



Ochutnejme Hranicko



Vážené čtenářky, vážení čtenáři,

dostává se Vám do rukou nová kuchařka „Ochutnejme Hranicko“, kterou vydal Mikroregion Hranicko za finančního přispění Olomouckého kraje v rámci projektu „Za poznáním mikroregionu Hranicko“.

Recepty v kuchařce pochází přímo od Vás, obyvatel regionu Hranicko, kteří jste poslali svůj oblíbený, rodinný nebo tradiční recept. Naleznete zde to, co doma rádi vaříte či pečete, co třeba vařily či pekly Vaše babičky nebo je to pro vás z nějakého důvodu oblíbené jídlo.

Některé recepty - medovníky, vanilkáče, švestkáče, jabkáče či saláty z této publikace jsou od kuchařek a kuchařů, kteří se zúčastnili předchozích ročníků tradiční akce, kterou pořádá město Hranice a společnost Patriot.

A nejedná se jen o tuto každoroční soutěž. V mnoha obcích se pravidelně konají další místní soutěže, ochutnávky či košty: Špičský koláč, Lučické jablíčko, Dýňobraní, Bramborový den, nejlepší slivovice. I tyto recepty se v naší kuchařce objevují.

Přejeme Vám, aby regionální kuchařka „Ochutnejme Hranicko“ byla pro vás inspirativní, abyste vyzkoušeli recepty, které doposud neznáte, a především, aby Vám jídla z ní připravená, chutnala.

Tato kuchařka je zveřejněna v elektronické podobě na stránkách regionu Hranicko www.regionhranicko.cz. Zde bude nadále průběžně doplňována. Pokud máte další zajímavé recepty, které chcete poskytnout dalším zájemcům o vaření a pečení, neváhejte a pošlete je na recepty@regionhranicko.cz.

Marcela Tomášová
koordinátorka projektu

**POLÉVKY**

Polévka	3
Dýňová polévka s kari	3
Chamula - ovocná polévka	3
Zálesácká polévka z kyselého zelí - zelňačka	4

MASOVÁ JÍDLA

Mrkovička	7
Nadívané kůzle	7
Vepřové plátky se zelovou omáčkou	8
Vepřové plátky se špekem a sýrem	8

SLADKÁ JÍDLA

Pecáky	11
Makovec	11
Tvarohový koláč s meruňkami	12
Moravské koláče rychlé, ale dobré	12
Svatební koláče	12
Stará, ale osvědčená vánočka	13
Bramborový koláč	14
Bramborový dort	14
Bramborová bábovka	15
Orgasmus	15
Tvarohové knedlíky	15
Angreštový koláč	16
Ójezdský kremeš	16
Nebe v hubě aneb medovník s ořechy	17
Kobližky z tvarohu	17
Štehačková pochoutka	17
Těsto na několik druhů cukroví	17
Jablečné pohlázení	18
Dýňové muffiny	18
Cuketový koláč s ořechy a kokosem	18
Dýňový koláč	19
Cuketový koláč s rumem	19
Koláč z cukety (dýně) s jablky	19
Tvarohovka	20
Řezy nebo dort	20
Řezy - jablečné (tvarohové)	20
Grilovaná jablka s medem	21
Medovo - ořechové řezy	21
Staročeský medovník	21
Medová roláda	22
Medovník-řezy	22
Medovo-ořechová roláda	23
Perničky	24
Medové trubičky I.	24
Medové trubičky II.	24
Medové trubičky III.	25
Medové perníčky	25
Medové řezy s tvarohem	25
Medovo-rumové kuličky	26
Medový řez	26
Vosí hnízda	27
Tvarohový dort	27
Buchta z pomazánkového másla	27
Keřfírový řez	28

Nedělní jablečný dort	28
„Zmizik! - koláč s jablky a krémem	28
Dětský závin s jablky, tvarohem a piškoty	29
Jablečný dort	29
Štrůdl „Mimořádných zásluh“	29
Jablkové pirohy	30
Šťavnatý jablečný koláč s tvarohem	30
Bramborový - jablečný závin	30
Jablkový koláč s kokosovou polevou	31
Jablkový perník	31
Mokřý pes	31
Mrkvové řezy plněné jablky	31
Jablečné řezy	32
Mňamkový jablečkový řez	32
Babiččiny zázračné řezy	32
Tvarohové šátečky s ořechovou nádivkou	33
Boženčiny ořechové šátečky	33
Ořechový medový koláč	33
Ořechové rohlíčky od Kájinky	34
Srncí hřbet z „Domečku“	34
Povidlový řez	35
Bábovka s povidly	35
Švestkové potěšení	35
Černidlo	35
Trnkový mls	36
Pohádková kolečka	36
Madlový závěj	36
Čokoládové hrušky	37
Hruškové věžičky	37
Kokosové sněhové rohlíčky	38

RŮZNÉ

Bramborářský chleba	41
Švábi anebo Baskické fazole	41
Bavorský salát	41
Cuketová hořčice	42
Uncle Bens	42
Dýňová hořčice	42
Kandovaná dýně	43
Juice z dýně	43
Ananas z cukety	43
Sekaná z cukety	43
Pochoutkový salát	44
Langoše	44
Pomazánka z krabích tyčinek	44
Těstovinový salát	44
Krabí salát I.	45
Krabí salát II.	45
Zeleninová mísa	46
Salát s uzenými makrelami	46
Zeleninový poklad Aztéků	46
Chiccto salát	46
Salát „Čtvrťák speciál“	47
Řecký salát	47
Těstovinový salát s kuřecím masem	47
Salát se zálivkou z nivy	47





POLÉVKY



Polévka

2 velké cibule, 2 zelené papriky, 1 a půl lžíce rýže, 1 rajský protlak, 25 dkg šunky, sůl, případně jiné koření (pepř, kari - dle chuti)

Postup:

Dáme vařit 1,5 l vody, kterou osolíme. Postupně přidáme cibuli nakrájenou na plátky, papriku nakrájenou na proužky, rýži, protlak, uzeninu jemně nakrájenou a koření. Ochutíme máslem nebo zasmažkou.

Věra Klvaňová, Opatovice

Dýňová polévka s kari

750 g na kostky nakrájené oloupané dýně, 1 střední cibule, 1 lžíce kari, 2 lžíce olivového oleje, sladká smetana (12%), vývar z kostky, pepř, sůl

Postup:

V hrnci na olivovém oleji necháme zesklivatět na kostičky pokrájenou cibuli, přidáme kari koření, na kostky nakrájenou dýni, lehce osmahneme a zalijeme vývarem. Vaříme do změknutí a poté rozmixujeme ponorným mixérem. Znovu přivedeme do varu, přidáme smetanu a už nevaříme. Nakonec dochutíme pepřem a solí.

Dozdobíme: rohlíky nakrájíme na kolečka, namažeme taveným sýrem, naskládáme na plech s pečícím papírem, pokapeme olivovým olejem a dáme krátce zapéct. Kolečka naskládáme na talíř s polévkou.

Iveta Seidlová, Horní Újezd

CHAMULA (ovocná polévka)

4 jablka, 2 hrušky, 6 - 8 švestek, sladká smetana, hladká mouka, cukr, sůl, skořice, vanilkový cukr

Tato polévka bývala kdysi jídlem v chudých rodinách, jelikož se hojně pěstovalo ovoce, které bylo všem dostupné. Chamula bývala rychlým, velmi levným a osvěžujícím sezónním jídlem, v zimě se připravovala ze sušeného ovoce, takzvaných křížal. K polévce se též podávaly pečené brambory.

Postup:

Aby byla polévka barevnější, připravíme si několik červených a zelených jablek, která i se slupkou nakrájíme na měsíčky. Tímto způsobem nakrájíme i hrušky, švestky nekrájíme, necháváme vcelku i s peckou.

Všechno ovoce vložíme do připraveného hrnce s vodou, kterou osladíme, přidáme

špetku soli a mleté skořice a necháme povařit. Jak se ovoce začne rozvařovat, zaděláme polévku smetanou rozmíchanou s hladkou moukou. Na závěr můžeme pro zvýraznění chuti přidat vanilkový cukr, případně pár kapek citrónové šťávy a chamula je hotova.

Tato ovocná polévka se jí teplá nebo za studena.

Zdenka Škrobánková, Jindřichov 39

Zálesácká polévka z kyselého zelí - zelňačka

30 g másla, 30g hladké mouky, menší cibule, lžička papriky, 1 litr vývaru z kostky masoxu, 4 středně velké brambory, 250 g sterilovaného kyselého zelí i s nálevem, 200 g špekáčků nebo jiné uzeniny, salámu

Postup:

Z másla, mouky a nakrájené cibule si připravíme zlatožlutou jíšku, přidáme k ní mletou papriku, postupně podléváme studeným vývarem a za občasného míchání asi 10 minut mírně vaříme. Potom do polévky přidáme brambory nakrájené na kostičky, překrájené zelí i s nálevem a znovu 15 minut vaříme.

Do hotové polévky dáme na kostičky nakrájené uzeniny.

Marie Kopecká, Hustopeče nad Bečvou





MASOVÁ JÍDLA



Krkovička

2 kg krkovice bez kosti vcelku

Marináda: 2 lžíce citrónové šťávy, 4 lžíce bílého vína, 3 lžíce hořčice, 1 lžíce medu, 2 lžíce oleje, 1,5 lžíce soli

Náplň: 10 plátků uzeného - 2 mm silné, 10 plátků syra - 2 mm silné, 150 g syrových žampionů - 2 mm silné

Na pomazání 2 lžíce oleje

Postup:

Maso nakrájíme na 1,5 cm silné plátky, ale nedokrájíme do konce. Smícháme věci na marinádu, potřeme tím maso - i v rozřezu, zabalíme do alobalu a necháme v lednici alespoň 24 hodin odležet. Druhý den dáme do každého rozřezu plátek uzeného, plátek syra a plátky žampionů. Pomažeme olejem a pořádně zabalíme do alobalu, aby po dobu pečení nevytekla šťáva. Dáme do předehřáté trouby na 200 °C a pečeme nejméně 2 hodiny. Posledních 20 minut alobal otevřeme a dopečeme odkryté.

Libuše Kurfürstová, Špičky

Nadívané kůzle

Rozporcované kůzle, polovina žeber v celku i s částí krku přes páteř => vznikne kotletová část a pod blánu, která drží žebra. Udělá se kapsa, kam se dává poté nádivka.

Nádivka: utřít 3 žloutky, ½ másla (nebo Hera), špetka soli, 4 rohlíky nakrájet na kostičky namočené v mléce, pomlet na masovém mlýnku, přidat 1 cibuli; promíchat se žloutky; přidat 15 dkg nakrájeného salámu, ze 4 bílků udělat sníh, všechno promíchat, přidat pepř, sůl, muškátový oříšek a hodně nasekané petrželky (ať je to zelené).

Nádivkou naplnit kapsu. Dát na pekáč, posolit, trochu grilovacího koření, položit plátky másla a tenké plátky anglické slaniny. Mírně podlít a péct přikryté na 200 °C. Po 20 minutách odkrýt, aby se udělala kůrka.

Kůzle pak krájet na plátky, aby byla vidět krásná mozaika.

Podává se s bramborem nebo jinou vhodnou přílohou.

