🍲 Gulášová polévka

Gulášová polévka je sytá, kořeněná a zahřeje v každém ročním období.

Ingredience

- 🧈 Máslo
- j Mletá paprika (4 lžičky)
- ## Mleté hovězí maso (200 g)
- d Hovězí vývar nebo voda (1,5 l)
- Maďarské gulášové koření
- ¼ Majoránka
- 🗂 Sůl
- • Pepř
- 🌱 Kmín
- § Hovězí bujón
- *Maria Brambory* (3 větší)
- - Pip: Domácí vývar dodá polévce výraznější chuť.

1. Příprava

- Mouku nasucho osmahněte na pánvi do světle hněda. F
- Cibuli nakrájejte nadrobno, brambory na kostky, česnek prolisujte. 🧅 🥔 🧄

2. Vaření základu

- V hrnci rozpusťte máslo, osmahněte cibuli dorůžova. 🧈 🧅
- Přidejte mleté maso, oddělujte kousky a restujte do zatažení. 🥩
- Vmíchejte papriku, krátce zpěňte a zalijte vývarem.
 - ▲ Varování: Papriku nepřepékejte, jinak zhořkne.
- Přidejte sůl, pepř, kmín, gulášové koření, bujón. Vařte 30 minut. 🗂 🌱

3. Přidání zeleniny

• Přidejte brambory a česnek, vařte do změknutí brambor. 🥔 🧄

4. Zahuštění a dochucení

- Zahustěte připravenou jíškou, krátce povařte. 🌾
- Na závěr přidejte majoránku a dochuťte dle potřeby.

5. Servírování

• Podávejte horké, ideálně s čerstvým chlebem. 🍞

(i) TIP

Skvěle chutná s čerstvou petrželkou navrch.

Hovězí vývar

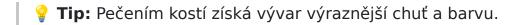
Hovězí vývar je základ české kuchyně, skvělý jako polévka nebo základ omáček.

Ingredience

- New November 1 New November 2 New Nove
- Masoxové kostky hovězí (2 ks)
- & Česnek (3 stroužky)
- Mrkev
- Y Petržel
- M Celer
- jakoba Libeček (čerstvý nebo sušený)
- Nové koření (5 kuliček)
- Pepř (8 kuliček)
- 🍃 Bobkový list (3 ks)
- 🧂 Sůl

1. Příprava kostí

Hovězí kosti dejte péct do trouby na 30 minut.



2. Vaření vývaru

- · Vložte upečené kosti do hrnce s vodou.
- Přidejte masoxové kostky.
- Přidejte kořenovou zeleninu: 🌢 🥕 🥬 🌱
 - o Cibule, petržel, celer, mrkev, libeček, česnek
- Přidejte koření:
 - Bobkový list, nové koření, pepř, sůl

3. Vaření & dochucení

• Vařte v tlakovém hrnci 5 hodin. 🛈

▲ Varování: Sušený libeček přidávejte až po prvním převaření vývaru.



🥬 Zelňačka (Zelná polévka)

Zelňačka je tradiční česká polévka, která zahřeje a zasytí. Skvělá s čerstvým chlebem!

Ingredience

- Máslo
- Cibule
- S Klobása
- Brambory
- Voda nebo vývar
- Separation
 Separation
 Bobkový list
- Nové koření
- Pepř celý
- Y Kmín
- 🌙 Paprika sladká mletá
- 🗂 Sůl
- Cukr
- Kysané zelí (i trochu láku podle chuti)
- Smetana ke šlehání
- Majoránka

1. Restování základu

- Na másle osmažte cibuli dozlatova. 🧅 🧈
- Přidejte klobásu nakrájenou na kostičky a orestujte. 🌭

2. Vaření brambor & koření

- Přidejte brambory nakrájené na kostičky, zalijte vodou nebo vývarem.
- · Ochuťte bobkovým listem, novým kořením, pepřem, kmínem, paprikou, solí a cukrem. 🍃 • 🌱 🥠 🧂 🍬
- Vařte asi 12-15 minut, dokud brambory téměř nezměknou.
 - 💡 **Tip:** Cukr vyvažuje kyselost zelí, přidejte dle chuti.

