

Škvarkové placky ze staré kuchařky



Těsto:

300 g hladké mouky

200 g polohrubé mouky

2 žloutky

2 lžice sádla

250 g škvarků

250 ml mléka

40 g droždí

1 lžička soli

Na povrch:

1 vejce na potřetí

kmín nebo sezam na posypání

hrubozrnná sůl

Postup přípravy

V misce připravíme z trochy mléka, mouky a droždí kvásek.

Do mísy dáme mouku, sůl, pokrájené škvarky (nemleté), sádlo, kvásek a mléko. Důkladně vypracujeme tak, aby se na těstě tvořily puchýře.

Dáme vykynout na teplé místo - zhruba jednu hodinu. Těsto musí zdvojnásobit svoji velikost.

Z těsta uděláme válec a nakrájíme na stejné díly, z nich v ruce umotáme kuličku a tu na plechu rukou rozmáčkeme. Každou placku ozdobíme nožem mřížkou.

Potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme hrubozrnnou solí a kmínem nebo sezamem. Necháme kynout ještě zhruba 20 minut.

Pečeme docela pomalu, při teplotě 170 °C dozlatova.

Nejlepší jsou teplé, ale i studené jsou vynikající.

zdroj: toprecepty.cz

Čokoládové lanýže



70 g smetana ke šlehání

100 g máslo

60 g krupicový cukr (může být i méně)

200 g tmavá čokoláda (čím vyšší obsah kaka, tím lépe)

2 PL likéru (podle vlastní chuti – např. amaretto)

2 PL kakao holandského typu na obalení

kokos strouhaný na obalení

mandle mleté na obalení

Postup

Do kastrůlku odměřte smetanu, máslo a cukr.

Za stálého míchání zahřívejte na středně vysokém ohni, avšak jen do okamžiku, než se cukr i máslo rozpustí. Pak ihned odstavte, přidejte všechnu nalámanou čokoládu a vařečkou míchejte, dokud se dokonale nerozpustí.

Vmíchejte likér. Tekutou směs nechte vychladnout a uložte do druhého dne do lednice.

Rozložte na sebe dva nebo tři papírové ubrousky a doprostřed prosijte kakaový prášek. Ze ztuhlé lanýžové hmoty lžičkou odkrajujte menší kousky, bleskově je zaoblete konečky prstů (vůbec se přitom nemusíte pokoušet o dokonalé tvary!) a vzápětí obalte v kakau. Jde to velmi snadno, když při tom střídavě nadzvedáváte všechny čtyři okraje ubrousků, a nutíte tak lanýže putovat kakaovým práškem.

Oklepejte a každý bonbon přesuňte do papírového košíčku. Jestli chcete, můžete část čokoládových lanýžů obalit místo kaka v kokosu anebo v mletých mandlích.

Narovnejte hotové domácí lanýže do krabičky nebo do celofánového sáčku a uzavřete.

zdroj: apetitonline.cz

Naše kuchařka z Gastrofestu doplňuje: *„Před zkažením chraňte chladem – a před předčasným snědením braňte vlastním tělem.“*

Boršč se zakysanou smetanou

100 g zakysané smetany (obsah tuku 16 %)

150 g hovězího masa na guláš

mořská sůl v mlýnku

50 g mrkve

50 g petržele

50 g celeru

3 bobkové listy

5 kuliček černého pepře

5 kuliček nového koření

1 cibule

2 lžíce rostlinného oleje

50 g slaniny (na kostičky)

2 stroužky česneku

50 g kysaného zelí

150 g sterilované červené řepy

100 ml nálevu z červené řepy

1 l hovězího vývaru

2 PL křenu

2 lahůdkové cibulky

Postup

Boršč

Hovězí kostky omyjeme a vaříme asi 1 hodinu v lehce osolené vodě doměčka. Maso scedíme, vývar dáme stranou a maso pokrájíme na menší kousky. Kořenovou zeleninu (mrkev, petržel a celer) očistíme, omyjeme, nakrájíme na kostičky. Do plátýnka zabalíme divoké koření (bobkový list, kuličky černého pepře a nového koření), trochu zmáčkne a zavážeme provázkem.

Oloupanou cibuli nakrájíme nahrubo a zpěníme v hrnci na rozpáleném oleji. Přidáme kostičky slaniny a na plátky nakrájený česnek, chvíli restujeme a přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu. Opět restujeme a následně podlijeme vývarem z hovězího masa. Do polévky vložíme plátýnko s kořením a vaříme do změknutí zeleniny. Osolíme podle chuti, přidáme nahrubo pokrájené kysané zelí, vařené hovězí maso a na menší kousky nakrájenou sterilovanou červenou řepu i s nálevem a necháme povařit.

