

RECEPTY MÉ TCHÝNĚ

OBSAH

KUŘECÍ NUDLIČKY S NIVOU A BROKOLICÍ.....	3
KUŘECÍ NUDLIČKY NA KARI.....	3
GRATINOVANÉ KUŘECÍ NUDLIČKY	3
ZAPEČENÉ OBRÁCENÉ ŘÍZKY ZASE JINAK.....	3
KUŘECÍ NUDLIČKY - MŇAMKA MÉHO MILÁČKA.....	4
ŘÍZKY ÚPLNĚ JINAK.....	4
ČÍNSKÉ ŘÍZEČKY	4
ZAPEČENÉ FILÉ – RYCHLOVKA.....	4
ČÍNSKÉ ŘÍZEČKY - RYCHLÁ BAŠTA	5
NEJÚŽASNĚJŠÍ JOGURTOVÉ ŘÍZKY	5
KUŘE KUNG PAO.....	5
ZAPEČENÉ BRAMBORY S KUŘECÍM A KRABÍM MASEM	5
NAKLÁDANÉ MASO S KRABÍMI TYČINKAMI.....	6
RYCHLE A VŽDY S ÚSPĚCHEM.....	6
KUŘE V TĚSTÍČKU.....	6
OŽRALÉ KUŘE NA PLECHOVCE.....	7
TÁTOVO KUŘE NA ZELENINĚ.....	7
VAŘENÍ V JEDNOM HRNCI - KUŘE NA RÝŽI.....	7
KUŘÁTKO NA VÍNĚ	7
TCHÝNINO VÝTEČNÉ KUŘECÍ S TATARKOU.....	8
KUŘE NA BRAMBORÁCH 2 V 1	8
SEKANÁ (Z MLETÉHO)	8
ZAPEČENÝ TĚSTOVINOVÝ MAZEC.....	9
ZAPÉKANÉ TĚSTOVINY S MLETÝM MASEM.....	9
FAMÓZNÍ OMÁČKA NA ŠPAGETY Z MLETÉHO MASA	9
BERLÍNSKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT *.....	9
RYCHLOVKA RIZOTO.....	10
DUKÁTOVÉ BUCHTIČKY S VANILKOVO-RUMOVÝM KRÉMEM	10
RYCHLÉ ŠPAGETY	10
NEJMILEJŠÍ TĚSTOVINY - FAVORIT MÝCH DĚTÍ.....	11
ROHLÍKOVÉ KNEDLÍKY (NEJEN) PRO DĚTIČKY	11
PAŘÍŽSKÉ KOSTKY	11
SNADNÉ ČOKOLÁDOVÉ TAŠTIČKY S MALINOVOU OMÁČKOU.....	12
POVIDLOVÉ TAŠTIČKY	12
ZÁZRAK Z OLMOUCE - LUXUSNÍ MINIROHLÍČKY	12
SUPERRYCHLÉ TIRAMISU – ÓÓÓBR MŇAMKA.....	13
NEBESKÁ MÁŇA	13
DOMACÍ LIPÁNEK.....	13
SUPER TĚSTO NA PALAČINKY	13
ROLÁDA – KÁŤA TVRDKOVÁ *.....	14
DORT – KÁŤA TVRDKOVÁ.....	14
TĚSTO NA ŠTRÚDL – KÁŤA TVRDKOVÁ	14

Kuřecí nudličky s nivou a brokolicí

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Kuřecí prsa, cibule, česnek, sůl, pepř, brokolice, niva, smetana, olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, promícháme s prolisovaným česnekem a necháme odležet.

Nadrobno nakrájíme cibuli a spolu s masem osmahneme na oleji, přisypeme uvařenou brokolici, zalijeme smetanou a přidáme nakrájenou nivu. Vaříme, až se niva rozpustí a brokolice rozpadne.

Jako příloha jsou výborné americké brambory s česnekem.

Kuřecí nudličky na kari

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

400 g kuřecích prsou (dělám i z kuřecích steaků), 3 lžíce oleje, 2-3 stroužky česneku, 1 lžička sladké papriky, 1 malý pórek, 2 jarní cibulky, 2 lžičky kari, špetka zázvoru sušeného, 1/2 lžičky kmínu, 200ml sladké smetany, 200 ml zakysané smetany

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso nakrájíme na drobné proužky a obalíme v polovině kari. Olej rozetřeme na pánev a vsypeme všechno koření + česnek na plátky. Přidáme maso a osmahneme. Přisypeme pórek, cibulku - osmahneme. Přilijeme sladkou smetanu, osolíme, krátce povaříme. Směs posypeme zbytkem kari, přidáme zakysanou smetanu, prohřejeme. Příloha-rýžové nudle, mohou být i těstoviny.

Pozn.: Místo pórku a cibulky někdy dávám žampiony. Je to také moc dobré. Pokud uděláme bez zázvoru, nevádí, já ho také doma nemívám. Já ještě přidávám do smetany tak 3 stroužky rozlisovaného česneku, dodá to výraznější chuť.

Gratinované kuřecí nudličky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

kuřecí řízky, máslo nebo olej, sůl, 15 dkg šunky (vcelku), 15 dkg tvrdého sýru, 15 dkg žampionů (buď hlaviček nebo již nakrájených na plátky), 1 větší cibuli, 2 vejce, smetana ke šlehání

POSTUP PŘÍPRAVY

Cibulku osmahneme na másle nebo na oleji, přidáme nakrájené kuřecí maso a šunku, vše nakrájíme na nudličky, osolíme. Necháme osmahnout, aby bylo maso dobře prodělané. Jako poslední přidáme na plátky na krájené žampiony, necháme ještě asi 4 minuty, aby žampiony změkly. Mezitím si připravíme směs, kterou dáme na maso.

