



RECEPTÁŘ STUDENTŮ GYMNÁZIA CHOTĚBOŘ



OBSAH

JARO NA TALÍŘI	8
Muffiny.....	9
Borůvkovo-kakaové muffiny	9
Čokoládové muffiny.....	10
Muffiny	11
Muffiny s čokoládou	11
Jarní potěšení.....	12
Bezinková šťáva	12
Cácorca	13
Moravské koláče	14
Ovesné sušenky	15
Piškotová roláda s kdoulovým džemem.....	15
Půlroční šátečky	16
Šátečky	16
Masopustní koblížky	17
Babiččiny myšky	17
České koblíhy.....	17
Koblíhy.....	18
Koblíhy.....	18
Koblíhy z majolky	19
Koblížky	19
Koblížky	20
Koblížky	20
Koblížky	21
Koblížky	22
Koblížky	22
Koblížky	23
Koblížky	24
Koblížky	24
Koblížky	25
Koblížky pečené v troubě.....	25
Koblížky s oříšky	26
Koblížky z trouby	26
Masopustní koblíhy	27
Naše koblížky.....	28
Smažené koblížky s domácí jahodovou marmeládou	28
Tvarohové koblížky.....	29
LÉTO NA TALÍŘI	30
Letní osvěžení.....	31
Domácí jahodová šťáva.....	31
Lipová šťáva.....	31
Mátová šťáva.....	31
Poklady ze zahrádky.....	32
Švestky	32
Domácí povidla	32
Povidlové řezy s citronovou polevou	32
Švestková buchta.....	33
Švestková buchta.....	33
Švestkový koláč s drobenkou	34

Další letní ovoce.....	35
Bublanina	35
Koláč s ovocem	35
Kynutá ovocná buchta.....	36
Meruňkový koláč s ořechy	36
Ovocná bublanina.....	37
Rybízové sušenky.....	37
Letní zelenina	38
Cuketová pizza	38
Cuketová pomazánka na topinky	39
Cuketové lodičky.....	40
Cuketový koláč.....	40
Cukeťák.....	41
Květákové brownies.....	41
Mrkvánky	42
Mrkvové kytičky s domácí marmeládou.....	42
Mrkvové řezy	43
Mrkvový dort	43
Oblíbené mrkvové muffiny	44
Okurkové jednohubky.....	44
Pikantní cizrna.....	45
PODZIM NA TALÍŘI.....	46
Štrúdlý	47
Babiččin štrúdl	47
Celozrnný jablečný štrúdl.....	48
Celozrnný štrúdl	48
Dobry štrúdl	49
Domáci jablečný závin	49
Jablečný štrúdl.....	50
Jablečný štrúdl.....	50
Jablečný štrúdl.....	51
Jablečno-hruškový štrúdl.....	52
Jablečný štrúdl od Mrázků	53
Jablečný závin	53
Jablečný závin	54
Jablkový závin.....	54
Jablkový závin z tvarohového těsta.....	55
Jogurtový štrúdl.....	55
Jogurtový závin	56
Náš štrúdl	57
Pivní štrúdl	57
Prababiččin štrúdl.....	58
Štrúdl.....	59
Štrúdl s mandličkou.....	60
Štrúdl z jogurtového těsta od babičky	61
Tažený závin	61
Závin s jablky	62
Perníky	63
Andělsky nadýchaný perník	63
Andělský perník	64
Babiččin perník	64
Cuketový perník.....	65
Hrníčkový perník s jablky a kokosem.....	65
Jablečný perník.....	66

Kefirový perník	66
Můj perník	67
Patrikův perník	67
Perník I.	68
Perník II. z cukety	68
Perník	69
Perník	69
Perník	70
Perník	70
Perník	70
Perník	71
Perník	71
Perník	72
Perník litý na plech.....	72
Perník od Natálky	73
Perník promazaný džemem	73
Perník s brusinkami	74
Perník s cuketou	74
Perník s čokoládou bez palmového oleje	75
Perník s jablky	75
Perník s jablky	76
Perník s kokosem	76
Perník s marmeládou	77
Perník s marmeládou	77
Perník s povidly	78
Perník s pudinkem	79
Perník se skořicí	79
Perník z pohankové mouky	80
Perníkový štrúdl s povidly	80
Pudinkový perník	81
Rybízový perník	81
Podzimní sklizeň	82
Dýně, řepa	82
Dýňová zavařenina	82
Dýňový koláč	82
Koláč z cvikly	83
Patizonová buchta	83
Salát z červené řepy.....	83
Smoothie z řepy.....	84
Solená dýňová semínka	84
Voňavý dýňový koláč s drobenkou	85
Jablka, hrušky, rebarbora.....	86
Apple bread	86
Hraběčiny řezy I.	86
Hraběčiny řezy II.....	87
Hrníčkové muffiny s jablky.....	87
Hruškové muffiny	88
Jablečné celozrnné muffiny.....	88
Jablečno-rebarborové muffiny	89
Jablečný koláč	90
Jablečný koláč	91
Jablečný koláč s ořechy.....	91
Jablkové řezy s pudinkem	92
Jablkové želé	92

Jablko-hrušková mřížka	93
Jablkový koláč z listového těsta	94
Jogurtový koláč s rebarborou a jablečným kompotem	94
Koláč s podzimním ovocem	95
Rebarborová hrníčková buchta.....	96
Žitný hruškový koláč.....	96
ZIMA NA TALÍŘI	97
Dlouhé zimní večery	98
Americká buchta	98
Banana Bread	98
Kokosová buchta	99
Pečený čaj.....	99
Píchaná buchta.....	99
Slaní šneci	100
Sušenky Crinkles.....	100
Veganské brownies	101
Vánoční čas	102
Bábovičky	102
Bezlepkové perníčky	102
Černé trubičky	103
Čokoládové cukroví	103
Dortíčky.....	104
Išbské dortíčky.....	104
Išlské dortíčky	104
Kakaové koláčky s marmeládou.....	105
Kokosové cukroví	105
Kokosky „raz dva“	105
Kremrole	106
Linecké cukroví.....	106
Linecké těsto	106
Lískooříškové kuličky	107
Máslové cukroví	107
Medvědí tlapičky.....	107
Měsíčky	108
Mocca oválky	108
Oříškové kuličky s citrónovou polevou.....	109
Paličkované sušenky	109
Perníčky.....	110
Perníčky.....	110
Perníčky.....	111
Pusinky	111
Raffaello	112
Rafaelo	112
Raw kuličky	113
Rumová srdíčka.....	113
Šohajky.....	114
Špaldové perníčky	114
Trubičky	115
Vánoční sušenky	115
Věnečky.....	116
Vosí hnízda.....	116

Slovo úvodem

Jakožto studenti EKOŠKOLY se snažíme pomáhat přírodě nejen na pozemku školy, ale i v našich domácnostech. Kromě třídění odpadu, šetření vodou a energiemi, což bereme již automaticky, se snažíme minimalizovat náš negativní dopad na životní prostředí i v kuchyni, kde je to mnohdy opravdu obtížné. Potraviny, jež konzumujeme, ovlivňují naše zdraví, příjem energie, náladu, produktivitu, zkrátka celý náš život. Tím, co máme na talíři, opravdu můžeme ovlivnit situaci na celém světě. Nenechme se ale zmást, ne vše, co se zdá být zdravé, opravdu zdravé je. Chápeme, teď si asi říkáte, jak a kdo se v tom všem má vůbec vyznat? My jsme se o to pokusili. Dovolte nám tedy, provést Vás od našeho nákupního košíku až k tomu výbornému koláči na stole.

Začněme tím, čeho se vyvarovat. Určitě to budou průmyslově zpracované potraviny, o kterých už všichni víme, že nejsou pro nás to pravé. I proto je tu naše kuchařka, aby vám ukázala, že to jde i bez nich! Ovšem nejednou dostaneme na něco chuť, může to být například něco čokoládového, sladkého. Nemusíme hned sáhnout po sušenkách, bonbónech, nebo jiných „chemických sladkostech“. Ale i když se rozhodneme upéct si to doma sami, můžeme narazit na jeden problém. Ne s námi, ale s palmovým olejem. Ten se vyskytuje nejen v čokoládách, ale i v téměř polovině dalších potravinářských výrobků, v kosmetice, zvířecích krmivech, průmyslových mazivech a v biopalivech. Tento olej se získává z palmy olejné, která se pěstuje na čím dál větších plantážích z důvodu nízké ekonomické dostupnosti, prostě je levný! Dochází proto k vypalování deštných pralesů za účelem rozšíření půdy pro pěstování této plodiny a doplácí na to nejenom ničená a znečišťovaná fauna a flora, ale i nevinní místní lidé, na kterých je páchán doslova teror. Snažíme se tedy vybírat takové produkty, kde se nenachází ani palmový, ani palmojádrový olej nebo tuk. Bedlivě sledujeme složení a víme, že někdy to dá opravdu zabrat, najít produkt bez těchto surovin, ale věřte, že se to vyplatí.

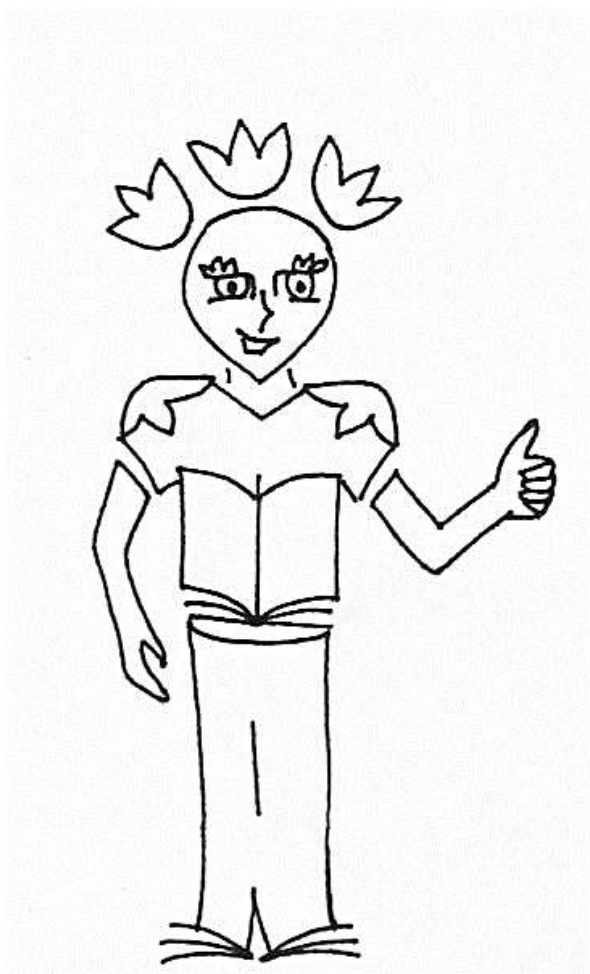
Dobře, teď víme, čemu se vyhnout. Můžeme si tedy připustit, že opravdu všichni známe ten pocit, kdy máme obrovskou chuť na něco dobrého. Co takhle zkusit vytvořit tu největší dobrotu přímo u nás v kuchyni a rovnou z těch nejlepších surovin? Pro každou roční dobu je u nás typické nějaké ovoce nebo zelenina. A my jsme proto pro vás všechny recepty hezky podle surovin sepsali a zařadili je do jednotlivých období. Až na vás přijde příště zase mlsná, můžete si jen nalistovat příslušnou kapitolu naší kuchařky, vybrat recept, vyběhnout na zahrádku, sklidit svoji úrodu a můžete začít tvořit. Používání sezónních potravin je pro naše tělo velmi důležité. Měli bychom totiž konzumovat potraviny ze surovin přirozeně rostoucích v našem podnebném pásu a odpovídajících klimatických podmínkách. A nejen to. Čerstvé sezónní potraviny jsou také mnohem chutnější, hodnotnější a levnější! A to už se přeci vyplatí, ne?

Pro zdokonalení našeho kulinářského umění je ještě potřeba kvalitních surovin. O vašem umění totiž nepochybujeme! Znáte farmáře Tonda, který pěstuje to nejlepší ovoce ve vašem okolí? Že ne? Tak se seznamte! Nákupem lokálních potravin máte nejen jistotu, že neobsahují žádné chemikálie, které by měly zajišťovat, aby k vám

jablko z daleké Argentiny dorazilo krásné, čerstvé a stejné jako to vedle ze sadu. Můžete si být také jisti mnohem lepším pocitem z tohoto nákupu. Jednak jste podpořili usměvavého přívětivého pána „od vedle“ a jednak si i vy odnášíte produkt v BIO kvalitě, za který byste v supermarketu dali nesmyslně moc peněz. Pomohli jste také rozvoji našeho venkova, naší české krajiny, která si to jistě zaslouží.

Když už jsme vám představili všechna naše základní pravidla, kterými se řídíme v kuchyni, nezbyvá už nic jiného, než vás nechat v klidu si prohlédnout následující recepty. Za každý z nich se můžeme zaručit, a tak si vyberte ten, na který máte největší chuť, což bude jistě těžké, protože nám se sbíhají sliny při pomyslení na každý z nich, nechte se vést přiloženým postupem a ... DOBROU CHUŤ!

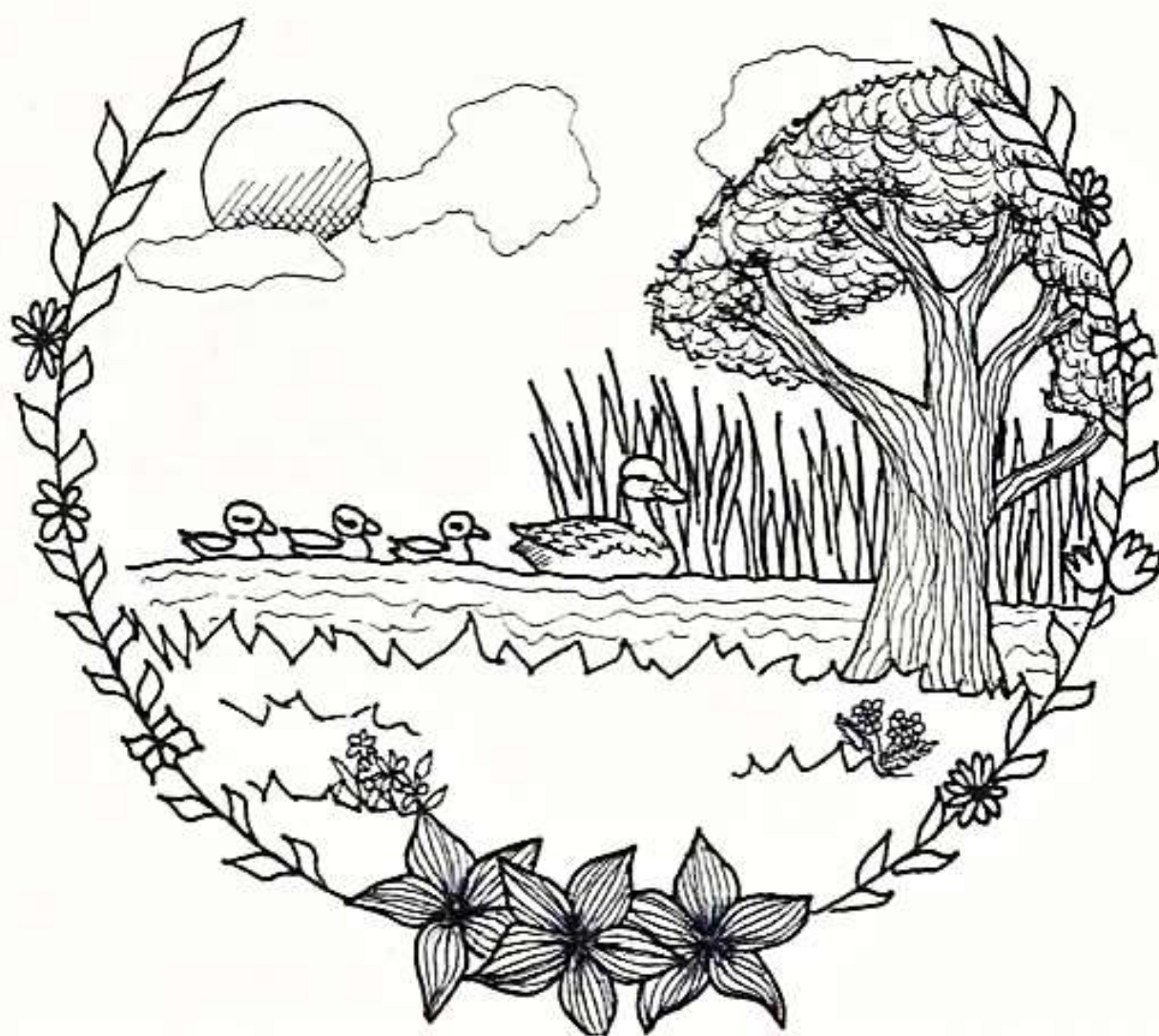
Ekotým Gymnázia Chotěboř



Studentské recepty a dobroty z nich připravené se objevily v minulých letech na aktivitách našeho Ekoklubu GCH.

Do podoby receptáře je sepsaly a sestavily Anežka Čapková a Kamila Klepetková, nádherné ilustrace doplnila Alžběta Fiedlerová.

JARO NA TALÍŘI



Muffiny

Borůvkovo-kakaové muffiny

- 250 g hladké mouky
- 110 g krupicového cukru
- sáček prášku do pečiva
- špetka soli
- 2 lžíce kakaa
- 125 g rozpuštěného másla
- 5 lžic smetany na šlehání
- 100 ml mléka
- lžíce oleje
- 2 vejce
- 150 g borůvek

Nakrájená jablka a rebarboru smícháme s trochou cukru, skořice a mouky. Suché suroviny na těsto dáme do mísy a zamícháme. V jiné míse si smícháme rozpuštěné máslo, smetanu, mléko a vajíčka. Tuto směs vlijeme do té suché a krátce promícháme. Nakonec přidáme obalenou rebarboru a jablka (trochu si necháme na posypání muffin), které opatrně vmícháme do směsi. Košíčky naplníme do $\frac{3}{4}$. Pečeme na 180°C. Pečeme přibližně 35 minut, popřípadě zkusíme test špejlí.

Lucie Císařová

Čokoládové muffiny

- 220 g polohrubé mouky
- 100 g cukru
- 130 ml oleje
- 170 ml kefiru
- 2 celá vejce
- 2 lžičky kakaa
- prášek do pečiva
- nasekaná čokoláda na vaření

Všechny ingredience zamícháme a do promíchaného těsta přidáme kousky čokolády. Směsí naplníme košíčky na muffiny a pečeme asi 20 minut na 170°C.

Eliška Ledvinková

Čokoládové muffiny

- 125 g másla
- 250 g hladké mouky
- 2 ks vejce
- 5 lžic mléka
- 1 lžička prášku do pečiva
- 100 g cukr krupice
- 1 ks nasekané čokolády

Troubu předehřejte na 180°C. Měkké máslo ušlehejte tak, aby se cukr rozpustil. Přidejte mouku s práškem do pečiva a pomalu promíchejte. Nakonec přidejte mléko s nasekanou čokoládou a ještě jednou promíchejte. Naplňte formu na muffiny směsí zhruba do 3/4 (doporučuji silikonovou formu) a dejte péct dozlatova. Upečené muffiny nechte zchladnout a poté můžete podávat.

Kateřina Adamová

Muffiny

- 300 g hladké mouky
- 250 g cukr krystal
- 1 dcl mléka
- ½ prášku do pečiva
- 1 zakysaná smetana
- 1 vanička tvarohu
- 2 celé vejce
- 5 lžic oleje
- rozinky, čokoláda, kokos, ... podle chuti

Eliška Krumlová

Muffiny s čokoládou

- 3 středně velké uvařené řepy
- voda
- 2 vejce
- sladidlo dle chuti
- čokoláda na hoblinky
- 1 lžička skořice
- 1 lžíce kakaa
- 1 kypřicí prášek
- 400 g mletých vloček

Uvařené řepy a vodu umixujeme na hladké pyré. To smícháme s ostatními surovinami, pokud je těsto moc tekuté přidáme více vloček nebo mleté ořechy. Pečeme na 200 stupňů přibližně 20-25 minut.

Jitka Frühbauerová

Jarní potěšení

Bezinková šťáva

- 3,5 l vody
- 40 květů bezinek
- 2 citróny
- 2,5 g kyseliny citrónové
- 1,5 kg cukru

Svaří se voda, do které se po vychlazení dají květy bezinek, citróny, kyselina citrónová, podle chuti může být i více. Toto vše se nechá 24 hodin uležet. Dále se vše přecedí a vymačká. Na kilo šťávy se dá 1,5 kg cukru a vše se znovu převaří. Vychladlou šťávu lijeme do sklenic.