3. Přidání zelí & další vaření

- Přidejte pokrájené kysané zelí (můžete přidat i trochu láku podle chuti). 🥬
- Vařte dalších 10 minut. (1)
 - **Narování:** Zelí přidávejte až po změknutí brambor, aby nebyly tvrdé.

4. Dokončení & dochucení

- Vyjměte bobkový list a kuličky koření.
- Vmíchejte smetanu ke šlehání (můžete ji předem ohřát, aby se nesrazila) a krátce povařte.
 - (i) TIP

Smetanu přidávejte pomalu za stálého míchání.

• Dochuťte solí, čerstvě mletým pepřem a přidejte majoránku. 🧂 • 🍃

Gazpacho

Gazpacho je tradiční studená polévka ze Španělska, ideální pro horké letní dny.

Ingredience

- Apičata klasická česká (3 ks)
- Aajče masité červené (1 ks)
- J Paprika červená masitá (1 ks)
- Japrika zelená/bílá nemasitá (2 ks)
- Okurka (1 ks)

- 🍇 Vinný ocet (2 lžíce)
- 🗂 Sůl (1 malá lžička)

1. Příprava zeleniny

- Všechnu zeleninu důkladně omyjte. 💧
- Nakrájejte na menší kousky. 🔪
 - Programa i Programa i

2. Mixování & dochucení

- Vložte nakrájenou zeleninu do mixéru. 🥣
- Přidejte vinný ocet a sůl. 🍇 🧂
- Rozmixujte dohladka. 🗲



Pokud je směs příliš hustá, přidejte trochu studené vody.

3. Servírování

- Podávejte vychlazené, ideálně s kostkami ledu. 🧊
- Ozdobte nasekanou zeleninou nebo krutony. 🥖
 - ▲ Varování: Gazpacho se nesmí vařit, ztratilo by svěžest.

🝰 Míša řezy

Míša řezy jsou oblíbený český dezert, který potěší milovníky tvarohu a čokolády.

Ingredience

- \ Tvaroh ve vaničce (1 ks)
- Vysokoprocentní smetana (1 hrnek)
- 🗽 Cukr dle chuti

Poleva

- Š Čokoláda hořká (1 ks)
- Š Čokoláda mléčná (1 ks)
- | Smetana (0,5 hrnku)
- Máslo (2 lžíce)

Dále

- 🍪 Kakaové sušenky
 - Pip: Cukr přidávejte postupně a ochutnávejte, aby náplň nebyla příliš sladká.

1. Příprava smetany a tvarohu

- Smetanu vyšlehejte do tuha. 🥛 🍥
- V jiné míse vyšlehejte tvaroh s cukrem a spojte se smetanou.
- Nechte vychladit v lednici. 🕸

2. Příprava polevy

- Do kastrůlku dejte vodu a přivedte k varu. 💧 🔥
- Na kastrůlek položte misku, do které rozlámejte čokoládu.
- Přidejte smetanu a máslo, zahřívejte do rozpuštění. 🥛 🧈
 - ▲ Varování: Polevu zahřívejte pozvolna, aby se čokoláda nesrazila.

3. Dokončení

- Do misek dejte na dno rozdrobené kakaové sušenky. 🍪
- Přidejte tvarohovou náplň a polevu. 🥄 🍫
- Nechte vychladit v lednici. 🕸



Míša řezy jsou nejlepší dobře vychlazené, chutě se krásně propojí.

Buřtguláš

Buřtguláš je klasika české kuchyně, ideální na chalupu nebo rychlou večeři.