Zdenka Škrobánková, Jindřichov

Vepřové plátky se zelovou omáčkou

4 vepřové plátky, 250 g - 350 g hlávkového, kyselého nebo kysaného zelí, houskový knedlík, 1 větší cibule, 1 smetana (dle chuti může být i zakysaná), sádlo nebo olej, máslo, hladká mouka, sůl

Postup:

Do hrnce dáme vařit zelí. Vepřové plátky naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a krátce osmahneme na pánvi na rozpáleném sádle (oleji). V menším pekáči osmahneme na másle cibuli až zpění, přiložíme vepřové plátky a podlijeme vodou. Dáme péct do trouby. Jakmile je maso upečené, z pekáče je vyndáme bokem. Do šťávy z masa vložíme uvařené zelí, zalijeme smetanou, ve které je rozmíchaná trocha mouky. Povaříme, pak přiložíme maso a chvíli vaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Marie Kopecká, Hustopeče nad Bečvou

Vepřové plátky se špekem a sýrem

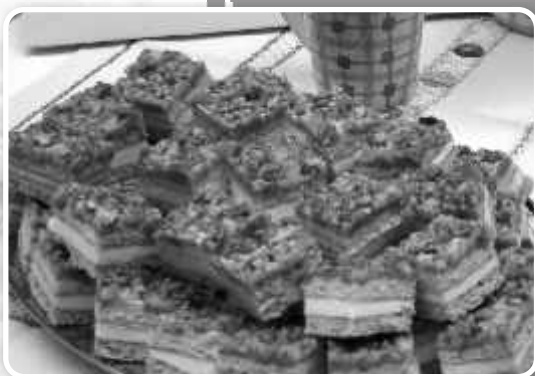
Vepřové plátky (podle požadovaných porcí na každého jeden) lehce naklepeme, mírně osolíme a opeříme a položíme na jemně vymazaný pekáč. Dáme péct do trouby na 180 - 200 °C. Po 15 minutách vytáhneme, na každý plátek masa položíme plátek nejlépe domácího špeku (ale může být i anglická) - silný asi 4 mm. Dáme znovu do trouby a pečeme dalších 15 minut. Těsně před dopečením posypeme plátky strouhaným sýrem a dopečeme jen tak, aby se sýr rozpustil.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Zeleninový salát: zelí (hlávkové nebo pekingské), paprika, okurek, mrkev. Vše nadrobno nastroháme nebo nakrájíme. Uděláme si nálev - ¼ l vody, ½ lžičky soli, 1 a ½ lžičky cukru, 4 lžice octa, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře. Vše krátce povaříme, necháme vychladit, nalejeme na zeleninu, přidáme trošku olivového oleje a vše promícháme. Zeleninu můžeme použít pokaždé jinou a můžeme improvizovat.

Marie Lesáková, Býškovice





SLADKÁ JÍDLA



Pecáky

Těsto: 1 kg mouky - 2/3 hladké mouky, 1/3 polohrubé mouky, špetka soli, 4 celá vejce, 225 ml oleje, 15 dkg cukru, 250 - 300 ml mléka, 1 kostka kvasnic

Cukr dáme do mléka, lehce zahřejeme, aby bylo vlažné, přidáme rozdrobené kvasnice. Necháme zkynout kvásek. Do mouky přidáme špetku soli, vejce, kvásek, olej a zvolna promícháme. Promíchání opakujeme ještě 3x vždy, když těsto nakyne. Po třetím promíchání bude těsto krásně hladké.

Mezitím, co těsto kyne, připravíme si nádivky - nemusíme všechny.

Tvarohová: rozšleháme 2 tvarohy, 1 žloutek, 2 vanilkové cukry, 15 dkg cukru, citrónovou kůru. Vše vyšleháme dohladka.

Hrušky: Umeleme ½ kg vařených hrušek na masovém mlýnku, přidáme rum, 2 vanilkové cukry, citrónovou kůru, špetku mletého badyánu.

Mák: Umeleme ¼ kg máku, uvaříme 2 dcl mléka, přidáme mák a jemně povaříme (pořád mícháme). Přidáme 2 vanilkové cukry, citronovou kůru, rum, polévkovou lžici kyselé marmelády. Když je to řídké, můžeme přidat strouhaný perník.

Povidla: kelímek kupovaných povidel (nebo domácí), 2 vanilkové cukry, rum, špetku tlučeného anýzu, citrónovou kůru.

Ořechy: ušleháme si 3 bílky s 20 dkg mletého cukru. Do ušlehaných bílků přidáme mleté ořechy.

Posýpka: ½ kg polohrubé mouky, 4-5 vanilkových cukrů, 20 dkg mletého cukru, ¾ kostky Hery. Vše zpracujeme na posýpku.

Z těsta si uděláme 6-9 stejných bochánek. Na vymazaném plechu je rozválíme do kulata. Kraje potřeme rozpuštěným máslem, potřeme nádivkou, mírně postříkáme rozpuštěným máslem, posypeme posýpkou. Koláč necháme mírně zkynout, vkládáme do rozehřáté trouby na 250 °C, zmírníme na 200 °C. Po vytažení z trouby potřeme kraje mlékem, celý koláč postříkáme rozpuštěným máslem a posypeme strouhaným perníkem.

Zdenka Škrobánková, Jindřichov

Makovec

3 vejce, 45 dkg cukru, 60 dkg strouhaných vařených brambor, 24 dkg mletého máku, 12 dkg hrubé mouky, 1 prášek do pečiva, citrónová kůra

Postup:

Žloutky a cukr ušleháme do pěny, postupně přidáme strouhané vařené brambory, mletý mák, hrubou mouku, prášek do pečiva, citrónovou kůru a sníh z bílků. Těsto vylejeme na vymazaný a vysypaný plech. Upečené jemně potřeme marmeládou, nejlépe rybízovou a polejeme čokoládovou nebo citronovou polevou.

Ludmila Hasíliková, Opatovice

Tvarohový koláč s meruňkami

Těsto: 10 dkg másla, 7 dkg cukru, 7 dkg mletých ořechů, 1 vejce, 15 dkg polohrubé mouky, trochu prášku do pečiva, zpracujeme těsto a dáme vychladit

Náplň: Vyšleháme 20 dkg másla, přidáme 20 dkg mletého cukru, 4 žloutky, postupně 2 tvarohy, 1 vanilkový pudink, šťávu z ½ citrónu, přiměřeně rumu a nakonec vmícháme sníh ze 4 bílků.

Postup:

Do formy vyplníme 2/3 těsta, dáme náplň, okapané meruňky a nadrobíme nebo nastrouháme zbytek těsta. Pečeme na 180 °C 30 minut, uvolníme okraje a dopečeme na 160 °C. Můžeme podávat se šlehačkou.

Jiřina Kuchařová, Opatovice

Moravské koláče rychlé, ale dobré

500 dkg polohrubé výběrové mouky, sůl (asi 12 g soli, 1/3 prášku do pečiva, 3-4 žloutky, 4-5 lžíc oleje, 250 ml vlažného mléka, 2 polévkové lžíce cukru krystalu, droždí jako na 1 kg mouky - tj. cca 100 g (2 kostky čerstvého), 250 g ztuženého tuku nebo másla

Postup:

Do mísy dáme mouku, osolíme, přidáme prášek do pečiva, žloutky - doprostřed, na okraj mouky dáme olej, aby se dobře přimíchával. Ohřejeme mléko, dáme do něj cukr a droždí, necháme chvíli stát, až se udělá kvásek. Kvásek s mlékem přilijeme na žloutky, mícháme (mouku jen co samo spadne), postupně zpracujeme všechnu mouku a olej. Těsto nesmí být husté, ale ani řídké. Těsto dále vypracujeme až se na těstu tvoří puchýře. Ihned předěláme na vál, podsypáváme, ale málo. Těsto na valu rozválíme, na celou plochu nastrouháme celou kostku dobře vychladlého ztuženého tuku nebo másla. Těsto přeložíme jako na trubičky, znovu převálíme, přeložíme a rozválíme ještě jednou. Když je těsto správné, tak se nelepí, tuk „nevylézá“. Těsto se rozdělí na dvě poloviny, jedna se dá do ledničky, aby rychle nekynula a z druhé se dělají koláčky, podle libosti - tvarohové, makové ořechové atd., malé, větší nebo těsto můžeme natáhnout na plech a udělat s ovocem - čerstvým nebo kompotovaným a posypat drobenkou. Ihned se dává do trouby, nesmí nakynout na plechu. Pečeme na 200-250 °C do růžova.

Pozn: Vše musí být připraveno předem, potom jen svižně pracovat, ale výsledek stojí za to. Jsou výborné a pokud je nesníte, vydrží 5 dnů.

Jiřina Kuchařová, Opatovice

Svatební koláče

Těsto: 1 kg hladké mouky (T 650), sůl (20-40 dkg - nejlépe je ochutnat těsto), 5-6



žloutků, 4 dcl mléka, 3 lžice cukru krystalu, 100 g droždí (2 kostky) nebo sušené.
3 ks Stelly, 1 máslo, hrubou mouku

Postup:

Den předem si připravíme: nastrouháme 3 ks Stelly, uděláme z toho 4 hromádky, ke každé přidáme ¼ kostky másla a 2 hrsti hrubé mouky. Každou hromádku zpracujeme zvlášť a zabalíme dolobalu nebo do folie a dáme do chladna.

V kvásku z mléka, cukru a droždí rozmícháme 4 žloutky a potom přimícháváme mouku, až je těsto středně tuhé. Vypracované těsto musí dělat puchýře. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme vykynout v teplé místnosti.

Vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly, doprostřed každého dáme připravený balíček tuku, zabalíme a opatrně rozválíme. Tuk nesmí nikde vytékat. Přeložíme a necháme kynout přikryté utěrkou v teplé místnosti. Převálíme ještě 2x a po třetí již děláme koláče, jakékoliv. Velikost i nádivky mohou být všeho druhu, výborné jsou i suché s drobenkou.

Moravský koláč je s tvarohem, dobře zabalený, aby nádivka netekla ven, potřeny vajíčkem, nahoru ještě trochu povidel a na to drobenku. Na plechu necháme nakynout a pečeme na 200 - 250 °C. Můžeme cukrovat, ale ani není třeba.

Jiřina Kuchařová, Opatovice

Stará, ale osvědčená vánočka

½ kg polohrubé výběrové mouky, 5-6 žloutků, sůl, ½ prášku do pečiva, 100 g kvasnic, 4 polévkové lžice oleje, 3,5 dcl mléka, 4 lžice cukru krystal, 1 Hera nebo máslo, 100 g rozinek, 100 g mandlí

Postup:

Připravíme si kvásek z mléka, cukru a kvasnic, vylejeme na žloutky tak, aby se tam nemísilo moc mouky, tu přidáváme až potom - zatím jen polovinu, vypracujeme těsto, až je vláčné. Poté těsto vysypeme na pomoučený váh, vhněteme ¼ kg Hery nebo másla (1 kostku) a zbylou mouku přihnětáváme až máme tuhé těsto. Těsto musí být lesklé, tuhé, ale jak hedvábí, nesmí se lepit. Nakonec zapracujeme mandle a rozinky - každého asi 100 g. Možno přidat i trochu citrónové kůry.

Přikryté pod utěrkou necháme v teplé místnosti kynout asi 4 hodiny. Pokud těsto hodně kyne, můžeme přehníst.

Potom těsto rozdělíme na devět stejných dílů a pleteme vánočku. Na plech dáme ještělobal a potřeme sádlem. Nejdříve upleteme cop ze 4 pramenů. Dáme na plech, uprostřed uděláme hřbetem ruky rýhu, kterou natřeme bílkem. Ostatní potřeme rozšlehaným vajíčkem. Potom upleteme cop ze tří pramenů a uděláme jako poprvé. Nakonec jen dva prameny skrotíme do sebe a uděláme je hodně dlouhé, aby se daly podsunout na koncích. Připravíme si špejle, napícháme je do vánočky tak, aby vánočka neujela (alespoň 6 špejlí). Necháme vykynout asi 1-2

hodiny podle teploty v místnosti a dáme do vyhřáté trouby na 250 °C. Jak začne navrchu růžovět, zabalíme do alobalu a necháme na 200 °C péct 40 minut. Pokud se zdá vánočka bledá, odděláme alobal a necháme zlatovět. Upečenou nejlépe poznáme podle vytažené špejle - není na ní těsto.

Pak stačí uvařit jen čaj s rumem a dobrou chuť.