Jitka Myslivcová



Cácorka

- 1 balíček listového těsta
- hořčice plnotučná
- 2 stroužky česneku
- 1 malá cibule
- 200 g salámu (nejlépe slanina)
- 2 balíčky Eidam plátků
- malý košík lístků kopřiv (podle chuti)
- pepř
- sůl
- pizza koření

Nasbíráme košík kopřiv a ostříháme pouze lístky. Lístky vypereme ve vodě a dáme vařit. Mezitím si osmažíme na pánvičce najemno nakrájenou cibuli a rozválíme listové těsto. Poté, co přejdou kopřivy varem, je přecedíme a nakrájíme na malé kousky. Přidáme k osmažené cibulce a přepasírujeme do nich česnek a společně ještě osmažíme. Chvilí dusíme a osolíme. Vyválené listové těsto potřeme hořčicí a poklademe plátky eidamu a slaniny. Na to přidáme kopřivy a posypeme pepřem a pizza kořením. Opatrně zabalíme, dáme na plech, nepotíráme vajíčkem a propíchneme jej na povrchu. Pečeme na 200°C cca 20 minut, do té doby, než začne zlátnout.

Eliška a Adéla Mudruňkovi

Moravské koláče

- ½ kg polohrubé mouky
- 80 g moučkového cukru
- 120 g másla
- kvasnice
- sůl
- 2 žloutky
- ¼ mléka

Náplň:

- 1 tvaroh
- 1 žloutek
- moučkový cukr
- kousek másla
- rozinky

Na drobenku:

- máslo
- cukr krystal
- mouka
- povidla

Těsto zpracujeme a necháme vykynout. Koláče naplníme tvarohem a necháme ještě 1/2hod kynout. Potom do koláčů uděláme dolíček, okraje namažeme žloutkem s trochou mléka. Do dolíčku tvaroh a drobenku. Dáme péct do vyhřáté trouby na 180°C na půl hodiny. Po čtvrt' hodině v troubě otočíme plech s koláči.

Klára Jana Furchová

Ovesné sušenky

- 1 kg ovesných vloček
- 0,5 kg tuku (máslo, sádlo) – trochu si necháme na vymazání plechu
- 10 vajec
- 300 g cukru
- 200 g hladké mouky
- 200 g slunečnicových semínek
- 100 g kokosu
- 1 balíček sušených banánů (můžeme nahradit kandovaným nebo sušeným ovocem dle výběru, či rozinkami)
- 1 hořká čokoláda
- trochu hrubé mouky na vysypání plechu

Ovesné vločky mírně osmažíme na 0,5 kg tuku a necháme vychladnout. Přidáme cukr, hladkou mouku, slunečnicová semínka, sušené banány, kokos a hořkou čokoládu, kterou si nasekáme na malé kousky. Vše promícháme a přidáme 10 vajec. Hmota se musí trochu lepit. Vymažeme tři velké plechy tukem a vysypeme hrubou moukou. Hmotu rozprostřeme a necháme na 200°C zružovět, pak kuchyňskou špachtlí nebo nožem mírně nasekáme, otočíme skoro hotové sušenky a necháme dopéct. Sušenky vydrží asi měsíc.

Karolína Káňová, Simona Jakešová, Tereza Klabenešová

Piškotová roláda s kdoulovým džemem

- 5 vajec
- 1 vanilkový cukr
- 5 polévkových lžic moučkového cukru

Vše dáme do misky, poté hodně rychle šleháme šlehačem 7 minut. Za stálého, ale mírnějšího míchání přidáme ještě 4 polévkové lžíce polohrubé mouky. Hotové těsto vylijeme na plech (předem řádně vymazaný sádlem a vysypaný hrubou moukou). Pečeme na 200°C dorůžova. Po vyndání z trouby ihned vyklepneme na mokrou utěrku, dvakrát srolujeme do rolády, ihned natřeme kdoulovým džemem (můžeme použít i jahodový) a srolujeme, necháme vychladnout a nakrájíme.

Eliška a Adéla Mudruňkovy

Půlroční šátečky

- 500 g hladké mouky
- celý prášek do pečiva
- 2 vejce
- 250 g másla
- 1 dl mléka
- 1 celé droždí

Smícháme vejce a máslo, přidáme mouku, mléko a droždí. Rozválíme těsto, rádýlkem nakrájíme čtverečky, na každý čtvereček dáme domácí povidla a dva protější růžky zmáčkneme. Pečeme na 200 stupňů.

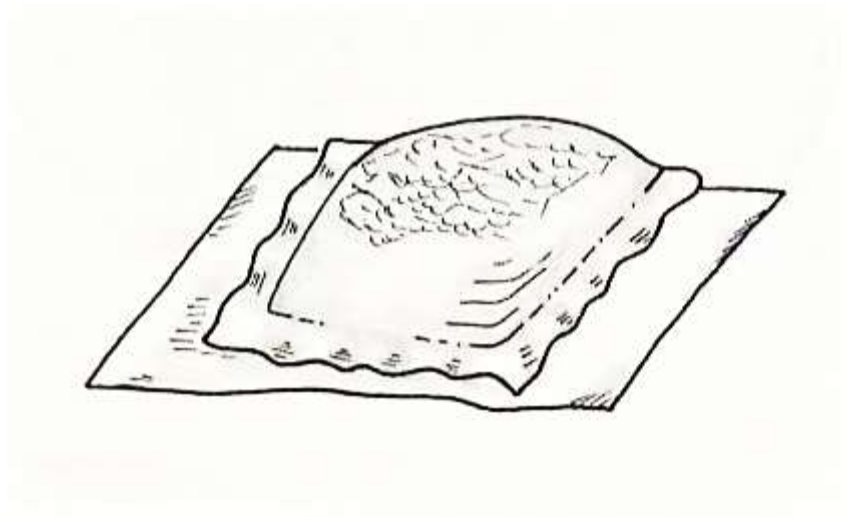
Tereza Kvačková

Šátečky

- ¼ kg másla
- ¼ kg tvarohu
- ¼ kg hladké mouky
- 1 vajíčko
- podmáslí

Z těsta vyválíme placku, rádýlkem uděláme čtverečky. Plníme povidly a pečeme do světle růžova. Obalíme ve vanilkovém cukru.

Daniela Kutílková



Masopustní koblížky

Babiččiny myšky

- 1 tvaroh
- 6 lžic mléka
- 4 vejce
- 200 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- rum
- cukr

Mléko a tvaroh rozmícháme dohromady a přidáme 4 vejce. Do též misky přisypeme hladkou mouku s práškem. Z vypracovaného těsta děláme kuličky, které smažíme v rozpáleném slunečnicovém oleji. Malé koblížky (myšky) po vychladnutí poválíme v rumu, a poté v cukru.

Eliška Eisová

České koblihy

- 250 ml mléka
- 30–35 g droždí
- 80 g moučkového cukru
- 400 g hrubé mouky
- 100 g hladké mouky
- 60 g másla
- 2 žloutky
- 3 lžice rumu
- špetka soli, marmeláda na plnění, tuk na smažení, moučkový cukr na posypání

Ve 100 ml vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, lžící mouky a necháme vykynout. Změklý tuk rozetřeme se zbylým cukrem, postupně přidáváme žloutky, prosátou mouku, rum, kvásek, sůl a se zbylým vlažným mlékem zaděláme těsto, které necháme asi 45 min kynout. Z těsta vyválíme plát asi 8 mm silný. Na polovinu plátu naznačíme tvořítkem kroužky a do jejich středu dáme lžičku marmeládu a přikryjeme druhou polovinou těsta. Kolem vyvýšených míst náplně těsto přimáčkneme, aby se oba pláty dobře spojily, a potom tvořítkem koblihy vykrojíme. Necháme je 15–20 min kynout. V hlubší pánvi rozejdeme tuk, koblihy peroutkou oprášíme od mouky a vrchní stranou dolů je vložíme do tuku. Smažíme je po obou stranách (první stranu pod pokličku, aby pára koblihy nafoukla, pak bez pokličky). Usmažené koblihy pocukrujeme.

Hana Zvolánková

Koblihy

- 350 g polohrubé mouky
- 150 g hladké mouky
- 6 až 7 žloutků
- 2 až 3 lžíce cukr krystal
- 1 vanilkový cukr
- 80 g másla
- 0,25 litru mléka
- 40 g droždí
- lžíce rumu
- špetka soli
- libovolný džem
- větší množství tuku (sádla) na smažení

Pavčina Součková

Koblihy

- 500 g hladké mouky
- 40 g krupicového cukru
- 40 g másla
- 4 žloutky
- 30 g droždí
- 3 lžíce rumu
- 250 ml vlažného mléka
- špetka soli
- nastrohaná kůra z 1 citronu
- asi 200g zavařeniny na plnění

Z droždí, trochy cukru, trochy mouky a mléka připravíme kvásek. V míse utřeme máslo se zbylým cukrem do pěny a postupně přidáváme žloutky. Pak přidáme kvásek, mouku, mléko, rum, sůl a citronovou kůru a vypracujeme hladké těsto. Necháme asi 1 hod kynout. Těsto vyválíme na tloušťku asi 1 cm, z poloviny těsta vykrájíme kolečka (těsně u sebe) a na druhou polovinu kolečka naznačíme, na tyto naznačená kolečka klademe marmeládu, přiklopíme vykrájenými kolečky a pevně přimáčkneme a znovu vykrojíme vykrajovátkem (kraje tak budou pevně držet a budou hladké). Smažíme ve vyšší vrstvě oleje po obou stranách.

Barbora Paulová

Koblihy z majolky

- 500 g hladké mouky
- 3 žloutky
- 100 g majolky
- 250 ml mléka
- 1 kostka droždí
- 2 lžice cukru (krystal + vanilkový cukr)
- moučkový cukr na posypání
- špetka soli
- 50 ml rumu
- marmeláda dle chuti nebo maková náplň
- řepkový olej na smažení

Z mléka, cukru a droždí uděláme kvásek. Když vzejde, přidáme žloutky a rum. Trochu zamícháme a vlijeme do mísy s moukou, přidáme majolku a špetku soli. Vypracujeme těsto, které dáme vykynout. Potom těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka. Na polovinu koleček nanese marmeládu (makovou náplň) a prázdnými kolečky přiklopíme. Po stranách přitiskneme a znovu vykrojíme a tím se koblížky hezky spojí. Necháme ještě chvíli kynout. Potom už jen smažíme dozlatova v horkém oleji. Po vyndání je propíchneme špejlí. Hotové pocukrujeme.

Natálie Ďoubalová

Koblížky

- 250 ml vlažného mléka
- 60 g cukru
- 1 sáček droždí
- 60 ml horké vody
- 700 g hladké mouky
- 100 g rozpuštěného másla
- 3 vejce
- špetka soli
- džem pro naplnění
- moučkový cukr na posypání

Smíchejte v míse mléko, vodu, cukr a droždí a necháme 10 minut. Pak přidáme vejce, rozpuštěné máslo a mouku a vypracujeme hladké těsto. Necháme na teplém místě kynout. Po vykynutí si těsto uválíme cca 3 mm silné a vykrojíme si hrnečkem kola o průměru 8-10 cm. Do každého kruhu dáme lžící džemu. Přikryjeme dalším kruhem a slepíme k sobě. Dáme na plech vyložený pečícím papírem, přikryjeme utěrkou a ještě necháme kynout 35 minut. Poté pečeme v troubě na 170°C dozlatova. Hotové koblihy potřeme rozpuštěným máslem. Vychladlé koblížky posypeme cukrem.

Indira Němcová

Koblížky

- 500 g hladké mouky
- 40 g cukr prášek
- 40 g tuku
- 3 žloutky
- 4 lžíce rumu
- 30 g kvasnic
- džem
- špetku soli

Zaděláme těsto a necháme vykynout. O smažíme koblíhy a naplníme džemem.

Nela Smetánková

Koblížky

- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 40 g cukru krupice
- 50 g másla
- 3-4 žloutky
- 30 g droždí
- citrónová kůra
- sůl
- 2 lžíce rumu

Z vykynutého těsta děláme placičky, do nich dáme náplň (marmeláda, povidla, mák) a zaděláme. Necháme ještě vykynout a smažíme na sádle.

Alžběta a Vojtěch Zvolánkovi

Koblížky

- 4 lžíce moučkového cukru + trocha na posypání
- 1 kostka droždí (42 g)
- 300 ml mléka
- 100 g másla
- 6 žloutků
- 400 g polohrubé mouky
- 200 g hladké mouky
- špetka soli
- kůra z 1 citrónu
- domácí marmeláda
- slunečnicový olej na smažení

Lžíci cukru spolu s rozdroleným droždím rozmíchejte na hladkou kaši. Přimíchejte 2 lžíce vlažného mléka a lžíci mouky. Povrch ještě poprašte trochou mouky a nechte na teplém místě vzejít v kvásek (bude to trvat asi 20 minut). Máslo utřete se zbylým cukrem ve větší míse na hladkou pěnu a postupně do ní zašlehávejte žloutky. Přidejte obě proseté mouky, sůl a najemno nastrohanou citronovou kůru. Přilijte vzešlý kvásek a vlažné mléko. Směs důkladně propracujte a míchejte, dokud se dokonale nespojí a nepřestane se lepit na stěny. Mísu s těstem přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě alespoň hodinu kynout, dokud nezdvójnasobí svůj objem. Pak těsto vyklopte na lehce pomoučněnou plochu a rozdělte na tři části. Z každé vyválejte placku a skleničkou nebo hrnkem o průměru asi 8 cm vykrajujte kolečka. Na polovinu z nich nakladte lžičkou marmeládu, přiklopte prázdným kolečkem a okraje k sobě dobře přitiskněte. Koblížky znovu trošku poprašte moukou a nechte na válu dalších 15 minut kynout. V malém kastrolu nebo menší pánvi a vyšším okrajem rozehřejte vyšší vrstvu oleje. Koblížky smažte dozlatova po obou stranách (bude to trvat asi 5 minut). Vyndávejte je děravou naběračkou nebo lžicí a pokládejte na ubrousky nebo papírové utěrky, které odsají přebytečný tuk. Hotové koblížky poprašte moučkovým cukrem.

Kateřina Balcarová

Koblížky

- 500 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 droždí
- 2 kostky cukru
- ¼ l mléka
- 1 majolka
- sůl
- lžíce rumu

Z droždí, cukru a vlažného mléka si necháme vzejít kvásek. Zbylé suroviny navážíme do mísy. Když nám vzejde kvásek, přidáme ho do mísy a zaděláme těsto. To necháme vykynout. Potom těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka. Na polovinu koleček nanese marmeládu, povidla nebo necháme prázdné (dle chuti), a prázdnými kolečky přiklopíme. Po stranách přitiskneme a znovu vykrojíme a tím se koblížky hezky spojí. Poté smažíme v horkém oleji. Hotové pocukrujeme.

Andrea Krbálková

Koblížky

- 350 g hladké a polohrubé mouky
- 30 g cukru
- 10 g vanilkového cukru
- ½ lžičky soli
- 150 ml vlažného mléka
- 20 g droždí
- 60 g rozpuštěného másla
- 2 vejce
- 1 lžíce rumu
- olej + sádlo na smažení

Mouku prosít do mísy, přidat cukry, sůl, uprostřed udělat důlek, do kterého nalít polovinu mléka a přidat droždí, které s mlékem lehce promíchat a nechat 20 minut vzejít kvásek. Poté přidat zbylé mléko, 2 vejce, rozpuštěné máslo a rum, vše důkladně 10 minut promícháme. Nechat 90 minut kynout. Vytvarovat koblíhy a nechat je ještě 30 minut kynout. Poté smažit z obou stran ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje sádla. Hotové koblíhy můžeme plnit marmeládou, pudinkem..... a na závěr pocukrovat.

Iva Ptáčnicková

Koblížky

- 300 g hladké mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 čajová lžička krupicového cukru
- 0,5 sáčku vanilkového cukru
- 50 g másla
- 3 žloutky
- 0,75 kostky droždí
- 250 ml mléka
- špetka soli
- 8 polévkových lžic tuzemského rumu
- sklenička meruňkové marmelády
- 600 g sádla na smažení
- moučkový cukr na posypání

Připravíme kvásek: do hrnečku dáme 100ml teplého mléka, krupicový cukr a rozdrobíme droždí. Mléko by mělo být vlažné, ne horké, kvásek by nevykynul. Můžete ho nechat chvíli „vzejít“, ale nemusí být vykynutý. Obě mouky prosejeme do mísy, uděláme v mouce důlek, do kterého vlijeme kvásek, přidáme rozpuštěné máslo, špetku soli, tři lžice tuzemského rumu a důkladně vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy. Poprášíme moukou a necháme na teplém místě vykynout, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem. Z vykynutého těsta vyválíme na pomoučněném vále asi centimetr vysoký plát, na jedné polovině plátu hrnečkem naznačíme kolečka. Do středu každého kolečka dáme lžičku marmelády promíchanou s vanilkovým cukrem a tuzemským rumem, překryjte druhou polovinu plátu a v místech vyboulení dokrojíme hrnečkem kolečka. Necháme ještě chvíli na vále nakynout (10-20 minut) a smažíme je v kastrolu ve vyšší vrstvě sádla. Koblížky smažíme pomalu po obou stranách dorůžova. Na talíři posypeme moučkovým cukrem.

Antonín Prokš



Koblížky

- 500 g polohrubé mouky
- 50 g cukru
- 40 g másla
- 4 žloutky
- 30 g droždí
- špetka soli
- lžíci rumu
- ¼ litr smetany

Máslo se utře s cukrem, přidají se žloutky, kvásek a rum. Pak se přimíchá mouka a nechá se vykynout. Pak se dělají koblížky. Ty se nechají opět vykynout. Smaží se na slunečnicovém oleji dozlatova.

Ondřej Zachariáš

Koblížky

- 175 g hladké mouky
- 175 g polohrubé mouky
- 150 ml vlažného mléka
- 60 g rozpuštěné máslo
- 30 g krupicového cukru
- 10 g vanilkového cukru
- 2 vejce
- 20 g droždí
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- tuk na smažení (řepkový olej/sádlo)

Na zdobení: povidla, moučkový cukr

Smícháme obě mouky, krupicový cukr, vanilkový cukr a špetku soli. Doprostřed uděláme důlek, dáme do něj část mléka, přidáme droždí a zasypeme trochou mouky. Necháme vzejít 15-20 minut. Přidáme zbytek mléka, rozpuštěné máslo, vejce a rum. Hněteme 10 minut a pak necháme kynout 90 minut. Vykynuté těsto rozválíme přibližně na tloušťku 1 cm a hrnkem z něj vykrajujeme kolečka, do nich dáme povidla a zabalíme (jako knedlíky). Pak necháme chvíli kynout a rozpálíme si tuk na přibližně 175° a smažíme dozlatova (přibližně 5 minut). Necháme okapat a trochu vychladnout, posypeme cukrem a můžeme jíst.

Soňa Nekovářová

Koblížky

- 50 g polohrubé mouky
- 80 g másla
- 6 žloutků
- 3 lžíce moučkového cukru
- 30 g droždí
- 1 šálek mléka
- 1 lžička cukru
- 250 ml mléka
- 2 lžíce rumu
- vanilka
- citronová kůra
- sůl
- sádlo na smažení a nějakou dobrou domácí marmeládu!

Připravíme kvásek ze šálku mléka, lžičky cukru a droždí. V míse nahřejeme mouku a osolíme ji. V páře našleháme žloutky, cukr, citronovou kůru a vanilku až vznikne hustá pěna. Poté pěnu smícháme s mlékem a droždím, přilijeme k mouce, přilijeme také rozehřáté vychladlé máslo, rum a vypracujeme středně husté těsto. Hned jej vyválíme na plát (asi 7 mm silný), naznačíme kolečka, do středu dáme náplň dle chuti, druhým stejně velkým plátem těsto s náplní přikryjeme. Okolo náplně těsto prsty přitiskneme a vykrojíme koblihu. Vzniklé koblihy naklademe na plech, přikryjeme je pomoučněným ubrouskem a necháme zvolna kynout. Po vykynutí je zbavíme mouky a naklademe je na připravenou pánev nebo hrnec s rozpáleným sádlem. Smažíme je zvolna, nejdříve přikryté a po obracení dosmažíme bez poklice. Následně je necháme okapat a můžeme podávat!