Ingredience

- Máslo (60 g)

- Jestá sladká nebo uzená paprika (2 lžíce)
- Y Drcený kmín (2 lžičky)
- Juzená paprika koření
- Vývar nebo voda (2,5–3 l)
- *Mathematical Branching Branching*
- ¼ Majoránka, sušená (1 lžíce)
- 🗂 Sůl
- Čerstvě namletý pepř

1. Opékání špekáčků

- V kastrolu rozehřejte polovinu másla. 🧈 🔥
- Špekáčky nakrájejte na čtvrtkolečka a opečte ze všech stran dozlatova. 🥓
- Opečené špekáčky dejte stranou.
 - **Tip:** Špekáčky opékejte postupně, aby se dobře zatáhly.

2. Restování cibule a česneku

- Do kastrolu přidejte zbytek másla a cibuli nakrájenou na kostičky.
- Restujte asi 10 minut, až bude cibule zlatavá.
- Přidejte nahrubo nasekaný česnek a restujte další 3 minuty.

3. Koření a mouka

Zasypte kmínem, mletou paprikou a moukou. Y / / / / / /

• Krátce zarestujte, jen ať se koření rozvoní.

🔥 Varování: Koření nesmí připálit, paprika by zhořkla!

4. Základ guláše

- Zalijte vývarem nebo vodou a metličkou rozmíchejte dohladka. <a>h
- Můžete promixovat ponorným mixérem pro hladší konzistenci.

5. Vaření s bramborami a špekáčky

- Osolte, opepřete, přivedte k varu a vařte na mírném ohni 20 minut, až budou brambory měkké. 🧂 • 🕕

6. Dochucení a podávání

- Vmíchejte rozemnutou majoránku, případně dochuťte šplíchancem octa. ¾
- Podávejte s dobrým kváskovým chlebem.



Skvěle chutná s čerstvou pažitkou nebo cibulkou navrch.

Rajská omáčka s masovými koulemi

Rajská omáčka s masovými koulemi je tradiční české jídlo, které potěší milovníky sladkokyselých omáček.

Ingredience

Na maso

- Hovězí mleté maso (500 g)
- Ø Vejce (1 ks)
- Strouhanka nebo kukuřičná krupice (2 lžíce, dle hustoty)
- ¼ Koření na mleté maso
- Čerstvě namletý pepř
- 🗂 Sůl (1/2 lžičky)

Na omáčku

- Máslo nebo ghí (60 g)
- K Hladká mouka (50 g)
- **b** Loupaná rajčata (400 g)
- 🍲 Hovězí nebo drůbeží vývar (800 ml)
- Mletá skořice (1/2 lžičky)
- Section Books
 Section
- Nové koření (5 kuliček)
- ½ Sušený tymián (1/2 lžičky)
- 🔹 🥫 Rajský protlak (140 g)
- Pepř celý (5 kuliček)
- Cukr (na dochucení)
 - Programma Progra

1. Příprava masových koulí

- Pokud je směs příliš řídká, přidejte strouhanku nebo krupici.
 - **A Varování:** Směs nesmí být příliš tuhá, koule by byly suché.
- Ze směsi vytvarujte koule o velikosti ping-pongového míčku. 🏓
- Vyskládejte je na tác a vložte do trouby vyhřáté na 200 °C.
- Pečte dokud nezískají hnědou barvu. 🕦

2. Příprava rajské omáčky

- V hrnci rozpusťte máslo a orestujte nadrobno nasekanou cibuli dozlatova.
- Snižte plamen, cibuli zasypejte moukou a minutu opékejte. 🌾
- Přidejte rajčata, promíchejte a zalijte vývarem.
- Přidejte bobkový list, pepř, nové koření, tymián a skořici. 🍃 👛 🌿
- Osolte, přivedte k varu, přikryjte pokličkou a duste 45 minut na mírném plameni.
 - **Tip:** Omáčku můžete rozmixovat pro jemnější konzistenci.

3. Dokončení omáčky

- Hotovou omáčku přecedte přes síto. 🥣
- Přidejte rajský protlak a promíchejte metličkou.
- Dochuťte octem a cukrem obvykle stačí 1 lžíce octa a 3 lžičky cukru. 3

4. Servírování

 Masové koule podávejte přelité rajskou omáčkou, ideálně s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.