Jiřina Tomečková, Opatovice

Bramborový koláč

Těsto: 300 g vařených vychladlých brambor, 6 vajec, 200 g moučkového cukru, 150 g mletých mandlí, 50 g cukru krupice, 1 lžička pomerančové kůry, 2 lžíce pomerančového likéru, 2 lžíce krupice

Poleva: 150 g hořké čokoládové polevy, 40 g mandlových lupínků, 1 lžíce moučkového cukru, tuk na vymazání formy

Postup:

Uvařené brambory oloupeme, prolisujeme nebo nastrouháme na jemném struhadle. Z bílků se špetkou soli připravíme tuhý sníh a přidáme cukr. Žloutky s moučkovým cukrem a pomerančovou kůrou utřeme a přidáme pomerančový likér. Do krému zamícháme prolisované brambory a mandle. Nakonec zlehka vmícháme střídavě krupici a sníh. Těstem naplníme formu vymazanou tukem, pečeme ve střední části trouby 50 minut při teplotě 175 °C. Vlažný koláč vyjmeme z formy a dáme vychladnout na kuchyňskou mřížku. Za stálého míchání ve vodní lázni rozpustíme nalámané kousky čokolády na vaření se lžící oleje. Hoblinky mandlí zlehka opražíme na pánvi bez tuku spolu s moučkovým cukrem. Koláč rovnoměrně polejeme polevou a ozdobíme mandlovými hoblinkami.

ZD Partutovice

Bramborový dort

200 g vařených brambor (nejlépe varný typ BC), 30 g hrubé mouky, 200 g cukru krupice, 2 vejce, 80 oříšků, ½ balíčku prášku do pečiva, ½ citronu (šťáva i kůra), 1 sklenička rybízové marmelády na promazání

Postup:

Vejce utřeme s cukrem do husté pěny, přidáme nastrouhané vařené brambory (studené), šťávu a kůru z citronu, namleté ořechy a mouku s práškem do pečiva. Pečeme ve vymazané a vysypané dortové formě. Takto upečeme dva dortové korpusy. Dortové korpusy po upečení a vychladnutí rozkrojíme na 2 pláty. Natřeme marmeládou a korpusy slepíme. Takto složený dort potřeme marmeládou a posypeme strouhaným kokosem a ozdobíme dle vlastní fantazie. Dort lze také promazat kromě marmelády i jinou dortovou náplní.

ZD Partutovice



Bramborová bábovka

250 g vařených brambor, jemně nastrouhaných, 250 g polohrubé mouky, 1 vanilkový pudink v prášku, 150 g cukru krupice, 100 g másla, 2 vejce, 3 lžíce mléka, 1 sáček prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, nastrouhaná citronová kůra, 100 g másla, 2 vejce, 3 lžíce mléka, 1 sáček prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, nastrouhaná citrónová kůra, 100 g nalámané čokolády na vaření, tuk na vymazání formy, strouhanka na vysypání formy

Postup:

Brambory promícháme s moukou, mlékem, kypřícím a pudinkovým práškem. Vejce utřeme s oběma druhy cukru a máslem. Obě směsi spojíme, vmícháme citrónovou kůru i čokoládu. Dáme do vymazané a vysypané formy, pečeme v troubě 45-55 minut při teplotě 160-180 °C.

Vanilkový pudink můžeme nahradit čokoládovým pudinkem, těsto bude tmavší. Můžeme použít i bílou čokoládu, vznikne tak hezký kontrast.

A jak poznat, že je bábovka upečená? Vpíchneme do ní špejlí, a když na ní neulpí vlhké drobečky, máme hotovo.

ZD Partutovice

Orgasmus

Těsto: 1,5 hrnku polohrubé mouky, 1,5 hrnku cukru krupice, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, 2 lžičky sody, 1 ananasový kompot (menší) - rozmixovat i se šťávou, můžeme nahradit i jiným kompotem.

Krém: 2 pomazánková másla, 1 kupovaný pudink vanilkový v kelímku nebo uvařený pudink (½ pudinku ve 200 ml mléka), 1 lžíce cukru krupice, 1 vanilkový cukr, ořechy, čokoláda na vaření

Postup:

Ingredience na těsto zamícháme, po upečení necháme vychladnout a potřeme krémem. Nakonec posypeme sekanými ořechy a pocákáme čokoládovou polevou.

Libuše Kurfürstová, Špičky

Tvarohové knedlíky

500 g měkkého tvarohu, 250 g domácí strouhanky, 2 žloutky, 1 lžíce cukru, špetka soli, 10-12 švestek

Postup:

Z tvarohu, strouhanky, vaječného žloutku, cukru si připravíme jemné těsto, které na hladké mouce vypracujeme a vytvoříme z něj váleček. Ten rozkrájíme na stejně velké kousky, které plníme vypeckovanými švestkami, tvoříme knedlíky, a vaříme asi 10

minut ve vodě. Podáváme je sypané mákem či tvarohem, strouhaným perníkem apod. Nejlepší jsou teplé, ihned uvařené.

Libuše Kurfürstová, Špičky

Angreštový koláč

0,5 kg angreštu, 85 g moučkového cukru

Těsto: 250 g polohrubé mouky, 2,5 polévkové lžíce moučkového cukru, 175 g másla nakrájeného na malé kousky, 3 žloutky z větších vajec, našlehané s 3 polévkovými lžicemi chladné vody, 2 polévkové lžíce mléka.

Postup:

Smícháme angrešt s cukrem a necháme odstát. Rozehřejeme troubu na 200 °C. Smícháme prosátou mouku s moučkovým cukrem a přidáme kousíčky másla. Rozetřeme do hladkého těsta. Přidáme nastrouhanou citrónovou kůru, žloutky s vodou a utřeme do pevného těsta, které se nesmí lepit na stěnu mísy. Přeneseme těsto na vymoučený val a vyválíme placku. Tu rozdělíme na dvě stejné části. Jednu část vložíme do vymazané a moukou vysypané kulaté formy na dort nebo koláč. Přidáme angrešt smíchaný s cukrem a přikryjeme druhou částí těsta. Přechnívajícím okrajem těsta zapracujeme dohledka prsty uděláme jakoby lemování kolem krajů koláče. V prostředku koláče uděláme prstem díru na unikání páry a vody z ovoce. Povrch koláče potřeme mlékem a kdo chce, klidně i vejcem. Poprášíme malinko cukrem. Pečeme 30 minut, potom teplotu ztlumíme, koláč přikryjeme alobalem a pečeme dalších 20-30 minut, kdy těsto musí být lehce nahnědlé. Testujeme měkkost angreštu dírou v koláči pomocí špejle.

Markéta Barbořiková, m.barborikova@email.cz

Ójezdský kremeš

250 g hladké mouky, 1 celé vejce, 1 žloutek, 1 lžíce medu, 50 g másla 1 lžička jedlé sody

Postup:

Vše smíchat, rozdělíme na dva díly, které vyválíme natenko a dáme péct na pečící papír. Tuhost těsta záleží na řídkosti medu nebo másla, proto se musí někdy přidat mouka, někdy až 100 g - tak aby se těsto vyválelo či vytáhlo na dva plechy.

Krém I: 1 l mléka, 2 vanilkové pudinky, 4 žloutky, 4 lžíce hladké mouky

Vše smícháme, uvaříme a necháme vychladnout a pak smícháme s 250 g másla a 150 g mletého cukru. Vyšleháme, přidáme vychladlý pudink, dobře promícháme a nanese na upečený plát. Připravíme si Krém II.

Krém II: ušleháme 400 ml rostlinné šlehačky HOLÉ nebo 2 šlehačky se ztužovačem,



smícháme s 200 ml zakysané smetany nebo bílého jogurtu. Naneseme na první krém, rozetřeme a přikryjeme druhým plátem. Necháme zaležet aspoň 5-6 hodin, nejlépe přes noc.

Alena Veličková, Horní Újezd

Nebe v hubě aneb medovník s ořechy

500 g hladké mouky, 200 g cukru, 200 g másla, 2 celá vejce, 2 lžíce mléka, 2 lžičky jedlé sody

Postup:

Vypracujeme těsto a rozdělíme na dva díly, vyválíme placky. Jednu dáme péct ihned na pečící papír (cca 150 - 200 °C).

Nádivka: Na velkou pánev dáme 120 g másla a 80 g cukru, 30 dkg nahrubo nasekaných ořechů a 3 lžíce medu - necháme zkaramelizovat a ještě horké natíráme na druhou neupečenou placku. Dáme péct.

Krém: 2 dcl mléka, 2 lžíce hladké mouky svaříme. Po vychládnutí zašleháme 1 máslo, 40% g cukru a 1 vanilkový cukr. Po vychládnutí upečených placek natřeme krém na placku bez ořechu a přikryjeme plackou s ořechy a dáme zaležet. Ke krájení i mlsání je nejvhodnější na druhý den.

Alena Veličková, Horní Újezd

Kobližky z tvarohu

1 kostka tvarohu, 200 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 4 celá vejce

Všechny suroviny smícháme a uděláme těsto. Vytvarujeme kobližky a smažíme v rozpáleném oleji, ještě teplé obalujeme ve vanilkovém cukru.

Liběna Hrešková, Rouské

Šlehačková pochoutka

1 šlehačka, 1 100% tuk (250g) - Iva, Omega, 300 g hladké mouky

Uděláme těsto a vykrajujeme tvary, pečeme na 180 stupňů a ještě teplé obalujeme ve vanilkovém cukru.

Liběna Hrešková, Rouské

Těsto na několik druhů cukroví

500 g mletých ořechů, 1000 g hladké mouky, 4 vejce, 500 g moučkového cukru,

500 g másla, 2 lžičky prášku do pečiva, 4 lžíce mléka

Postup:

Uděláme těsto a můžeme vykrajovat různé tvary, dělat tyčinky, kolečka, přes mlýnek rohlíčky. Po upečení spojíme marmeládou nebo krémem. Nebo např. rohlíčky můžeme nechat jen pocukrované.

Liběna Hrešková, Rouské

Jablečné pohlazení

Jablko oloupeme a vykrojíme jádřinec tak, aby v jablku zůstala díra, kterou vyplníme jádrem vlašského ořechu, marmeládou a na vrch dáme opět jádro vlašského ořechu. Na jednu osobu jedno jablko. Takto naplněná jablka vložíme do kastrolku, na 5-6 jablek dáme 1 celé máslo a posypeme pomletými vlašskými ořechy, dáme do trouby péct tak na 20 minut a pečeme při 180 °C. Mezi pečením si uděláme vanilkový pudink. Upečené jablko dáme na talíř a přelijeme vanilkovým pudinkem, pudink můžeme posypat ovocem, čokoládou, kakaem a přelijeme máslem z upečených jablek. Tento recept se v naší rodině dědí a je teď na podzim velmi oblíbený a sytý.

Liběna Hrešková, Rouské

Dýňové muffiny

200 g cukru, 4 vejce, 2 špetky soli, šťáva a kůra z ½ citrónu, špetka mleté skořice, 200 g dýňové dužiny, 120 g loupáných nastrouhaných mandlí, 100 g hladké mouky, 1 lžička kypřícího prášku

Postup:

Troubu zahřejeme na 180 °C. Cukr, vejce a sůl ušleháme na hustý napěněný krém. Přimícháme koření, citrónovou šťávu a kůru. Dýni nastrouháme nahrubo. Dýni a mandle vmícháme do pěny. Mouku prosijeme s kypřícím práškem a vmícháme do hmoty. Naplníme košíky na muffiny. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Iveta Seidlová, Horní Újezd

Cuketový koláč s ořechy a kokosem

40 dkg nastrouhané cukety, 25 dkg kokosu, 15 dkg pomletých ořechů, 35 dkg polohrubé mouky, 1,5 prášku na pečení, ½ lžičky jedlé sody, 1 lžíce kaka, 1 lžička skořice, 3 vejce, 2 dcl oleje, 1 dcl mléka, špetka soli

Postup:

Všechny přísady smícháme a dáme péct na vysypaný a vymazaný plech do středně vyhřáté trouby. Možno potřít marmeládou a nahoru polevu čokoládovou nebo



citrónovou.

Alena Veličková, Horní Újezd

Dýňový koláč

4 ks vejce, 3 dcl oleje, 50 dkg mletého cukru, 60 dkg polohrubé výb. mouky, 60 dkg dýně (cuket), 1 prášek do pečiva, hrst nasekaných ořechů, 50 dkg nasekané hořké čokolády

Postup:

Vše smícháme, dáme péct do trouby na vymazaný plech či do bábovkové formy.