Směs - dvě vejčička rozšleháme vidličkou v misce, nastrouháme na to sýr a přidáme zhruba půlku smetany ke šlehání z kelímku. Nalijeme na maso, které máme připravené v nějaké zapékačkové misce. Dáme do trouby zapéct, až se prodělá vejčičko a rozteče se sýr, tak je to hotové.

Zapečené obrácené řízky zase jinak

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

maso na řízky, vejce, strouhanka, olej, kečup, plnotučná hořčice, Podravka

POSTUP PŘÍPRAVY

Naklepané řízky mírně osolit, vtluout rukou strouhanku, poté obalit ve vejcích a zprudka osmažit. Smíchat asi 5 a více lžic kečupu, stejně plnotučné hořčice a 1 polévkovou lžičku Podravky. Řízky naskládat do vymazaného pekáčku, zalijeme směsí a zapečeme (0,5-1 hod.)

Kuřecí nudličky - mňamka mého miláčka

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

500 g kuřecích řízků,

MARINÁDA: 2 lžíce oleje, ½ lžičky kari, ½ lžičky worcestrové omáčky, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička sladké papriky, 2 lžičky grilovacího koření, 2 vejce, 2 lžíce škrobové moučky, 3 stroužky česneku (může ho být i víc nebo ho můžeme vynechat), sůl, pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

Masíčko si nakrájíme na drobné nudličky.

Marinádu si připravíme smícháním všech surovin a masíčko do ní naložíme - nejlépe přes noc. Na druhý den maso usmažíme dozlatova na trošce oleje. Marináda na maso udělá krustičku a je to mooooc dobré. Doporučuji s opékanými bramborami nebo s bramborovou kaší ;-)

Řízky úplně jinak

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Vepřové řízky, strouhanka, vejce - dle počtu řízků, sůl, pepř, 1 bujon, ½ l vody, olej, ¼ másla (=půlka velké kostky)

POSTUP PŘÍPRAVY

Vepřové řízky mírně osolíme, trošku opeříme a pokládáme do strouhanky, ve které je naklepeme tak, abychom do nich "vbouchali" co nejvíc strouhanky. (Je lepší si řízky nejdřív trochu předklepat).

Až není vidět maso, ale celý řízek je pokrytý strouhankou, obalíme v rozšlehaném vajíčku a osmažíme na oleji.

Mezitím necháme svařit 1 kostku bujonu s 1/4 kostkou másla a 1/2 litrem vody. Osmažené řízky naskládáme do pekáčku a přelijeme vývarem z bujonu. Celé dáme zapéct do trouby, až se vývar zredukuje a nasákne do řízků. Uvidíte, že něco tak dobrého jste dlouho nejedli.

Výborné s bramborovou kaší...

Čínské řízečky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

0,5 kuřecího nebo krůtího masa, 1 lžička soli, 3 vejce, 3 lžíce solamylu (opravdu vrchovaté, jinak to nebude držet pohromadě), 2 cibule (nebo pórek, co máte rádi), 1 lžička kari, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička mleté pálivé papriky (pokud máte rádi), 3 lžíce oleje, 1 lžička cukru moučka, kečup.

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso nakrájím na tenké nudličky, přidám vejce, olej, cukr a solamyl. Pokud vařím i pro děti, tak oddělím do jiné mísy tolik množství, kolik sní. Do dětské mísy potom přidám trošku soli a kečupu (náš malej cibuli nejí, ale jinak klidně i cibuli). Do mísy pro nás nakrájím bohatě cibule, osolím, okořením. Vše řádně promíchat a nechat alespoň 24 hodin v ledničce uležet. Potom naběračkou děláme na rozpálený tuk malé řízečky, které smažíme po obou stranách. Podáváme s vařeným bramborem, vynikající jsou i studené, takže určitě nezbudou!!! Aspoň u nás se po nich vždycky jen zapráší.

Zapečené filé – rychlovka

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

rybí filé, mražená zelenina, vejce, strouhanka, tvrdý sýr, sůl, vegeta, máslo, prášek do peč.

POSTUP PŘÍPRAVY

Množství dle počtu osob a dle Vaší chuti :-)

Čínské řízečky - rychlá bašta

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

½ - ¾ kg krůtího (kuřecího) masa (prsá), 3 vejce, 3 lžičce solamylu, 1 lžičce plnotučné hořčice, 1,5 lžičce oleje, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1/2 lžičky chilli koření, trošku sladké papriky, špetka kari, cibule

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso nakrájíme na kostičky, přidáme ostatní přísady kromě cibule. Vše dobře promícháme. Cibuli nakrájíme na slabá kolečka, položíme na směs a necháme v lednici odležet do druhého dne. Cibuli promícháme se směsí, lžící nandáváme na pánev (vytvoříme placičky) a smažíme z obou stran jako řízky.

Řízečky jsou výborné s hranolky, opečenými nebo vařenými brambory, krokety. JE TO BAŠTA.

