

STUDENÝ CESTOVINOVÝ ŠALÁT:

SUROVINY:

1. Sačok cestovin
2. tatarsku omáčku
3. šalátovú uhorku
4. paradajky
5. syr (EIDAM)

POSTUP:

Nastrodhaný EIDAM; paradajky nakrájajú na menšie časti uhorku pokrývajú na kocky a tatarsku omáčku dáme do úvarených a scedených cestovín a dobre premiešame a naberieme na tanier.

DOBŤU CHUŤ.

27.2.2019

KRUPICOVÁ POLIEVKA:

Suroviny:

olej, detská krupica 4-5 lyžíc, 2 vajčka, 1 bujon slepač,
vegata, mrazená zelenina, soľ.

POSTUP:

Na horúci olej dáme krupicu, miešame aby sa
opražila, pridáme 2 rozšľahané vajčka a miešame
kým sa neuvrie haličky. Dobjeme vody, pridáme
zeleninu, bujon a vegatu. Varíme pomaly, aby nám
polievka silno neuvrela.

Kvúrová Baba:



Suroviny:



800g zemiakov, celá kaba, 300g jačmených kvúrov, 300g údennej slaniny, cibulka, sušený majorán, 4 strúčiky cesnaku, soľ, mleté čierne korenie, masť.

Postup:

1. Zemiaky očistiť, nakrájať na kocky a uvariť v osolenej vode s trochou masca. V druhom hrnci s osolenou vodou dať variť kvúry - najprv ich však niekoľkokrát prumyť studenou vodou. Hotové budú do pol hodiny.
2. Na panvici opražiť nakrájanú slaninku a potom priamo v nej aj nakrájanú cibulku.
3. Zemiaky s trochou vody, v ktorej sa vanili popučiť a vmiešať uvarené kvúry. Pridať opäť slaninku aj cibulku, majorán, pretlačený cesnak, soľ a mleté čierne korenie. Zmes položiť do vymasteného pekáča a piecť 45-50 minút, kým vrch nie je krásne žltý. Kvúrovú babu podávať teplú s kyslou kapustou alebo pohárom smotany.

Poláci leinej gordinėj

ceho ?

- 2 šalky polovekej mlyzy
- 1 šalka praškého cukru
- 1 prašk do pečeni
- 1 lžička, 1 vanilkový cukor

tyto šalky do lžičky, sůl bielej nos rohek, křova a jedného alžova
šalka mlky:

podupr: Mlyku umierame a praškem do pečeni a cukrom do lžičky
vyprame nos plech. Prašk umierame a sům šalkam, a vanilkový
vanilkový cukor. Vychovame bielej mlyku do lžičky, šalka mlky

tyto dnuj polovekej vyprame nos plech a dnuj nos rohek a
šalky nos male šalky.

ORIEŠKOVÉ SLIMÁČIKY TETY ANIČKY

1/1

PLNKA

4 bielky, 4 žĺtka

~~400~~

280g masla

brochu soli

40dkg orechov-pomletých, 2 vanilkové cukre

40 dkg práškový cukor do orechov → premiešame spolu

Smiešať mel z bielk do orechov^{ami} a cukrom. ~~Do~~ Do ne do toho 2 vanilkové cukre.

CESTO

6 lyžíc mlieka + 4g droždí sa zohrejeme na 5 mikrovlnke na pár sekúnd. Do neho dáme 1 lyžicu práškového cukru, 40dkg hladkej múky do hladkej múky (40dkg) dáme 1/2 masla. Spolu smiešame ručne. Keď je cesto hotové, vyvalkáme ho. Hladké cesto rozdelíme na 4 časti. Každú časť 1 časť vyvalkáme na čo najtenšie. Na 4 časti rozdelíme aj plnku z orechov. Na vyvalkanú časť dáme plnku, rozobrieme a ~~smiešame~~ ^usmiešame. Lútok nakrájame na 13 ~~malších~~ častí. To isté urobíme s každou časťou a cesta. Tie časti dáme na plech vymastený plech a dáme pečiť. ~~Keď~~ ~~pečieme~~ Dĺžka pečenia závisí od druhu múky. Upečené podávame na napr. malom sameriku.

Dobrá chuť 😊

Langošeri

UJA LYUBKA a taty AMICKY!

KVĀSOK:

1/2 mlieka

1 kocka droždí

1kg hl. múky

1 Pochútková smotana kyslá

4 lyžičky soli malé

1 lyžička cukru

troška nasca

múka sa preosieva

2 malé lyžičky cukru

do teplého mlieka rozmrvíme kocku droždí.