Zuzana Mašláňová, Horní Újezd

Cuketový koláč s rumem

35 dkg polohrubé mouky smícháme s 35 dkg nahrubo nastrouhané cukety, ze které jsme vymačkali vodu. Přidáme 1 prášek do pečiva, 2 lžičce kakaa, 17 dkg cukru písek a citrónovou kůru z 1 citrónu. Směs zalijeme 30 ml mléka s rozšlehanými 2 vejci, 100 ml oleje a 4 lžicemi rumu.

Postup:

Těsto promícháme a nalijeme na vyšší vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Při 180 °C pečeme cca 40 min. Po vychládnutí možno pocukrovat moučkovým cukrem s vanilkou.

Eva Hradílková, Horní Újezd

Koláč z cukety (dýně) s jablky

20 dkg nahrubo nastrouhané cukety či dýně, 10 dkg cukru, 15 dkg polohrubé mouky, 0,5 sáčku prášku do pečiva, 0,5 dcl oleje, 1 vejce, jablka a drobenka: hrubé mouky, cukru a másla

Postup:

Kromě jablek vše smícháme a vypracujeme těsto. Připravenou drobenku z másla, hrubé mouky, cukru moučky nasypeme do dortové formy - pokud není silikonová nebo teflonová je nutno vymazat, na ni nastrouháme jablka, které posypeme van. cukrem a na jablka nalijeme těsto, které rovnoměrně rozetřeme a nahoru opět nastrouhaná nebo na plátky nakrájená jablka s vanilkou a skořicí. Pečeme cca 30 min.

Vladimira Matyášová, Horní Újezd

Tvarohovka

400 g polohrubé mouky, 3 lžíce kakaa, 1 prášek do pečiva, 250 g Hery, 4 lžíce mléka, 4 vejce, 500 g tvarohu, 150 g moučkového cukru

Postup:

Mouku, kakao, Heru, prášek do pečiva a mléko zpracujeme v těsto, rozdělíme jej na dvě stejné části a dáme ztuhnout do mrazáku (cca 1 hod.). Umícháme tvaroh, 4 žloutky, moučkový cukr a přidáme sníh ze 4 bílků. Jednu část ztuhlého těsta nastrouháme nahrubo na moukou vyspaný plech, potřeme náplní, na náplň nastrouháme druhou část ztuhlého těsta. Pečeme 40 min. při 170 °C.

Marie Krausová, Opatovice

Řezy nebo dort

4 žloutky a 20 dkg cukru utřeme. Do utřených žloutků zamícháme uvařenou směs z 5 lžic vody, 8 dkg cukru krystal, 5 dkg másla a 1 lžíce kakaa. Tato horká směs se do utřených žloutků přilévá za stálého míchání. Dále přidáme 5 dkg namletých ořechů, 15 dkg polohrubé mouky, ½ balíčku prášku do pečiva a nakonec sníh ze 4 bílků.

Pečeme na pečicím papíru nebo vymazaném a moukou (kokosem) vyspaném plechu, případně v dortové formě. Upečené můžeme polít čokoládovou polevou (citrónovou polevou, pocukrovat nebo polít krémem - dle chuti), dort můžeme dozdobit dle příležitosti.

Marie Černocká, Opatovice

Řezy – jablečné (tvarohové)

30 dkg hladké mouky, 1/8 l mléka, 10 dkg tuku, 10 dkg cukru moučka, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, jablka (tvaroh)

Postup:

Umícháme tuk, cukr, vejce, mléko a trochu mouky. Prášek do pečiva promícháme se zbytkem mouky a postupně zapracujeme do těsta. Těsto přendáme na vál a rozdělíme na 2 poloviny. 1 polovinu vyválíme a dáme na vymazaný plech (bez mouky), přidáme nastrouhaná jablka (tvaroh) a přikryjeme vyválenou 2. polovinou těsta. Dáme péct.

Marie Černocká, Opatovice



Grilovaná jablka s medem

6 velkých jablek, 1 l červeného vína, 1 balíček koření na svařené víno, 6 polévkových lžic medu, 300 g měkkého tvarohu, 1 lžice cukru moučka, 1 citron, 1 šlehačka, med na potřetí

Postup:

Víno s kořením a medem svaříme a necháme vychladnout. Poté do něj vložíme marinovat napůl rozkrojená, slupky a jádřince zbavená jablka. Necháme je marinovat nejméně 2 hodiny, lépe však například přes noc do druhého dne. Potom je vytáhneme, necháme okapat a grilujeme na suché pánvi po obou stranách mírně dozlatova. Poté vnitřní strany půlek potřeme medem a uložíme na dezertní talíře vydlabanou částí vzhůru. Do důlků vymazaných medem navršíme kopeček tvarohu smíchaný s cukrem a strouhanou citrónovou kůrou. Nakonec dozdobíme šlehačkou, kterou přelijeme omáčkou, jež jsme si předem připravili ze scezeného ochuceného vína z marinády a uvařenou za stálého míchání na mírném ohni do zhoustnutí. Jako přízdobu můžeme použít lístky meduňky nebo máty či kousek celé skořice.

Klára a Kristýna Lukáčovy, Hranice

Medovo-ořechové řezy

Těsto: 1/2 kg hladké mouky, 20 dkg cukru krupice, 20 dkg Hery, 2 vejce, 2 polévkové lžice medu, 2 kávové lžičky jedlé sody rozpuštěné ve 2 lžičkách mléka

Postup:

Vše smícháme v těsto a rozdělíme na 2 díly. Rozválíme na plech a upečeme v horké troubě.

Ozdoba: Na druhou placku rozprostřeme před upečením hmotu: na pánvičce upražíme dozlatova 30 dkg nahrubo nasekaných vlašských ořechů, 8 dkg mletého cukru, 12 dkg másla 3 polévkové lžice medu

Náplň: 1 máslo umícháme s 10 dkg mletého cukru, předem uvařenou a vychladlou kaší z 1/2 litru mléka a 2 vanilkových pudinků, nakonec přidáme 3 lžice rumu.

Řez se lépe krájí mírně zamražený.

Alena Jestřebská, Běloutín

Staročeský medovník

250 g cukru moučky, 50 g másla, 1 vrchovatou lžící medu, 1 vejce, lžičku jedlé sody, 250 g hladké mouky

Náplň: 250 ml mléka, 2 lžice hladké mouky, 100 g cukru krupice, 100 g másla, švestková povidla, hrubě namleté lískové ořechy, trošku tuzemského rumu

Postup:

V kovové misce nebo v kotlíku v horké vodní lázni nejprve ušleháme moučkový cukr s máslem a medem, hned přidáme ještě vejce. Když všechno vytvoří bílou hustou pěnu, vmícháme hladkou mouku, do níž jsme rozmíchali 1 lžičku jedlé sody.

Vzniklé těsto se hned ještě teplé zpracovává. Na hodně pomoučeném válu z něho vyválíme placku. Z ní pak dortovým ráfem vykrojíme kruh a ten dáme na plech s pečicím papírem a hned s ním do trouby. Ta musí být předem vyhřátá. Placka se peče krátce, dozlatova při 165 až 170 °C. Upečené placky necháme rozložené vychladnout. Výborný recept na medovník jsem doplnila o máslový krém z moučné kaše.

Krém: do ¼ l studeného mléka vmícháme 2 polévkové lžice hladké mouky a pískový cukr. Za stálého míchání rozvaříme na kaši. Tu mícháme do zchladnutí na pokojovou teplotu a nakonec do ní zašleháme změkklé máslo.

Placky pokapeme trochou tuzemského rumu. Střídavě je natíráme povidly a krémem a lepíme na sebe. Krémem nakonec omažeme celý dort a důkladně obsypeme sekanými oříšky.

Dominika Janů, Hranice

Medová roláda

Piškot: Vyšleháme 10dkg mletého cukru se 4 žloutky, zvlášť smícháme 10 dkg tekutého medu, 12 dkg hladké mouky, ½ lžičky sody. Přidáme k ušlehanému cukru se žloutky a přidáme sníh ze 4 bílků.

Upečeme a smotáme za studena.

Krém: Ze 3 dkg másla, 3 dkg hladké mouky uděláme zasmažku, kterou zalijeme 1/4 litrem mléka.

Vyšleháme 10 dkg másla s 10 dkg cukru a přidáme zasmažku.

Krém natřeme na vychladlý piškot a smotáme.

Kateřina Pavelková, Hranice

Medovník-řezy

Do kastrolku nalijeme vodu a postavíme na něj misku tak, aby se nedotýkala hladiny. Vodu přivedeme k varu.

Do misky dáme 125 g Hery, 125 g másla, potom do ní postupně rozklepneme 3 vejce. Postupně přidáme 3 lžice (tmavého medu), 300 g krupicového cukru, 400 g hladké mouky 00 extra, 1 lžičku jedlé sody

Těsto mícháme vařečkou přibližně 10 minut, dokud nebude mít zlatavou barvu.



Z těsta upečeme 4 pláty velké jako plech v předehřáté troubě při 170 °C, v horkovzdušné při 150 °C, dozlatova asi 7-10 minut. Po upečení okrajíme na stejné obdélníky.

Posýpka: odřezky rozemneme na drobečky na posypání

Krém: Vyšleháme dohladka 1 slazené kondenzované mléko, 300 g másla, šleháme asi 10 minut

Na první plát rozetřeme krém, přiklopíme druhým plátem, opět namažeme krémem atd. Na závěr potřeme celý řez i po obvodu krémem a poprášíme připravenou posýpkou.

Pokud budeme dělat kulatý medovník, těsto rozdělíme na 6 dílů.

Na plech natáhneme pečící papír a obkreslíme na něj dno dortové formy, do předkresleného kruhu rozetřeme těsto v co nejtenčí vrstvě, mělo by kružnici přesahovat asi o 1 cm, pečeme v předehřáté troubě asi 7-10 minut. Na upečené placky položíme kruh z odnímatelné dortové formy a vykrojíme, odřezky z plátů těsta nevyhazujeme - opět využijeme jako posýpku.

Necháme odležet min 2 hodiny v ledničce (nejlépe dva dny) - pláty těsta změknou a dort bude krásně vláčný.

Jitka Juráňová, Skalička

Medovo-ořechová roláda

100 g polohrubé mouky, 3 vejce, 80 g tekutého medu, 50 g cukru krystal, 80 g mletých vlašských ořechů, 2 lžičky strouhané citrónové kůry, 1 čokoládovou polevu

Náplň: 120 g tekutého medu, 60 g másla, 120 g mletých vlašských ořechů, 0,5 dcl mléka, ½ balíčku vanilkového cukru, Meruňkovou marmeládu na potření

Postup:

Vejce, med, cukr a citrónovou kůru ušleháme do pěny. Přimícháme mouku, mleté ořechy a vypracujeme těsto, které potom rozetřete na plech vyložený pečícím papírem a upečte dozlatova.

Teplé těsto vyklopíme na čistou utěrku a papír sejmeme. Těsto i s utěrkou ihned srolujeme do rolády. Necháme asi minutu stát, roládu rozbalíme, utěrku odstraníme a těsto opět zavineme.

Mleté ořechy na náplň spaříme horkým mlékem, přidáme med, máslo, vanilkový cukr a dobře ušleháme. Roládu naplníme krémem, zavineme, potřeme teplou meruňkovou marmeládou a polijeme čokoládovou polevou.

Martina Vašínková, ZŠ Struhlovsko

Perníčky

50 dkg hladké mouky, 15 dkg cukru moučky, 5 dkg másla nebo jiný tuk, 10 dkg vlažného medu, 2 vejce, 2 a ½ lžičky jedlé sody, polévkovou lžící medu, citrónovou kůru, trochu vanilkového cukru, potlučené koření: anýz, fenykl, hřebíček, badyán, skořice (perníkové koření), čokoládová poleva, mandle, barevný led

Postup:

Uděláme těsto, necháme přes noc v igelitovém sáčku odpočinout. Rozválíme 3-5 mm, vykrajujeme na vymazaný plech. Upečené potřeme rozšlehaným vejcem, zdobíme barevným ledem nebo potřeme čokoládovou polevou a ozdobíme oloupanou mandlí.

Martina Vašínková, ZŠ Struhlovsko

Medové trubičky I.