Natálie Vančurová

Koblížky pečené v troubě

- 0,5 kg hladké mouky
- 250 ml mléka
- 1 žloutek
- 40 dkg cukru krupice
- 50 g másla
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- droždí

Po vypracování necháme těsto asi půl hodiny kynout. Poté vykrájíme kolečka, která plníme povidly, mákem, marmeládou nebo tvarohem. Pečeme v troubě asi 20 minut na 170 °C.

Nela Krejčíková

Koblížky s oříšky

- 500 g polohrubé mouky
- 50 g másla
- 35 g práškového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 40 g droždí
- 3 žloutky
- 3 lžíce rumu
- špetka soli
- 2-2,5 dl mléka

Náplň:

- marmeláda
- čokoláda bez palmového oleje

Zdobení:

- čokoláda bez palmového oleje
- sekané ořechy

Nela Bartušková

Koblížky z trouby

- 500 g hladké mouky
- 250 ml mléka
- 1 žloutek
- 2 polévkové lžíce cukru
- 50 g másla
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 42 g kostky droždí
- na plnění marmeláda nebo povidla
- na potřetí máslo a 3 lžíce rumu

Z uvedených ingrediencí vypracujeme těsto a necháme ho vykynout. Pak ho rozdělíme na 2 díly a ty rozválíme. Skleničkou vykrájíme kolečka, doprostřed dáme marmeládu nebo povidla, přiklopíme dalším kolečkem a okraje pěkně zamačkáme. Předáme to na plech vyložený pečícím papírem a ve vyhřáté troubě pečeme na 180°C 12-15 minut. Ihned po vyjmutí z trouby potřeme máslem (smíchaným s rumem).

Josefína a Vendula Lukesovy

Masopustní koblihy

- 175 g hladké mouky
- 175 g polohrubé mouky
- 150 ml vlažného mléka
- 60 g rozpuštěného másla
- 30 g krupicového cukru
- 10 g vanilkového cukru
- 2 vejce
- 20 g droždí
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- tuk na smažení

Maková náplň:

- 200 g mletého máku
- 75 g cukr krupice
- ½ vanilkového cukru
- ½ lžičky mleté skořice
- špetka mletého hřebíčku
- půl šálku silné turecké kávy (scezené)

Obě mouky prosejte do mísy. Přidejte cukr, vanilkový cukr, špetku soli a promíchejte. Ve středu vytvořte důlek, do kterého nalijte část vlažného mléka. Přidejte rozdrobené kvasnice a promíchejte s částí mouky okolo, dokud nevznikne řídké těstíčko. Zakryjte a nechte vzejít kvásek. Do kvásku přidejte zbylé mléko, rozpuštěné máslo, vejce a rum. Těsto hněťte v robotu asi 10 minut. Těsto v míse zakryjte a nechte kynout asi 90 minut, dokud neznásobí svůj objem. Vykynuté těsto rozdělte na dílky. Každý díl těsta pak vytvarujte do tvaru koule. Uložte na pomoučněnou utěrku, zakryjte a nechte dokynout (30 až 45 minut). Koblížky smažte v několika várkách. Do oleje koblihu vkládejte opatrně a stranou, která byla při kynutí nahoru, dolů do oleje. První otočku udělejte asi po dvou minutách. Otočte a dosmažte i z druhé strany. Poté klidně ještě jednou dvakrát otočte, aby byly koblihy propečené (celkem potřebují asi 5 až 6 minut). Hotové koblihy vyskládejte na plech nebo mřížku s papírovými ubrousky. Nechte je vychladnout a zbavit části tuku. Připravte makovou náplň: Smíchejte jednotlivé sypké ingredience a zalijte kávou (mák nevařte, ponechá si tak tmavou barvu). Vychladlé koblihy naplňte připravenou makovou náplní. Koblihu stačí ve středu propíchnout tenkým nožičkem a pak plnit cukrářským pytlíkem. Ve finále koblihy ozdobte moučkovým cukrem.

Jan Formánek

Naše koblížky

- 175 g hladké mouky
- 175 g polohrubé mouky
- 150 ml vlažného mléka
- 60 g rozpuštěného másla
- 30 g krupicového cukru
- 10 g vanilkového cukru
- 2 vejce (pokojová teplota)
- 20 g droždí
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- tuk na smažení (řepkový olej, sádlo)
- 130 g meruňkového džemu
- 2 lžíce moučkového cukru

Šárka Bukáčková

Smažené koblížky s domácí jahodovou marmeládou

- 0,5 kg hladké mouky
- jeden balíček sušeného droždí
- 3 žloutky
- 250 ml mléka
- 50 g másla
- 50 g cukr krupice
- 3 lžíce rumu, špetka soli
- 1 l oleje na smažení
- sklenička jahodové marmelády
- 3 lžíce cukr moučka na pocukrování

Nejprve smícháme suché ingredience a poté ostatní, vypracujeme opravdu hladké těsto, které se nelepí na mísu a necháme 1 hodinu kynout. Vyválíme asi 2 cm placku a vykrajujeme skleničkou kolečka, do poloviny koleček dáme marmeládu a ostatní dáme navrch těch plněných a pořádně slepíme a vytvarujeme koblížky. Necháme opět půl hodiny kynout. Smažíme v rozpáleném oleji 2,5 min pod pokličkou a poté obrátíme a smažíme bez pokličky 2 min. Olej nesmí být moc rozpálený. Pocukrujeme cukrem moučka až po vychladnutí.

Jiří Němec

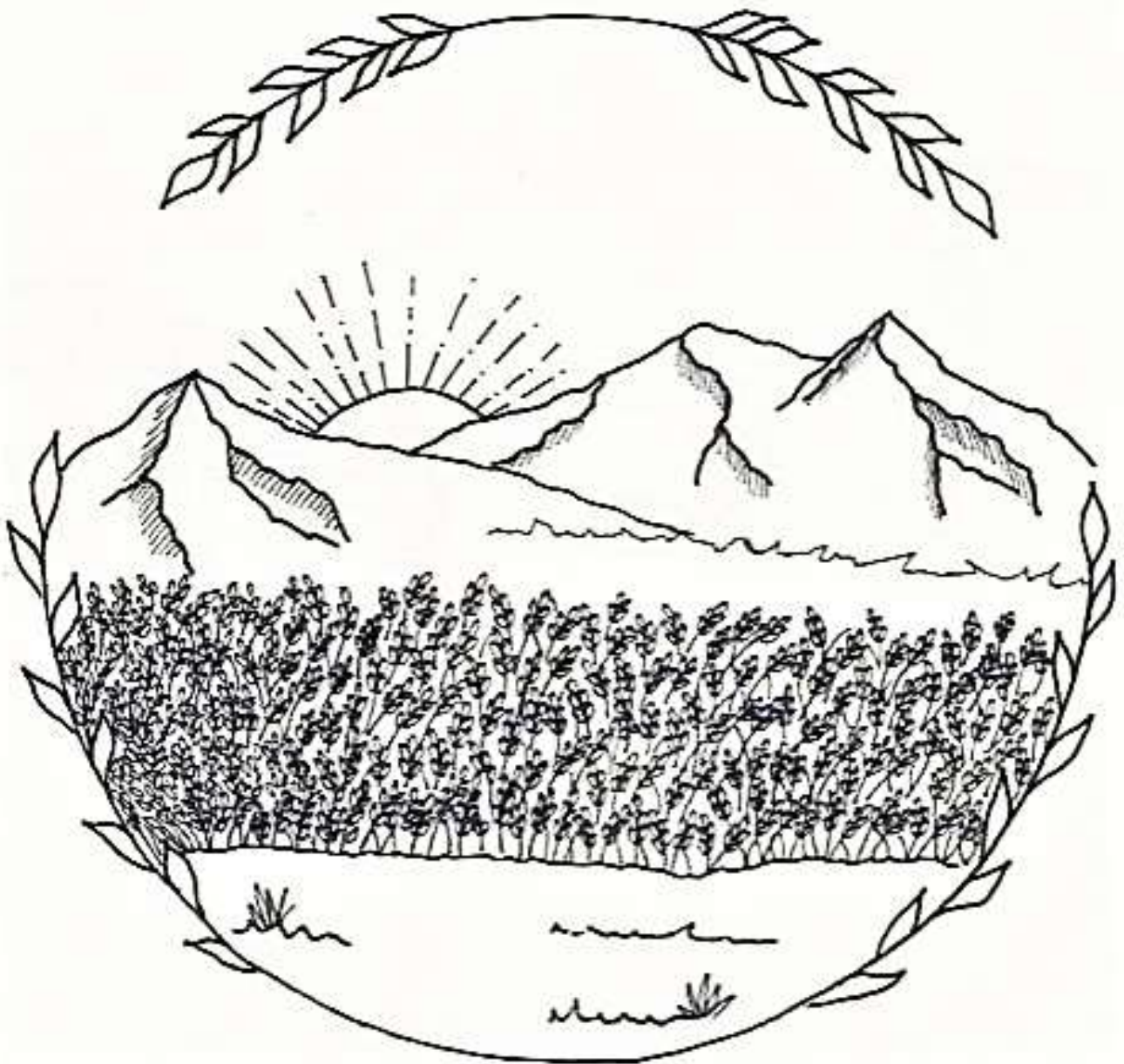
Tvarohové koblížky

- 250 g měkkého tvarohu
- 250 g hladké mouky
- 4 vejíčka
- 1 lžíce vanilkového cukru,
- 1 prášek do pečiva
- špetka soli
- 6 polévkových lžic mléka
- 2-4 lžíce rumu
- olej na smažení
- cukr se skořicí na obalení

Všechny suroviny zpracujeme v hladké těsto. Lžící nabíráme těsto, které vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme ze všech stran. Ještě teplé koblížky obalujeme ve skořicovém cukru.

Matouš Král

LÉTO NA TALÍŘI



Letní osvěžení

Domácí jahodová šťáva

- 1 kg jahod
- 0,5 l převařené vody
- 1,2 kg cukru

Rozmixujeme jahody a zalijeme půl litrem převařené studené vody. Necháme jeden den odležet. Poté propasírujeme. Na 1litr šťávy dáme 1,2kg cukru a povaříme. Sebereme pěnu a slijeme.

Michaela Jelínková

Lipová šťáva

- 3,5 l vody
- košík lipových květů
- 2 citróny
- 2,5 g kyseliny citrónové
- 1,5 kg cukru

Svaří se 3,5 l vody, do které se po vychlazení dají lipové květy, dva citróny a kyselina citrónová, podle chuti může být i víc. Toto vše se nechá 24 hodin uležet. Dále se vše přecedí a vymačká. Na kilo šťávy se dá 1,5kg cukru a vše se znovu převaří. Vychladlou šťávu lijeme do sklenic.

Jitka Myslivcová

Mátová šťáva

- 5 l převařené vody
- 100 g kyseliny citrónové
- 600 g stonků máty

Necháme louhovat 24hodin, pak přecedíme přes plátno. Na 1 l výluhu dáme 1 kg cukru a mírně zahříváme do té doby, než se cukr rozpustí.

Magdaléna Piskačová

Poklady ze zahrádky

Švestky

Domáci povidla

- 7 kg švestek vyloupat
- 2 kg cukru krystalu
- ½ l octa

Vše smíchat a nechat 24 hodin odležet. Potom dát s kastrolem do trouby a péct na 200 stupňů a občas zamíchat. Až budou dělat „cestičky“, vyndat a plnit do kulatých skleniček, dát lžičku rumu navrch a zavíčkovat. Doba pečení je asi 7-8 hodin.

Povidlové řezy s citronovou polevou

- 200 g cukru
- 5 lžic oleje
- 3 celá vejce
- 150 g švestkových povidel
- 300 g hladké mouky
- ¼ litru vlažného mléka
- 1 vrchovatá lžička sody (až naposled)

Alžběta Fiedlerová

Švestková buchta

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek vlažného mléka
- ½ hrnku oleje
- 2 vejíčka
- prášek do pečiva
- vanilkový cukr
- citronová kůra
- navrch ovoce

Na drobenku:

- kousek másla
- cukr
- polohrubá mouka

Nikola Sekerová

Švestková buchta

- ½ kg hladké mouky
- sůl
- kostička kvasnic
- ¼ l mléka
- 8 kostek cukru
- 1 vejce
- 4 lžíce oleje
- švestky
- drobenka

Uděláme si kvásek. Smícháme všechny suroviny na těsto a necháme vykynout. Poté dáme těsto na plech, poklademe švestky, posypeme drobenkou a pečeme na 180°C.

Veronika Němcová

Švestkový koláč s drobenkou

- 700 g švestek
- 500 g polohrubé mouky
- 100 g tuku
- 100 g cukru
- 2 žloutky
- 2,5 dcl mléka
- 30 g droždí
- špetka soli

Maková drobenka:

- 100 g krupicového cukru
- 60 g mletého máku
- 50 g polohrubé mouky
- 5 lžic másla

Připravíme si kvásek a mouku smícháme s cukrem, přidáme žloutky, tuk, kvásek, mléko a vypracujeme vláčné těsto. Na teplém místě necháme vykynout, těsto dáme na plech, poklademe švestkami a posypeme drobenkou. Pečeme asi 40 minut při teplotě 180 stupňů

Simona Tomková

Další letní ovoce

Bublanina

- 2 hrnky polohrubé mouky
- ¾ hrnku pískového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 balíček prášku do pečiva
- 3 vejce
- 1 kelímek smetany ke šlehání, příp. trochu mléka
- tuk na vymazání plechu s vyšším okrajem
- čerstvé nebo kompotované ovoce podle potřeby
- polohrubá mouka na posypání ovoce

Mouku promícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a práškem do pečiva. Přidáme vejce, smetanu a umícháme hladké, středně husté těsto. Podle potřeby zředíme trochou mléka. Těsto vlijeme na tukem vymazaný plech, poklademe ovocem, které můžeme posypat trochou polohrubé mouky, aby nekleslo ke dnu, a pečeme ve vyhřáté troubě 20-25 minut.

Aneta Jirková

Koláč s ovocem

- 150 g špaldové mouky
- ricotta
- skořice
- hrnek mléka
- 50 g másla
- 2 vejce (bílky vyšlehat na sníh a opatrně vmíchat nakonec)
- kypřicí prášek
- osladit jakýmkoli sladidlem (nejlépe med)

Na vymazaný plech rozprostřeme těsto a navrch přidáme jakékoli ovoce (vhodné hrušky a švestky), posypeme skořicí a pečeme 30-45 minut na 190 °C.

Marie Sabolová

Kynutá ovocná buchta

- 400 g polohrubé mouky
- kvasnice
- špetka soli
- 3 lžíce cukru
- 1 vejce
- 2 lžíce másla
- lžíce oleje
- borůvky, jahody (jakékoli ovoce)
- drobenka (cukr a mouka 1:1 a máslo)

Uděláme kvásek, který přidáme do směsi mouky, soli, cukru, vejce a rozpuštěného másla. Těsto vypracujeme, přidáme olej, necháme hodinu kynout. Rozválíme na vymazaný a vysypaný plech a ozdobíme ovocem a drobenkou. Pečeme 20 minut na 180 °C.

Soňa Nekovářová

Meruňkový koláč s ořechy

- 300 g špaldové mouky
- 100 g mletých ořechů
- 1 vejce
- 300 ml mléka
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 60 ml oleje
- 70 g medu
- 5 meruněk
- 50 g mandlí na posypání

Smícháme do těsta. Vymažeme formu máslem a důkladně vysypeme hrubou moukou. Necháme péct 30-35 minut na 175°C.

Eliška Stehnová

Ovocná bublanina

- 1 velký bílý jogurt (500 g)
- 2 hrnky mouky (1 hladká, 1 polohrubá)
- 1 hrnek cukru
- 3 vejce
- 40 g rozpuštěného másla
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

Drobenka:

- 20-30 g másla
- cukr moučka
- polohrubá mouka

Všechny ingredience smícháme a nalijeme na vymazaný plech. Na těsto dáme ovoce (např. višně, třešně, švestky). Na ovoce nasypeme drobenku a dáme péct na 20-30 min při 180°C.

Michaela Mrázková

Rybízové sušenky

- 250 g ovesných vloček
- 80 g celozrnné špaldové mouky
- 150 g másla
- 1 vejce
- 1 hrnek rybízu
- třtinový cukr (dle chuti)
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli

Suroviny smícháme do těsta. Na plech tvarujeme sušenky. Pečeme na 190°C.

Lenka Dejmalová

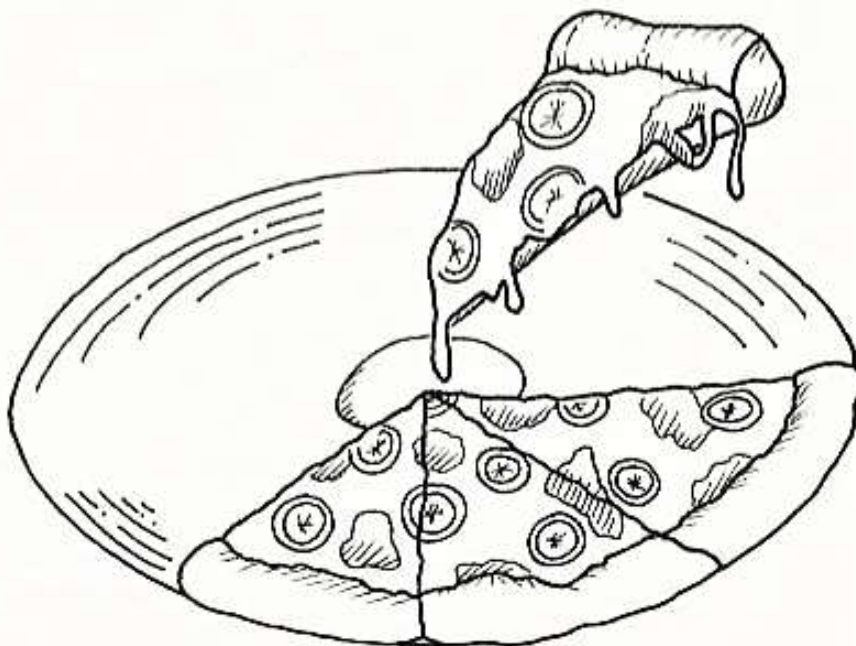
Letní zelenina

Cuketová pizza

- 2 středně velké cukety nebo 3 malé cukety
- 2 vejce
- 15-20 dkg tvrdého sýra (Eidam)
- sůl
- pepř
- bylinky (bazalka, oregano, majoránka, tymián)
- česnek dle chuti (1-2 stroužky)
- salám
- sýr
- houby
- olivy
- protlak nebo kečup (a ostatní suroviny dle libosti, které máte rádi na pizze)

Cuketu nastrouháme nahrubo (lze i se slupkou), posolíme a necháme vypotit. Pomocí šátku, kapesníku nebo látkové pleny vyždímáme opravdu poctivě všechnu vodu, přidáme nastrouhaný sýr, vejce, česnek a okořeníme. Směs rozprostřeme na plech, na pečící papír, maximálně do 1 cm výšky. Dáme do trouby zapéct cca na 15 min. na 200°C. Poté vyndáme a navrch klademe suroviny dle libosti jako na pizzu. Znovu zapečeme cca 20 min na 200°C.

Eliška Hejtmánková



Cuketová pomazánka na topinky

- 6 cibulí
- 1,5 kg namleté cukety bez semínek
- 6 stroužků česneku
- 6 lžic sójové omáčky
- 1 lžice zázvoru
- 1 lžice sladké papriky
- trochu pálivé papriky
- olej
- kečup
- sůl
- 6 ks zelených paprik
- oloupaná rajčata
- pár bobkových listů
- trošku mletého nového koření
- mletý pepř

Cibulku zpěníme na oleji, pak přidáme cuketu, česnek a ostatní suroviny. Nakonec kečup dle chuti. Dusíme asi 30 min, pak plníme skleničky a sterilujeme 20 min. Určitě lze použít i na těstoviny a pod maso, do guláše atd. Vše záleží na Vaši chuti, chce to ochutnávat a případně si přidat papriku atd.

Eva Jirsová

Cuketové lodičky

- 1 cuketa (asi 25 cm)
- sůl podle chuti
- olej podle potřeby
- 2 kusy kuřecích prsou
- trocha sladké papriky
- 250g nivy

Cuketu omyjeme a i se slupkou rozpůlíme a dužinu vydlabeme. Osolíme a necháme chvíli vypotit. Osušíme, pokapeme troškou oleje a vložíme asi na 13 minut do trouby předem vyhřáté na 200°C. Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky, orestujeme je na oleji, osolíme a okořeníme podle vlastní chuti. Do pečených cuketových lodiček stejnoměrně rozdělíme orestované kuřecí maso a dáme zpět do trouby na dalších 15 minut. Potom nastrouháme nivu nahrubo a lodičky hustě posypeme. Vložíme ještě na chvíli do trouby roztavit a podáváme nejlépe s bramborem nebo bramborovou kaší. Tento recept ocení především muži, kteří si takto upravenou cuketu určitě zamilují. Můžeme použít i jiné suroviny než je jen kuřecí maso, ale i mleté maso, které obděláme na pánvi a poté pečeme v cuketové lodičce, místo nivy používáme eidam, ale lze použít i jiný sýr. Fantazií se meze nekladou, takže je to jen na vás.