Necháme kysnúť kým nevieme vŕchlo kyska.

Do cesta dáme kyslá pochútková smotana.

Cesto miesime rukou. poklpať olejom na konci miesenia.

Necháme kysnúť na teplom mieste kým nevyškočí z misky kysky.

Vykysnuté cesto dáme na podložku. vyvalkáme a s okrúhlym formičkou rozdelíme na menšie časti. Do sáčky dáme olej a

postupne časne. Pomiešame začneme vyvalčať.

vyvalčená langoše podávame potreté olejom a koreninami

z masou, tatinou a/bo kečutom a postúpaným syrom.

Dobru chuť. //

REZNE SO ZELENIHOV:

SUROVINY:

400 g morčacieho mäsa, soľ, štipka mletého čierneho korenia, olej,
1/2 červenaj, zelenej a žltej papriky, 2 paradajky, 200g cukety,
100 ml. smotany na šľahanie, 70 ml. kyslej smotany,
2 PL. horčica.

POSTUP:

Rezne naklepeme so soľou, okoreníme a opečieme na troche oleja
z oboch strán. Opečené rezne dáme do zapiekacej misky. Zeleninu
umyjeme, osušíme, očistíme a nakrájame. Rýchlo orestujeme na troche
oleja a dáme na mäso šľahačku zemiaka s kyslou smotanou a
horčicou a vylievame na mäso. Zapiekáme v rúne
vyhriatej na 200°C asi 15 minút. Hotové podávame s ryžou.

Čas prípravy: 10 minút

Čas varenia: 10 minút

Čas pečenia: 15 minút

Prekladomý šalát od Ľubka pre 10 osôb

340 g kápie

340 g karamelného zelera

1 jablko

3 uvarená mrkva

200 g mäšku uvareného

340 g karamelnej kukurice

30 dekag sunky

6 varených vajec - nakrájané na koleska

340 g ananásu

10 dekag syru nastrohaný

~~1~~ 1 menší pív

400 g granová Majonéza

250 g šľahačka 33%

Ukladáme do misy, na podok kápiu, zeler s jablkom a mrkva, navrch scedený mäšok, kukurica, sunka, vajcia, ananás, syr, pív a majonézu zmiešanú so šľahačkou.

Salát vrstvený:

- Kapia zaváraná na kosočky nakrájaná
 - Zaváraný zelien (Kaufland)
 - 5 vajícok na tvrdo uvarené nakrájať
 - 5 mrkvič uvariť nakrájať na kosočky
 - zaváraný ananás
 - hnašok mražený
 - kyslá smotana veľká
 - mrať tátočka zmišať do kopy.
- Na vrch pór surový.

ŠTAVNATÝ ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ:

Na plech, príprava 15 minút, pečenie 45 minút.

Suroviny:

- 5 vajec
- 1 hrnček kryštáľového cukru
- 1 hrnček polohrubej múky
- 1 balíček prášky do pečiva
- 1 hrnček granulá
- 1 hrnček oleja

Na polevu:

- 1 pol hrnčeka kávy (cvarenej, osladenej)
- ríbezľový džem
- 1 a pol čajlika šľahačkovej smotany
- 150g čokolády na varanie

10 | Z bielkov vyšľaháme sneh. V druhej mise zmiešame žltky s cukrom, múkou, práškom do pečiva, grančkom a olejom. Nakoniec do hmoty jemne vmiešame sneh. Často miešame na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme v rúre vyhriatej na 180°C 35-45 minút.

20 | UPEČENÝ, EŠTE TEPLÝ KOLÁČ POLEJEME STUDENOU KÁVOU A NECHÁME HU DOBRA VSIQAKNUT. POTOM KOLÁČ POTRIEME DŽEMOM.

30 | V HRNCI ZOHREJEME SMOTANU A ROZPUSTÍME V NEJ ČOKOLÁDU. CHMÍZU JU POUARÍME A NECHÁME TROCHA VYCHLADNÚŤ. EŠTE TEKUTÚ POLEJU NATRIEME NA KOLÁČ. NAJLEPŠIE CHUTÍ ODLEŽANÝ 8 AŽ 10 HODÍN.

Bryndzová polievka

Zemiaky

Cibuľa

Domáca klobása

1 bal bryndza

soľ podľa chuti

Nakrájajme sa zemiaky na kocky, + cibuľu uadrobno na kocky.
Necha sa to porant. keď sú zemiaky skoro urobene, nakrajame
klobásu na kolieska.

Štān z polievky primiešavame do bryndze, nakoniec pridáme
bryndzu.

Podľa chuti si polievku dosolime.