Těsto: 25 dkg hladké mouky, 20 dkg cukru, 15 dkg medu, 3 žloutky, 2 lžice mléka, na špičku nože jedlé sody

Krém: 1/8 l silné instantní kávy, 1 žloutek, 1 lžice solamylu, 3 lžice cukru
Krém uvaříme a zašleháme 20 dkg másla s uvařeným bešamelem.

Postup:

Vyválíme těsto na tenko a vykrajujeme kolečka asi 5 cm, prudce upečeme na 180 °C na pečícím papíře. Upečené stočíme přes vařečku nebo malé trubičky. Necháme asi 1 týden odležet, pak naplníme krémem a konce namočíme v čokoládě.

Irena Schiftnerová, Olšovec

Medové trubičky II.

34 dkg hladké mouky, 27 dkg moučkového cukru, 8 dkg medu, 2 vejce, ½ lžičky jedlé sody

Postup:

Vypracujeme těsto, necháme 2 hodiny odpočinout. Vyválíme plát a vykrajujeme kolečky. Po upečení teplé stočíme na vařečku. Plníme krémem a konce namáčíme do čokolády.

Krém: 1 dcl mléka, 7,5 dkg cukru krupice, 3 žloutky, 1 dkg škrobové moučky, 12 dkg másla, vanilkový cukr

Postup:

V míse utřeme cukr, vanilkový cukr, žloutky a škrobovou moučku do pěny. Přilijeme mléko za stálého míchání. Vaříme až směs zhoustne 2-3 minuty. Utržeme máslo



a postupně přimícháme vychladlý krém. Hotové necháme ztuhnout a vyšleháme metlou.

Eva Čadová, Olšovec

Medové trubičky III.

30 dkg hladké mouky, 27 dkg cukru moučka, ½ lžičky jedlé sody, 2 vejce, 8 dkg medu

Postup:

Vypracujeme hladké těsto, které necháme v chladničce asi 2 hodiny odležet. Těsto rozválíme na tenký plát a vykrajujeme kolečka o průměru 6 cm.

Pečeme na 180°C asi 8 minut. Ještě horké stočíme na vařečce do trubiček. Konce trubiček namáčíme do čokolády a plníme máslovým krémem.

Krém: 20 dkg másla, 14 dkg cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 1 lžíce rumu,

Barbora Hájková, Partutovice

Medové perníčky

40 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru moučka, 10 dkg mletých ořechů, 2 celá vejce, 4 lžíce medu, kávová lžička jedlé sody, 10 dkg tuku, citrónová kůra, 1 badyán, 4 hřebíčky, špetka skořice

Postup:

Těsto zpracujeme a ihned vykrajujeme kolečka, která pečeme na 150°C. Po vychladnutí slepujeme povídky a poléváme čokoládovou polevou, zdobíme mandlemi, ořechy, koupennými ozdobami.

Poleva: 10 dkg másla, 200 g čokolády na vaření

Rozpustíme ve vodní lázni.

Můžeme polévat i citrónovou polevou: 30 dkg cukru moučky přelijeme asi 0,5 dcl vařící vody, šťávu z ½ citrónu. Dle potřeby zředíme.

Alena Šnejdrová, Olšovec

Medové řezy s tvarohem

25 dkg hladké mouky, 5 dkg cukru moučka, 7 dkg Hery, 1 vejce, 6 vrchovatých lžic medu, 2 lžičky jedlé sody, marmeláda

Postup:

Heru rozpustíme, přidáme ostatní suroviny a uděláme těsto. Rozdělíme na dva díly

a každý díl rozetřeme na plechu s pečicím papírem. Pečeme na 180° C.

Vychladlé placky oddělíme od papíru. Jednu placku potřeme marmeládou a rozetřeme na ni krém č. 1.

Krém č. 1: ½ l mléka, 2 vanilkové pudinky (uvařit), 15 dkg másla, podle chuti cukr a rum

Vychladlý pudink zašleháme do másla a rozetřeme na placky. Nato natřeme krém č. 2.

Krém č. 2: ½ kg tvarohu ve vaničce (tučného), 15 dkg zakysané smetany, 1 vanilkový cukr, 1 želatinový ztužovač za studena

Smícháme všechny suroviny, osladíme dle chuti, natřeme na krém č. 1. Přiklopíme druhou placku a trochu přimáčkneme. Necháme ztuhnout v lednici a můžeme přizdobit čokoládou.

Veronika Bittalová, Partutovice

Medovo – rumové kuličky

15 dkg strouhané čokolády, 15 dkg ořechů, 15 dkg rozinek, 5 dkg cukr moučka, 5 dkg medu, 2 dcl rumu, 1 vanilkový cukr, piškoty dle potřeby, kokos na obalení

Postup:

Rozinky nasekáme a namočíme v rumu, přidáme ostatní suroviny a děláme kuličky, které obalujeme v kokosu.

Dalina Machálková, Partutovice

Medový řez

20 dkg cukru, 5 dkg másla, 2 vejce, 2 lžičky kakaa, 2 lžíce tekutého medu, 1 lžička vody

Postup:

Vaříme nad parou 5 minut. Od rozpuštění všech přísad stále mícháme. Pak přidáme 500 dkg hladké mouky, zamícháme a rozdělíme na 3 díly, které postupně vyválíme na pečicí papír a v horké troubě každý plát postupně upečeme. Vychladlé postříkáme rumem a naplníme krémem. Nahoru nalijeme čokoládovou polevu.

Krém: 20 dkg másla, 20 dkg cukru, ½ l mléka, 3 lžíce hladké mouky

Uvaříme a necháme vychladit a zašleháme do másla s cukrem.

Věra Miková, Partutovice



Vosí hnízda

Připravíme si kynuté těsto:

1 kg mouky (může být napůl hladká a polohrubá), 15-20 dkg rozpuštěného vlažného tuku, 2 vejce, ½ lžičky soli, kvasnice, mléko dle potřeby - cca ¾ - 1 l mléka, 7 dkg cukru krupice, dále práškové kakao, krupicový cukr, tuk (Hera, Stella, sádlo)

Postup:

Připravíme si kvásek z kvasnic, mléka, cukru. Zaděláme těsto, dobře vymícháme a po nakynutí ještě jednou důkladně promícháme. Těsto nesmí být ani moc řídké ani husté.

Z těsta si oddělíme na pomoučený vál asi čtvrtinu, rozválíme na placku silnou ½ cm. Rozpustíme si tuk, kterým důkladně pomazeme rozválenou placku, kterou dále posypeme práškovým kakaem a krupicovým cukrem. Placku smotáme na váleček, odkrajujeme kousky o velikosti cca 2-3 cm, v řezu vždy v jedné straně zaděláme prsty tak, aby kakao s tukem nevytíkal a touto zadělanou stranou položíme na vymazaný plech. Takto to uděláme z celého těsta. Pečeme na 220 °C.

Po upečení potřeme sladkou smetanou.

Marcela Tomášová, Všechnovice

Tvarohový dort

½ kg tvarohu, 2 lžičky želatiny, ½ l mléka, sklenice cukru, 3 žloutky, 1 Hera, 1 vanilkový cukr, balíček piškotů, čerstvé, mražené nebo kompotované ovoce

Postup:

Želatinu namočíme do šálku studeného mléka na 2 hodiny. Pak zbytek mléka ohřejeme, teplé vlejeme do mixéru, přidáme želatinu, žloutky cukr a mixujeme. Přidáme vychladlý rozpuštěný tuk, van. cukr, tvaroh a rozšleháme na řidší hmotu. Do dortové formy nalijeme trochu hmoty, poklademe piškoty, zakapeme je trochu šťávou z ovoce, poklademe ovoce a vlejeme zbylou část hmoty (můžeme přibarvit kakaem). Necháme vytuhnout.

Marie Lesáková, Býškovice

Buchta z pomazánkového másla

Těsto: 1 pomazánkové máslo, 20 dkg mletého cukru, 20 dkg polohrubé mouky, 5 celých vajec, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem a pomazánkovým máslem, postupně vmícháme mouku s práškem do pečiva a lehce zamícháme sníh z bílků. Nalejeme do vymazané

a hrubou moukou nebo strouhankou vysypané bábovkové formy. Do části těsta můžeme přidat ořechy, kakao nebo kokos. Pečeme na 200 °C.

Romana Lesáková, Býškovice

Kefirový řez

Těsto: 30 dkg mletého cukru, 1 lžice kakaa, 1 hořčicová sklenka oleje, 35 dkg hladké mouky, 1 lžice jedlé sody, 1 vejce, 1 kefír, citrónová kůra, vymazaný a vysypaný plech

Postup:

Všechny suroviny smícháme, vylejeme na plech a pečeme na 200 °C. Po upečení můžeme lehce potřít marmeládou a posypat kokosem.

Romana Lesáková, Býškovice

Nedělní jablekový dort

20 dkg mletého cukru, 4 vejce, 18 dkg jablek, 10 dkg ořechů, polévková lžice dětské krupice, ½ prášku do pečiva, citrónová kůra, lžice kakaa

Postup:

Cukr a žloutky třeme do pěny, přidáme strouhané (vymačkané) jablka, mleté ořechy, krupici, prášek do pečiva, citrónovou kůru, vmícháme sníh ze 4 bílků. Chceme-li těsto hnědé, přidáme ještě před vmícháním sněhu lžici kakaa. Pečeme ve vymazané a moukou vysypané dortové formě nebo na plechu, ve středně vyhřáté troubě asi ¾ hodiny.

Božena Labancová, Hranice

„Zmizík“ – koláč s jableky a krémem

1 balíček listového těsta (50 dkg), 80 dkg jablek, 1 kelímek zakysané smetany, 4 vejce, 7 dkg cukru, skořice

Postup:

Z těsta vyválíme placku, pokryjeme dno dortové (koláčové) formy, pečlivě zarovnáme vyšší okraje - propícháme. Naskládáme silnější plátky jablek, poprášíme skořicí a zalijeme smetanou se 4 vejci. Pečeme v přehřáté troubě 40 minut, podáváme horký.

Sylvie Kristková, Hranice



Dětský závin s jablky, tvarohem a piškoty

1 balíček listového těsta (500 g), ½ kg měkkého tvarohu, 1 balíček dětských piškotů, ¾ kg jablek, 1 vejce, 1 balíček rozinek, cukr podle chuti, trošku mleté skořice

Postup:

Nejprve připravíme nádivky: do tvarohu zamícháme vejce, cukr a rozinky. Oloupaná jablka nastrouháme na hrubém struhadle a ochutíme cukrem, skořicí a rozinkami.

Listové těsto rozdělíme na dvě části. Jednu část rozválíme, přeneseme na plech vypláchnutý studenou vodou, případně dáme papír na pečení. Těsto potřeme tvarohovou nádivkou, na tvarohovou nádivku naskládáme dětské piškoty jeden vedle druhého, na piškoty navršíme jablekovou nádivku. Celé ukončíme druhou částí rozváleného listového těsta. Potřeme rozpuštěným máslem a dáme péci do hodně vyhřáté trouby - 200 °C. Po upečení pocukrujeme.

Josefa Koutná, Hranice

Jablečný dort

1 hrnek polohrubé mouky, ½ hrnku hrubé mouky, ½ hrnku dětské krupice, 1 hrnek cukru krupice, citrónová kůra, vanilkový cukr, mleté ořechy, rozinky, špetka skořice, 4-5 středních jablek nahrubo nastrouhaných, větší polovina másla

Postup:

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Smícháme mouku, krupici a cukr písek, rozdělíme na tři díly. Jeden díl vysypeme do dortové formy, poklademe nastrouhanými jablky, posypeme vanilkovým cukrem, skořicí, citrónovou kůrou, ořechy a rozinkami. Posypeme druhým dílem směsi z mouky a cukru, další vrstvou jablek a předcházejícími ingrediencemi, na to posypeme poslední díl mouky a cukru a obložíme plátky másla. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi ¾ hodiny. Podáváme chladné a ozdobené šlehačkou.

Štrúdl „Mimořádných zásluh“

40 dkg hladké mouky, 1 Hera (Smetol), 1 kelímek bílého jogurtu, 1 prášek do pečiva

Vše zpracovat v těsto, vyválet na tenko, nastrouhat na to jablka, posypat skořicí, cukrem, jemnou strouhankou - možno přidat mleté ořechy, rozinky, trošku zakápnout rumem. Všechno smotat, upéct. Nejíst horké, nechat vychladnout.