Martina Valentová

Cuketový koláč

- 1 cuketa
- 2 jablka
- hrneček ovesných vloček
- hrneček špaldové mouky
- půl hrnečku kakaa
- hrneček třtinového cukru/ med/ stevie/
- půl hrnečku oleje
- polévková lžice bezfosfátového pečícího prášku do pečiva
- ¾ hrnečku vody
- 1 vanilkový cukr
- půl hrnečku libovolných oříšků a semínek
- skořice
- špetka soli
- libovolný (domácí) džem
- strouhaný kokos/ horká čokoláda/ jiná poleva dle chuti

Cuketu a jablka nastrouháme. Kromě džemu a kokosu spolu vše smícháme a přelijeme na plech vystlaný pečícím papírem. Pečeme na 180°C.

Markéta Karlíková

Cuket'ák

- 1 kg nastrouhané cukety
- 250 g salámu nebo uzeného nakrájeného na kostičky
- 250 g nastrouhaného sýru
- 150 g polohrubé mouky
- 4 žloutky
- 4 ušlehané bílky
- 1 cibule na kostičky
- 4 stroužky utřeného česneku
- 1 lžička kypřicího prášku
- podle chuti sůl, pepř a majoránka

Vše smícháme, dáme na plech a pečeme při 200° asi dvacet minut

Ilona Fejfarová

Květákové brownies

- 1 střední květák
- 1 banán
- 5 medjool datlí
- 4 vejce
- 170 g celozrnné špaldové mouky
- špetka soli
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 50 g rozpuštěného oleje

Troubu předehřejeme na 180°. Květák si rozdělíme na růžičky, opláchneme a nastrouháme nadrobno. V mixéru umixujeme nejemno květák, datle, banán, vejce, olej. V míse smícháme suché ingredience a přidáme k nim ostatní. Vše smícháme, vylijeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme při 180° cca 30-40 minut.

Jitka Frühbauerová

Mrkvánky

- 200 g strouhané mrkve
- 300 g polohrubé mouky
- 200 g másla
- špetku soli
- 1 lžička prášku do pečiva

Vypracujeme těsto, uděláme šátečky, plníme tvarohem nebo džemem. Pečeme při teplotě 200 °C.

Lucie Matýsková

Mrkvové kytičky s domácí marmeládou

- 130 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g strouhané mrkve
- 150 g hrubé mouky
- ½ balíčku prášku do pečiva
- marmeládu

Máslo, strouhanou mrkev, moučkový a vanilkový cukr dobře vymícháme. Přidáme mouku, smíchanou s práškem do pečiva a uděláme těsto, které rozválíme na desce posypané moukou. Z těsta vykrojíme formičkou kytičky. U poloviny kytiček vykrojíme kulatou formičkou uprostřed malé kolečko. Takto připravené hvězdičky uložíme na slabě vymaštěný plech a upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení spojíme plné kytičky s vykrojenými marmeládou. Povrch pak posypeme moučkovým cukrem.

Jitka Myslivcová

Mrkvové řezy

- 250 g nastrouhané mrkve najemno
- 1 nastrouhané jablko
- 250 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 100 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 3 žloutky
- 3 bílky
- 5 lžic horké vody
- 5 lžic oleje
- 100 g namletých vlašských ořechů

Poleva:

- 150 g cukru moučka
- 1 lžíce rumu
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce horké vody

Vyšleháme žloutky s cukrem, přidáme horkou vodu a olej. Poté zamícháme mouku s kypřícím práškem, zlehka dáme vyšlehaný sníh, přidáme mrkev s jablkem a ořechy. Vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme při 180° asi 20 minut. Po vychladnutí potřeme polevou a zdobíme vlašskými ořechy.

Ilona Fejfarová

Mrkvový dort

- 3 velké mrkve
- 2 jablka
- 50 g mletých vloček
- 100 g celozrnné mouky,
- 3 vejce
- 3-4 lžíce medu
- 50 g kokosu
- prášek do pečiva
- perníkové koření
- 150-200 g bílého jogurtu

Nastrouháme mrkve a jablka. Vyšleháme vaječné bílky. Vše smícháme. Nakonec přidáme ušlehané bílky. Pečeme na 180° cca 40 minut. Dort rozřízneme a potřeme tvarohem s medem, kokosovým olejem a klademe jahody. Trochou tvarohu můžeme potřít i vršek dortu a poté posypat kokosem a nastrouhanou mrkví.

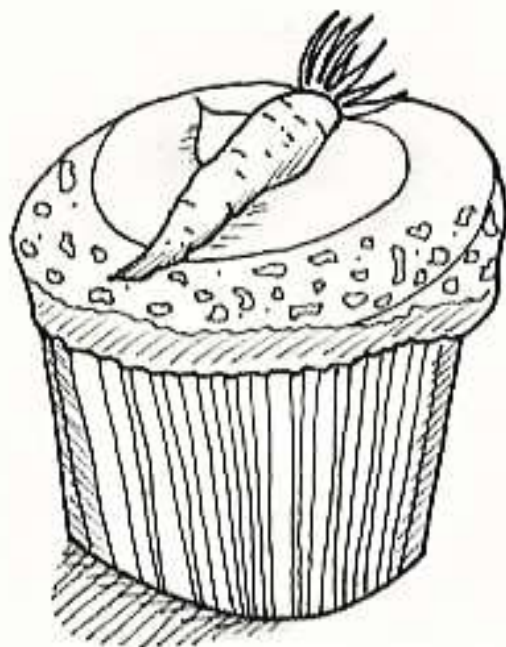
Jitka Frühbauerová

Oblíbené mrkvové muffiny

- 250 g špaldové mouky
- 200 ml mléka
- 85 g oleje
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 2 středně velká vejce
- 100 g třtinového cukru
- 1 středně velký banán
- 2 mrkve

Nejprve si dáme rozehrát olej do mikrovlnné trouby cca 30 s, aby stihl vychladnout. Vezmeme si misku, do které odvážíme 250 g špaldové mouky, 100 g třtinového cukru a dvě lžičky prášku do pečiva. Vše promícháme. Jako další si připravíme shaker, do kterého nalijeme 200 ml mléka, dvě vajíčka a olej. Vše zamícháme, aby se vajíčka rozšlehala. Tekuté ingredience smícháme se sypkými a na závěr přidáme nastrouhanou mrkev a banán. Dále si připravíme formu na muffiny, do které dáme papírové košíčky. Ty naplníme danou směsí a necháme péct při 180°C cca tak 20-25 minut, dokud nebudou růžové.

Karolína Topičová



Okurkové jednohubky

- 2 okurky hadovky
- 160 g rybiček v konzervě
- 150g ricotty
- špetka soli
- 2 lžičky hořčice

Okurky si oloupeme a nakrájíme na přibližně 1 cm široká kolečka. V misce si připravíme pomazánku smícháním rybiček, ricotty, soli a hořčice. Mezi každá dvě kolečka namažeme rybičkovou pomazánku a podáváme. (pokud nám nedrží u sebe, sepne se párátkem)

Ivana Šenková

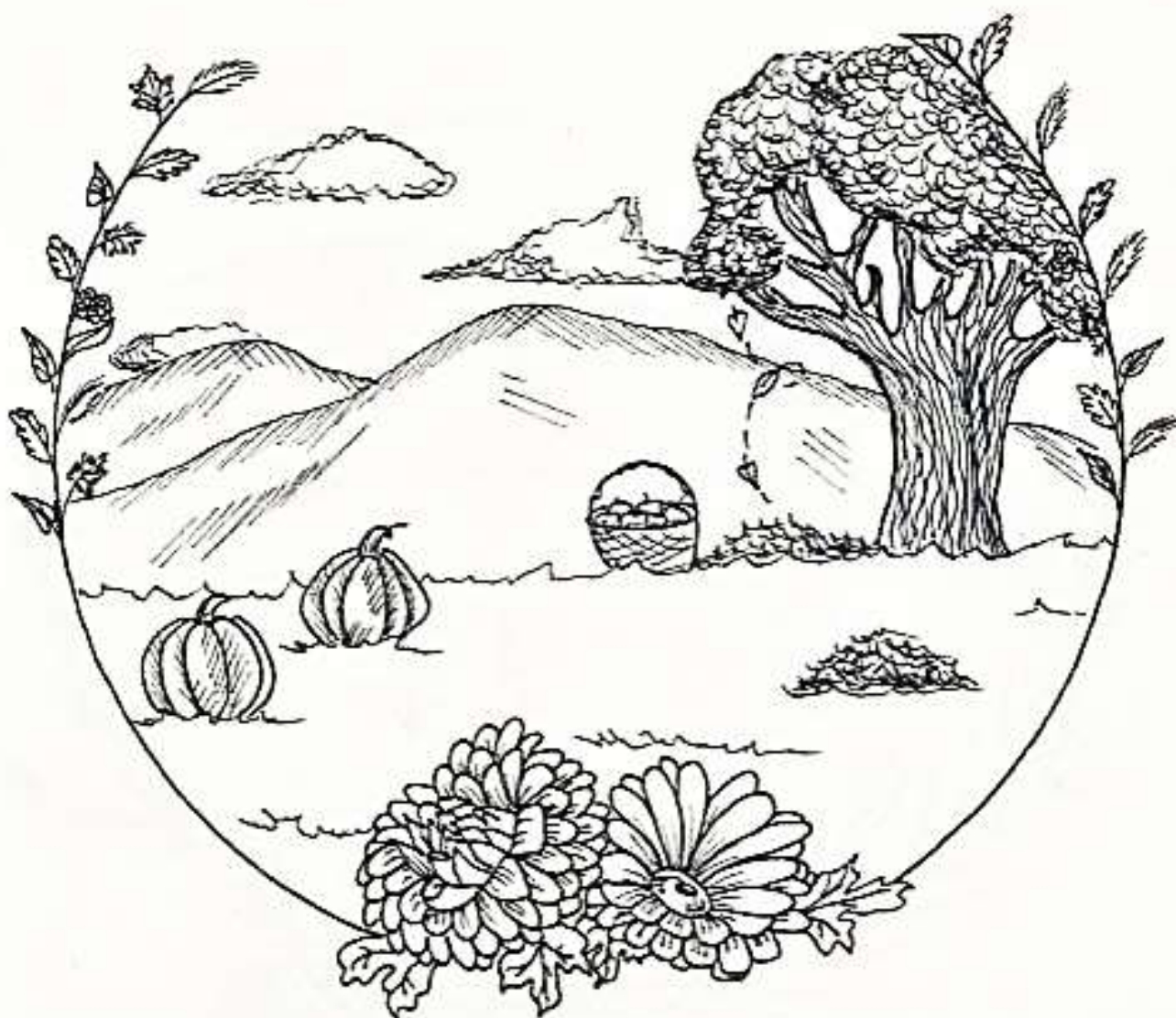
Pikantní cizrna

- 400 g uvařené cizrny
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička kurkumy
- 1 lžička pálivé papriky
- půl lžičky soli

Troubu předehřejeme na 170°. Uvařenou cizrnu smícháme s olejem a kořením. Vysypeme rovnoměrně na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme při 170° cca 40 minut. Během pečení cizrnu 2x promícháme.

Jitka Frühbauerová

PODZIM NA TALÍŘI



Štrúdlý

Babiččin štrúdl

- 250 g hladké mouky
- špetka soli
- 3 lžíce rozehřátého sádla
- 3 lžíce octa
- 1 vejce
- trocha vody

Náplň:

- nastrouhaná jablka
- skořice
- cukr

Všechny ingredience dáme do mísy. Nejprve vařečkou promícháme, pak rukou vypracujeme vláčné těsto, které necháme v chladu odležet. Těsto rozdělíme na dvě poloviny. Vyválíme na moukou vysypaném vále, rozložíme strouhaná jablka, posypeme skořicí a cukrem. Stočíme štrúdl, přendáme na pečicí papír a na plech. Stejným způsobem připravíme druhý. Oba potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme na 175 °C cca 30 minut. Upečený štrúdl posypeme cukrem a po vychladnutí můžeme podávat.

Vendula Pekařová

Celozrnný jablečný štrúdl

- 300 g celozrnné mouky
- 50 g másla
- 150 g bílého jogurtu
- 80 g vlašských ořechů
- 3 jablka
- mletou skořicí
- hrst rozinek nebo sušených brusinek
- 1 vejce a vejce na potřetí

Do mísy prosejeme mouku, přidáme změkklé máslo, jogurt a vejce. Vypracujeme vláčné hladké těsto, které necháme v chladu alespoň hodinku odležet. Z těsta vyválíme tenké plátky, neplníme na kostičky pokrájenými jablky, posypeme nahrubo posekanými ořechy, rozinkami a skořicí. Štrúdl zavineme a ještě svrchu potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v horkovzdušné troubě na 180 stupňů asi 25 minut.

Eliška Křivská

Celozrnný štrúdl

- 200 g celozrnné špaldové mouky
- 100 g jemně mletých ovesných vloček
- strouhanka
- 80 g oleje
- 120 g bílého jogurtu
- 1 vejce (+ vejce na potřetí)

Náplň:

- 300 g strouhaných jablek
- 1 lžička skořice
- 4 lžíce medu

Z těsta vyválíme tenký plát, posypeme strouhankou a navrstvíme nastrouhaná jablka promíchaná s medem a se skořicí. Zabalíme a potřeme vejcem. Štrúdl pečeme v rozehřáté troubě na 175°C zhruba 25 - 30 minut.

Anežka Čapková

Dobry štrúdl

- 550 g hladké mouky
- 100 g másla
- 100 g sádla
- 2 menší vejce
- 2 špetky soli
- 1 hrníček teplé vody s octem

Vypracuje se těsto. Necháme ho odležet asi 20 minut pod teplým kastrolem. Z toho těsta se udělá pět šišek štrúdlu s jablky.

Barbora Žemličková

Domáci jablečný závin

- 1 máslo, rozpustit ve vodní lázni
- 450 g hladké mouky
- 2 dcl mléka
- 1 lžíce cukru moučky
- trochu soli

V míse vypracujeme těsto, je řídké. Dáme ho do ledničky a necháme odpočinout do druhého dne. Na vále vyklopené těsto rozdělíme na 4-5 stejných dílů. Postupně vyválíme tenké placky. Každou placku pomastíme rozpuštěným máslem, posypeme strouhankou, nebo drcenými piškoty. Rozložíme nastrouhaná jablka, posypeme podle chuti skořicovým cukrem, přidáme rozinky a drcené vlašské ořechy. Placku opatrně zavineme, položíme na pečící papír na plech. Celé pomastíme máslem a pečeme v předehřáté troubě na 160 stupňů, až do mírného zčervenání.

Matyáš Vodička

Jablečný štrúdl

Těsto:

- 2 vejce
- 2 lžíce octa
- voda
- 300 g hladké mouky

Náplň:

- 18-20 ks jablek
- 6 lžic cukru
- mletá skořice

Do sklenice o objemu 2 dl rozklepneme vajíčka, přidáme ocet a dolijeme teplou vodou, smícháme s moukou a tím získáme těsto, které rozdělíme na 6 dílků. Vždy každý dílek spojíme prohnětením v ruce. Tak nám vznikne listové těsto. Těsto rozválíme a pokládáme nastrouhaná jablka, skořici, cukr a zavineme.

Gábina Němcová

Jablečný štrúdl

- 250 g hladké mouky
- 125 g másla
- špetka soli
- kapku octa

Vše zadělat mlékem a dát do studené vody (ponořit) a nechat uležet 1,5 hodiny. Je možné těsto vyndat dřív z vody. Těsto vyndáme z vody a vyválíme v hladké mouce, rozdělíme na bochánky. Vyválíme těsto a plníme jablky (oloupané a nastrouhané), ocukrujeme dle chuti, skořicí, rozinkami, ořechy a 2 ks strouhaných piškotů. Hotové šišky pokládáme na plech vymazaný tukem, potřeme rozšlehaným vajíčkem nebo olejem a pečeme dorůžova. Upečený štrúdl posypeme moučkovým cukrem.

Zuzana Jarolímová

Jablečný štrúdl

- 300 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 máslo
- 2 lžíce studené vody
- 1 vejce (na potřetí)
- jablka
- ořechy
- skořice
- rozinky
- rozpuštěné máslo

Do hladké mouky nastrouháme změklé máslo, promneme a přidáme žloutek a vodu. Zpracujeme těsto a necháme odpočinout. Z těsta si vyválíme 2 pláty, na které dáme nastrouhaná jablka, pokapeme máslem, posypeme skořicí, rozinkami a ořechy. Okraje těsta přehneme v závin a konce i spoje dobře přitiskneme. Štrúdl propícháme vidličkou a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme při 180° přibližně 30 minut.

Dominika Trtíková

Jablečno - hruškový štrúdl

- 0,5 kg hladké mouky
- sůl
- 1 lžíce cukru krystal
- 0,5 balíčku kypřicího prášku
- 1 vejce
- 2 lžíce octa
- mléko dle potřeby
- 100g sádla – rozpuštěné

Náplň:

- jablka
- hrušky
- strouhánka
- cukr
- skořice
- vanilkový cukr
- máslo – na omaštění

Mouku, sůl, cukr a kypřicí prášek dáme do mísy a promícháme. Přidáme vejce, mléko a ocet. Zamícháme a přidáme rozpuštěné sádlo a důkladně zpracujeme v těsto. Vál si posypeme trochou hladké mouky a těsto si rozdělíme na dvě části. První část vyválíme do plátu (do tenka ne, tak aby se těsto dalo pěkně zabalit a netrhlo se). Těsto posypeme strouhánkou, poklademe nastrouhaná jablka a hrušky s hrozkami. Přidáme cukr s vanilkovým cukrem a skořicí. Znovu posypeme strouhánkou, těsto zabalíme a potřeme rozpuštěným máslem. Troubu si předehřejeme na 180-200°C. Štrúdl pečeme cca 30 minut. Po upečení znovu potřeme máslem a pocukrujeme.

Dominika Trtíková

Jablečný štrúdl od Mrázků

Těsto:

- 0,5 hrnku řepkového oleje
- 2 lžíce octa
- 3 hrnky hladké mouky
- 0,5 hrnku vlažné vody

Náplň:

- 8 menších jablek
- skořice
- 1 vanilkový cukr
- rozinky

Smícháme všechny ingredience na těsto dohromady a rozválíme. Na rozválené těsto poklademe nakrájená a oloupaná jablka, posypeme skořicí a cukrem. Zabalíme a pečeme na 180° po dobu 30-40 minut.

Michaela a Josef Mrázkovi

Jablečný závin

- 210 g hladké mouky
- 125 g másla
- 1 vejce
- 2 lžíce octa
- 2 lžíce vody
- špetka soli
- cukr
- skořice
- jablka

Ilona Fejfarová

Jablečný závin

- 300 g hladké mouky
- 200 g 100% tuku
- 2 lžíce octa
- sůl
- 10 lžic vlažné vody

Náplň:

- 7 nastrohaných menších jablek (dle potřeby)
- strouhanka nebo perník
- skořice
- třtinový cukr
- lze použít obyčejný
- vlašské ořechy (dle potřeby)
- rozinky

Nikola Jindrová

Jablkový závin

- ½ kg másla
- ½ kg hladké mouky
- 3 žloutky
- špetka soli
- 5 lžic vlažné vody

Zpracuje se těsto a rozdělí na 5 stejných bochánků, rozeře se omastek. Vyválí se placka, pokape se máslem, přes cedník se posype strouhánkou, posype moučkovým cukrem. Nastroháme jablka, na to cukr, skořice, pokapeme máslem a stočíme. Dáme na plech, závin potřeme před i po upečení máslem.