Nejúžasnější jogurtové řízky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

8 kuřecích prsních řízků (bez problému lze nahradit kotletami, či jiným masem), 2 kelímky hustého bílého jogurtu, 2-3 vejce, 4 stroužky česneku, sůl, pepř, koření dle chuti, strouhanka a olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Maso naložíme do připravené jogurtové marinády. Tu umícháme z jogurtu, vajec, česneku, soli a koření dle chuti (např. grilovací směs). Necháme uležet v marinádě nejlépe do druhého dne. Když řízek vyndáme, obalíme ve strouhance a smažíme klasicky. Olej musí být dobře rozpálený, aby se strouhanka neodlepovala. Řízky úžasně zkřehnou a získají v marinádě skvělou chuť. Teď už je neděláme jinak :-)

Kuře Kung Pao

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

4 kuřecí řízky, 1 malá sojová omáčka, solamyl, 3 vejce, worcester, cukr, voda (nebo bílé víno), nesolené arašídý, žampiony, zelenina dle chuti, může být i bez zeleniny (cibule, pórek, pekingské zelí)

POSTUP PŘÍPRAVY

Polozmražené kuřecí řízky nakrájíme na nudličky, naložíme do vajec a solamylu (solamylu dáme hodně až 1/2 krabičky), ihned poté maso kousek po kousku smažíme zcela ponořené v rozpáleném oleji - já smažím ve fritáku - bez koše.

Na pánvi na troše oleje osmahneme arašídý, žampiony a zeleninu. K tomu přidáme již osmažené maso a zalijeme zálivkou (do půllitru nalijeme celou sojovku, trochu worcesteru, dolijeme vodou nebo bílým vínem a osladíme dle chuti - 10 až 12 polévkových lžic cukru. Celé to asi 3 minuty dohromady povaříme a nakonec zaprášíme solamylem, aby nám to udělalo hustší omáčku.

Tip: maso si můžeme osmažit i den dopředu.

Příloha: rýže, hranolky, my děláme s bramboráčky

Je to vynikající recept, u nás už jinak činu neděláme.

Zapečené brambory s kuřecím a krabím masem

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Brambory dle velikosti pekáčku, 400g kuřecího masa, 1 balíček krabích tyčinek, niva dle chuti, 1 smetana, sůl, pepř.

POSTUP PŘÍPRAVY

Do pekáčku dáme plátek másla poklademe na kolečka nakrájené brambory pak na kostičky nakrájené kuřecí a krabí maso. Přidáme plátky nivy posolíme a opeříme. Zakryjeme opět plátky brambor a zalijeme smetanou. Dáme tak na 60min péci – 180 - 200°C. Přeji dobrou chuť

Nakládané maso s krabími tyčinkami

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

pro 4 osoby 600-700g kuřecích řízků, 8 (10 krabích tyčinek),
Marináda: 6 stroužků česneku (pokud je slabý tak i více), 2 lžičky soli, 1/2lžičky pepře, 1/2 lžičky mletého zázvoru, 1 lžička kari koření, 2 lžíce oleje, 1 lžíce solamylu, 2 lžíce polohrubé mouky, 1 lžíce sojové omáčky, 1lžíce worcestrové omáčky, důkladně promícháme. Při vaření: 1 lžíce oleje na smažení, 1/2 litru kuřecího vývaru na dušení (může být i více), 1 lžíce polohrubé mouky

POSTUP PŘÍPRAVY

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, nebo naklepeme na medailonky, pokrájíme krabí tyčinky na malé kousky a naložíme nejlépe přes noc do marinády, kterou jsme si připravili z již vypsanych surovin.

Rozehřejeme olej na pánvi, přidáme jen maso s krabími tyčinkami a zprudka opečeme asi 3 minuty, poté přilijeme zbytek marinády a kuřecí vývar, který jsme si připravili z bujónu nebo z kostí. Vše dusíme až je maso měkké (podle velikost) asi tak 10min.

Kdo má rád může zahustit šťávu 1 lžící polohrubé mouky, postupně sypat a rozmíchávat aby se netvořili hrudky. My máme rádi hodně šťávy, takže dávám 3/4l vývaru a toto jídlo má vždy velký úspěch. Vypadá možná složitě, ale není, hlavně ten druhý den když se jen vaří.

Dobrou chuť

Přílohy: brambory, hranolky, rýže

Varianty-je možno dělat bez krabích tyčinek, nebo s kotletou, krutím masem.

Rychle a vždy s úspěchem

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

kuře, 3 vejce, 30 dkg junioru nebo slovenského kabanosu, 20 dkg tvrdého sýru, sůl, vegeta, pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

Kuře umyjete, osolíte, podlijete, dáte do trouby. Mezitím uvaříte vejce natvrdo. Nastrouháte na hrubším struhadle, vejce natvrdo, salám a sýr. Upečené kuře oberete a obrané kousky dáte zpět do pekáče. Přidáte vejce, salám, sýr a zapečete. Můžete někdy přidat s kuřetem zeleninu a nechat jí v pekáčku a potom přidat ostatní přísady. Příloha brambory. Jídlo je opravdu rychlé, dobré a pro nečekanou návštěvu ideální z jednoho kuřete toho je hodně, dobrou chuť :-))))))

Kuře v těstíčku

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

• 1 kuře • 4 vejce • 500 ml mléka • 500 g uzeného sýra • 1-2 stroužky česneku • 50 g hladké mouky • 1 kypřicí prášek • sůl • olej na potření pekáče

POSTUP PŘÍPRAVY

- Očištěné a umyté kuře rozporcujeme, osolíme a okořeníme.
- V hluboké misce rozšleháme vejce se špetkou soli, přidáme mléko, najemno postrouhaný sýr, přetlačený česnek, přesátou mouku s kypřícím práškem a vymícháme hladké těsto.
- Kousky kuřete namáčíme v těstíčku a pokládáme na vymaštěný pekáč. V horké troubě upečeme.
- Podáváme s bramborovou kaší a s plátky citrónu nebo s dušenou rýží, opékanými brambory a se zeleninovým salátem

Elektrická trouba: 195 °C

Horkovzdušná trouba: 175 °C

Plynová trouba: stupeň 3 – 4

Čas pečení: 25 – 30 min.

