

Jablkove tasticky

Potrebuje:

500g muky

25g drozdia (alebo 1 balik praskoveho drozdia)

¼ litra vlazneho mlieka

50g cukru

1 cajova lyz. soli

50 - 80g masla

ca. 6 jablk, skorice, trosku rumu, posekanych mandli a trosku hrozienok.

Pecieme 20 -25 min., pri 180°C, plech s papierom na pecenie vylozit.

Postup:

Muku vysypat do jednej nadoby Do prostriedku vytvorit malu jamku. kde dame drozdie, trosku cukru, 2 – 3 polievkove lyz. mlieka a to vsetko premiesame.

Zvysok mlieka, cukru, soli a masla pridame a zmiesame. Ked je cesto hotove nechame ho postat na teplejsiom mieste tak 45 min. (prikrijeme utierkou)

Plnka:

Jablka osupeme a vykostkujeme. Nakrajame na mensie kocky. Pridame trosku skorice, trosku rumu len pre chut, trosku posekanych mandli, cukru a podľa chuti mozme pridať aj hrozienka

Ked uz cesto postalo, tak ho vyvalkame na pomucenej ploche a z nozom vykrojime stvorce ca.10x10cm. Potom ich plnime jablkovou plnkou. Rohy cesta dobre spojime aby neboli ziadne medzeri v ceste, inak nam plnka vyjde von. Potom potrieme dobre zltkom aj spodok aj vrch. Vrch jablkovych tasticiek posypeme mandlami a na vylozeny plech papierom na pecenie, ich ukladame asi 5 cm od seba aby sa pri peceni nie velmi spojili. Pecieme do zlatista tak 20 – 25 min. Pri 180 °C. Po upeceni nechame vychladit.

Pri cerstvom drozdi:

V strede muky spravime jamku, pridame dobre rozdrvene drozdie, trosku cukru a mlieka ktore rozpustime a nechame asi 20 min. postat.

Sunkove rozky.

Potrebujeme na cesto:

250g muky
225g tuku, (Margarinu alebo masla)
225g tvarohu (mäkkeho, kremoveho tvarohu)
stipku soli
zltok na potretie
Pecieme pri 200°C, 20 – 25 min (do zlatista)

Potrebujem k plinke:

ca. 250 sunky
ca 4 tenke platy udenej slaniny (80g)
malu cibulku
petrzlenovu vnat
sol a peper na dochurenie.

Postup:

Plnka:

Sunku, udenu slaninu a cibulu pokrajame na drobno, pridame petrzlenovu vnat, sol, peper a vsetko kratko podusime. Nechame trosku vychladit.

Cesto:

Muku, maslo, tvarok a sol zmiesame do jedneho cesta. Cesto vyvalkame na trosku pomucenej ploche a vykrojime trojholniky, ktoré plnime jednou cajovou lyzickou plnky. Cesto zrolujeme zo sirsej strany a vytvorime male rozky, ktoré potrieme zltkom a uložíme na vymasteny alebo papierom na pecenie vylozeny plech. Pecieme pri 200°C ca. 20 – 25 min. do zlatista.

Rybezlove prstene

Potrebujeme ca.pre 25 ks:

200g muky
1 zltok
60g cukru
1 sacok vanilkoveho cukru
stipka soli
trochu postruhanej supky z citriona
125g masla alebo margarinu

Plnka:

100g zele z cervenych rybezli
2 polievkove lyz. tmaveho rumu

Okrm toho:

muku na vyvalkanie
30g praskoveho cukru na posypanie

Postup:

Muku vysypat na pracovnu plochu a do stredu vytvorit malu jamku, kde pridame zltok, cukor, vanilkovy cukor, stipku soli a postruhanej supky z citriona. Maslo alebo margarin na okraj muky rozlozit (maslo alebo margarin mozme na male kusky pokrajat, potom to mozme lepsie rozlozit). Zo vsetkeho vymiesime cesto. Ked je cesto hotove dame ho do priesvitnej folie a nechame 1 hod. na studenom mieste (v chladnicke) postat.

Rybezlove zele zmiesame s rumom. Cesto tenko vyvalkame na mierne pomucenej ploche. Z okruhlou formickou vykrojime vacsie ca.5 cm kruhy. Vykrojime ca 50 ks. Z polovice kolacou vykrojime este v strede ca. s 2,5 cm formickou diery.

Vsetky kolace dame na plech, ktory pokryjeme papierom na pecenie. Dame do stredu rury a do zlatista upecieme. (pecieme ca..8 min., 180°C)

Potom nechame vychladit.