Vanda Ronovská

Jablkový závin z tvarohového těsta

- ½ l hladké mouky
- 250 g tvarohu (1 balíček)
- 1 žloutek
- 140 g tuku
- špetka soli

Náplň:

- 700 g na plátky nakrájených jablek
- 4-5 lžic strouhanky
- vanilkový cukr
- pískový cukr
- skořice
- rozinky
- 1 vejce na potřetí závinu

Na vál dáme mouku se solí, přidáme tuk, rozkrájíme jej na drobné kousky a promneme s moukou. Potom přidáme tvaroh a žloutek a vypracujeme vláčné těsto. Necháme je odležet asi půl hodiny a pak vyválíme plát (těsto rozdělíme na dva díly). Na rozválené těsto dáme osmaženou strouhanku, jablka rozkrájená na plátky, posypeme pískovým cukrem, vanilkovým cukrem, skořicí a rozinkami. Srolovaný závin potřeme vajíčkem a dáme péci na 180°C na cca 30 min.

Klára Jana Furchová

Jogurtový štrúdl

- 250 g hladké mouky
- 150 g špaldové mouky
- 150 g bílého jogurtu
- 10 jablek
- 1 máslo
- 1 vejce
- hrst cukru + trocha na posypání šišek
- špetka soli
- 2 cm másla na potřetí

Připravíme těsto, necháme ho odpočinout, mezitím okrájíme jablka, vykrájíme jádra a nakrájíme dužinu jablek na malé kousky. Rozválíme těsto, naplníme jablky a rozinkami, posypeme skořicí, vytvarujeme šišky. Rozpustíme máslo, šišky jím pomazeme, pečeme na 180°C 25-30 minut do světlé barvy. Nakonec pocukrujeme.

Veronika Křivská

Jogurtový závin

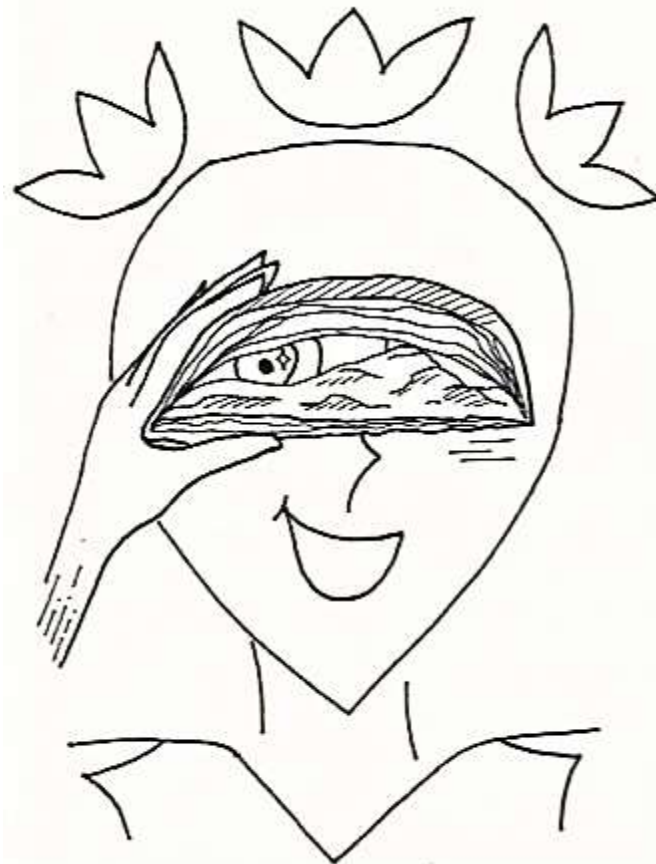
- 300 g hladké mouky
- 50 g másla
- 250 ml bílého jogurtu

Náplň:

- jablka
- skořice
- cukr
- strouhanka (polovina z rohlíku, z perníku)
- rozpuštěné máslo

Těsto zpracujeme, necháme chvíli odpočinout, rozdělíme na polovinu. Na pomoučněném vále vyválíme placku ve tvaru obdélníka. Placku položíme na čistou utěrku. Na placku nasypeme: strouhanku (2/3 plochy), pokapeme rozpuštěným máslem, posypeme oloupanými, na tenko nakrájenými, jablky a posypeme lžicí cukru a půl lžičkou skořice. Pomocí utěrky od horního okraje štrúdl zamotáme, volné kraje podsuneme pod spodek štrúdlu. Štrúdl přendáme na plech, potřeme máslem a dáme péci do trouby rozpálené na 180 stupňů. Pečeme asi 20 min (dokud těsto nezezlátne). Po vytažení z trouby můžeme opět potřít rozpuštěným máslem.

Anežka Cuno



Náš štrúdl

- 1/4 kg hladké mouky
- 1/4 kg másla
- 1/4 kg tvarohu
- špetka soli
- 1 vejce

Náplň:

- jablka
- 1 vanilkový cukr
- kokos
- strouhanka
- skořice
- vlašské ořechy
- máslo

Zpracujeme těsto z hladké mouky, másla, tvarohu, vejce a špetky soli a necháme jednu hodinu uležet. Poté vyválíme placku (2-3 placky). Omyjeme, okrajíme a nakrájíme jablka. Vyválené placky posypeme skořicí, kokosem a strouhankou, přidáme jablka a posypeme znova skořicí, kokosem, strouhankou a vanilkovým cukrem. Lze přidat i rozinky či nasekané vlašské ořechy. Na závěr pokapeme rozpuštěným máslem. Zavineme, dáme na pečicí papír, potřeme vajíčkem a pečeme dozlato na 180 stupňů cca 30 minut.

Daniela Kutílková

Pivní štrúdl

- 1 kg hladké mouky
- celé máslo
- 1 pivo
- špetka soli
- vlašské ořechy
- jablka

Zpracujeme těsto z másla, soli a mouky, postupně přiléváme pivo. Vypracujeme těsto a necháme ho uležet. Během toho nastrouháme jablka. Těsto rozválíme na co nejtenčí plát, aby se netrhlo. Na placku dáme jablka a ořechy a posypeme skořicí a cukrem. Těsto zabalíme a potřeme máslem. Dáme do předehřáté trouby na 180°C, pečeme zhruba 20 min.

Štěpánka Pilařová

Prababiččin štrúdl

Těsto:

- 250 g hladké mouky
- 50 g másla
- 2 vejce
- 3 lžíce vlažné vody
- 2 lžíce octa
- špetka soli

Náplň:

- 400 g jablek se slupkou zbavených jadřinců
- 4 hrsti strouhanky
- 100 g másla
- 2 hrsti rozinek
- 2 hrsti sekaných vlašských ořechů
- 1 vanilkový cukr
- cukr krystal podle chuti
- skořice
- 1 citrón
- 50 ml mléka na potírání

Jablka nakrájíme na jemné plátky, zakapeme šťávou z citronu, smícháme s najemno nasekanými ořechy, spařenými a okapanými rozinkami, skořicí, vanilkovým a krystalovým cukrem. Strouhanku opražíme dozlatova na 80g másla a necháme vychladnout. Na vále do proseté a špetkou soli ochucené mouky zapracujeme vajíčka, změkklé máslo, vodu a ocet. Vypracujeme vláčné hladké těsto, které má kompaktní konzistenci, rozdělíme napůl a vyválíme tenký plát, který posypeme opraženou strouhankou, na ni klademe ochucená jablka (jablka rozprostřeme na dvě třetiny těsta do středu), zavineme, kraje utěsníme, přeneseme na plech vymazaný máslem. Obě nohavice potřeme rozpuštěným máslem (zbylých 20 g) a mlékem. Pečeme cca 40 minut při 160-170°C dozlatova. Závin necháme vychladnout, teprve potom krájíme a podáváme. Nejlépe chutná druhý den.

Maxmilián Slanina

Štrúdl

- 280 g hladké mouky
- 100 ml teplé vody
- 2 lžíce oleje
- ½ lžičky citronové šťávy nebo octa
- 1 velké vejce
- špetku soli
- 100 g rozpuštěného másla

Na náplň:

- 10 jablek (přibližně 1 kg po očištění)
- 4 lžíce strouhanky
- 3 lžíce krupicového cukru
- 1 lžičku mleté skořice, případně rozinky nebo sekané vlašské ořechy

Do mísy prosejte mouku a utvořte v ní důlek. Rozmíchejte vejce, vodu, olej, sůl a citronovou šťávu a vlijte do důlku. Připravte měkké, nepříliš lepivé těsto. Pak utvořte nízký bochánek a nejméně na půl hodiny ho schovejte pod nahřátý hrnec. Mezičas využijte k přípravě jablek. Oloupejte je, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké plátky. Z odpočatého těsta odkrojte polovinu, zbytek (na druhý štrúdl) vraťte pod hrnec. Odkrojenou část rozválejte na lehce pomoučněné podložce na co nejtenčí obdélník, poté přeneste na čistou velkou utěrku nebo ubrus a začněte plát vytahovat hřbety rukou. Potřete plát rozpuštěným máslem, trochu posypte strouhankou a rozprostřete na něj polovinu jablek. Z každé strany přitom nechte volný asi dvoucentimetrový okraj. Takto připravený štrúdl lehce poprašte cukrem i skořicí, a pokud máte rádi rozinky nebo ořechy, přidejte také je. Zahněte okraje dolů a celý závin opět potřete máslem. S druhou polovinou těsta postupujte stejně. Závin pečte v troubě vyhřáté na 200 °C, u horkovzdušné na 180 °C, zhruba padesát minut až hodinu. V průběhu pečení i po finálním vytažení z trouby závin potřete rozpuštěným máslem. Před krájením nechte moučník aspoň půl hodiny odpočinout a pak ho pocukrujte.

Petr Prokš

Štrúdl s mandličkou

- 600 g hladké mouky
- 250 g ztuženého tuku
- 300 ml piva
- strouhanka
- jablka
- skořice
- mandlové lupínky
- cukr krystal
- máslo na potřetí

Do hladké mouky nastrouháme ztužený tuk, promícháme. Přidáme pivo a uděláme hladké těsto. Těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Každý díl vyválíme. Placku posypeme špetkou strouhanky, nastrouháme jablka, přidáme cukr, skořici, mandlové lupínky dle vlastní chuti. Zabalíme, dáme na pečící papír na plech a potřeme máslem nebo tukem. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180° dozlatova.

Aneta Bártová

Štrúdl z jogurtového těsta od babičky

Jogurtové těsto:

- 150 g bílého jogurtu
- 500 g hladké mouky
- 250 g másla
- 1 kypřicí prášek

Suroviny na štrúdl:

- jogurtové těsto
- cukr krystal
- vejce
- skořice
- jablka
- možno přidat i ořechy

Všechny suroviny na těsto smícháme a zpracujeme v těsto, které dáme vychladnout do ledničky. Těsto vyndáme na vál a rozválíme na plát. Jablka nastrouháme nahrubo a rozložíme na těsto, zasypeme cukrem, skořicí a zamotáme. Štrúdl potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě na 180°C dozlatova. Hotový štrúdl pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.

Kateřina Frühbauerová

Tažený závin

- 300 g hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 1 vejce
- 1/8 l vody
- 1 kávová lžička octa
- špetka soli

Náplň:

- jablka nakrájená na plátky
- skořicový cukr
- strouhánka
- rozpuštěné máslo

V osolené vodě rozpustíme máslo a necháme zchladnout. Pak přidáme lžičku octa a vejce. Rozmícháme. Vše zamícháme do prosáté mouky a zaděláme měkké těsto, které dáme ½ hod. odpočinout. Rozdělíme na 2 až 3 bochánky. Bochánek rozválíme na placku, kterou pokapeme rozehřátým máslem a posypeme strouhankou. Na to poklademe nakrájená jablka. Jablka posypeme skořicovým cukrem, opět posypeme strouhankou a zabalíme. Pečeme při 160°C (do růžova).

Martin Pavlas

Závin s jablky

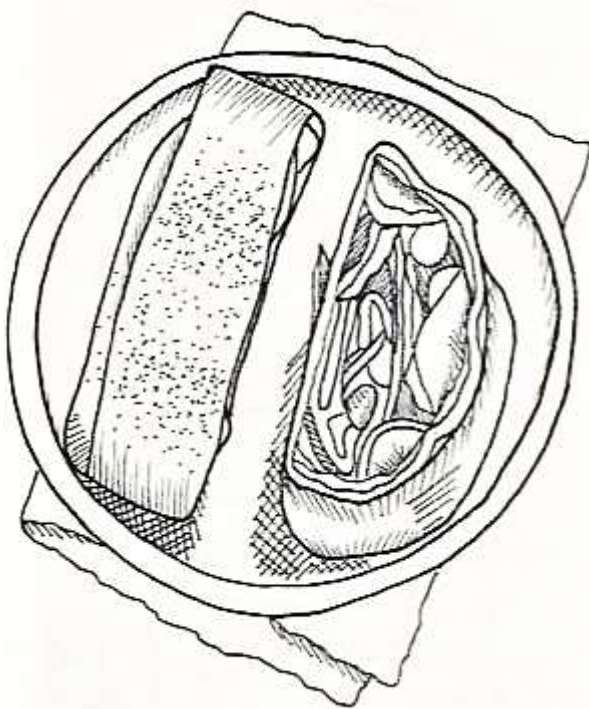
- 300 g hladké mouky
- 15-20 lžic světlého piva
- 125 g másla
- špetka soli

Náplň:

- 1,5-2 kg jablek
- šťáva z citrónu
- 3 sáčky vanilkového cukru
- 3 lžice mleté skořice
- 60 g rozinek
- 80 g vlašských ořechů
- máslo na potřetí
- cukr na posypání

Uvedené suroviny zpracujeme na vále. Těsto necháme asi 20 minut pod přiklopenou mísou odležet. Poté ho rozdělíme na 3 díly a vyválíme. Každý díl potřeme rozpuštěným máslem, posypeme strouhankou (může být i strouhaný perník), jablky (promíchané s citrónovou šťávou), cukrem, skořicí a ořechy. Těsto zavineme a opatrně přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme máslem a pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 30-40 minut dozlatova. Po upečení ještě jednou potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem. Krájíme ještě teplé.

Tereza Vodrážková



Perníky

Andělsky nadýchaný perník

- 1 hrnek polohrubé mouky
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek oleje
- 2 hrnky mléka
- 1,5 hrnku cukru
- 1 čokoládový pudink
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 prášek do perníku
- 3 lžíce kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce marmelády
- hrstka vlašských oříšků
- 1 lžička skořice
- 1 čokoládová poleva

Do jedné velké mísy smícháme všechny sypké suroviny. Do druhé mísy smícháme všechny tekuté suroviny, které rozšleháme a pak vmícháme do mísy se sypkými surovinami s moukou. Na plech dáme pečicí papír, vylijeme na něj těsto a pečeme tak 40 minut ve středně vyhřáté troubě. Pomažeme čokoládovou polevou a posypeme mletými ořechy. Pokud chceme perník ještě nějak vylepšit, můžeme perník rozříznout a pomazat marmeládou.

Kateřina Frühbauerová

Andělský perník

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1,5 cukr písek
- 3 lžíce kakaa
- 1 lžička skořice
- 1 prášku do perníku
- 1 prášek do pečiva
- 1 strouhané jablko/cuketa
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje
- 2 vejce
- čokoládová poleva bez palmového oleje

Poleva:

- 4 lžíce másla
- 6 lžic moučkového cukru
- 4 lžíce kakaa
- 6 lžic vody

Lukáš Uchytíl

Babiččin perník

- 10 dkg rozehřátého másla
- ¼ kg džemu (povidel)
- 2 vajíčka
- 1 lžíce kakaa
- ½ kg polohrubé mouky
- 1 prášek do perníku
- 1 lžíce sody
- ½ l mléka

Máslo, džem, vajíčka a kakao utřeme dohladka. Poté postupně přidáme další přísady. Po upečení polijeme čokoládou a posypeme oříšky nebo kokosem.

Vendula Pekařová

Cuketový perník

- 200 ml oleje
- 350 g hladké mouky
- 350 g strouhané cukety
- 250 g cukru
- 1 vanilkový cukr,
- 3 vejce
- 1 prášek do perníku
- 2-3 lžíce kakaa

Vejce vyšleháme s cukrem a postupně přidáváme ostatní suroviny. Těsto vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme asi 25 minut při 170°. Před krájením necháme vychladnout.

Štěpán Zvolánek

Hrníčkový perník s jablky a kokosem

- 1 vejce
- 1 lžíce kakaa
- 1 hrnek mléka
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 balíček kypřicího prášku do pečiva
- 1 hrnek třtinového cukru
- 1 balíček kypřicího prášku do perníku
- 0,5 hrnku oleje
- 4 menší jablka

Všechny ingredience odměříme a smícháme dohromady. Troubu předehřejeme na 150°C. Do takto připraveného těsta nastrouháme na kaši jablka. Perníkové těsto vlijeme do předem vymazaného plechu. Hrníčkový perník s jablkem pečeme v předehřáté troubě, až je upečený. To zkusíme vpichem špejle. Hrníčkový perník s jablkem necháme vychladnout, ozdobíme třeba čokoládovou polevou, kokosem a můžeme podávat.

Michaela Mrázková

Jablečný perník

- 4 vejce
- 1 hrnek cukru moučka
- 1 a 1/2 hrnku polohrubé mouky
- 1/2 hrnku oleje
- trochu mléka
- 1 lžička skořice
- 1 lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 2 hrnky jablek nakrájených na malé kostičky
- hrst rozinek

Lucie Boháčová

Kefírový perník

- 350 g mouky výběrové polohrubé
- 300 g cukru
- 2 lžíce kakaa
- 1 vejce
- 1 lžíce solamylu
- 1 prášek do perníku
- 1 vanilkový cukr
- 1 kefír
- 150 ml oleje

Gabriela Němcová

Můj perník

- 3 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- ½ hrnku oleje
- 2 hrnky mléka
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 prášek do perníku
- 1 kávová lžička skořice
- 3 polévkové lžíce kakaa
- tuk
- strouhánka na plech

Poleva:

- čokoláda na vaření
- 50 g másla

Všechny suroviny ušleháme do řidšího těsta a nalijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný strouhánkou. Pečeme na 200° po 20 – 25 minut. Na upečený a vychladlý perník nalijeme čokoládovou polevu. Zdobíme ořechy, cukrářskou rýží.

Petr Prokš

Patrikův perník

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1,5 hrnku cukru
- 1 čokoládový pudink
- 3 lžíce kakaa
- 1 lžička skořice
- 1 prášek do perníku
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje

Patrik Rychlý

Perník I.

- 3 skleničky hl. mouky
- 2 skleničky třtinového cukru
- 2 skleničky mléka
- 1/2 skleničky oleje
- 2 vejce
- 1 vanilkový puding
- 1 lžice kakaa
- 1 prášek do pečiva
- perníkové koření

Všechny ingredience důkladně smícháme, nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme na 180°C asi 40minut.

Martin Kuška

Perník II. z cukety

- 130 g žitné mouky
- 260 g pšeničné celozrnné mouky
- 200 g třtinového cukru
- 3/4 hrnku rostlinného oleje
- 3 vejce
- 700 g jemně strouhané cukety
- 3 lžice chia semínek
- prášek do pečiva
- 2-3 lžice kakaa
- vanilkový lusk nebo vanilkový extrakt
- mléko podle potřeby
- 1 lžička mleté skořice
- 1 lžička mletého nového koření
- 2 lžičky mletého zázvoru
- špetka soli

Všechny přísady důkladně smícháme, nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a pečeme na 180°C asi 45 minut.

Martin Kuška

Perník

- 300 g polohrubé mouky
- 200 g žitné mouky
- 200 g třtinového cukru
- 4 vejce (z bílku sníh)
- 1 prášek do pečiva
- 1 prášek do perníku
- 2 vanilkové cukru
- 1 šlehačka
- 1 kysaná smetana
- 2-3 lžičky kakaa
- 7 kapek pomerančového oleje
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- pražené vlašské ořechy

Smíchat dohromady + sníh z bílku, nalít na plech s pečícím papírem. Péct na 180 °
přibližně 30 min.

Jana Voláková

Perník

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku oleje
- 1 vajíčko
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžice kakaa
- dle chuti můžeme přidat do těsta nesekané ořechy
- čokoládová poleva
- marmeláda
- strouhaný kokos

Ze všech surovin vymícháme těsto, které vylijeme na vymazaný plech nebo na plech,
vyložený pečícím papírem. Pečeme zhruba 20 minut na 170 stupňů, podle trouby.
Hotový perník pomazeme marmeládou, polijeme čokoládou a posypeme kokosem.

Marie Macháčková

Perník

- 3 hrnky polohrubé mouky
- 1 a 1/4 hrnku cukru
- 2 a 1/2 hrnku mléka
- 3/4 hrnku oleje
- 2 vejce
- 2 lžíce kakaa
- 1 prášek do perníku

Všechno smíchat a péct při 170°C cca 40 minut. Poté rozříznout, promazat marmeládou a potřít čokoládou.