Skvěle chutná s čerstvou bazalkou nebo petrželkou navrch.

Sunkofleky

Šunkofleky jsou tradiční české jídlo, které potěší milovníky jednoduchých a sytých pokrmů.

Ingredience

- š Těstoviny fleky (300 g)
- 💋 Uzené vepřové maso (250 g)
- Máslo (1 lžička)
- **(1 ks)**
- Mražený hrášek (3 hrsti)
- ¼ Hladkolistá petržel (1 hrst)
- Mléko (300 ml)
- Operation (2 ks)
- 🧀 Gouda, nastrouhaná (100 g)
- // Kyselé okurky
- 🗂 Sůl
- Čerstvě namletý pepř
 - Pip: Můžete použít mladou kozí goudu pro jemnější chuť.

1. Příprava základu

- Předehřejte troubu na 170 °C. 🔥
- Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. 🧅 🔪
- Na pánvi rozehřejte máslo, přidejte cibuli a restujte dozlatova. 🧈 🧅
- Uzené maso nakrájejte na kostičky cca 1×1 cm a přidejte k cibuli, krátce opečte.

Varování: Uzené maso nepřepékejte, aby zůstalo šťavnaté.

2. Vaření těstovin

- Do hrnce dejte vodu, osolte ji a přivedte k varu.
- Těstoviny uvařte na skus, scedte a prolijte ledovou vodou. 🍝 🔆

3. Příprava zálivky

 Do mísy odměřte mléko, přidejte vejce, osolte, opepřete a promíchejte vidličkou. 🥛 🥚 🗂 •

4. Skládání do pekáčku

- Nastrouhejte goudu najemno, část si nechte na posypání vrchu.
- Těstoviny dejte do pekáčku, přidejte orestovanou cibuli s uzeným, hrášek a většinu sýra. 🍝 🧅 🥩 🥏
- Nakrájejte petrželku, posypte těstoviny a opět promíchejte. ¼
- Nahoru nasypte zbytek sýra.

(i) TIP

Trochu sýra si nechte na posypání těstovin po upečení.

5. Pečení

6. Servírování

Podávejte s kyselou okurkou.



Skvěle chutná s čerstvou zeleninou nebo salátem.



Steak je ikonické americké jídlo, které vynikne jednoduchou přípravou a kvalitními surovinami.

Ingredience

- 🥩 Hovězí steak (ribeye, sirloin, flank, T-bone, dle chuti)
- 🧂 Sůl
- Čerstvě namletý pepř
- Máslo (na dochucení)

- g Olivový olej (na potření)
- 🅗 Příloha: zelenina, brambory, salát
 - **? Tip:** Vyberte maso s vyšším podílem tuku pro šťavnatější steak.

1. Příprava masa

- Maso vyndejte z lednice alespoň 30 minut před přípravou, aby mělo pokojovou teplotu.
- Opláchněte, osušte papírovou utěrkou.
- Potřete olivovým olejem, osolte a opepřete z obou stran. 🍷 🧂 •

2. Grilování / smažení

- Rozpalte pánev nebo gril na maximum. 🔥
- Steak vložte na rozpálený povrch a nechte bez pohybu 2-3 minuty.
- Otočte a opékejte další 2-3 minuty (dle tloušťky a požadovaného stupně propečení).
- Přidejte bylinky, česnek a kousek másla ke steaku na poslední minutu. 🌿 🧄 🧈

3. Odpočinek

• Steak přendejte na talíř, přikryjte alobalem a nechte 5 minut odpočinout. 🛈



4. Servírování

• Podávejte nakrájený na plátky, s oblíbenou přílohou. 🥗🥔





Skvěle chutná s pečenými bramborami, grilovanou zeleninou nebo čerstvým salátem.

Druhy propečení



Kokosové kuře

Kokosové kuře je exotické jídlo s jemnou chutí kari a krémovou omáčkou z kokosového mléka.