Manž. Kutí, Valšovice

Jablkové pirohy

250 g tuku (Hera, Smetol, lahůdková Lukana), 250 g tvarohu, 30 dkg hladké mouky, 1 vejce, špetka soli

Postup:

Vše na vále zpracujeme v těsto, rozválíme a rádlem nakrájíme na čtverečky (asi 7 x 7 cm). Čtverečky poklademe kousky jablek namočených ve skořicovém cukru, přeložíme do tvaru trojúhelníku, okraje přitiskneme a klademe na plech. Pečeme v horké troubě 230-250 °C. Upečené obalíme v cukru.

Jarmila Kutějová, Lázy

Šťavnatý jablečný koláč s tvarohem

1 citrón, 125 g másla, 250 g hladké mouky, 175 g cukru, 4 vejce, 1 vanilkový pudink, 250 g tvarohu, 200 g zakysané smetany, 30 g pistácií nebo ořechů, 50 g jablečného džemu (může být i z jiného ovoce)

Postup:

Z másla, mouky, 75 g cukru, 1 vejce a citrónové kůry uhněteme těsto, zabalíme do fólie a na 30 minut uložíme do chladničky. Oloupaná, jádřinců zbavená, na plátky pokrájená jablka pokapeme citrónem. Smícháme tvaroh, 3 vejce, smetanu a vanilkový pudink. Do směsi opatrně vmícháme nakrájená jablka. Rozpálíme troubu na 180 °C. Tukem vymazanou dortovou formu naplníme 2/3 těsta. Ze zbytku utvoříme koláče, prsty pevně přimáčkneme ke korpusu, navrstvíme tvaroh s jablky a uhladíme. Pečeme asi 60 minut, na posledních 15 minut můžeme přikrýt alobalem. Vychladlý koláč potřeme ohřátým džemem a posypeme pistáciemi.

Domov důchodců Hranice

Bramborový – jablečný závin

30 dkg hrubé mouky, 30 dkg vařených brambor, 20 dkg sádla, 2 dkg kvasnic (nebo 2 prášky do pečiva), mléko (jen v případě, že se dávají kvasnice), sůl, jablka, 10 dkg rozinek, sekané ořechy, 14 dkg cukru, vanilkový cukr, skořice

Postup:

Mouka, postrouhané brambory, sádlo, na špičku nože sůl, kvasnice se 2 lžicemi mléka, udělá se těsto a nechá se hodinu kynout. Vykytnuté se rozválí na 2 záviny, dají se nastrohaná jablka, rozinky (mohou být i nasekané ořechy), skořice, cukr i vanilkový cukr, stočí se závin, povrch potřeme vajíčkem. Když se dává prášek do pečiva, těsto po zpracování necháme jen chvíli odpočinout a hned můžeme dělat závin.

Marie Michálková, Olšovec



Jablkový koláč s kokosovou polevou

Těsto: 30 dkg polohrubé mouky, 1 lžička kypřicího prášku, 2 vejce, 15 dkg tuku, 10 dkg mletého cukru, 5 lžic mléka

Nádivka: 5 ks větších na plátky nastrouhaných jablek podušených na kousku másla

Poleva: Rozehřát 2 lžíce másla, 4 lžíce cukru, vmícháme 12 dkg kokosu, 1 vejce a sejmeme z ohně.

Těsto dáme upéct dožluta, poklademe jablky, polevou a dopečeme. Namřížkujeme čokoládovou polevou.

Jana Sobotková, Hranice

Jablkový perník

15 dkg másla, 2 vejce, 30 dkg mletého cukru třeme do pěny a přidáme 40 dkg polohrubé mouky, 40 dkg nastrouhaných jablek (bez šťávy) s trochou skořice, zakapané citrónem a může i s trochou cukru a 1 balíček perníkového prášku

Vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech s vyšším okrajem. Vychladlé polijeme čokoládovou nebo citrónovou polevou.

Tatána Hrubá, Drahotuše

Mokrý pes

60 dkg jablek, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový pudink, 7 dkg cukru, šťáva z půlky pomeranče, 4 lžíce rumu, 1 dcl vody, 1 dcl mléka

Postup:

Jablka nakrájíme na kostičky, přidáme cukr, vodu, pomerančovou šťávu a dusíme, až změknou. V mléce rozmícháme pudink, přilijeme do podušených jablek a necháme přejít varem. Takto připravenou hmotu vrstvíme do formy, kterou jsme vyložili dětskými piškoty. Necháme vychladnout a tuhé krájíme na porce a zdobíme šlehačkou.

Božena Lesáková, Býškovice

Mrkvové řezy plněné jablky

20 dkg hladké mouky, 20 dkg polohrubé mouky, 25 dkg tuku (Smetol, Hera, Lukana) 40 dkg nastrouhané mrkve, špetka soli a zpracujeme v těsto, rozdělíme na dvě části

Postup:

Větší část rozděláme na dno plechu, poklademe nahrubo nakrájenými a předem podušenými jablky, posypeme ořechy, skořicí, trochou cukru, přikryjeme druhou

části těsta a pečeme do růžova. Vychladlé krájíme na řezy.

Tatána Hrubá, Drahotuše

Jablečné řezy

560 g polohrubé mouky, 180 g mletého cukru, 250 g másla nebo Hery, ½ prášku do pečiva, 5 žloutků

Vše zpracujeme a 1/3 těsta dáme do mrazničky.

Náplň: 5-6 jablek, ořechy, kokos, rozinky, sníh z 5 bílků a 100 g cukru.

Jablka nastrouháme, přidáme skořici, sekané ořechy, kokos, rozinky (co dům dá). Na dno plechu rozděláme 2/3 těsta, posypeme jablečnou směsí. Na jablka rozetřeme ušlehaný sníh s 10 dkg cukru. Zbytek těsta z mrazáku nastrouháme na sníh a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Iveta Hejlová, Hranice

Mňamkový jablíčkový řez

75 dkg strouhaných jablek, 2 kávové lžičky skořice, 2 kávové lžičky kakaa, rozinky (mohou být namočené i v rumu), 15 dkg másla, 24 dkg mletého cukru, 25 dkg hrubé mouky, 2 vanilkové cukry, 4 vajíčka, 1 prášek do pečiva, čokolády na vaření na závěrečné polívání

Postup:

Nastrouháme jablíčka, smícháme se skořicí, kakaem a rozinkami, necháme asi půl hodiny v míse a mezitím si utřeme z másla, cukru, vanilkového cukru a 4 žloutků směs. Vše smícháme s moukou, práškem do pečiva a na závěr opatrně vmícháme sníh ze 4 bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a strouhankou vysypaný vyšší plech a pečeme 45 minut. Po vychladnutí vykrajujeme čtverce, které poléváme čokoládou.

Lenka Kopřivová, Hranice

Babiččiny zázračné řezy

6 vajec, 30 dkg mletého cukru, 20 dkg hrubé mouky, 20 dkg ořechů, 1 vanilkový cukr, ½ balíčku prášku do pečiva, 10 lžic studené vody

Postup:

Žloutky, mletý cukr a vanilkový cukr šleháme a po lžících přidáváme studenou vodu. Pak zamícháme ořechy a mouku s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme tuhý sníh z 6 bílků. Plech vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Těsto



rozetřeme na plech a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Vychladlý korpus na plechu pokapeme ovocnou šťávou nebo sirupem, potřeme krémem a polijeme kakaovou polevou. Po ztuhnutí krájíme libovolné řezy.

Krém: 25 dkg másla, 3 lžice mletého cukru, 1 vanilkový pudink, 1/4 l mléka

Máslo třeme s cukrem a mícháme vychladlý vanilkový pudink uvařený ve 1/4 l mléka.

Poleva: 5 dkg kakaa, 20 dkg mletého cukru, 12,5 dkg másla nebo tuku (Iva, Omega), 3 lžice vody.

Suroviny za stálého míchání rozpustíme, ale nevaříme.

Jana Černá, Střítež nad Ludinou

Tvarohové šátečky s ořechovou nádivkou

25 dkg tvarohu, 25 dkg tuku (Hera), 25 dkg hladké mouky

Postup:

Uděláme těsto, necháme chvíli odpočinout. Pak vyválíme, nakrájíme čtverečky (kolečka, obdélníčky). Naplníme nádivkou, kraje spojíme a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v horké troubě, upečené pocukrujeme.

Nádivka: Pomleté ořechy spaříme vařícím mlékem, podle chuti přidáme cukr a trochu rumu. Vzniklá kaše musí být hustá.

Lenka Schiftnerová, Olšovec

Boženčiny ořechové šátečky

Těsto: 1 hera, 3 sýry Apetito (měkké obdélníčky), 30 dkg hladké mouky

Náplň: 20 dkg vlašských ořechů spaříme mlékem, přidáme cukr podle chuti a 5 dkg postrouhaných dětských piškotů, trochu rumu až vznikne hustá kaše.

Suroviny na těsto smícháme v míse, necháme 24 hodin uležet v lednici, potom rozválíme na tenkou placku, pokrájíme na čtverečky, které plníme nádivkou a slepíme do tvaru šátečku. Pečeme na 200 °C asi 10 minut. Šátečky ještě teplé obalujeme v mletém cukru s vanilkou. Náplně do těsta mohou být různé (maková, tvarohová).

Božena Labancová, Hranice

Ořechový medový koláč

Těsto: 150 g polohrubé mouky, 2 lžice medu, 100 g tuku, špetka soli, 1 žloutek

Nádivka: 200 g mletých lískových oříšků, 2 vejce, 2 lžice medu, 50 g sekaných

vlašských ořechů, 50 g lískových oříšků, 50 půlených ořechů

Z mouky, medu, tuku, soli a žloutku uděláme těsto. Necháme 30 minut odpočinout v chladu. Ze 2/3 těsta vyválíme plát a dáme do vymaštěné dortové formy. Z 1/3 těsta vyválíme váleček a vytvoříme asi 3 cm vysoký okraj.

Nádivku vytvoříme smícháním mletých lískových oříšků s vejcem a medem. Pokryjeme těsto ve formě a posypeme pak nahrubo pokrájenými ořechy a půlenými lískovými oříšky. Okolo okraje nasázíme půlky vlašských ořechů. Pečeme v předehřáté troubě asi 20-30 minut. Po upečení vyndáme z formy, necháme trochu zchladit a potřeme lehce ohřátým medem.

Václava Nováková, Hranice

Ořechové rohlíčky od Kájinky

Těsto: 28 dkg ořechů, 28 dkg mletého cukru, 2 vejce

Vejce třeme s cukrem, přidáme ořechy. Z těsta vytvarujeme malé rohlíčky a pečeme v mírně předehřáté troubě. Upečené rohlíčky nazdobíme čokoládovým krémem a polejem polevou.

Krém: 25 dkg másla, 10 dkg mletého cukru, ¼ l mléka, 1 kakaový pudink

V mléce uvaříme pudink a necháme vychladnout. Vychladlé vmícháme do másla s cukrem.

Poleva: 10 dkg čokolády na vaření, 10 dkg tuku (Iva, Omega) rozpustíme, ale nevaříme

Martina Bakovská, Hranice

Srnčí hřbet z „Domečku“

Recept je určen na 3 srnčí hřbety: lístové těsto (50 dkg), 5 vajec, 16 dkg moučkového cukru, 15 dkg mletých ořechů, 5 dkg strouhanky, trochu rumu, citrónová šťáva

Postup:

Lístové těsto rozdělíme na 3 díly, každý rozválíme a vložíme do srnčího hřbetu tak, aby těsto bylo přes okraj asi 5 cm. Do takto připraveného hřbetu nalejeme náplň. Přikryjeme povrch náplně těstem přes okraje a pozvolna pečeme.

Náplň: Žloutky šleháme s cukrem, až vznikne pěna, přidáme ořechy, strouhanku, rum, citrónovou šťávu a nakonec vmícháme z bílků sníh.