Veronika Němcová

Perník

- 450 g polohrubé mouky
- 2 lžičky sody
- 250 g cukru
- 3 vejce
- 1 lžíce koření do perníku
- 3 lžíce kakaa
- 3 velká jablka
- 150 ml slunečnicového oleje
- 200 ml mléka

Ondřej Zachariáš

Perník

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek máku
- 1/2 hrnku oleje
- 1 vajíčko
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce kakaa
- dle chuti můžeme přidat do těsta nesekané ořechy, čokoládová poleva

Adéla Křivohlavá, Tereza Majerová

Perník

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje
- 1,5 hrnku cukru
- 1 čokoládový pudink
- 2 vejce
- 1 prášek do perníku
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce kakaa
- 2 lžíce povidel + 1 lžíce medu
- 1 lžička skořice
- hrst nasekaných ořechů
- čokoládová poleva

Barbora Kocourková

Perník

- 3 hrnky mouky
- 2 hrnky cukru
- 1 prášek do perníku
- 1 kakaový pudink
- 2 vejce
- ¾ hrnku oleje
- kakao
- dolít mléko podle potřeby, olej a hrubá mouka na vysypání plechu

Nejprve smícháme polohrubou mouku, cukr, prášek do perníku a kakaový pudink. Do sypké směsi ještě přidáme kakao. Vše dobře promícháme, přihodíme 2 vejce, olej a mléko dolijeme podle potřeby. Těsto musí být mírně tekuté a dobře rozmíchané. Jeho konzistence musí být lehká a vytvářet malé bubliny. Poté, co máme připravené těsto, namastíme plech a vysypeme ho hrubou moukou. Nalijeme na něj zhotovené těsto a dáme péci na 200°C přibližně na 30 min. Perník v troubě stále kontrolujeme, aby byl správně propečený. Po upečení můžeme moučník ozdobit rozehřátou čokoládou, či pudinkem

Kristýna a Lucie Stecovičovy

Perník

- 500 g polohrubé mouky
- 200 g cukru
- 100 g marmelády
- 4 lžíce másla
- 2 lžíce kakaa
- 2 vejce
- 1 prášek do perníku
- 1 lžička jedlé sody
- 2 lžíce medu
- 300 ml mléka
- 100 g kešu ořechů (mohou být i jakékoliv jiné, množství dle gusta)

Perník můžeme natřít čokoládovou polevou a posypat troškou kokosu.

Anna Stehnová

Perník litý na plech

- 40 dkg hladké mouky
- 30 dkg cukru
- 2 vejce
- 2 lžičky jedlé sody
- 2 lžičky marmelády
- 2 lžičky skořice
- 1 celý prášek do perníku
- 2dcl oleje
- 0,5l teplého mléka

Všechno naráz zamícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme pomalu cca 20 minut, hodně nabude.

Jaromír Karlík

Perník od Natálky

- kypřicí prášek do perníku
- 0,5 kg mouky
- 0,4 kg cukru krupice
- 1 hrnek oleje
- kakao
- med
- mléko (dle potřeby)
- bílý jogurt
- vejce

Smícháme vše dohromady. Pečeme cca 30 minut na 180°C. Možno přidat borůvky, kousky čokolády, posypat kokosem nebo polít čokoládovou polevou.

Natálie Kubátová

Perník promazaný džemem

- 500 g hladké mouky
- malou lžičku mleté kávy
- 1-2 lžice kakaa (podle potřeby, aby bylo těsto hnědé)
- prášek do perníku
- 350 ml mléka (může být i trochu více, aby těsto nebylo tuhé)
- 1 lžice medu
- 4 dkg másla
- 250 g cukru krupice
- 1 vejce

Do mísy dáme prosátou mouku, kakao, kávu, prášek do perníku a vše promícháme a přidáme ještě vajíčko. Zvlášť si zahřejeme v kastrůlku mléko, med, cukr a máslo, ale nevaříme. Vše smícháme poté dohromady, nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme při 180°C. Po upečení hned teplé potřeme na povrchu máslem. Vychladlý perník nakrájíme na pruhy, které rozřízneme a namažeme džemem a přiklopíme zpět.

Simona Uchytlová

Perník s brusinkami

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- sklenička marmelády (jakákoli marmeláda nebo povidla)
- hrst ořechů (např. vlašské)
- brusinky
- kokosové plátky
- kakao
- kypřicí prášek do perníku,
- perníkové koření

Markéta a Jan Karlíkovi

Perník s cuketou

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 2 vejce
- 2 hrnky cukety
- ½ hrnku oleje
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce marmelády
- 1 lžička perníkového koření
- 1 lžička skořice
- 1 kypřicí prášek do perníku

Všechny suroviny smícháme. Po upečení ozdobíme čokoládou.

Andrea Málková

Perník s čokoládou bez palmového oleje

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 a ½ hrnku krystalového cukru
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 1 prášek do perníku
- 1 až 2 polévkové lžíce kakaa
- 50 g rozinek
- ½ l mléka
- 2 vejce
- ½ skleničky oleje

Čokoládová poleva:

- 2 čokolády na vaření bez palmového oleje rozejdeme společně se lžicí sádla ve vodní lázni

Vše smícháme dohromady a nalijeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech. Pečeme na 160 °C. Po upečení a vychladnutí perník podélně rozřízneme a promažeme domácí rybízovou marmeládou. Navrch perníku nalijeme čokoládovou polevu.

Tomáš Scholz

Perník s jablky

- 450 g polohrubé mouky
- 350 g cukru krupice
- 450 g nastrohaných jablek
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do perníku
- 1 lžička sody
- 2 lžičky kakaa
- 12 lžic mléka
- 120 g másla (rozpuštěného)
- 2 vejce

Ještě na teplé čokoládová poleva.

Klára a Adam Bažoutovi

Perník s jablky

- 1 vejce
- 150 g jablek
- 200 ml kefiru bez příchuti
- 1 lžice kakaa
- 3 lžice medu
- 150 g ovesných vloček
- 40 g másla

Všechny suché ingredience smícháme do mísy zvlášť, používáme nejemno namleté ovesné vločky. Nastrouháme jablka, přidáme kefir, med, vejce a rozpuštěné máslo a smícháme se sypkými ingrediencemi. Vytvoříme těsto, které nalijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný kokosem. Pečeme na 175 stupňů asi 15 minut, poté ještě asi 10 minut na 150 stupňů. Podáváme s jogurtem a vlašskými ořechy.

Anna Štorková

Perník s kokosem

- 450 g polohrubé mouky
- 300 g cukru
- 150 g másla
- 2 vejce
- 2 lžice kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do perníku
- 100 g kokosu
- ½ l – mléko

Kateřina Adamová

Perník s marmeládou

- 100 g másla
- ¼ kg cukru
- 30 dkg marmelády
- 1 vejce
- 1 lžice kakaa

Tyto suroviny třeme v míse a postupně přidáme:

- ½ kg polohrubé mouky
- 1 prášek do perníku
- 1 lžice sody
- ½ l mléka

Poleva:

- 100 g másla
- 100 g cukru
- 2 lžice kakaa
- 1 čokoládový puding
- rum

Hmotu vlijeme na vymaštěný plech vysypaný kokosem. Pečeme při 180°C. Po vychladnutí polijeme polevou. Polevu rozpustíme ve vodní lázni. Díky marmeládě vmíchané do těsta, je perník velice vláčný.

Lukáš Pavlík

Perník s marmeládou

- 3 hrnky polohrubé mouky
- 2 hrnky krupicového cukru
- 2 vejce
- 2 lžice kakaa
- 2 sklenice mléka
- ¾ hrnku oleje
- 1 balíček kypřicího prášku
- strouhaná citrónová kůra

Toto je základní recept, lze přidat do těsta trochu marmelády a upečený perník polít čokoládou.

Nela Chalupová

Perník s povidly

- 2 hrníčky hladké mouky
- 1 hrníček polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 ½ hrníčku krupicového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce tmavého kakaa
- 1 balíček čokoládového pudinku
- 1 lžička mleté skořice
- hrst nasekaných vlašských ořechů
- 2 hrníčky mléka
- 1 hrníček oleje
- 2 vejce
- 3 lžíce marmelády nebo švestkových povidel
- čokoládová poleva

Všechny sypké suroviny v míse promícháme, přidáme mléko, olej, vejce a marmeládu nebo povidla a umícháme těsto, které upečeme na vymazaném a vysypaném plechu v mírnější troubě. Po vychladnutí perník polijeme čokoládovou polevou a po ztuhnutí nakrájíme na kostičky.

Aleš Křivský



Perník s pudinkem

- 3 hrnky hladké mouky
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje
- 1 ½ hrnku cukru krupice
- 1 vejce
- 2 lžíce kakaa
- 3 lžíce rumu
- 1 lžíce marmelády
- 1 čokoládový puding
- 1 skořicový cukr
- 1 prášek do perníku
- 1 prášek do pečiva

Poleva:

- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžíce horké vody
- 100 g cukr moučka

Vejce, cukr krupici, skořicový cukr a olej ušleháme do pěny. Poté postupně přidáváme mléko a mouku smíchanou s kypřícím práškem, práškem do perníku, práškem do pečiva, čokoládovým pudingem a kakaem. Nakonec přidáme rum a marmeládu. Těsto nalijeme do hlubokého plechu a pečeme přibližně 20 minut při teplotě 180°C. Po vychladnutí potřeme perník citrónovou polevou.

Tereza Vodrážková

Perník se skořicí

- 450 g polohrubé mouky
- 300 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 1 lžička skořice
- 9 lžic oleje
- 2 vejce
- 0,5 l teplého mléka

Ušleháme vejce s cukrem, postupně přidáme ostatní suroviny a zamícháme. Perník dáme upéct na 170 stupňů a polijeme čokoládovou polevou.

Matyáš Rojka

Perník z pohankové mouky

- 400 g jablek (asi 4 kusy) – najemno nastrohat
- 2 celá vejce
- 100 g třtinového cukru
- šťáva z ½ citrónu
- lžička skořice
- lžička vanilky
- 80 g rozinek namočených v rumu
- 80 g sekaných vlašských ořechů
- 100 ml řepkového oleje
- 40 g bramborového škrobu
- 300 g pohankové mouky
- 1 prášek do perníku

Vše smícháme a pečeme ve vymaštěné a kokosem vysypané formě při 180°C asi 40minut. Můžeme ozdobit čokoládovou polevou.

Gabriela Marková

Perníkový štrúdl s povidly

- 200 g hladké mouky
- 100 g cukru moučky
- 1 lžice kakaa
- 1 lžička skořice
- 1 vejce
- 70 g másla
- ½ kypřícího prášku
- 3 lžice medu
- povidla dle chuti
- trochu rumu
- 1 hrst rozinek

Do misky dáme mouku, cukr, kakao, skořici, prášek do pečiva a promícháme. Přidáme vejce, změkklý tuk a rozehřátý med a zaděláme hladké těsto, které necháme chvíli odpočinout. Do misky dáme povidla, rum a rozinky a dobře promícháme. Těsto rozdělíme na poloviny a každou zvlášť rozválíme. $\frac{3}{4}$ plátu potřeme náplní, ale ne až úplně k okraji, aby nám povidla nevytekla. Těsto srolujeme jako roládu, totéž uděláme i s druhým těstem. Dáme obě těsta – záviny na plech. Musí být od sebe alespoň 10 cm. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem, posypeme mandlovými lupínky a pečeme asi 20 minut při 180°C.

Zuzana Jarolímová

Pudinkový perník

- 3 hrnky polohrubé mouky
- 2 hrnky pískového cukru
- 1 hrnek mléka
- 1 vejce
- 1 lžíce medu
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce kakaa
- 1 balíček prášku do perníku
- tuk na vymazání
- strouhanka na vysypání
- zavařenina

Mouku, kakao, prášek do perníku a cukr promícháme. Přilijeme vlažné mléko, ve kterém jsme rozmíchali máslo, med a vejce. Dobře promícháme. Polovinu těsta nalijeme do tukem vymazané, strouhankou vysypané formy. Potřeme zavařeninou a na ni navršíme zbylé těsto. Pečeme zvolna v předehřáté troubě asi 45 minut.

Matyáš Vodička

Rybízový perník

- 2 celá vejce
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek oleje
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek teplého mléka
- 1 prášek do perníku
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce medu

Pomazat upečené rybízovou marmeládou a polít čokoládovou polevou

Barbora Žemličková

Podzimní sklizeň

Dýně, řepa

Dýňová zavařenina

- 2,5 kg krájené dýně
- 2 dcl octa
- 600 g cukru
- 5 hřebíčků
- 2 ananasové trestí (nebo ananasový džus podle chuti)

Dýni zalijeme 2,5 l vody s octem a 1 trestí a necháme uležet do 2. dne. Pak vodu slijeme a k dýni přidáme ostatní suroviny + 1,5 l čisté vody a chvilku povaříme. Nevaříme úplně do měkka, ale necháme ji pevnější. Zavařováním navíc taky trochu změkne. Vybereme hřebíček. Dýni vyplníme předem umyté a čisté sklenice, ne úplně natěsno a zalijeme nálevem. Zavařujeme při teplotě cca 80 stupňů po dobu 20 minut, aby se pěkně přichytilo víčko na sklenici.

Kristýna Dymáčková

Dýňový koláč

- 100 g vloček
- 50 g ořechů
- vejíčko
- 2 lžice vody
- špetka prášku do pečiva

Náplň:

- 250 g tvarohu
- vanilkový puding
- vejíčko
- 500 g dýňového pyré
- 1 lžička skořice
- sladidlo dle chuti

Vločky a ořechy rozmixujeme a smícháme se zbytkem surovin. Vzniklé těsto natlačíme do formy. Pečeme 20 minut na 180°.

Jitka Frühbauerová

Koláč z cvikly

- 200 g syrové řepy
- 50 g mletých ovesných vloček
- 30 g kakaa
- 3 vejce
- 30 g másla
- 1 lžice skořice
- perníkové koření
- sladidlo dle chuti
- na ozdobení různé ovoce

Nejprve rozmixujeme řepu s máslem a trochou vody. Vajíčka vyšleháme na pěnu. Poté vše smícháme a chvíli šleháme. Koláč pečeme 30 minut na 175 stupňů.

Anna Průšová

Patizonová buchta

- 3 hrnky hladké špaldové mouky
- hrnek cukru
- hrnek oleje
- 2 hrnky nastrouhaného patizonu
- 3 vejce
- perníkové koření
- mléko dle potřeby

Markéta Karlíková

Salát z červené řepy

- 2 velké uvařené červené řepy
- 4 velké uvařené mrkve
- 200 g uvařeného hrášku
- 5-6 nastrouhaných kyselých okurek
- olivový olej
- sůl
- pepř

Suroviny smícháme dohromady, ochutíme, oleje se nemusíme bát dát více. Po promíchání necháme odležet v lednici nejlépe do druhého dne.

Jitka Frühbauerová

Smoothie z řepy

- čtvrtina malé řepy
- polovina pomeranče
- 1 banán
- 150 ml mléka nebo vody
- 1 lžička kokosu
- 2 lžička chia semínek
- 1 lžička lněných semínek

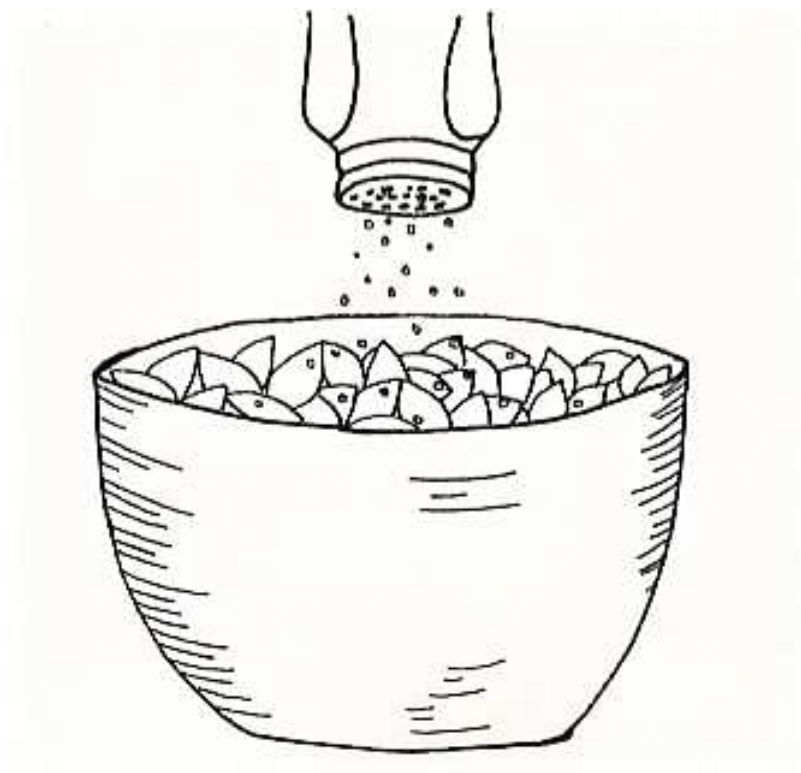
Oloupané ovoce společně se semínky a nápojem, vodou umixujeme dohladka.

Anna Průšová

Solená dýňová semínka

Pokud vám doma zbydou semínka z velké jedlé dýně a nevíte co s nimi, tak máme skvělý typ na jejich zpracování. Semínka omyjeme ve vodě a dáme oschnout. Poté je posypeme solí a nasypeme na plech s pečícím papírem. Vložíme do trouby a pečeme jen tak na 120°C a hlídáme, aby se nám semínka nepřipálila (spíše sušíme). Výsledkem je pochoutka k televizi, která skvěle nahradí třeba arašídů nebo chipsů, ale je daleko zdravější a vyhneme se palmovému tuku.

Martina Valentová



Voňavý dýňový koláč s drobenkou

Dýňová náplň:

- 400 g dýňové dužiny (máslová nebo hokaido)
- rostlinný olej
- 100 g třtinového cukru
- 1 vejce
- 2 lžice bramborového škrobu

Světlá náplň:

- 400 g Lučiny
- 100 g moučkového cukru
- 150 ml smetany ke šlehání
- ½ vanilkového lusku

Korpus:

- 170 g hladké mouky
- 160 g hladké celozrnné mouky
- 200 g třtinového cukru
- 1 lžička sody
- 170 g másla
- 1 vejce

Drobenka:

- ½ lžičky mletého zázvoru
- 1 lžička skořice
- 40 g másla
- 60 g třtinového cukru
- 60 g hrubé mouky

Na plechu vyloženém pečícím papírem zakápneme kousky nakrájené dýňové dužiny rostlinným olejem. Pečeme v troubě při 150°C doměkka, po zchladnutí promícháme s cukrem, vejcem a škrobem. Na korpus smícháme obě mouky, cukr, sodu, nakrájené máslo a vejce. Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a uložíme minimálně na 30 minut do chladu. Odleželým těstem vyložíme formu na koláč. Na drobenku propracujeme mletý zázvor se skořicí, máslem nakrájeným na kousky, cukrem a moukou. Na světlou náplň v misce promícháme Lučinu s cukrem, smetanou a dřením z vanilkového lusku. Světlou náplň rozetřeme na korpus ve formě. Na ni rozetřeme dýňovou hmotu a posypeme drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170°C asi 60 minut.

Jan Michálek

Jablka, hrušky, rebarbora

Apple bread

- 160 g celozrnné špaldové mouky
- 80 g ovesných vloček
- 3 lžičky skořice
- 200 g jablečné přesnídávky
- 150 ml mléka
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 1 vejce
- 200 g nastrouhaných jablek
- 40 g medu

Formu na chléb vyložte pečícím papírem. Vzniklé těsto vylijte do formy a pečte v troubě na 175°C asi 40 minut.

Anežka Čapková

Hraběčiny řezy I.

- 400 g hladké mouky
- trochu prášku do pečiva
- 4 žloutky + 4 bílky na sníh
- 150 g cukru
- 1 máslo
- jablka (asi 8ks, když jsou menší, tak 10ks)

Žloutky, máslo a cukr utřeme. Mouku s trochou prášku do pečiva přidáme do mísy s utřenou směsí a zamícháme. Pak přendáme na vál a zpracujeme těsto. Kousek těsta odkrojíme a dáme do mrazáku ztuhnout. Ostatní vymačkáme na plech vymazaný máslem a vysypaný hrubou moukou, poklademe nastrouhanými jableky nahrubo, můžeme posypat skořicovým cukrem a dáme do trouby předehřáté na 180°C. mezitím ušleháme sníh ze 4 bílků a přidáme 100-150 g cukru. Po deseti minutách vyndáme plech a potřeme ušlehaným sněhem a nahoru nastrouháme ztuhlé těsto. Celé dáme do trouby upéct, než sníh zružoví.