Zakysaná smetana

Zakysanou smetanu smícháme v misce s křenem a najemno nasekanou lahůdkovou cibulkou, osolíme podle chuti.

Servírování

Boršč servírujeme v hlubokém talíři se lžící ochucené zakysané smetany.

zdroj: kuchynelidlu.cz

Náš kuchař z Gastrofestu doplňuje: „*S modifikací: dávám čerstvé hlávkové zelí a vařenou červenou řepu. Do zakysanky jsem nedal křen a lahůdkovou cibulku, ale i s tím to bude určitě dobré.*“

Orientální kuskus od Hajer

350 g malého nebo středního kuskusu

4 až 5 porcí kuřecího masa

80 g cizrny

1 nakrájená cibule

2 stroužky česneku

½ hrnku oleje

3 až 4 polévkové lžíce rajského protlaku

3 mrkve

2 cukety

2 brambory

2 papriky

4 čerstvá oloupaná rajčata

½ polévkové lžíce sladké papriky

1 čajová lžička soli

1 čajová lžička pepře

½ čajové lžičky mletého koriandru (semínka, ne listy, Tabel)

1 čajová lžička kurkumy

½ polévkové lžíce koření Harissa

Postup:

Na dno spodní části hrnce na vaření na páře (couscoussier) dejte malé množství oleje a nakrájenou cibuli, rozehejte na střední teplotu.

Přidejte porce kuřecího masa a koření.

Přidejte rajčata, česnek a Harissu a dobře promíchejte.

Přidejte cizrnu a mrkev.

Vlijte 600 ml vody a duste 30 minut.

Potom omáčku zalijte 400 ml vody a přidejte zbytek zeleniny (brambory, papriky a cukety) a vařte 25 minut.

Do velké salátové mísy dejte kuskus, přidejte půl čajové lžičky soli a 5 polévkových lžic oleje. Rukama kuskus promíchejte, promněte do té doby, až se k sobě přestane lepit. Potom kuskus přidejte do horní části hrnce pro vaření na páře (couscoussieru).

Přikryjte pokličkou a vařte v páře 30 minut, občas promíchejte.

Nalijte 2/3 omáčky na kuskus a nechte 5 minut odpočívat, potom zlehka promíchejte.

Kuskus podávejte teplý, politý omáčkou a dozdobený zeleninou a kuřecím masem.

Indický Dahl z červené čočky

1 až 2 PL kokosového oleje nebo jiného oleje na smažení s neutrální chutí

2 nakrájené cibule

4 rozdrcené stroužky česneku

2 polévkové lžice jemně nakrájeného zázvoru (případně víc, podle chuti)

1 čajová lžička kurkumy

1 čajová lžička mletého koriandru

1 čajová lžička kmínu

1 čajová lžička sladké papriky

1 čajová lžička koření garam masala nebo jiného kari koření podle chuti

1 ⅓ hrnku (300 g) suché červené čočky

3 ¼ hrnku (780 ml) zeleninového vývaru

1 hrnek (240 ml) kokosového mléka

1 hrnek (240 ml) rajčatového pyré nebo krájených rajčat,

Sůl a pepř na dochucení

2 čajové lžičky kokosového cukru (případně podle chuti)

2 až 3 čajové lžičky šťávy z limetky nebo citron (případně podle chuti)

Pro podávání (není nutné) 4 až 6 čajových lžiček bezmléčného jogurtu, čerstvá petrželka nebo koriandr, sezamová semínka, vařená rýže.

Postup

Na pánvi nebo v kastrolu rozpalte kokosový olej, přidejte nakrájenou cibuli a opékejte 2 - 3 minuty, až zesklouatí. Potom přidejte česnek a zázvor a opékejte další minutu, až se rozvoní. Nakonec přidejte koření a chvíli opékejte, aby se propojily chutě. Čočku propláchněte pod tekoucí studenou vodou v cedníku/sítce. Potom ji přidejte do směsi v kastrolu. Přidejte zeleninový vývar, promíchejte a přiveďte k mírnému varu. Zakryté vařte 8 - 10 minut, nebo dokud čočka neabsorbuje většinu vývaru. Přidejte kokosové mléko a rajčatové pyré a vařte na mírném ohni dalších 5 - 10 minut nebo dokud čočka nezměkne. (Pokud je šťáva příliš hustá, přidejte trochu vývaru nebo kokosového mléka, abyste dosáhli požadované konzistence). Dochutěte solí, pepřem, kokosovým cukrem a citrónovou/limetkovou šťávou. Dahl můžete podávat ozdobený kopečkem bezmléčného jogurtu, čerstvě nasekanou petrželkou nebo koriandrem a sezamovými semínky, případně jinou posypkou, kterou máte rádi. Podávejte s rýží nebo s domácím chlebem naan, můžete podávat i v lívancích, palačinkách nebo tortillových plackách.