Iveta Hejlová, Hranice



Povidlový řez

Těsto: 30 dkg mletého cukru, 30 dkg polohrubé mouky, ½ l mléka, 6 lžic oleje, 2 celá vejce, 2 polévkové lžíce kakaa, 15 dkg povidel, ½ lžičky mleté skořice, 1 lžíce sody, citrónová kůra

Postup:

Vše mícháme dohromady a pečeme na vymazaném a vysypaném plechu. Po upečení potřeme povrch řezu dalšími povidly a zalijeme čokoládou.

Věra Bláhová, Jindřichov

Bábovka s povidly

2 dcl povidel, 2 a ½ dcl cukru krystal, 6 dcl polohrubé mouky, 2 dcl oleje, 1 prášek do pečiva, 2 dcl mléka, 2 vejce

Postup:

Vejce, cukr, olej mícháme do pěny, přidáme povidla, mouku s práškem do pečiva a mléko. Upečeme ve vymazané a moukou vysypané bábovce.

Irena Schiftnerová, Olšovec

Švestkové potěšení

5 žloutků, 5 lžic mletého cukru, 2 lžíce horké vody třeme do pěny. Pak vmícháme 10 lžic polohrubé mouky, 1 kypřicí prášek, 1 kávovou lžičku perníkového koření, citrónovou kůru, sníh z 5 bílků. Vylijeme na pečicí papír

Náplň: Ve ¼ l mléka uvaříme 1 balíček vanilkového pudinku a necháme vychladnout. Do ¼ kg změkklého másla přidáme 6 lžic mletého cukru (podle chuti můžeme přidat nebo ubrat), vmícháme ¼ kg tvarohu a vychladlý pudink a rum. Krém rozetřeme na vychladlé upečené těsto. Na krém naskládáme kompotované švestky. Ze šťávy připravíme podle návodu želatinu. Želatinové hmoty musí být alespoň ½ l. Želatinu nalijeme na švestky, necháme ztuhnout. Protože používáme kompotované švestky, můžeme připravovat po celý rok.

Eva Havranová, Hranice

Černidlo

½ l mléka, 2 vejce, 30 dkg hladké mouky, 30 dkg mletého cukru, 15 dkg povidel, 4 lžíce oleje, 2 lžíce kakaa, 2 lžičky skořice, 2 lžičky sody

Postup:

Mléko ušleháme s povidly, přidáme vejce, olej a ostatní. Vylijeme na pečicí papír. Po upečení a vychladnutí polijeme čokoládou.

Hana Nehybová, Drahotuše

Trnkový mls

6 vajec, ½ hrnku krystalového cukru, 2 lžíce rostlinného tuku, 1 lžíce vlažné vody, 2 lžíce kakaa, ½ lžičky mleté skořice, 4 lžíce bílého vína, ½ balíčku prášku do pečiva, hrst nakrájených sušených švestek (asi 5 dkg), 1 hrnek sekaných ořechů, 5 dkg sekané čokolády, 2 lžíce solamylu, ½ hrnku hrubé mouky, povidla

Postup:

Tuk s cukrem žlutky a vodou ušleháme do pěny, přidáme kakao, skořici, mouku smíchanou kypřícím práškem do pečiva, solamyl, nakrájené sušené švestky, ořechy, čokoládu a po lžících bílé víno. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech (dortová formá, srnčí hřbet) a dáme péct do mírně vyhřáté trouby. Vychladlý moučník potřeme povidly a polijeme čokoládovou polevou. Polejeme polevou, kterou připravíme z 1 tabulky čokolády, ½ kostky ztužené tuku (Lukana, Omega). Tuk rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a ušleháme do hladka.

Marie Krausová, Hranice

Pohádková kolečka

80 dkg hladké mouky, 30 dkg cukru, 5 lžic teplého medu, 4 vejce, 1,5 lžíce sody, 10 dkg mletých ořechů, utlučeme 2 kuličky nového koření, 6 hřebíčků, 2-3 ks badyánu, dále přidáme ½ lžičky mletého zázvoru, ½ lžičky mleté skořice

Postup:

Vše smícháme, propracujeme a necháme 2-3 dny odpočinout. Odpočaté těsto rozválíme po částech na vále, vykrajujeme kolečka a pečeme ve středně teplé troubě. Vychladlá kolečka slepujeme povidly a polijeme citrónovou nebo čokoládovou polevou. Zdobit můžeme ořechem, mandlí nebo barevnými ozdobami.

Irena Pavelková, Olšovec

Mandlová závěj

250 dkg polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, 50 dkg cukru, 1 vejce, 125 g másla, 1 lžička strouhané citrónové kůry

Postup:

Mouku prosejeme společně s práškem do pečiva na vál. Přidáme oba cukry, změkklé máslo, vejce, citrónovou kůru a vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme do ledničky ztuhnout.

Náplň: 1,5 kg jablek, šťáva z 1 citrónu, 125 g másla, 50 g cukru, 100 g rozinek, 1 lžička strouhané citrónové kůry, 2 lžíce škrobové moučky, 50 ml jablečného



moštu, 50 g mandlových lupínků.

Jablka oloupeme, rozkrojíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na plátky a pokapeme citrónovou šťávou. Rozpustíme si máslo, přidáme jablka a cukr a chvíli podusíme. Do poloměkých jablek přidáme rozinky, citrónovou kůru a zalijeme v moště rozdělanou škrobovou moučkou. Za stálého míchání necháme zhoustnout a odstavíme.

Na zalití: 40 g másla, 50 g cukru, 2 lžice medu, 2 lžice mléka, cukr moučka

Troubu předehřejeme na 180 °C. Z vychladlého těsta uděláme placku a vyložíme jí formu na kulatý koláč tak, aby těsto pokrylo kraje formy. Na těsto rozetřeme jablečnou směs a povrch zasypeme lupínky mandlí. Rozpustíme si máslo, přidáme cukr, med a mléko. Takto připravenou směsí přelijeme mandlové lupínky a pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 °C asi 45 minut. Koláč necháme dobře vychladnout a pak teprve krájíme na porce. Dozdobíme moučkovým cukrem.

Domov důchodců, Hranice

Čokoládové hrušky

20 dkg mléčné čokolády, 20 dkg hořké čokolády, 1 vanilkový cukr, 3 dkg 100 % tuku (Iva, Lukana), 20 dkg kukuřičných lupínků

Postup:

Čokoládu rozpustíme s tukem a vanilkou, nejlépe ve vodní lázni, pak zamícháme lupínky a plníme do papírových košíčků.

Irena Schiftnerová, Olšovec

Hruškové věžičky

Těsto: 250 g hladké mouky, citrón, lžička rumu, 170 g másla, 1 vejce

Náplň: 150 g nastrouhaných mandlí, 10 g moučkového cukru, 60 g másla, 40 g rozinek, 2 vejce, 6 hrušek, 1 vanilkový cukr, 40 g nasekaných mandlí

Postup:

Na vál prosejeme mouku, přidáme změkklé máslo, cukr, vejce a nastrouhanou kůru z půlky citrónu a vypracujeme hladké těsto. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme v ledničce půl hodiny.

Oloupaným hruškám se stopkami zespoda vykrojíme jádřince, hrušky zakapeme citrónovou šťávou a vyplníme rozinkami a mandlemi.

Těstem vyváleným na placku vyložíme koláčovou formu. Vložíme do předehřáté trouby a předpečeme asi 10 minut při teplotě 180 °C.

Máslo, vejce a cukr ušleháme do pěny, přidáme nastrouhané mandle, rum a vanilkový cukr. Tuto hmotu nanese do předpečené formy, zlehka ji uhladíme a postavíme do ní naplněné hrušky stopkami nahoru. Vložíme zase nazpátek do trouby a koláč necháme ještě dopéct při teplotě 200 °C přibližně 25 minut.

Domov důchodců, Hranice

Kokosové sněhové rohlíčky

V páře ušleháme sníh - na 1 bílek dáme 6 dkg cukru krupice. Necháme chvíli schládnout. Na val si nasypeme strouhaný kokos. Lžičkou dáváme do kokosu ušlehaný sníh, lehce obalíme v kokosu, zformujeme rohlíčky nebo i hrudky a dáváme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme nebo spíš sušíme v troubě na cca 80 °C - musí zůstat bílé, nesmí zhnědnout - asi 2 hodiny - až jsou suché.

Marcela Tomášová, Všechnovice





RŮZNÁ JÍDLA



Bramborářský chleba

500 g hladné mouky, 250 g ve slupce vařených brambor, 30 g droždí, 1/8 l vlažné vody, 1/2 lžičky soli, 1 lžice cukru, kmín

Postup:

Středně velké hlízy brambor uvaříme v páře. Zaděláme kvásek: do oslazené vlažné vody rozdrobíme droždí, necháme na teplém místě kvasit. Do hlubší předeřáté porcelánové mísy dáme prosátou mouku, osolíme, přidáme kmín, promícháme, do směsi zamícháme jemně nastrouhané vařené brambory, uděláme důlek, do něho vlijeme kvásek, zamícháme, vypracujeme těsto. Necháme kynout na teplém místě cca 20 minut.

Na pomoučeném vále ještě krátce prohněteme těsto, připravíme z něho dvě šišky nebo bochníčky, ty přendáme na pomoučený plát alobalu nebo na pomoučený plech. Ostrým nožem nařízneme na povrchu dvojité kříž do hloubky cca 1 cm. Necháme ještě cca 15 minut kynout. Pečeme v předeřátém grilu nebo pečící troubě) cca 20 minut při teplotě 210 °C. Před vložením do grilu nebo trouby potřeme povrch chleba rukou namočenou ve studené vodě. Vytvoří se lesklá hladká kůrka. Krájíme po vychladnutí.

ZD Partutovice

Švábi anebo Baskické fazole

Fazole, mrkev, kabanos nebo klobásu - vše v poměru 1:1:1, cibuli, dále kečup, grilovací koření, mletý pepř, feferonky, vegetu, sójovou omáčku a hodně česneku

Postup:

Uvaříme fazole v nesolené vodě téměř doměkka, scedíme - fazole nemá být rozvařená ani tvrdá, při skousnutí má křupnout jako opečený šváb. Do kastrolu dáme sádlo, zpěníme cibuli, kterou nešetříme, přidáme na kolečka nakrájenou mrkev. Orestujeme a přidáme na půlkolečka nakrájený kabanos nebo klobásu. Opět orestujeme, podlijeme vodou, přidáme kečup, grilovací koření, mletý pepř, feferonky, vegetu, sójovu omáčku a hodně česneku. Podusíme tak, aby mrkev mírně křupala, zahustíme a smícháme se scezenými fazolemi, podle potřeby zahustíme nebo polijeme. Pokrm necháme uležet do druhého dne, neboť velice pikantní omáčka vsákne do dužiny fazolí.

Ludmila Hasilíková, Hlavní 134, Opatovice

Bavorský salát

1 sklenice červeného zelí slijeme vodu, 1 pomazánkové máslo, 200 g sýru cihla - nastrouhat, 5 vajčec - uvařit, 1 cibule, 1½ sklenice majonézy nebo tatarky, osolit

a opepřit.

Vše smícháme a můžeme podávat.

Liběna Hrešková, Rouské

Cuketová hořčice

2 kg cukety, 1 palice česneku, 2 feferonky, 1 dl octa, ½ hořčicové sklenky oleje, 13 dkg cukru, 6 dkg soli, 2 kávové lžičky mletého pepře, velká sklenka hořčice

Postup:

Oloupanou cuketu nastroháme jako na bramborové placky, česnek utřeme se solí a společně s ostatními přísadami uvaříme doměkka. Do hotové směsi vmícháme hořčici a důkladně promícháme. Plníme do menších skleniček a zavažujeme při 100 °C asi 10 minut.

Iveta Seidlová, Horní Újezd

Uncle Ben's

1,5 kg papriky, 1,5 kg cukety, ¾ kg cibule, 3 dl oleje, 1,5 lžíce cukru, 1 lžíce soli, 7 lžic worchestru, 7 lžic sojové omáčky, 5 kečupů (300 ml x 5)

Postup:

Papriky, cukety a cibuli nakrájíme. Vše dohromady dusíme 30 minut. Sterilizujeme 15-20 minut na 800 °C.