Martina Valentová

Hraběčiny řezy II.

- 450 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 200 g másla
- 4 žloutky
- 1 prášek do pečiva
- Ořechy (ne do těsta)

Vypracujeme těsto, z toho dáme 1/3 do lednice, z 2/3 uděláme placku na plech. Na ni nasypeme rozemleté ořechy, nastrouhaná jablka, posypeme cukrem se skořicí, na to znovu ořechy. Ze 4 i více bílků ušleháme tuhý sníh, do něj zašleháme 20 dkg cukru, rozetřeme, na placku. Na sníh nastrouháme těsto z lednice a dáme do mírné trouby péct.

Štěpánka Pilařová, Iveta Brožková

Hrníčkové muffiny s jablky

- 2 hrnky hladké mouky
- ½ hrnku krupicového cukru
- ½ hrnku oleje
- 3 vejce
- 2 lžičky prášku do pečiva
- ½ lžičky jedlé sody
- 2 větší jablka
- ½ hrnku čokoládových hoblinek
- mléko

Jablka nakrájíme a v míse smícháme se všemi suchými přísadami. Postupně přidáváme tekuté přísady. Těstem naplníme formičky na muffiny vždy tak do $\frac{3}{4}$. Pečeme asi 25 minut na 200°C.

Ludmila Pipková

Hruškové muffiny

- 2 celá vejce
- 250 g polohrubé mouky
- 85 ml oleje
- 1 lžice jedlé sody
- 1 lžice kypřicího prášku
- 110 g cukru
- 3-4 hrušky

Všechny mokré suroviny smícháme a řádně rozšleháme. Dále přidáme sypké suroviny a opatrně promícháváme, aby se nám nevytvořily hrudky. V další misce si rozmixujeme tyčovým mixérem hrušky, nebo je lze mít nakrájené na drobné kousíčky a přidáme je do těsta. Lze dodat i podle chuti další suroviny, např. kakao, skořici, či vysokoprocenní čokoládu. Připravené košíčky na muffiny naplníme hmotou a dáme do předehřáté trouby na 200°C na 10-20 min. Záleží na typu trouby.

Nikola Jindrová

Jablečné celozrnné muffiny

- 300 g bílého jogurtu
- 200 g jablek
- 200 g jemných ovesných vloček
- 70 g celozrnné jemně mleté špaldové mouky
- 2 vejce
- 30 g vlašských ořechů
- 30 g třtinového cukru
- 30 g medu
- 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- vanilka

Těsto smícháme a plníme košíčky zhruba do 2/3 a pečeme na 175°C asi 15 minut.

Kamila Klepetková

Jablečno-rebarborové muffiny

- 250 g hladké mouky
- 110 g krupicového cukru
- sáček prášku do pečiva
- špetka soli
- lžíce skořice
- 125 g rozpuštěného másla
- 5 lžic smetany na šlehání
- 100 ml mléka
- lžíce oleje
- 2 vejce
- 75 g na kostičky nakrájených jablek
- 75 g nakrájené rebarbory

Nakrájená jablka a rebarboru smícháme s trochou cukru, skořice a mouky. Suché suroviny na těsto dáme do mísy a zamícháme. V jiné míse si smícháme rozpuštěné máslo, smetanu, mléko a vejíčka. Tuto směs vlijeme do té suché a krátce promícháme. Nakonec přidáme obalenou rebarboru a jablka (trochu si necháme na posypání muffinů), které opatrně vmícháme do směsi. Košíčky naplníme do $\frac{3}{4}$. Pečeme na 180°C. Pečeme přibližně 35 minut, popřípadě zkusíme test špejlí.

Lucie Císařová

Jablečný koláč

- 4 ks vejce
- 1 hrnek krupicového cukru
- 1 hrnek olej
- 1 hrnek mléko
- 2 hrnky polohrubá mouka
- 1 balíček prášku do pečiva
- 1 balíček vanilkového cukr

Náplň I:

- 1 l mléko
- 3 balíčky vanilkového pudinku
- 6 lžic krupicového cukr

Náplň II:

- 1 kg nastrouhaná jablka
- 4 lžíce krupicového cukr
- 1 balíček vanilkového cukru

Vajíčka vyšleháme s krupicovým a vanilkovým cukrem do pěny. Postupně přidáme olej, mléko a polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva. Polovinu těsta vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 200 stupňů cca 10 minut. Zatímco se těsto peče, uvaříme hustý vanilkový pudink, který po 10 minutách pečení vylijeme na těsto. Na vanilkový pudink navrstvíme nastrouhaná jablka smíchaná s vanilkovým a krupicovým cukrem, které jsme podusili na mírném ohni, aby změkly. Zalijeme druhou polovinou těsta a pečeme dalších 15 minut. Před podáváním vrch posypeme moučkovým cukrem.

Andrea Málková

Jablečný koláč

Těsto:

- 300 g celozrnné žitné nebo hladké mouky
- 200 g studeného másla
- 50 ml mléka
- špetka soli

Náplň:

- 1 kg jablek
- 80 g třtinového cukru
- 1 vrchovatá lžička skořice
- 60 g rozinek

Těsto rozdělíme na dvě poloviny a z jedné poloviny vyválíme tenký plát, aby byl až do boků formy. Posypeme 1/3 smíchaného třtinového cukru se skořicí a naskládáme na to jablka. Přidáme rozinky a znovu nasypeme cukr, poté si rozválíme druhý plát a přikryjeme jablka, potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme zbytkem cukru a těsto propícháme vidličkou. Pečeme v rozeřtáté troubě na 175 °C asi 45 minut.

Kamila Klepetková

Jablečný koláč s ořechy

- 3 vejce
- 2 šálky cukru krupice
- 1 šálek oleje
- 2 šálky nastrouhaných jablek
- 2,5 šálku polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 šálek ořechů
- 1 vanilkový cukr
- špetka skořice
- 1 šálek mléka, rozinky

Nejprve smícháme všechny sypké suroviny a poté přidáme ostatní. Konečnou verzi posypeme oříšky a dáme péct do rozeřtáté trouby zhruba na 20 minut.

Jitka Myslivcová

Jablkové řezy s pudinkem

- 1 máslo
- 0,5kg hladké mouky
- 1 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 lžíce moučkového cukru
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 kg jablek
- 2 vanilkové pudinky
- cukr moučka

Suroviny smícháme na vále a těsto rozdělíme na dvě placky. Jednu položíme na nevymaštěný plech tak, aby byly okraje trochu nahoru. Poté si oloupeme asi 1 kg jablek a nastrouháme je na hrubém struhadle. Přidáme dva vanilkové pudinky a 8 lžic cukru moučka. Všechno smícháme a poklademe na plech na placku. Z druhého dílu uděláme placku a položíme ji navrch na jablka. Okraje zamačkáme k sobě. Pečeme asi na 100°C dozlatova.

Tereza Musilová

Jablkové želé

- 750 g oloupaných na kostky nakrájených jablek
- 8 dcl vody
- 2 vanilkové pudinky
- 1 vanilkový cukr
- citronová šťáva
- dětské piškoty
- šlehačka

Jablka rozvaříme s cukrem a 4dcl vody na kaši. Přidáme 2 pudinky rozmíchané ve 4dcl vody, citronovou šťávu a vanilkový cukr. Vaříme další 2 minuty. ½ jablečné směsi nalijeme do dortové formy vyložené piškoty, vyskládáme další vrstvu piškotů a zalijeme zbytkem hmoty. Necháme v lednici ztuhnout. Zdobíme šlehačkou.

Jan Michálek

Jablkovo-hrušková mřížka

- 600 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 200 g ztuženého tuku
- 175 g moučkového cukru
- 1 vejce
- ½ lžičky soli
- 0,25 l mléka

Náplň:

- 300 g očištěných nastrouhaných jablek
- 200 g očištěných, na malé kousky nakrájených hrušek
- 125 g moučkového cukru
- nastrouhaná kůra z citronu, který nebyl chemicky ošetřen
- 6 lžic citronové šťávy
- 1 lžička mleté skořice
- 100 g rozinek
- 100 g posekaných ořechů

Poleva:

- 260 g moučkového cukru
- 2 lžice citronové šťávy
- 2 lžice horké vody
- 1 lžička oleje
- meruňkový džem

Z mouky smíchané s práškem do pečiva, nastrouhaného ztuženého tuku, cukru, vejce, soli a mléka vypracujeme křehké těsto a uložíme ho na půl hodiny do lednice. Dvě třetiny těsta vyválíme na pomoučněné desce, plát uložíme na vymaštěný plech a naň rozetřeme jablkovo-hruškovou náplň. Zbývající těsto vyválíme, nakrájíme na pásy, ze kterých uděláme na koláči mřížku. Potřeme ji žloutkem rozšlehaným s trochou teplé vody a upečeme. Upečený koláč můžeme potřít džemem a polít citronovou polevou.

Příprava náplně: Jablka s hruškami promícháme s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a šťávou, skořicí, rozinkami a ořechy.

Příprava polevy: Moučkový cukr zalijeme horkou vodou, přidáme citronovou šťávu, olej a umícháme hustou lesklou polevu.

Aneta Jirková

Jablkový koláč z listového těsta

- 500 g listového těsta
- 1 sáček piškotů
- 5-6 větších jablek
- rozinky
- 1 skořicový cukr
- 500 ml mléka
- 2 lžice krystalového cukru
- 1 vanilkový pudink
- 1 vejce

Těsto rozdělíme na poloviny, vyválíme, poklademe piškoty, na ně přidáme na plátky nakrájená jablka, posypeme skořicovým cukrem a rozinkami. Uvaříme pudink a vlažný ho přidáme na jablka. Druhou polovinu těsta vyválíme a uložíme na krém. Koláč potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 175°C. ?

Jogurtový koláč s rebarborou a jablečným kompotem

- 1 kelímek jogurtu
- 1 kelímek cukru
- 2 kelímky polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1/2 kelímku oleje
- 1 prášek do pečiva

Drobenka:

- máslo, hrubá mouka, cukr

Smícháme jogurt dohromady s cukrem, polohrubou mouku, práškem do pečiva, olejem, 2 vejci a pečlivě rozmícháme. Mezitím si připravíme drobenku. Do misky si nakrájíme 75 g studeného másla na malé kostičky, přidáme mouku a cukr a pomocí prstů vytvoříme jemnou drobenku. Těsto vylijeme do vymazané formy a naklademe na něj rebarboru s jablečným kompotem a jemně rozprostřeme drobenku. Hotový koláč pocukrujeme a můžeme podávat.

Michaela Jelínková

Koláč s podzimním ovocem

- 1 sušené kvasnice
- špetka soli
- 2 lžíce cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžíce skořice
- 2 vejce
- 1 velký hrnek mléka
- 1 velký hrnek hladké mouky

Do mísy vložíme kvasnice posypané cukrem, zalijeme ohřátým mlékem. Necháme vykynout kvásek, poté přidáme špetku soli, vejce a mouku. Těsto zamícháme a necháme kynout na teplém místě. Vykynuté těsto nalijeme na plech (do formy na koláč). Na těsto naskládáme podzimní ovoce (hrušky, jablka, švestky atd.) a na závěr ovoce posypeme vanilkovým cukrem a skořicí. Dáme péct při 160° na cca 45 minut.

Lucie Urbanová

Rebarborová hrníčková buchta

- 0,5 hrnku oleje
- 1 hrnek cukru
- 1 kelímek bílého jogurtu
- 1 balíček prášku do pečiva
- 2 vejce
- 2 hrnky polohrubé mouky
- mléko podle potřeby

Drobenka:

- 5 lžic hrubé mouky
- 2 lžíce másla
- 4 lžíce moučkového cukru

Veškeré ingredience na těsto smícháme. Mléko přidáme podle potřeby, dáme ho tolik, aby těsto šlo vylít na plech. Dále těsto rovnoměrně rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Rebarboru oloupeme, nakrájíme na špalíčky 1-2 cm dlouhé a posypeme jimi těsto. Nakonec si vypracujeme drobenku, kterou posypeme celý koláč. (drobenka - hrubou mouku smícháme s moučkovým cukrem, rozpustíme si máslo a přidáme ke směsi mouky a cukru, vše promícháme tak, aby se utvořily drobné "žmolky" = drobenka). Buchtu pečeme ve vyhřáté troubě na 170°C asi 20-30 minut. Upečenou ji necháme vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat.

Tereza Kruntorádová

Žitný hruškový koláč

- 2 vejce
- 300 g bílého jogurtu
- 4 hrušky
- 250 ml mléka (možné rostlinné)
- 300 g žitné mouky
- 100 g oleje
- 1 kypřicí prášek do pečiva, nebo jedlá soda
- špetka soli, skořice
- dle chuti sladidlo (med, stevie, třtinový cukr)

Bílky si oddělíme od žloutků. Bílky vyšleháme v tuhý sníh. Olej si rozehejeme a smícháme se zbytkem ingrediencí. Poté do těsta jemně zapracujeme vyšlehané bílky. Vzniklé těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Na koláč poklademe na plátky nakrájené hrušky a celý koláč pečeme při 180°C cca 45 minut.

Jitka Frühbauerová

ZIMA NA TALÍŘI



Dlouhé zimní večery

Americká buchta

- 4 celá vejce
- 1 hrnek cukru
- 1 lžička skořice
- 1 lžička kakaa
- 1 prášek do pečiva
- ½ hrnku oleje
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 4 hrnky jablek na kostičky
- hrst nakrájených ořechů

Kristýna Ehrenbergerová

Banana Bread

- 4 zralé banány
- 200 g ovesných vloček
- 2 vejíčka
- perníkové koření
- 100 g bílého jogurtu
- vysoko procentní kvalitní čokoláda

Troubu si přehřejeme na 180°C. Vidličkou rozmačkáme banány, přidáme vejce, bílý jogurt a vše důkladně rozmícháme. Nakonec přidáme ovesné vločky a perníkové koření. Vše vymícháme v hladké těsto, které vlijeme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na asi 15 minut na 180°C a poté troubu stáhneme na 160 °C a pečeme ještě cca 10 minut. Po upečení potřeme kvalitní čokoládou a necháme vychladnout.

Jitka Frühbauerová

Kokosová buchta

- 2 vejce
- 1 hrnek cukru moučky
- 1 hrnek mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky
- ½ hrnku oleje
- 1 prášek do pečiva
- na posypání 1 hrnek kokosu
- ½ hrnku cukru moučky

Posypané dáme upéct asi 30 min na 170°C, ještě teplé polijeme 1 smetanou na šlehání.

Adam Souček

Pečený čaj

2 kg ovoce nakrájíme nadrobno, posypeme skořicí, hřebíček, 1 citrón bez kůry na kostičky – na plech, na to nasypeme 1 vanilkový cukr, 1,4kg cukru krystal – pečeme v troubě, nemícháme, tak dlouho až se cukr rozpustí, (pak lze polít cca 2 dl rumu), teplé naplnit do skleniček a otočit dnem vzhůru

Eva Jirsová

Píchaná buchta

- 3 hrnky polohrubé mouky
- 2 hrnky cukru
- 1 hrnek oleje
- 1 a půl hrnku mléka
- 2 vejce
- 1 vanilka
- 1 kypřicí prášek

Poleva:

- 250-300 g moučkového cukru
- 150 g másla
- 3 lžice kakaa
- 5 lžic rumu

Suroviny na polevu necháme rozehřát (nevařit). Všechny suroviny na těsto se smíchají a dají se péct. Upečenou horkou buchtu propícháme různě násadou od vařečky a hned polijeme polevou. Buchtu posypeme kokosem nebo oříšky.

Andrea Málková

Slaní šneci

Na dřevěném stole rozválíme listové těsto, to zarovnáme do čtverce, potom potřeme kečupem (nejlépe domácím), na něj nastrouháme sýr (lze Eidam), na to dáme šunku (pěkně po plátcích), zamotáme do rolády, poté nařezeme po centimetrových kouscích (klidně i víc), potom naskládáme na plech na pečicí papír, posypeme sezamovými semínky a dáme do předehřáté trouby na 190 stupňů na horko-vzdušný režim na 18 minut. No a jak máme hotovo, dáme na talíř vychladnout a potom už můžeme servírovat.

Radek Valehrach

Sušenky Crinkles

- ¾ hrnku holandského kakaa
- 1 ½ hrnku krupicového cukru
- 1 ½ hrnku hladké mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- ¼ lžičky soli
- ½ hrnku oleje
- 3 vejce
- 1 ½ lžičky vanilkového extraktu
- ½ hrnku moučkového cukru

V míse smíchejte kakao, cukr, mouku, kypřicí prášek a sůl. Do druhé mísy vložte vejce, olej, vanilku a jemně vše prošlehejte. Vsypte suché ingredience do mokrých a promíchejte jen tak, aby se vše spojilo. Poté mísu zakryjte potravinovou fólií a dejte alespoň na 1 hodinu, ideálně 4 nebo přes noc, do lednice. Předehřejte troubu na 180 °C. Plech vyložte pečicím papírem. Moučkový cukr nasype do plytkého talíře. 2 lžičky těsta zformujte do kuličky, kterou poté oválejte v cukru. Vložte na plech a pokračujte s dalšími sušenkami. Mezi jednotlivými sušenkami dělejte rozestupy. Pečte 10 až 13 minut, nebo dokud vršky sušenek nebudou lehce popraskané. Nechte sušenky úplně vychladnout a servírujte.

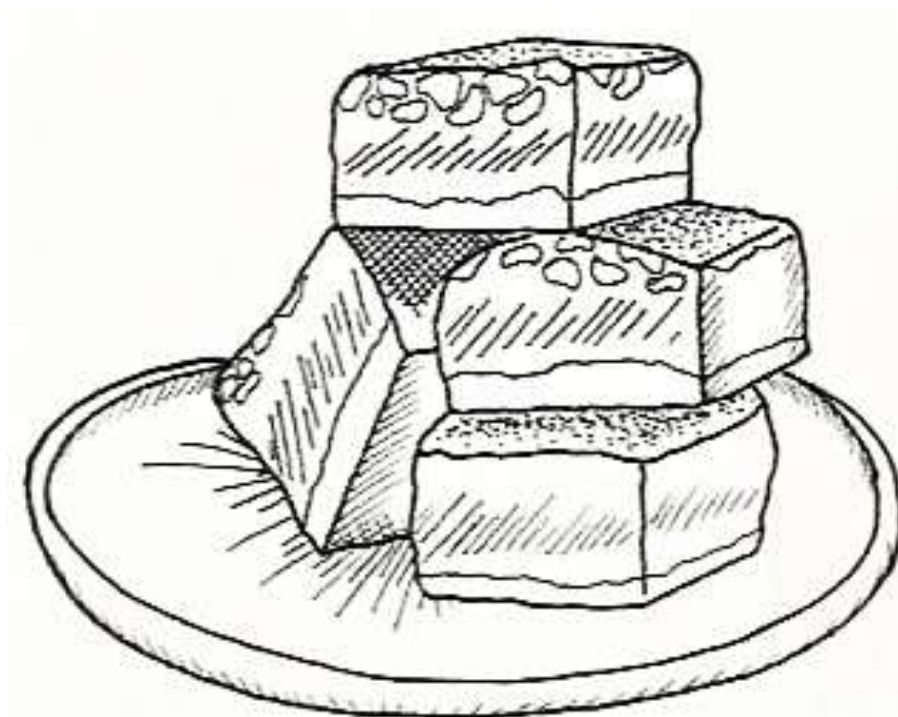
Jitka Myslivcová

Veganské brownies

- 2 banány
- 80 g oleje
- 400 g předvařených bílých fazolí
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 100 g mletých mandlí
- 150 g mletých ovesných vloček
- 2 lžice holandského kakaa
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 150 ml ovesného mléka

Troubu si přehřejeme na 170°C. Banány rozmixujeme společně s olejem a fazolemi. Přidáme mléko a mixujeme ještě jednou dohladka. V míse si smícháme kypřící prášek, mandle, ovesné vločky, kakao a vanilkový extrakt. Vše smícháme společně s rozmixovanou směsí v hladké těsto. Těsto vlijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme při 170°C asi 30 minut.

Jitka Frühbauerová



Vánoční čas

Bábovičky

- 42 dkg hladké mouky
- 7 dkg moučkového cukru
- 21 dkg másla
- 4 žloutky
- citronová kůra
- 1 vanilka

Bábovičky naplníme krémem, polijeme rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme ořechy nebo kokosem.