Ožralé kuře na plechovce

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 celé kuře (cca 1,5kg), 1 plechovka piva 0,5l

Nálev: 2 lžice medu, 3 lžice oleje, 3 lžice sojové omáčky, 1 lžice vinného octa, 4 stroužky česneku, 1 lžička chilli v prášku, 1 lžice červené chilli omáčky, sůl

POSTUP PŘÍPRAVY

Vezmeme celé kuřátko omyjeme a osolíme.

Připravíme si omáčku, všechny suroviny dáme asi na dvě minuty prohřát na pánev (česnek krájíme na plátky). Můžete použít jakoukoli omáčku, pokud máte doma jinou oblíbenou, je to na Vás :)

Kuře vložíme do zapékací misky a polijeme připravenou omáčkou, necháme odstát, podle původního receptu 1 hodinu, já nechávám jeden den :))))))))))

Na plech si připravíme pečící papír, pro zachycení případné šťávy, otevřeme plechovku piva, deci upijeme a ostrým nožem vytvoříme další dva otvory, aby mohlo pivo lépe odcházet :) Kuře narazíme na plechovku a postavíme na plech s papírem. Pečeme podle potřeby cca hodinu a 15 minut na 180 stupňů. Já během pečení ještě občas potírám zbylou omáčkou.

Po upečení sundáme kuře z plechovky, porcujeme a papáme :))) Je to opravdu super mňamka :)))

Pivo důsledkem tepla začne vzlínat a vytvoří uvnitř kuřete atmosféru pohody, jak už to jen pivo dokáže, postupně vyvzlíná do masa, díky čemuž je poté maso šťavnaté a křehké a to je možná slabé přirovnání, to maso je boží :)

Tátovo kuře na zelenině

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Kuřecí stehna, 1 menší kedlubna, 1 mrkev, 1 cibule, 6 ředkviček, 1 střední pórek, 4-5 nové brambory.

POSTUP PŘÍPRAVY

Do pekáčku trochu oliv. oleje. Všechnu zeleninu pokrájete na hrubo, nové brambory pořádně umýt, nakrájete na čtvrtky a položit na zeleninu. Kuřecí stehna umýt, nasolit a položit na vrch, lehce posypat paprikou. Podlít vodou a dát péct na 200 st. asi 1,5h. Během pečení občas polévat. Finální foto jsem nestihla pořídít, bylo bleskově sežráno, tak dodám dodatečně. :-))

Vaření v jednom hrnci - Kuře na rýži

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

rýže (ne pytlíková), kuřecí čtvrtky nebo kousky s kůží, masox nebo slepičí bujon, koření

POSTUP PŘÍPRAVY

Recept pro jeden hrnec a prakticky bez práce, navíc DIETNÍ!!

Do vysoké nádoby (zapékací miska, vysoký pekáč) nasypeme rýži, na ní položíme kousky kuřete s kůží. Zalijeme připraveným masoxem nebo bujonem tak, aby bylo zalité i kuře. Můžeme přidat koření dle chuti nebo jen sůl a pepř. Přikryjeme víkem nebo alobalem a dáme do trouby. Dle zkušenosti je celé tohle jídlo hotové, až se vyvaří voda.

Pro požití se z kuřete SUNDÁ KŮŽE - není totiž opečená, kuře je takto spíše vařené. Ale je tam dobrá, aby se kuře nevysušilo a dodá celému jídlu potřebný tuk, jinak se tam nic přidávat nemusí.

Je to velice jednoduché na přípravu a chutné! Rýže je vynikající i samotná.

Lze různě upravovat kořením, kořenícími kostkami, houbovým bujonem.

Kuřátko na víně

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

500 g žampionů, 2 pórký, 2 polévkové lžice oleje, kousek másla, sůl, pepř, provensálské koření, špetka cukru, 2 dl kuřecího vývaru, 1 dl bílého vína, 2 lžičky solamylu, 3 polévkové lžice smetany, citronová šťáva.

POSTUP PŘÍPRAVY

Každou kuřecí čtvrtku rozdělíme na dva díly. Žampiony očistíme a nakrájíme na silnější plátky, pórek na kolečka. Ve velkém kastrole rozpálíme olej a kousky kuřete na něm opečeme do zlatova ze všech stran. Osolíme, opepříme a jemně okořeníme provensálským kořením. Podlijeme kuřecím vývarem a vínem, přidáme máslo, přiklopíme poklicí a dusíme asi 30 minut. Přidáme nakrájený pórek a žampiony a vaříme ještě 10 minut. Na závěr pokrm zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali solamyl, a na mírném ohni ještě krátce povaříme. Dochutíme cukrem a citrónovou šťávou. Podáváme s kroketami ozdobené citronem a petrželkou. Vynikající :-)

Tchynino výtečné kuřecí s tatarkou

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Pro 4 osoby: 600 g kuřecího masa (může být cokoliv - prsa, stehýnka, špalíčky dle chuti), 2 větší cibule, sůl, pepř, máslo na vymazání pekáčku, tatarka light (může být i obyč.), sýr eidam plátky 100-150 g.

