne a je to opravdu dobrotka. Pokud je tvaroh hodně řídký, buchta potom bude mokřejší.

Buchtu pečte raději v "buchtovém" pekáčku s oušky. Tvarohu je potom více. Když se dá na normální plech, tak to není ono.

Je to neskutečná dobrotka!!! Vyzkoušejte!!!



Tvaroh



Sypká směs



Tvaroh na první směsi



Plátky Hery



Po vychladnutí trošku klesne, tak se nelekejte, že se nepovedla.....

BEZKONKUREČNÍ POMAZÁNKA KE GRILOVANÉMU MASU - BEZ NÍ SE UŽ GRILOVÁNÍ NEOBEJDE :-))))

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 tvaroh (nejlépe vanička), 1 bílý jogurt, 10-15dkg na jemno nastrohané Nivy (jak kdo má rád), 2 rozetřené stroužky česneku, popřípadě trochu majonézy nebo tatarky, sůl, pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

Všechny suroviny nejlépe ručním šlehačem vymícháme. Sůl a pepř dle chuti, kdo má rád pikantní, může přidat trochu chilli. Majonézu můžete přidat, ale nemusí být. Je to další možná varianta - prostě dle chuti. Na ozdobení občas přidám nasekanou pažitku. Je to fakt úžasný "toping" k jakémukoliv grilovanému masíčku či rybě.

Grilovací pekáč(ek)



Před grilováním

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Vepřové maso, kuřecí maso, vepřová játra, cibule, mrkev, žampiony, paprika, česnek, brambory, sůl, pepř, paprika sladká, grilovací koření, olej, voda

POSTUP PŘÍPRAVY

Vše nakrájíme na kousky, dáme do pekáčku (může být i alobalová miska), okořeníme, zalijeme olejem a vodou (vody radši více než méně, aby se vám to nepřipálilo), přikryjeme alobalem a děláme na ohni tak 1,5 - 2 hodiny. Jinak si můžete do směsi přidat cokoliv jiného, fantazii a chuti se meze nekladou.

KVĚTÁKOVÉ PLACIČKY - rychlé a výborné jídlo.



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 menší květák, 9 lžic polohrubé mouky, 9 lžic mléka, sůl, pepř, 2 žloutky, sníh ze 2 bílků,

POSTUP PŘÍPRAVY

Nastrouhat syrový květák, NEVAŘIT !!!!!!! Vše promíchat a do rozpáleného oleje na pánev tvořit placičky průměru dlaně. Podáváme s bramborem, bramborovou kaší kaší, hranolkami nebo jen tak samotné...s tatarkou je to výborné.



DĚTSKÉ LÍVANEČKY - nekynuté



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 HRNEK HLADKÉ MOUKY,
1/4 LŽIČKY KYPŘÍCÍHO PRÁŠKU,
1/4 LŽIČKY JEDLÉ SODY,
2 LŽÍCE PÍSKOVÉHO CUKRU,
1 VEJCE ,
1/2 HRNKU MLÉKA ,
2 LŽIČKY OLEJE,
1/2 HRNKU ROZINEK,

POSTUP PŘÍPRAVY

1. Do mísy dáte prosátou mouku s kypřícím práškem a sodou. Vmíchejte cukr
2. Uprostřed udělejte důlek a rozšlehejte v něm mléko smíchané s vejcem a olejem, aby vzniklo hladké těsto. Pro děti starší 2 roky přidejte rozinky.
3. Těsto dávejte po lžících na rozpálenou a olejem vytřenou pánev a smažte až se začnou tvořit bublinky. Pak obraťte a smažte dozlatova. Já dělám na Tefal pánvi na sucho bez tuku. Hotové pomažte marmeládou, sladkým tvarohem nebo jen posypte cukrem anebo cukrem se skořicí.

V mrazničce je možné je uchovávat proložené pečícím papírem asi měsíc.

TVAROHOVÝ KOLÁČ S JABLKY



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

250 g. měk. tvarohu, 250 g. moučk. cukru (lze i krystal. když dojde moučka:-)), 200 g tuku Hera, 3-4 celá vejce, 1 prášek do pečiva, 250 g hladké mouky, jablka (čím víc tím líp, klidně 6-8 větších kousků), vanilk. cukr, skořice (nebo skořic. cukr)

POSTUP PŘÍPRAVY

Nastrouháme si na plátky jablka.

Tvaroh utřeme s cukrem, tukem a vejci, vmícháme mouku s práškem do pečiva (občas vmíchám trošku mléka, aby bylo mírně, ale jen mírně "tečavé" a líp se roztíralo, ale není to důležité).

Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech (nebo klidně peč. papír, jak je kdo zvyklý). Poklademe nastrouhaná jablka, posypeme cukrem a skořicí.

Ve vyhřáté troubě ("střední", 160-175°) pečeme tak 35-40 minut (asi je třeba vyzkoušet, aby těsto nebylo ani nedopečené, ale ani vysušené).

Pozn.: Lze poklást i jiným ovocem a třeba posypat drobenkou, ale jablíčkovo-skořicová varianta u nás vítězí.

Jablečné řezy s vynikající polevou!!!



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 vejce, 200 g pískového cukru, 80g tuku nebo oleje (dala jsem olej), 300g polohrubé mouky, 300g nastrouhaných jablek, 1 prášek do pečiva, 1 kávová lžička skořice, nastrouhanou citronovou kůru, nasekané ořechy a rozinky namočené v rumu. Můžete dát i kandované ovoce. POLEVA: 1 čokoláda na vaření a 1 kysaná smetana - ta nemá chybu.

POSTUP PŘÍPRAVY

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme, přidáme nastrouhaná jablíčka a mouku smíchanou se skořicí a práškem do pečiva. Přisypeme ořechy, rozinky a popřípadě i kandované ovoce. Naplníme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku a upečeme. Rozpustíme si čokoládu a do ní zamícháme celý kelímek kysané smetany. Nemusíte se bát, nic se nesrazí. Potřeme korpus polevou a můžeme posypat ořechy nebo kokosem.