Plne keksy potrieme zele, keksy s dierkou v strede posypeme praskovym cukrom a potom ich spojime.

Hubova omacka.

Potrebujeme podľa chuti:

cibulu
trochu slaniny
cerstve sampiony
zeleninovy bujon
smotanu
korenie
olej

Postup:

Na pekac dame stipku oleja pridame na drobno pokrajanu cibulku, slaninu a spolu trosku poprazime, potom pridame sampiony ktore sme umyli a pokrajali na tensie platky, zlahka poprazime asi 1 minutu, pridame bujon a zalejeme troskou smotany, dochutime a nechame povarit kym omacka prevre. Podavame k cestovinam, alebo ryzi a mozme aj zeleninovy salat

j

Torty

Kolace

Mäsove jedla

Zeleninove jedla

Mäsovo – zeleninove jedla

MALO TUKOVE JEDLA

Polievka z cervenej sosovice:

Potrebuje:

120g cervenej sosovice
2 polievkove lyz. rastlinneho oleja
1 velka cibula na male kocky pokrajana
2 cesnakove struciky, pretlacit (popucit)
2 pol.lyz. paradajkoveho pretlaku
1 liter bujona
350g kukurice z konzervi bez stavi
sol, peper a koriander na dochutenie

Okrem toho:

nizkotucny jogurt
cerstvu petrzenovu vnat
chlieb

Postup:

Tu sosovicu studenou vodou premit a na stranu polozit.

Do väcsieho hrnca dame olej a zohrejeme ho, pridame cibulku a cesnak a do zlatista poprazime, (nie velmi tmavo).

Pridame korenie, paradajkovy pretlak a ca. 4 polievkove lyzicky bujonu a nechame dva minuty povarit.

Tu sosovicu a zoztatok bujonu pridať, nechat prevriet. Potom znizime plyn a asi 1 hodinu na slabom plyne nechame povarit kym je sosovica mäkka a polievka trosku zhustla. Potom pridame kukuricu a asi 5 minuty nechame este povarit.

Polievku dame do teplych tanierov do stredu dame trosku jogurtu a posypeme petrzenovou vnatou a jeme s chlebom.

Farebna fazulova pomazanka.

Potrebuje:

400g miesanej fazule z konzervi
2 polievkove lyz. olivoveho oleja
stava z 1 citriona
2 struciky cesnaku – spucit
1 polievkova lyz. cerstveho koriandera
2 ks. mladej cibulky, pokrajat na drobno
sol a peper

Postup:

Fazulu premyt v studenej vode a nechat odkvapkat.

Odkvapkanu fazulu dame do mixera a na jemno ju zmixujeme. (fazulu mozme aj z pucidlom na zemiaky popucit)

Pridame olivovy olej, citronovu stavu, popuceny cesnak, koriander a cerstvu cibulku a vsetko dobre premiesame. Ochutime so solou a peprom.

Pomazanku dame do mysky, prikrijeme a aspon na 30 minut dame do chladnicky.

Tuniakovy salat.

Potrebuje:

cinsky salat na tenke pasyky pokrajat
3 polievkove lyz. bieleho vina
trosku cesnaku na drobno pokrajaneho
trosku cerstvej cili papriky na drobno posekanu
2 cajove. lyz cukru
2 polievkove lyz.citronovej stavu
tuniakova konzerva (alebo cerstvy tuniak)
male paradajky, alebo normalne parad. na drobno pokrajane.
korenie na dochutenie

Postup pri tunkakovi z konzervi:

Cinsky salat pokrajame na tenke pasyky a dame do mysy. Do malej mysy dame stavu z citriona, vino, popuceny cesnak, cili paprika, cukor, sol a peper. Salat zmiesame s tuniakom, pridame na drobno pokrajane paradajky a polejeme dresingom.

Postup pri cerstvom tuniakovi:

Cinsky salat tak isto pokrajame na tenke pasyky a zmiesame s polovicou dresingu. Rybu porezeme na rovnomerne pasyky (ca. 2 cm siroke) Potrieme citronovou stavou. Do panvice dame olej a zohrejeme, pridame rybu a oprazime do pevna a zlatista. Vyberieme z panvice a dame na kraj. Pokrajane paradajky dame do tej panvice a trosku ich poprazime. Salatove pasyky s dresingom dame na tacku a na vrch poukladame tuniak s paradajkami, polejeme zvyshym dresingom.