Ingredience

- Q Rýže
- Máslo
- 🍗 Kuřecí prsa (500 g)
- Mrkev (200 g)
- 👚 Zelená paprika (200 g)
- Jari koření (2 lžíce)
- 🍅 Drcená loupaná rajčata v plechovce (400 g)
- Ø Kokosové mléko (400 ml)
- 🗂 Sůl
- Pepř
 - **Tip:** Použijte kvalitní kokosové mléko pro krémovější omáčku.

1. Příprava surovin

- Mrkev očistěte a nakrájejte na tenká kolečka. 🥕
- Papriky nakrájejte na větší kostky. **
- Cibuli nakrájejte najemno. 🧅 🔪

2. Restování

• V hlubší pánvi rozpalte máslo na středním plameni. 🧈 🔥

- Přidejte cibuli a restujte ji 3-4 minuty. 🧅
- Přidejte kuřecí maso, papriku, mrkev, kari koření, sůl a pepř. Restujte dalších
 4-5 minut. \$\rightarrow \frac{1}{2} \frac{1}{2} \ldots \frac{1}{2} \frac{1}{2}
 - **Narování:** Nepřepékejte maso, aby zůstalo šťavnaté.

3. Dušení

- · Ztlumte plamen na mírný stupeň.
- Přilijte rajčata a kokosové mléko, pánev přiklopte pokličkou.
- Směs vařte 25-27 minut. 🕕

4. Servírování

Podávejte s rýží.



Skvěle chutná s čerstvým koriandrem nebo limetkou navrch.

🍛 Kuřecí na kari s rýží

Kuřecí na kari s rýží je exotické jídlo s jemně sladkou omáčkou, které potěší milovníky indické kuchyně.

Ingredience

- Q Rýže (250 g)
- Máslo
- \(\) Kuřecí prsa (400 g)
- Serstvý zázvor (10 g)
- Ø Kokosové mléko (400 ml)
- Mango nebo W Broskev (1 ks)
- ¼ Koriandr
- Voda
- O Kurkuma
- 🗂 Sůl
- Pepř
- Jadká paprika (koření)
- Wari koření
- Y Bazalka (koření)

1. Restování základu

- Na pánvi rozehřejte máslo.
- Orestujte nadrobno nakrájenou cibuli, česnek a zázvor. 🧅 🧄 😹

2. Mixování omáčky

- Orestovanou směs vložte do mixéru.
- Přidejte nakrájené mango/broskev, kokosové mléko a veškeré koření. > **→** • ¶ •
- Rozmixujte dohladka. 5
 - 💡 **Tip:** Mango dodá omáčce jemnou sladkost, broskev je alternativou.

3. Vaření masa

- · Omáčku přelijte zpět na pánev.
- Přidejte na kostičky nakrájené kuřecí maso a trochu vody. 🍗 💧
- Vařte přibližně 20 minut, dokud se maso neuvaří. 🕦
 - **A Varování:** Maso vařte na mírném plameni, aby zůstalo šťavnaté.

4. Servírování

- Podávejte s uvařenou rýží. 🍚
- Posypte nasekaným koriandrem. 🌿
 - (i) TIP

Skvěle chutná s naanem nebo pita chlebem.

Kuřecí tikka masala

Kuřecí tikka masala je ikonické indické jídlo, které skvěle chutná s domácím naanem.

Ingredience

Marináda na maso

- \(\rightarrow \) Kuřecí prsa (500 g)
- **S**ílý jogurt (1 kelímek)
- % Zázvor, nastrouhaný (1 lžíce)
- 🇄 Česnek, prolisovaný (1 lžíce)
- Y Římský kmín, mletý (1 lžička)
- Jandoori masála (1 lžíce)
- 🗂 Sůl