POSTUP PŘÍPRAVY

Vymažeme si pekáček kouskem másla, na něj poklademe na kolečka nakrájenou cibuli, pak kousky kuřete, osolíme, opepříme dle chuti. Pak zalijeme celou tatarkou (někdy, když mám víc masa naředím tatarku půlkou bílého jogurtu asi 75g). No a nakonec zakryjeme plátky sýra. Nejprve pečeme asi 20 min na 250 C" zakryté, poté odkryjeme a ještě pečeme, aby sýr pěkně zružověl. Cibulka pustí dost šťávy, tatarka udělá taky své, takže masíčko je náramně šťavnaté a křehoučké. Někdy dávám na přilepšenou na vrstvu masa i šunku. Je to jednoduché a výborné.

Kuře na bramborách 2 v 1

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Kuře nebo kuřecí čtvrtky, brambory, 1 smetana, grilovací koření, sůl, kmín, máslo, tvrdý sýr (nemusí být)

POSTUP PŘÍPRAVY

Kuře si naporcujeme na čtvrtky. Osolíme a posypeme grilovacím kořením. Syrové brambory si oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Dáme do máslem vymazané zapékací mísy (pekáče - co kdo má), promícháme se solí a kmínem a na brambory položíme čtvrtky kuřete kůžičkou směrem dolů. Vše zalijeme smetanou a pečeme v předem rozehřáté troubě na 180°C asi hodinku a poté kuře otočíme kůžičkou směrem nahoru, aby krásně zezlátla (můžeme posypat nastrohaným sýrem) a necháme ještě asi půl hodinky zapéct, dokud nebude kůrčička zlatavá. A podáváme!

Sekaná (z mletého)

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1kg ml. masa, 4 vejce, 1 osmahnutá cibule na sádle, 4 špetky majoránky, necelá půl lžička sladké papriky, 1/3 lžičky pepře, 3 né vrchovaté lžičky soli (více určitě ne, bylo to slanější, ale já to mám ráda :-))), 3 hrsti strouhanky, 5 stroužků česneku,

POSTUP PŘÍPRAVY

vše s mícháme a uděláme bochánky a dáme na plech, na bochánky můžeme položit plátek špeku :-))), podlijeme vodou a postupně podléváme při pečení, pečeme asi hodinu na cca 200stupňů, dělala jsem to poprvé a moc se mi to povedlo :-))))))

Zapečený těstovinový mazec

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Těstoviny (jakékoliv) počet si určete sami, já začínala s jedním balíčkem nyní dělám ze třech:o), mleté maso (1/2hovězího 1/2vepřového) na jeden balíček těstovin, půl kila, 1čertovská omáčka, 1cikánská omáčka, šlehačka, pepř, sůl, bazalka, česnek, cibule, sýr na strouhání.

POSTUP PŘÍPRAVY

Dáme vařit těstoviny do vroucí osolené vody s kapkou oleje. Mezitím si připravíme vynikající omáčku. Nakrájíme si cibulku na jemno a pomalu ji osmahneme, nesmí nám zhnědnout. Po té přidáme, mleté maso-osmahneme. Přidáme veškeré koření, občas promícháme, aby se nám maso nepřipálilo. Poté vylijeme opatrně zbytek oleje, zalijeme čertovskou a cikánskou omáčkou (můžeme nahradit i loupanými rajčaty, pokud chystáte pro ty nejmenší) a nakonec přilijeme šlehačku.

Mezitím hotové těstoviny scedíme a dáme do varné misky nebo pekáče. Zalijeme hotovou masovou omáčkou a dáme asi na 10 minut zprudka zapéct do předem dobře vyhřáté trouby. Po té dáme na talíř a posypeme strouhaným sýrem.

U nás jsou tyhle těstoviny nejžádanější a jsou hned pryč. Díky šlehačce není vůbec znát, že by čertovská a cikánská omáčka páčila takže je klidně mohou i děti!!!!

Zapékané těstoviny s mletým masem

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

těstoviny, mleté maso, šlehačka, sýr, kečup, šálek vývaru, koření podle chuti, cibule, česnek

POSTUP PŘÍPRAVY

Na cibulce a česneku osmažíme mleté maso, okořeníme, přidáme kečup, zalijeme vývarem a dusíme častým mícháním asi 30min. Mezi tím si dáme uvařit těstoviny, nejlépe spirály, nastrouháme sýr, když už máme vše připraveno, vymažeme si pekáček máslem a dáme tam půlku těstovin, na to přidáme půlku směsi z mletého masa a zas těstoviny a pak zbytek mletého masa. Posypeme sýrem a zalijeme šlehačkou a dáme péct do trouby na 180 stupňů a až sýr zežltne tak vytáhneme a podáváme.

Famózní omáčka na špagety z mletého masa

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

400 - 500g mletého masa, 1 celý rajčatový protlak, podravka, oregano, bazalka, česneková pasta popř. česnek, kečup, olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Na oleji osmahneme mleté maso, sporák stáhneme ze 6 na č. 4 a přidáme celý protlak. Důkladně promícháme a přilijeme z konvice převařenou vodu. Přidáme oregáno, bazalku a trošku podravky. Nesolíme! Promícháme a pod pokličkou na č. 3 dusíme asi 20-30 minut. Dle potřeby přiléváme vodu. Nakonec ještě přidáme kečup (asi tak 5-6 polévkových lžic), česnekovou pastu - dle chuti nebo jen utřený česnek a dosolíme. !!!! Po přidání česnekové pasty to ochutnejte, abyste to potom nepřesolili!!!!