Nejlepší čokoládové cookies

- 1 hrnek změkklého másla (soleného)
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 hrnek světlého třtinového cukru
- 2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 2 velká vejce
- 3 hrnky hladké mouky
- 1 čajová lžička jedlé sody
- ½ čajové lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička mořské soli
- 2 hrnky čokoládových peciček nebo nasekané čokolády

Postup:

Troubu přehřejte na 190°C. Připravte si tři plechy vyložené pečícím papírem.

Ve středně velké míse smíchejte mouku, sodu, prášek do pečiva a sůl.

Vyšlehejte máslo s oběma druhy cukru.

Rozšlehejte vejce a vanilku, dokud nejsou světlé (asi 1 minutu).

Smíchejte vše dohromady se suchými ingrediencemi, dokud se nespojí v těsto.

Přidejte čokoládu a dobře promíchejte.

Z těsta vyválejte po 2 až 3 polévkových lžících (podle toho, jak velké cookies máte rádi) kuličky a rovnoměrně je rozložte na připravené plechy.

Pečte v přehřáté troubě asi 8 - 10 minut.

Cookies vyndejte z trouby, jakmile začnou zlátnout. Nechte je odpočinout na plechu asi 5 minut a potom je přendejte na mřížku, aby vychladly.

Langoše

1 kg polohrubé mouky
500 ml mléka
250 ml zakysané smetany
50 g droždí
špetka cukru
1 lžička sody
Sůl

Postup

Z mléka, špetky cukru a droždí připravíme kvásek. Ten pak smícháme s moukou, smetanou a sodou, solí a zbytkem mléka. Vypracujeme těsto, necháme uležet v lednici 1 hodinu.

Pak tvarujeme langoše a smažíme je na oleji. Podáváme potřené kečupem, česnekem a posypané sýrem nebo na sladko.

Cizrnový salát

cizrna
slanina
sušená rajčata (ve sklenici)
koriandr
balkánský sýr
rukola
čerstvá rajčata

Postup

Na pánvi osmažíme uvařenou cizrnu, slaninu a sušená rajčata. Poté přidáme koriandr a balkánský sýr – lehce promícháme, sýr by se neměl úplně roztavit. V misce si přichystáme rukolu, na tu dáme cizrnový salát a na vrch čerstvá rajčata.

Mamaliga

(kukuřičná kaše)

250 g kukuřičné krupice (Existují dva druhy polenty alias kukuřičné krupice: hrubá a jemná. Jemná se víc hodí na kaši)

sůl

voda (Základní poměr pro běžnou, neinstantní polentu je 1 hrnek polenty na 4 hrnky vody. Instantní polentu připravujte podle návodu na obalu.)

sýr balkánského typu (ideálně ovčí)

tučnější bůček bez kosti na škvarky

asi 4 stroužky česneku

kysaná smetana

olej

Postup:

Bůček nakrájejte na kostky a vyškvářte z něj škvarky.

Sýr rozdrobte nebo nastrouhejte na hrubém struhadle.

Nadrcený česnek zakápněte olejem (cca půl čajové lžičky) a zalijte cca 250 ml studené převařené vody.

Kukuřičnou mouku nasypete do vody (vodu můžete mírně osolit, ale není to nutné, protože sýr, se kterým se mamaliga podává, je dost slaný). Základní poměr pro běžnou, neinstantní polentu je 1 hrnek polenty na 4 hrnky vody. Lze dát klidně i hrnků 5, pokud chcete polentu ještě krémovější a nevádí vám 5 až 10 minut vaření navíc. Voda může být jak studená, tak vroucí, je to jedno, pokud polentu sypete tenkým pramínkem a hned rozmícháváte metličkou, aby se netvořily hrudky.

Vodu s polentou přivedte k varu a zvolna vařte zhruba 15 minut do zhoustnutí. Snižte teplotu na minimum a za stálého míchání vařte, dokud se kaše nezačne oddělovat od stran hrnce.

Potom vyklopte na vál nebo podnos, nechte chvíli odpočinout a krájejte nití jako knedlíky.

Podávejte s vyškvářenými škvarky a sádlem, sýrem, lžící zakysané smetany a přelitě česnekovou "omáčkou".