Nikola Jindrová

Bezlepkové perníčky

- 360-400 g Jizerky (bezlepkové mouky)
- 180 g cukru moučka
- 3 menší vejce
- 50 g másla
- 1 kypřicí prášek do perníku
- lžička skořice
- 2 lžíce medu (kakao)

Všechny ingredience smícháme a výsledné těsto necháme minimálně 24 hodin uležet v chladu (lednice). Perníčky pečeme pět až deset minut na pečícím papíře. Po vytažení z trouby, ještě když jsou perníčky horké, je potřeme rozšlehaným vejcem.

Tereza Stehnová

Černé trubičky

- 35 dkg hladké mouky
- 15 dkg práškového cukru
- 18 dkg másla
- 7 dkg mletých ořechů
- 1 celé vejce
- 1 žloutek
- 1 lžice kakaa

Na vál přesejeme mouku, přidáme suroviny a zpracujeme v těsto, ze kterého vyválíme plát o síle 2 mm a rádélkem na těsto nakrájíme obdélníky cca 4×6 cm a natáčíme na trubičky, dáme na potřebný plech a pečeme asi 10 minut. Vychladlé trubičky plníme pařížskou šlehačkou nebo máslovým krémem.

Alžběta Fiedlerová

Čokoládové cukroví

- hladká mouka
- máslo
- 100 g moučkového cukru
- 50 g mletých mandlí
- 1 vejce
- 2 lžice kakaa
- 1 lžička strouhané citronové kůry

Náplň:

- 100 g mletých vlašských oříšků
- 100 g změkklého másla
- 100 g moučkového cukru
- špetka mleté vanilky
- 2 lžice meruňkové marmelády

Poleva:

- 100 g hořké čokolády s 50% obsahem kakaa
- 5 lžic smetany ke šlehání

Do mouky přidejte máslo, cukr, mandle, vajíčko, kakao a citronovou kůru a vypracujte těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a dejte na půl hodiny do ledničky. Mezitím v misce smíchejte všechny přísady na náplň. Troubu rozpalte a 160°C. Těsto rozmíchejte na vále a poprášeném moukou na plát o síle cca 3 mm a vykrájejte kolečka o průměru cca 4 cm. Pečte 12 minut. Vyndejte papír a stáhněte z plechu a nechte vychladnutím zpevnit. Polovinu sušenek natřete. Ve vodní lázni rozpustěte čokoládu se smetanou, důkladně jí rozmíchejte a rozpustěte jí nad párou.

Marie Macháčková

Dortíčky

- 150 g másla
- 70 g cukru
- 20 g kakaa
- 200 g hladké mouky
- 30 g ořechů
- 1 vejce
- 1 vanilka

Vykrájíme kolečka a vychladlé slepíme máslovým krémem, polijeme čokoládou a zdobíme kokosem nebo ořechy.

Nikola Jindrová

Išbské dortíčky

- 300 g hladké mouky
- 300 g másla
- 100 g cukru
- 50 g ořechů
- 20 g kakaa

Plníme máslovým krémem. Poléváme čokoládou a navrch ozdobíme oříškem nebo mandlí.

Aneta Málková

Išlské dortíčky

- 500 g hladké mouky
- 280 g cukru
- 180 g másla
- 2 lžice kakaa
- prášek do pečiva
- 2 celá vejce

Všechny ingredience zpracujeme v těsto, které necháme půl hodiny v lednici odpočinout. Následně vykrájíme požadované tvary, které upečeme při teplotě 180°. Po vychladnutí spojíme vždy dva kusy čokoládovou pomazánkou bez palmového oleje a zalijeme je čokoládou na vaření. Navrch poklademe vlašské ořechy.

Dominika Trtíková

Kakaové koláčky s marmeládou

- 2 žloutky
- 120 g másla
- 90 g cukru moučky
- 35 g kakaa
- 150 g hladké mouky
- 1 vanilkový cukr

Utvoříme malé kuličky, v každé uděláme důlek, do toho dáme trochu marmelády a dáme péci.

Filip Pešek

Kokosové cukroví

- 1 ks vejce
- 200 g kokos
- 3 lžíce kakao
- 200 g hladká mouka
- 200 g máslo
- 80 g cukr moučka

Máslo necháme změkknout. Mouku prosejeme. Změklé máslo utřeme s vejcem a cukrem. Postupně přimícháme kakao a mouku. Nakonec kokos a vypracujeme hladké a vláčné těsto. Podle fantazie tvarujeme kokosová kolečka, kuličky nebo jiné tvary. Skládáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme při 180 °C dorůžova. Upečené cukroví necháme vychladnout a podle fantazie zdobíme čokoládovou nebo jinou polevou.

Lucie Urbanová

Kokosky „raz dva“

- 150 g cukr moučka
- 200 g kokos strouhaný
- 2 vajíčka

Vše smícháme dohromady. Ze vzniklé hmoty tvarujeme hromádky. Pečeme na pečícím papíru v mírně vyhřáté troubě dozlatova.

Matěj Adam

Kremrole

I. těsto

- ¼ másla
- 10 dkg hladké mouky

Zpracujeme v těsto.

II. těsto

- 20 dkg hladké mouky
- 2 žloutky
- kousek bílku
- špetka soli
- lžíce octa
- 6-7 lžic vody

II. těsto rozválíme na placku a I. těsto zabalíme dovnitř a 3x překládáme, rozválíme a znovu opakujeme 3x, necháme 12 h odpočinout. Rozválíme a rozkrájíme na cca 5 cm tlusté pásky a omotáme na trubičky, pečeme při 150°C. Necháme vychladnout a plníme sněhem.

Nikola Jindrová

Linecké cukroví

- 130 g másla
- 130 g cukru
- 250 g hladké mouky
- 1 žloutek
- 3 lžíce mléka

Po upečení namažeme rybízovou marmeládou a slepíme.

Lucie Boháčová

Linecké těsto

- 350 g hladké mouky
- 250 g másla
- 140 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- citronová kůra

Zpracujeme všechny ingredience a hotové těsto necháme jeden den v lednici. Následně z těsta vykrájíme požadované tvary a pečeme při teplotě 180°C dozlatova.

Dominika Trtíková

Lískovoříškové kuličky

- 100 g sušených datlí
- 30 g rozemletých ovesných vloček
- 70 g lískových oříšků
- 20 g vanilkového proteinu
- 100 g hořké čokolády, máslo

Nejprve si připravíme miskou. Do misky dáme datle, které zalijeme horkou vodou a necháme odpočinout do doby, než změknu. Vodu poté odlijeme. Datle nakrájíme na malinkaté kousky, případně rozmixujeme, tak aby vznikla kašička. Rozdrtíme část oříšků a přidáme do misky společně s datlemi, proteinem a ovesnými vločkami. Vše zamícháme dohromady, tak aby vzniklo těsto, které následně necháme ztuhnout v lednici. Připravíme si asi 20 celých jader oříšků, ty vložíme do těsta a začneme tvarovat kuličky jednu jako druhou. Rozehřejeme si čokoládu společně s máslem a přidáme zbylou část rozdrcených oříšků, vše zamícháme, a nyní můžeme obalovat kuličky v čokoládě. Všechny kuličky dáme ještě tak na hodinku ztuhnout do lednice.

Karolína Topičová

Máslové cukroví

- 200 g hladké mouky
- 100 g másla
- 80 g cukru
- 3 žloutky

Promažeme marmeládou a posypeme cukrem nebo pokapeme čokoládou.

Aneta Málková

Medvědí tlapičky

- 300 g polohrubé mouky
- 260 g másla
- 200 g cukru
- 120 g oříšků
- 50 g kakaa
- skořici na špičku nože, hřebíček na polovinu špičky nože

Po upečení obalujeme v cukru.

Aneta Málková

Měsíčky

Kolik váží 6 vajec, tolik cukru, kolik váží 3 vejce, tolik tuku a polohrubé mouky, trochu prášku do pečiva a rozemletých vlašských ořechů (nejméně 10 dkg), kakao nebo nastrouhaná čokoláda, vanilkový cukr. Pečeme na 150°C cca půl hodiny. Rozehřejeme si čokoládu, přidáme lžici rumu a nalijeme na buchtu, která je trochu vychlazená a čokoládu posypeme nastrouhanými vlašskými oříšky. Necháme vychladnout a poté vykrajujeme měsíčky.

Eliška a Adéla Mudruňkovi

Mocca oválky

- 210 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla
- 2 žloutky

Krém:

- 1 vejce
- 50 g cukru
- 100 g másla
- mletá káva podle chuti

Poleva:

- 80 g moučkového cukru
- 1-2 lžice vřelé silné instantní kávy

Z ingrediencí na těsto vypracujeme hladké těsto, ze kterého vykrájíme oválky a upečeme.

Krém: cukr a vejce šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Odstavíme a ještě chvíli šleháme, máslo vyšleháme a postupně k němu přidáváme pěnu z vejce a cukru, dochutíme kávou. Umícháme hladkou polevu, kterou zdobíme oválky slepené krémem.

Barbora Paulová

Oříškové kuličky s citrónovou polevou

- 150 g moučkového cukru
- 1 bílek
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 balíček vanilkového cukru
- 150 g mletých oříšků
- 200 g moučkového cukru
- kandované ovoce
- oříšky

Cukr, bílek a citrónovou šťávu umícháme do pěny, přidáme vanilkový cukr, mleté oříšky, 200 g moučkového cukru a vypracujeme tužší hmotu. Z hmoty uděláme kuličky, do kterých vkládáme kandované ovoce. Zaschlé kuličky polijeme citrónovou polevou, uložíme do papírových košíčků a ozdobíme oříšky.

Jiří Joukl

Paličkové sušenky

- 1,5 hrníčku hladké mouky
- 1/3 moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- ½ kostky másla
- 2 loutky
- trochu strouhané citrónové kůry
- marmeláda nebo krém na promazání
- čokoládová poleva

Mouku promícháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme máslo, žloutky, citrónovou kůru a vypracujeme těsto, které necháme v chladu odležet. Pak z něj uděláme kuličky, dáme na plech s papírem, vroubkovanou paličkou na maso je zploštíme a upečeme. Po vychladnutí spojíme po dvojicích marmeládou nebo krémem a ozdobíme čokoládovou polevou.

Nela Chalupová

Perníčky

- 400 g hladké mouky
- 140 g moučkového cukru
- 1 lžice mletého perníkového koření
- 2 lžice medu
- 2 vejce
- 50 g tuku

Na polevu:

- 1 bílek
- trocha citronové šťávy
- 150 g moučkového cukru

Mouku a cukr nasypete na vál, přidejte koření, med, vejce a tuk a vypracujte hladké, tuhé těsto. Dejte na dva až tři dny uležet. Těsto prohněťte a vyválejte na 2 milimetry tenký plát. Pomocí vykrajovátek z něj vykrajujte perníčky. Pečte je na plechu vyloženém pečicím papírem při 180°C zhruba 10-12 minut. Perníčky po vychladnutí zdobte polevou: utřete bílek s cukrem a po kapkách přidávejte citronovou šťávu tak, abyste získali lesklou a polotuhou hmotu.

Kristýna Stecovičová

Perníčky

- ½ kg hladké mouky
- 120 g másla
- 120 g cukru moučka
- 170 g medu
- 2 lžice kakaa
- 2 vejce
- 2 lžice mléka
- 1 prášek do perníku

Poleva na perníčky:

- 1 bílek
- 210 g cukru moučka

Do misky dáme bílek a postupně přisypáváme přes síto přesetý cukr. Umícháme do jemné hmoty.

Klára Jana Furchová a Daniela Kutílková

Perníčky

- 3 velká vejce
- 220 g cukru moučka
- 4 lžíce vlahého medu
- 6 dkg rozpuštěného másla
- 1 vrchovatá lžička sody
- 1 ½ lžičky perníkového koření
- 650 g hladké mouky

Vejce, cukr utřít, pak přidat vlahý med a rozpuštěné máslo, potom mouku s kořením a sodu. Těsto nechat 2 dny v chladu, perníčky potřít vodou před pečením, bílkem po upečení.

Adam Matěj

Pracny

- 350 g polohrubé mouky
- 260 g másla
- 250 g cukru
- 120 g oříšků
- 50 g kakaa
- na špičku nože skořice a trochu perníkového koření

Vypracujeme těsto a vtlačujeme do vymaštěných formiček. Pečeme v předehřáté troubě.

Tereza Kopecká

Pusinky

- 4 vaječné bílky
- 70 g krupicového cukru
- 240 g moučkového cukru

Z bílků ušlehejte tuhý sníh, když se vytvoří hustá pěna, přidejte krupicový cukr a ušlehejte dotuha. Nakonec vmíchejte moučkový cukr a nad párou šlehejte, dokud nebude směs lesklá. Směs přendejte do cukrářského sáčku a na plech vyložený pečicím papírem tvořte malé pusinky. Sušte při 100°C cca hodinu. Hotové pusinky snadno odlepíte od pečicího papíru.

Anna Trefná

Raffaello

- 1 plechovka cizrny
- 100 g kokosu + na obalení
- 80 g mandlové mouky
- sladidlo dle chuti
- lžička vanilkového aroma

Cizrnu slijeme a propláchneme, rozmixujeme v mixéru společně s kokosem a přendáme do větší mísy. Přidáme zbytek ingrediencí, pořádně propracujeme a tvarujeme kuličky, které poté obalíme v kokosu. Do kuličky lze zapracovat jednu mandli.

Jitka Frühbauerová

Rafaello

- 150 g cukru
- 250 g másla
- 1 vanilkový cukr
- 250 g sušeného mléka
- 1 dcl vody
- 120 g kokosu (na obalení)
- 40 g mandlí

Máslo rozpustíme a vychladlé smícháme s cukrem a sušeným mlékem. Vypracujeme hladkou hmotu. Děláme kuličky, do kterých dáme 1/2 mandle a obalíme v kokosu. Můžeme dát do papírových košíčků.

Julie Špitálníková, Adéla Boháčová



Raw kuličky

- 1 šálek vypeckovaných sušených datlí
- ¼ šálku drcených mandlí
- ¼ šálku kokosu
- 2 polévkové lžíce oleje
- 3 polévkové lžíce javorového sirupu
- oříšky, kokos, kakao, drcené mandle, chia semínka na balení; celé mandle

Datle rozmixujeme spolu s olejem a javorovým sirupem. Poté v misce smícháme s drcenými mandlemi, kokosem. Rukou tvoříme kuličky, dovnitř vmáčkneme mandli a obalujeme v kokosu, kakau

Martin Kuška

Rumová srdíčka

- 500 g hladké mouky
- 250 g másla
- 90 g cukru
- 3 žloutky
- citrónová kůra

Zpracujeme těsto, vykrájíme srdíčka. Upečená srdíčka potřeme marmeládou a dáme navrch srdíčka z 2. těsta.

2. těsto:

- 500 g cukru
- 60 g kakaa
- 120 g oříšků
- 120 g másla
- těsto spojíme rumem.

Hotová srdíčka potřeme cukrovou polevou.

Poleva:

- 20 dkg cukru
- citrónová šťáva
- voda (vařící)

Aneta Málková

Šohajky

- 50 g 100% tuku
- 100 g mletých ořechů
- 125 g moučkového cukru
- ¼ dcl mléka
- ¼ dcl rumu
- 250 g čokolády na vaření
- 125 g 100% tuku
- papírové košíčky
- větší kousky ořechů na ozdobení

Mleté ořechy, cukr, 50 g změkklého 100% tuku, mléko a rum smícháme. Vzniklou hmotou plníme papírové košíčky zhruba do jedné poloviny. Čokoládu rozpustíme v páře se zbývajícím 100 % tukem a zalijeme jí hmotu v košíčkách lehce pod okraj, tak aby čokoláda z košíčků nepřetékala. Navrch zdobíme kouskem ořechu.

Anna Bílková

Špaldové perníčky

- 500 g celozrnné špaldové mouky
- 2 vejce
- 150 g medu
- jedlá soda
- kakao
- perníkové koření
- trochu mléka, vody
- 2 lžíce oleje nebo rozpuštěné máslo

Vše smíchat, propracovat, nechat uležet v lednici. Pak už jen vykrajovat, před pečením přetřít žloutkem a péct 10 minut na 150 stupňů.

Jitka Frühbauerová

Trubičky

1. těsto (máslové těsto)

- 150 g hladké mouky
- 300 g másla

2. těsto

- 300 g hladké mouky
- 2 žloutky
- trochu vlažné vody
- šťáva z půlky citronu
- sůl

Těsto řádně vypracujeme, až se dělají puchýřky. Toto těsto rozválíme a na polovinu dáme máslové těsto, překlopíme a řádně zaděláme. Celé potom rozválíme a třikrát přeložíme. Dáme na ½ hodiny do chladna, pak zase rozválíme a přeložíme (celé opakujeme 3x). Nakrájíme těsto na proužky, namotáme na trubičky a pečeme. Troubu při pečení neotvíráme. Upečené trubičky potíráme vajíčkem. Plníme šlehačkou nebo sněhem.

Aneta Málková

Vánoční sušenky

- 350 g hladké mouky
- 200 g másla
- 1 vejce
- 80 g moučkového cukru
- 2 vanilkové cukry
- půl čajové lžičky kypřicího prášku
- citron

Andrea Málková

Věnečky

- ¼ l vody
- špetka soli
- 110 g tuku (olej)
- 220 g hladké mouky

Krém:

- ¼ kg másla
- moučkový cukr dle chuti
- puding (1/2 l mléka, 1,5 balíčku vanilkového pudingu)
- rumová třešť

Cukrová poleva:

- práškový cukr, vařící voda (stačí posypat cukrem)

Vodu s olejem a solí svaříme, přidáme mouku a necháme vykypět za stálého míchání (vařič vypnout). Dáme do robota (i teplé), přidáme 6 celých vajec, jedno po druhém a zahrneme. Sáčkem děláme věnečky na vymazaný a moukou vysypaný plech (může být i pečicí papír). Pečeme v horké troubě (180°C) a 10 min neotvíráme!!! Teplé rozkrajujeme.

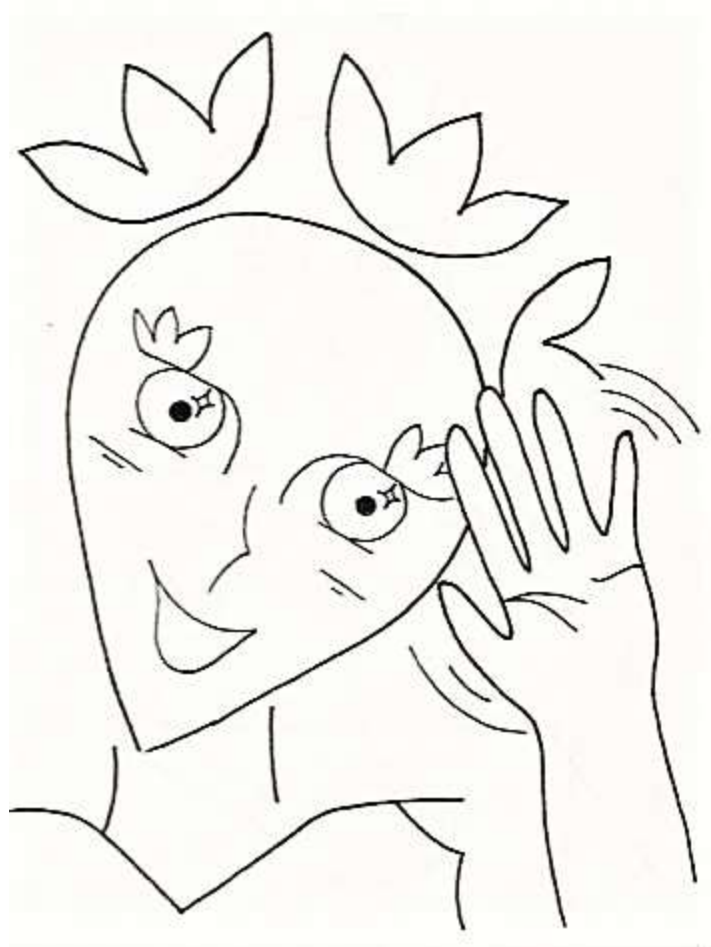
Aneta Málková

Vosí hnízda

- 160 g mletých piškotů
- 160 g cukru
- 60 g másla
- 1 lžice kakaa
- 1 lžice rumu
- 1 lžice mléka

Ze surovin uděláme hmotu, kterou plníme do formiček, uprostřed uděláme vařečkou otvor. Nalijeme vaječný koňak a přiklopíme piškotem.

Hana Vojtěchová



Dobrou chuť a nezapomeňte – i tím, co jíte, ovlivňujete svět kolem Vás!