A podáváme!

Je to rychlá věc nebo i oběd a určitě se budete olizovat! ;-)

Berlínský bramborový salát *

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 kg brambor, salátová okurka hadovka, kelímek zakysané smetany, lžíce plnotučné hořčice, lžíce majonézy, cca 3 stroužky česneku, lžička moučkového cukru, lžíce oleje, sůl, pepř

POSTUP PŘÍPRAVY

brambory uvařené ve slupce oloupeme, nakrájíme na kostičky jako na klasický salát, mohou být větší kousky, okurku oloupeme, podélně rozkrojíme čtvrtky a pak nakrájíme na plátky, smícháme v míse s brambory, osolíme a uděláme si zálivku, do hrnku dáme rozetřený česnek, cukr, olej, pepř, majonézu, hořčici a vše smícháme se smetanou (dávám smetany víc - 1 a 1/2 kelímku někdy i dva, záleží jak má kdo rád. Zálivkou zalijeme brambory s okurkou a promícháme. Dáme vychladit a podáváme k řízkům nebo pečenému masu. U nás je oblíbenější než klasický bramborový salát. Dobrou chuť :-)

Rychlovka rizoto

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

4 sáčky rýže, 2 cibule, olej, sladká paprika, vegeta, 2 konzervy krůtího masa ve vlastní šťávě, mražená zelenina (hrášek, mrkev, kukuřice)

POSTUP PŘÍPRAVY

cibulku na jemno nakrájet a orestovat, až zesklovatí, mezitím rýži namočíme do vody a necháme okapat, poté vysypeme ze sáčků na orestovanou cibuli, přidáme krůtí maso, 1 kávovou lžičku sladké papriky, 2 lžičky vegety, promícháme a zalijeme 600ml vody, dáme péct do trouby, tak na 35 – 45 min, těsně před koncem přidáme mraženou zeleninu (každý jakou má rád, já dávám mrkev, hrášek a kukuřici), vypneme troubu a necháme chvilku dojít. Při servírování můžeme posypat nastrohaným sýrem.

Dukátové buchtičky s vanilkovo-rumovým krémem

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Na těsto: 600 g hladké mouky, 100 g 100% tuku např. Omega (rozpustit), 1 vejce, 1 vanilkový cukr, ¼ kostky droždí, ½ rovné lžičky sole, 2 velké lžice rumu, 70 g cukru krystal, trocha strouhané citrónové kůry, mléko podle potřeby (skoro 1 a ½ hrnku), olej na plech, máslo na potřeni
Na krém: 1 litr plnotučného mléka, 1 vanilkový pudink, 4 velké a plné lžice cukru krystal, 7 velkých lžic rumu, 5 žloutků, 1 vanilkový cukr, špetka sole.

POSTUP PŘÍPRAVY

Vytvoříme těsto a necháme kynout. Po vykynutí opět proděláme a necháme kynout. Potom tvoříme silnější válečky, které krájíme asi 1,5 cm dlouhé. Vkládáme na plech (na levé straně ho mám podložený prkýnkem, aby se olej držel pouze v pravé části kam buchtičky nejdřív házím a obalují v oleji) a necháme asi 15 minut kynout. Pečeme na nejnižší výkon v rozpálené troubě na horní mřížce asi 40 minut. U plynové trouby necháme ještě dole plech. Po upečení lehce namažeme plátkem másla. Krém: do hrnce dáme půl litru mléka a 4 lžice cukru krystal. Do horkého mléka zamícháme vanilkový pudink rozmíchaný ve ¼ litru mléka a povaříme 1 minutu. Odstavíme a přidáme 7 lžic rumu, zamícháme a pomalu vmícháme rozšlehané žloutky s vanilkovým cukrem a zbytkem mléka. Potom dáme hrnec na plotnu a šleháme, ale těsně před varem odstavíme, aby se žloutky nesrazily. A je hotovo.

Rychlé špagety

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

balíček špaget, kečup, 30 dkg měkkého salámu, 2 stroužky česneku, strouhaný sýr, sůl, olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Salám nakrájíme na kostičky nebo nudličky, prolisujeme česnek. Dáme vařit špagety. Na pánvičce rozpálíme olej, přidáme nakrájený salám s prolisovaným česnekem a osmahneme. Přidáme kečup, promícháme a povaříme. Scedíme špagety, promícháme je s připravenou směsí, přendáme do pekáčku, zasypeme strouhaným sýrem a necháme zapéct.

Nejmilejší těstoviny - favorit mých dětí

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

½ až ¾ balíčku těstovin (gnocchi, vřetena), 1 cibule, 20 dkg kvalitní dušené šunky (na plátky), 2 velké tavené sýry á 50 g (nejlépe se šunkovou příchutí - já kupuji "sýr se šunkou a cibulí"), olej, 1,5 - 2 dl mléka

POSTUP PŘÍPRAVY

Uvaříme si těstoviny klasickým způsobem (v dostatečném množství osolené vody) dle návodu. Ve vedlejším hrnci si orestujeme na oleji cibulku nadrobno nakrájenou, přidáme k ní na malé kousky nakrájenou šunku, restujeme za stálého míchání (jinak se rádo připaluje), po chvíli přidáme tavené sýry a necháme je roztavit. Nesolíme - sýr je už dostatečně slaný! Těsně před koncem přilijeme na hotový pokrm mléko, zamícháme a chvíli povaříme - omáčka nám malinko zhoustne. Odstavíme a smícháme ve velkém hrnci s uvařenými scezenými těstovinami. Servírujeme na talíře.
Moji kluci tohle zbožňují - je to jejich nejoblíbenější jídlo, které nikdy nezbyde.