Omáčka

- Máslo

- 🗏 Zázvor, nastrouhaný (1 lžíce)
- O Kurkuma (1 lžička)
- Y Římský kmín, mletý (1 lžička)
- \int Kari koření (1 lžička)
- Skořice celá (1 svitek)
- Mardamom celý (1 ks)
- Section Books
 Section
- 🥛 Smetana ke šlehání 33%
- 🥫 Krájená rajčata (1 plechovka)
- ½ Čerstvý koriandr (1 hrst)
- 🧂 Sůl
- 🍬 Cukr

Naaan

- \(\begin{align*} \text{Hladká mouka (250 g)} \end{align*} \)
- 🥛 Smetana na vaření 12% (100 ml)
- **j** Jogurt (100 ml)
- Voda (50 ml)

- 🗂 Sůl (1/2 lžičky)
- Máslo (1 lžíce)
- Kypřicí prášek

1. Marinování masa

- Kuřecí maso nakrájejte na kostky (cca 4 × 4 cm).
- Smíchejte všechny ingredience na marinádu, maso do ní naložte. 🥣
- Zakryjte fólií a nechte marinovat ideálně přes noc. 🕒
 - / Varování: Marinujte minimálně 2 hodiny pro lepší chuť.

2. Příprava omáčky

- Na másle osmažte najemno nakrájenou cibuli dozlatova (cca 5 min). 🧅 🧈
- Přidejte nakrájená rajčata, skořici, kardamom, badyán, bobkový list, plechovku rajčat, smetanu a sůl.
- Vařte 15 minut, dochuťte cukrem a solí. 🍬 🧂
- Vyjměte bobkový list, kardamom, badyán a skořici.
 - **Tip:** Omáčku můžete rozmixovat pro jemnější konzistenci.

3. Pečení masa

- Troubu předehřejte na 250 °C. 🔥
- Marinované maso rozložte na plech s pečicím papírem. \(\bigcircles \exists \)
- Pečte doměkka asi 10 minut, kontrolujte šťavnatost.

4. Spojení masa s omáčkou

• Hotové maso přidejte do omáčky i se šťávou, provařte 2 minuty. 🍛 🍗

5. Naaan jako příloha

- Do mísy nasypte mouku, kypřicí prášek a sůl. 🌾 🥄 🧂
- Přilijte smetanu, jogurt a vodu, promíchejte. 🥛 🥣 💧
- Těsto rozetřete na pečicí papír. 📄
- Pečte v troubě na nejvyšší stupeň asi 3 minuty, dokud se nenafouknou a nezhnědnou. 🔥 🛈
- Hotové placky potřete máslem. 🧈



Naaan můžete posypat čerstvým koriandrem nebo česnekem.



Tortilly s vepřovo-hovězím masem a salsou

Tortilly s masem a salsou jsou skvělým rychlým jídlem na party i večeři.

Ingredience

- Malé tortilly (Kaufland)
- Mleté vepřové-hovězí maso (Kaufland)
- J Gyros koření (dle chuti, Coop)
- d Česnekový prášek
- 🍅 Keříková rajčata (2 ks, větší)
- Name Limetka (1 ks)
- ½ Čerstvý koriandr
- 🥛 Zakysaná smetana
- Name od povení v povení v
- 🗂 Sůl
- Pepř

1. Příprava masa

- Maso osmahněte v pánvi na másle. 🥩 🔥
- Přidejte gyros koření a šťávu z limetky.
- Tortillu nebalte, pouze ji vložte na pánev a osmahněte spodní stranu. 🔥
 - **Narování:** Tortilla se smaží jen z jedné strany, aby zůstala vláčná.

2. Příprava salsy

- Rajčata a cibuli nakrájejte na kostičky.
- Salsu nechte v lednici 30 minut odležet. 🕒

3. Dokončení

- Opečenou tortillu se sýrem doplňte čerstvou salsou. 🌮 🍅
- Podávejte se zakysanou smetanou. 🥛



Pastéis de Nata jsou tradiční portugalské koláčky s krémovou náplní, ideální ke kávě nebo jako dezert.