Iveta Seidlová, Horní Újezd

Dýňová Hořčice

2 kg dýně, 1 hlavička česneku, 15 dkg cukru, 4 dkg soli, ¼ l oleje, 1 dl octa, 2 lžičky mletého černého pepře (může se přidat 1 kelímek plnotučné (krémzské) hořčice i feferonky)

Postup:

Kromě hořčice všechny ostatní ingredience dusíme asi 1 hodinu. Po vychladnutí přidáme hořčici.

Rozmixujeme, plníme do skleniček. Sterilizujeme 20 min 95 °C.

Chutná jako francouzská hořčice.

Eva Vašinová, Horní Újezd



Kandovaná dýně

3 kg dýně nakrájete na kousky asi 5x7 cm a vařit v nálevu

Nálev:

1 a 1/2 litru vody, 1 kg cukru, 4 malé lžičky kyseliny citrónové, badyán, hřebíček, celá skořice

Povařit asi 5 min. pak nechat v nálevu odležet 24 hod. Scedí se a dá se sušit do sušičky.

Eva Vašinová, Horní Újezd

Juice z dýně

2,5 l vody, 1,2 kg cukru, 1 lžice kyseliny citrónové, 1 pomerančový sirup, šťáva ze 3 citrónů, 2 celé citróny

Postup:

Dýni nakrájíme na drobné kostky, zalijeme vodou s cukrem s kyselinou citrónovou a necháme 24 hodin namáčet.

Druhý den přidáme 2 citróny i s kůrou a vše uvaříme. Vychladlé rozmixujeme, přidáme pomerančový sirup a šťávu ze 3 citrónů. Přecedíme přes sítko a plníme do PET lahví, skladujeme v chladu a temnu. Před spotřebou ředíme s vodou. (z této dávky je cca 10 l)

Irena Kociánová, Horní Újezd

Ananas z cukety

2,5 cukety zbavené jader, oloupané a nakrájené na kostičky vložíme do nálevu (2,5 l vody a 2 dcl octu) namočíme na 24 hodin. Nálev slijeme, a přidáme 60 dkg cukru, 2 lahvičky ananasové trestí, 5 hřebíčků a 2 citróny nakrájené na kolečka (zbavené jader)

Vše vaříme s 1,5 l vody až cuketa změkne. Potom vybereme hřebíčky a citróny a 20 min. sterilizujeme při 80°C.

Monika Ovčáčíková, Horní Újezd

Sekaná z cukety

40 dkg cukety, 20 dkg tvrdého sýra, 20 dkg měkkého salámu, 1 hrnek hrubé mouky nebo dětské krupice - možno i na půl, 1/2 hrnku oleje, 1 - 2 cibule, 6 - 8 stroužků česneku, majoránka, sůl, podravka, pepř, 1 prášek do pečiva

Postup:

Cuketu nastrouháme, přidáme nastrouhaný sýr a salám pokrájený na drobné nudličky či čtverečky, přidáme cibuli, česnek a ostatní přísady. Vše důkladně promícháme. Pečeme v teflonové formě či na vymazaném plechu vysypaném strouhankou, cca 40 min. při 180 - 200 °C. Výborné i po studenu.

Irena Rakovská, Horní Újezd

Pochoutkový salát

100 g tvrdého sýra (eidam), 100 g šunkového salámu, 200 g rajčat, 100 g papriky (zelená, čerstvá), 2 vejce, 150 g tatarské omáčky (majonézy), sůl, pepř

Postup:

Sýr a salám nastrouháme nahrubo, rajčata a papriky nakrájíme na nudličky a přidáme nakrájené natvrdo uvařené vejce. Všechny suroviny promícháme, přidáme tatarskou omáčku, dochutíme solí a pepřem. Podáváme vychlazené s bílým pečivem.

Langoše

1 kg hladké mouky, 250 g bílého jogurtu, 1 lžice jedlé sody, 2 lžičky soli, 4 lžice oleje, 50 g droždí, 0,5 l mléka

Postup:

Z vlažného mléka a kvasnic si připravíme kvásek. Mouku smícháme se sodou a solí, přidáme kvásek, olej a bílý jogurt, umícháme těsto a necháme nakynout (cca 2 hod). Z nakynutého těsta mastnými rukama odtrháváme části, ze kterých tvarujeme do plochy kulaté tvary, které usmažíme na rozpáleném oleji do růžova. Langoše podáváme potřené marmeládou nebo kečupem s prolisovaným česnekem a posypané strouhaným sýrem. Možno podávat také s česnekem, sýrem a kysanou smetanou (maďarský způsob podávání langošů).

Marie Krausová, Opatovice

Pomazánka z krabích tyčinek

1 balení krabích tyčinek, 1 větší jablko, 2-3 lžice majonézy, 2 mrkve, citrónové koření („nahrin“ nebo pepř, sůl, citrón)

Postup:

Krabí tyčinky nakrájíme na malé kousky. Mrkev a jablko nastrouháme najemno a vše zamícháme.

Ilona Rolincová, Opatovice



Těstovinový salát

1 balíček těstovin, 3 rajčata, 1 salátová okurka, 1 cibule, 1 červená paprika, 1 žlutá paprika, 1 zelená paprika, 1 sklenička hřebů ve sladkokyselém nálevu (nebo žampiony), 10-20 dkg šunky (tuňák), olivový olej

Zálivka: 1 zakysaná smetana, 3 stroužky česneku - rozmačkané, 2 lžice hořčice 1-2 lžice kečupu, bylinková vegeta nebo jiné koření, sůl dle chuti

Postup:

Uvaříme těstoviny (můžeme použít teplé i studené), zeleninu nakrájíme na drobno. Papriku, cibuli orestujeme na olivovém oleji, pak přidáme na nudličky nakrájenou šunku. Vše zamícháme dohromady. Salát se může podávat teplý jako hlavní jídlo nebo jako příloha. Výborný s kuřecím řízkem v jogurtu.

Ilona Rolincová, Opatovice

Krabí salát I.

300 g krabích tyčinek, 250 g sterilovaného ananasu (nejlépe kostičky), 150 g póru, 200 g tatarské omáčky, špetka soli, špetka bílého mletého pepře, citrón

Postup:

Krabí tyčinky nakrájíme na kousky, pórek na kolečka, přidáme scezený a okapaný ananas a tatarskou omáčku. Vše promícháme, dochutíme solí a pepřem a trochu zakápneme citrónovou šťávou. Necháme lehce vychladit a podáváme nejlépe s celozrnným pečivem.

Klára a Kristýna Lukáčovy, Hranice

Krabí salát II.

Paprika (červená, žlutá, oranžová), jarní cibulka, kukuřice, okurek, čínské zelí, citrónová šťáva, tatarka, krabí tyčinky

Postup:

Vše si nachystáme na pracovní desku. Poté dáme krabí tyčinky do jedné misky, zalijeme vřelou vodou - necháme 5 minut odstát. Vodu vylijeme, tyčinky odstraníme z obalu a pokapeme citrónovou šťávou.

Vezmeme si mísu, do které nakrájíme zeleninu, postupně přidáme krabí tyčinky a dochutíme tatarbou. Vše zamícháme a podáváme s pečivem.

Michaela Orgoňová, Veronika Pančíková, ZŠ Struhlovsko

Zeleninová mísa

Do mísy postupně klademe 3 vrstvy z:

1 kg nakrájených rajčat (osolit a opepřit), 30 dkg nakrájeného šunkového salámu, 3 cibule nakrájené na prstýnky, 1 sklenice sterilovaného zelí, 25 dkg nastrohaného tvrdého sýru, 3 natvrdo uvařená a nakrájená vejce

Nakonec nahoru rozetřeme tatarskou omáčku (doporučuji napůl se zakysanou smetanou). Mísu necháme aspoň 2 hodiny uležet v ledničce. Podáváme s pečivem.

Alena Jestřebská, Běloutín

Salát s uzenými makrelami

200 g uzené makrely, 100 g sterilovaného celeru, 150 g jablek, 150 g bílého jogurtu, šťáva z jednoho citronu, sůl, pepř, špetka majoránky, 30 g vlašských jader

Postup:

Makrely vykostíme, zbavíme kůže a vidličkou rozmělníme nadrobno. Celer a oloupaná, jádřinců zbavená jablka nakrájíme na kostičky. Jogurt smícháme s citrónovou šťávou a okořeníme solí, pepřem a majoránkou dle chuti. Poté vmícháme nakrájený celer s jablky a nakonec maso z ryb. Lehce promícháme a necháme v ledničce chvíli odležet. Podáváme posypané mletými jádry vlašských ořechů.

Michaela Sobotková, Hranice

Zeleninový poklad Aztéků

1 okurka, 3 rajčata, 1 středně velká cibule, 1 paprika, 200 g balkánského sýra, 8 oliv, 2 lžíce petržele, 1 lžíce vinného octu, 2 lžíce olivového oleje, čerstvě mletý pepř, oregano, sůl, jablko (na ozdobu)

Zeleninu nakrájíme na větší kousky, pak nakrájíme balkánský sýr na čtverečky. Vzhled upravíme dle libosti.

ZŠ Drahotuše

Chiccito salát

1 sáček vařené rýže, 1 cibule, 250 g salámu (šunky), 1 konzerva fazolí, 1 červená paprika, 1 zelená paprika

Nálev: 7 lžíc oleje, 4 lžičky octa, 2 lžíce kečupu, sůl, pepř, chilli

Postup: Cibuli, salám, a papriky nakrájíme, smícháme dohromady s ostatními ingrediencemi, zalijeme nálevem a ještě promícháme.

ZŠ Drahotuše



Salát „Čtvrťák speciál“

1 díl vařené kořenové zeleniny, 2 díly vařených brambor, ½ menší cibule, 4 vařená vejce, 4 nakládané okurky, 100 g jemně nakrájené šunky, 100 g tvrdého sýra

Postup:

Vše smícháme, osolíme, opepříme, přidáme tatarku podle potřeby a vše promícháme. Hotový salát přizdobíme podle své fantazie červenou paprikou, salátem, vajíčkem, citrónem apod.

ZŠ Drahotuše

Řecký salát

1 červená paprika, 1 zelená paprika, 1 cibule, 1 žampiony sterilované, 80 g šunky, 3 polévkové lžice ostrého kečupu, 1 okurek, 1 stroužek česneku, 1 žlutá paprika (ozdoba), 1 kadeřavka (ozdoba), sůl

Postup:

Zeleninu nakrájet na střední kostky, šunku na nudličky. Přidáme žampiony, kečup, nastrouhaný česnek, špetku soli. Zamícháme, ozdobíme, podáváme.

Martina Vašínková, ZŠ Struhlovsko

Těstovinový salát s kuřecím masem

300 g uvařených těstovin, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, ½ čerstvého okurku, 1 jogurtová majonéza, ½ kg kuřecího masa, 1 kari koření, 1 kukuřice (steril.), olej, sůl

Ozdoba: 1 žlutá paprika, 1 oranžová paprika, 3 ředkvičky, 2 rajčata

Postup:

Uvažené těstoviny vložíme do velké mísy, přidáme zeleninu nakrájíme na malé kousky, osmažené kousky kuřecího masa s kari kořením, kukuřici a jogurtovou majonézu. Důkladně promícháme a ozdobíme.

Dominika Sehnalová, Monika Tvrdoňová, Nikola Serbanová, Markéta Tučná, ZŠ Struhlovsko

Salát se zálivkou z nivy

2-3 hlávky salátu, 200 g zakysané smetany, 150 g nivy, 1 lžice citrónové šťávy, 1-2 stroučky česneku

sůl, pepř, 1 lžička sekané pažitky

Postup:

Očištěný salát omyjeme, nakrájíme a necháme okapat. Nastrouháme nivu,

přidáme smetanu, prolisovaný česnek, citrónovou šťávu, sůl, pepř a jemně nasekanou pažitku. Vše důkladně promícháme a přelijeme dobře okapaný hlávkový salát. Můžeme ozdobit rajčetem.

Marie Pavelková, Partutovice



Olomoucký kraj

Vydáno za finanční spoluúčasti
Olomouckého kraje v roce 2009.

www.regionhranicko.cz