Rohlíkové knedlíky (nejen) pro dětičky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

5 straších rohlíčků, do 1/4 litru mléko s celým vejcem, špetka soli, hrubá mouka na obalení

POSTUP PŘÍPRAVY

Rohlíky nakrájíme na kostičky, mléko s vajíčkem a se špetkou soli rozmícháme, přelijeme přes rohlíky a necháme chvíli vsáknout. Poté rukama pořádně "uhňácáme" a mokřýma rukama vytvoříme dvě šišky, které nakonec hustě obalíme v hrubé mouce. Vaříme 20 minut, nejlepší jsou v páře. Po uvaření hned krájíme - nejlépe nití - na plátky a teplé podáváme. Jsou výborné hlavně ke guláši!
Tento recept mám od babičky, zvládne ho i nekučarka. Moji kluci nemají moc rádi klasické houskové knedlíky, ale tyto milují a manžel se taky olizuje!

Pařížské kostky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

NA TĚSTO: Vezmeme si sklenku nebo odměrku o obsahu 220 ml a měříme. 2 sklenky polohrubé mouky, 1 sklenka cukru, ½ sklenky oleje, 1 sklenka vlažného mléka, 2-3 polévkové lžičky kakaa, 1 celý prášek do pečiva, 3 celá vejce.

NA PAŘÍŽSKÝ KRÉM: 2 šlehačky na šlehání (musí mít 30 a více %), 2 čokoládky ledové kaštiny.

NA POSYPÁNÍ: 1 čokoládka MARGOT.

POSTUP PŘÍPRAVY

Z ingrediencí na těsto vše elektrickým šlehačem vyšleháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný pekáč. Upečeme jako piškot. Necháme vychladnout.

Den před pečením těchto řezů si svaříme na plotně šlehačky s tyčinkami ledových kaštanů, necháme vychladnout a dáme do lednice do druhého dne. Druhý den, jak si upečeme piškot a necháme ho vychladnout, tak si ty šlehačky vyšleháme do krému. Krém natřeme na vychladlý piškot a hustě postrouháme čokoládou margot. Prosím - čtěte POZNÁMKU DOLE ke krému!

Skladujeme v lednici.

POZNÁMKA:

Stále více maminek se ptá, na čem pečou, že to mám tak vysoké. Takže tady je odpověď - pečou na takovémto pekáči



Je tu spousta komentářů a některým maminkám se šlehačka neušlehala, některé raději ihned pro případ, že by se neušlehala, přidaly ztužovač. Já říkám - ztužovač zásadně NE! Zkazí vám to nejen estetický vzhled krásného a hladkého krému, ale i chuť, protože on má svoji atypickou chuť a i je oslazený.

Pokud dodržíte tři základní zásady, tak je pak už zcela nemožné, abyste nedosáhly kýženého výsledku krásného, hustého a hladkého krému, tj:

1. Mít opravdu ŠLEHAČKU NA ŠLEHÁNÍ, tj. 30 a více procent!
2. S kaštanama (nebo i s obyč. kakaem a cukrem) opravdu svařit - tj. probublát (někdo pouze nechal vzkypět a hned sundávat z plotny, to je špatně, MUSÍ SE VAŘIT!)
3. Nechat vychladit do druhého dne a pak vyšlehat hned od začátku na nejvyšší stupeň!

Snadné čokoládové taštičky s malinovou omáčkou

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

200 g polohrubé mouky, 2 žloutky, 1 bílek, 1 a ½ lžice oleje, špetka soli, 200 g čokolády :-))) Na omáčku: 200 g malin, moučkový cukr

POSTUP PŘÍPRAVY

Mouku, žloutky, bílek, olej, sůl a 5 lžic vody. Vypracujte (nejlépe v robotu) na hladké těsto. Zabalte do fólie a nechte 15 min. odpočívat. Těsto vyválíte na tenký plát a nakrájíte na čtverečky 8x8 cm. Do středu položte kostičku čokolády a zabalte do tvaru taštičky. Vhazujte je do vroucí vody a vařte 10-12 min. Maliny prohřejte, oslaďte a nalijte na taštičky. (K dokonalosti chybí snad už jen vanilková zmrzlina

Povidlové taštičky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

350 g hrubé mouky, 1 vejce, asi 100 ml vody, 1 čajová lžička oleje, švestková povidla na plnění, strouhanka a cukr na posypání, rozehřáté máslo na poltí.

POSTUP PŘÍPRAVY

Z proseté mouky a vody s rozšlehaným vejcem i olejem vypracujeme hladké těsto, které necháme krátce odpočinout. Potom z něho vyválíme asi 3 mm silný plát a rádýlkem pokrájíme na čtverečky o velikosti asi 6 cm. Do jejich středu vložíme lžičku povidel, okraje potřeme vodou, přeložíme a dobře stiskneme. Taštičky vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme asi 8 minut. Uvařené taštičky vyjmeme cedníkem, necháme okapat a upravíme na talíře. Posypeme nasucho opraženou strouhankou smíchanou s cukrem a pokapeme rozehřátým máslem. Jde použít i jiná naplň.