Ingredience

- P Listové těsto (500 g)
- Mléko (100 ml)
- Smetana na vaření (200 ml)
- Wrystalový cukr (3 lžíce)
- F Hladká mouka (2 lžíce)
- 🍋 Kůra z 1 citronu
- Mletá skořice

1. Příprava těsta

- Listové těsto rozválejte a z delší strany zarolujte. 🥐
- Nakrájejte na kousky a z každého vytvarujte dlaní košíček.
 - **Tip:** Košíčky můžete vytvarovat i pomocí formiček na muffiny.

2. Příprava náplně

- V hrnci smíchejte mléko, smetanu, žloutky, cukr, mouku, citronovou kůru a skořici.
- Zahřívejte za stálého míchání, dokud směs nezhoustne na pudink. 🔥 🥄
 - **Narování:** Směs nesmí vřít, jinak se žloutky srazí.

3. Plnění & pečení

- Košíčky naplňte připravenou směsí.
- Naskládejte je na plech s pečicím papírem.
- Pečte při 220 °C asi 15 minut, dokud povrch nezezlátne. 🔥 🗓



Pro autentickou chuť můžete povrch lehce zkaramelizovat flambovací pistolí.

Řecká směs

Řecká směs je jednoduché a rychlé jídlo, které vyniká výraznou chutí koření a barbecue omáčky.

Ingredience

- Máslo
- \(\) Kuřecí maso
- ē Barbecue omáčka smoky chilly (Lidl)
- J Koření Kotányi paprika uzená sladká
- 🌿 Koření Avokádo kuře gril
 - 💡 **Tip:** Maso nejlépe marinujte v koření den předem pro intenzivnější chuť.

1. Příprava masa

- Kuřecí maso nakrájejte na nudličky. 🍗 🔪
- Důkladně obalte v koření. 🌶 🌿
- Smažte na másle dozlatova. 🧈 🔥
 - ↑ Varování: Pokud maso pustí vodu, ihned ji slijte, aby neztratilo chuť.

2. Dochucení

- Přidávejte barbecue omáčku smoky chilly po troškách. 🥫
- Promíchejte a nechte krátce provařit.
 - (i) TIP

Omáčku nepřidávejte vše najednou, lépe se propojí chutě.

3. Dokončení

• Maso prosmažte až do konce, aby bylo šťavnaté a dobře ochucené. 🍗 🔥



🌿 Dip s bylinkami a sladkou paprikou

Tento dip je rychlý, svěží a hodí se na každou party nebo grilování.

Ingredience

- Zakysaná smetana (půlka velkého kelímku)
- 🌶 Červená sladká paprika (koření)
- § Pizza koření
- 🌿 Bazalka (nasekaná, koření)
- 🧂 Sůl
- Pepř
 - **Tip:** Použijte čerstvou bazalku pro výraznější chuť.

1. Příprava dipu

- Zakysanou smetanu dejte do misky. 🥣
- Vše důkladně promíchejte. 🥄
 - **A Varování:** Česnek přidávejte postupně, aby dip nebyl příliš ostrý.

2. Servírování

Podávejte vychlazené, ideálně s čerstvou zeleninou, pečivem nebo chipsy.



Dip je skvělý i jako omáčka k masu z grilu.



Smetanový dip na sladko

Smetanový dip na sladko je rychlý, jemný a vhodný k masu i zelenině.

Ingredience

- é Kečup (2 polévkové lžíce)
- | Smetana (2 polévkové lžíce)
- Med (1 lžička)
 - Pip: Můžete použít zakysanou smetanu pro jemnější chuť.

1. Příprava dipu

- Všechny ingredience dejte do misky. 🍅 🥛 🍯
- Důkladně promíchejte do hladké konzistence. 🥄

▲ Varování: Med přidávejte postupně, ochutnávejte – dip by neměl být příliš sladký.

2. Servírování

 Podávejte vychlazené, ideálně k tortille s kuřecím masem, grilovanému kuřecímu nebo hranolkům.



Skvěle chutná i jako sladká omáčka k pečeným bramborám.