Tyhle dělá kamarádka a jsou moc dobré.

Zázrak z Olomouce - luxusní minirohlíčky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

TĚSTO – 500 g hladké mouky, 1 kostička droždí, 250 ml vlažného mléka, špetka cukru, 150 ml oleje, sůl.

NÁPLŇ - šunkový salám, suchý salám, Niva. Žloutek na potřeni, kmín na posypání.

POSTUP PŘÍPRAVY

Do části vlažného mléka se špetkou cukru rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Ten přilijeme do mouky, přidáme ostatní přísady a důkladně vypracujeme vláčné těsto. Necháme vykynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na 5 dílů. Z každého dílu vyválíme kolo, které rozdělíme na osminky. Na každý kousek těsta položíme nejprve 1/2 kolečka šunkového salámu, na to kolečko suchého salámu a navrch hromádku nastrouhané Nivy. Zabalíme do rohlíčku, začínáme širokou stranou těsta, cíp necháme pod rohlíčkem, aby se nám při pečení nerozbalil. Potřeme žloutkem a posypeme kmínem (nebo mákem). Upečeme dorůžova.

Rohlíčky můžeme plnit i jinými surovinami - např. zelí+uzené maso; špenát s česnekem;

Rohlíčky je možné plnit i sladkými nádivkami (pak tolik nesolíme těsto a dáme víc cukru) - např. tvaroh, mák, povidla, ořechová nádivka, jablka, puding,

Superrychlé tiramisu – óóóbr mňamka

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

velký balík dětských nebo cukrářských piškotů, 2 pomazánková másla, 2 smetany ke šlehání, moučkový cukr, káva, rum

POSTUP PŘÍPRAVY

Máslo, smetanu a cukr vyšleháme, cukr přidáváme podle chuti, já dávám spíš méně - cca 3 lžíce. Do nádoby (já dělám ve velkém pekáči :-)), poklademe piškoty, pokapeme silnou kávou a rumem. Překryjeme vrstvou krému, znovu piškoty, pokapeme rumem a kávou, překryjeme zbylým krémem. Posypeme kakaem a dáme do ledničky na 24 hodin. Pak už jen na posezení sníme :-). Je to opravdu výborné, nelekejte se, pokud budete mít krém tekutější, záleží na šlehačce, do druhého dne ztuhne! Dobrou chuť :-)

Nebeská Máňa

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

20 dkg polohrubé mouky, 20 dkg moučkového cukru, 4 vejce, 10 lžic oleje, 10 lžic horké vody, ½ prášku do pečiva, šlehačka na ozdobení, ztužovač, džem.
Krému: ¾ l mléka, 3 vanilkové pudinky, 20 dkg moučkového cukru, 3 zakysané smetany, 1 a ½ balíčku piškotů, káva, rum

POSTUP PŘÍPRAVY

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, vodu a mouku prosetou s práškem do pečiva. Lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu, s vyšším okrajem, při 160°C asi 20 minut. Necháme vychladnout.

Upečené těsto můžeme nejdřív potřít džemem (ale nemusí být) a polovinou pudinkového krému. Na krém poklademe dětské piškoty namočené v silné kávě s rumem. Na piškoty natřeme zbytek krému a necháme ztuhnout. Před podáváním zdobíme šlehačkou.

Příprava krému: ve ¾ litru mléka uvaříme 3 vanilkové pudinky s 20 dkg cukru. Po vychladnutí postupně vmícháme 3 zakysané smetany.

Domací lipánek

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 a ½ tučného tvarohu, 1 uvařený vanilkový pudink, cukr, mléko

POSTUP PŘÍPRAVY

Tvaroh a pudink rozmixujeme v mixéru a přidáme mléko dle potřeby. Můžeme přisladit a přidat vanilku.

SUPER těsto na palačinky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 l mléka, 50 dkg hladké mouky, 4 celá vejce, 1 čajová lžička skořice, špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY

Do mléka přidáme všechny ingredience a ručním šlehačem důkladně promícháme. Necháme 20 - 30 minut odležet a potom těsto smažíme na řádně rozpálené pánvi (na el. sporáku na č. 4) s troškou oleje. Já na pánev kápnu trošku oleje a rozetřu ho papírovou utěrkou, aby palačinka v oleji neplavala. Když je palačinka zlatavá, natřu ji z té ošklivější strany marmeládou, džemem nebo si ještě míchám zakyslou smetanu s džemem z černých jeřabin (to je žrádlo!!!). Ozdobíme a podáváme.

Recept je od mé babičky a můžu zaručit, že se ani ta první palačinka nepřilepí (jak to většinou bývá). Z litru mléka je asi 24 ks palačinek.

Roláda – Kát'a Tvrdková

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

6 vajec, 6 lžic polohrubé mouky, 6 lžic cukru, 3 lžice vody, ½ prášku do pečiva, špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVY

Z bílků vyšlehat sníh a postupně přidat zbytek surovin. Nechat vychladnout a potřít marmeládou a zabalit.

Dort – Kát'a Tvrdková

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

korpus, 33% šlehačka, pudink bez vaření Dr. Oetker

POSTUP PŘÍPRAVY

Pudink zamíchat se šlehačkou v šejkru a nalít na korpus.

Těsto na štrúdl – Kát'a Tvrdková

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

42 dkg hladké mouky, 2 žloutky, 1 lžice octa, 10 lžic vody, špetka soli