



Gulášová polévka

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

Ingredience

- Cibule (1 kg)
- Brambory (700 g)
- Hovězí maso (200 g)
- Masox / hovězí bujón (2-3 ks)
- Mletá paprika (půlka sáčku)
- Majoránka (půlka sáčku)
- Česnek (3 stroužky)
- Sůl
- • Pepř

| Tip: Cibuli krájejte najemno pro lepší chuťový základ.

1. Příprava základu

- Cibuli nakrájejte najemno a osmahněte v hrnci do zlatova.
- Přidejte na kousky nakrájené hovězí maso, osmahněte s cibulí.

2. Přidání koření

- Zasypte červenou paprikou, krátce promíchejte (nesmažte dlouho, aby nezhořkla).

| Varování: Papriku opravdu jen zpěňte, jinak bude polévka hořká.

3. Vaření

- Zalijte vodou – hrnec naplňte trochu více než do půlky.

- Přidejte sůl, pepř, masox, prolisovaný česnek, brambory na kostky a majoránku. 
- Vařte, dokud brambory nezměknou. 

4. Servírování

- Podávejte horké, ideálně s čerstvým chlebem. 

 **TIP**

Skvěle chutná s čerstvou petrželkou navrch.

Hovězí vývar

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

Ingredience

-  Hovězí kosti (2 ks)
-  Masoxové kostky hovězí (2 ks)
-  Cibule (2 ks)
-  Česnek (3 stroužky)
-  Mrkev
-  Petržel
-  Celer
-  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.  

 Tip: Pečením kostí získá vývar výraznější chuť a barvu.

2. Vaření vývaru

- Vložte upečené kosti do hrnce s vodou.
- Přidejte masoxové kostky. 
- Přidejte kořenovou zeleninu:    
- 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
-  Klobása
-  Brambory
-  Voda nebo vývar
-  Bobkový list
- • Nové koření
- • Pepř celý
-  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. 

|  Varování: 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. 

 **TIP**

Smetanu přidávejte pomalu za stálého míchání.

- Dochutě solí, čerstvě mletým pepřem a přidejte majoránku.  • 



Krémová polévka z dýně Hokkaidó

| Krémová dýňová polévka je jemná, sytá a zahřeje v chladných dnech.

Ingredience

- 🎃 Dýně Hokkaidó (nakrájená na kostky, neloupe se)
- 🧅 Cibule (2 ks, najemno)
- 🧈 Přepuštěné máslo (2 lžíce)
- 🥑 Zeleninový vývar (700 ml)
- 🥛 Smetana ke šlehání
- 🌟 Sůl
- • Pepř (čerstvě mletý)

| Tip: Dýni není potřeba loupat, slupka zmékne a dodá polévce barvu.

Zeleninový vývar

- 💧 Voda
- 🥕 Kořenová zelenina
- 🌿 Zeleninový bujón
- • Pepř celý
- 🍁 Nové koření
- 🌿 Bobkový list
- 🌟 Sůl

1. Příprava základu

- V hrnci rozechřejte přepuštěné máslo, pozvolna osmahněte cibuli do zesklovatění. 🧈🧅

2. Restování dýně

- Přidejte na kostky nakrájenou dýni, opékejte dalších 10 minut. 🎃⌚

3. Vaření

- Zalijte zeleninovým vývarem, vařte cca 15 minut do změknutí dýně. 

4. Mixování a dochucení

- Směs rozmixujte ručním mixérem, přilijte smetanu, dochuťte solí a pepřem. Pár minut povařte.  

 Varování: Smetanu přidávejte až po rozmixování, aby se nesrazila.

5. Servírování

- Podávejte horké, ozdobené dýňovými semínky nebo kapkou smetany. 

 **TIP**

Skvěle chutná s opečeným chlebem nebo krutony.

Gazpacho

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

Ingredience

-  Rajčata oválná podlouhlá (3 ks)
-  Rajčata klasická česká (3 ks)
-  Rajče masité červené (1 ks)
-  Paprika červená masitá (1 ks)
-  Paprika zelená/bílá nemasitá (2 ks)
-  Okurka (1 ks)
-  Cibule středně velká (1 ks)
-  Česnek (1 stroužek)
-  Vinný ocet (2 lžíce)
-  Sůl (1 malá lžička)

1. Příprava zeleniny

- Všechnu zeleninu důkladně omyjte. 
- Nakrájejte na menší kousky. 

 Tip: Okurku můžete oloupat pro jemnější chuť.

2. Mixování & dochucení

- Vložte nakrájenou zeleninu do mixéru. 
- Přidejte vinný ocet a sůl.  
- Rozmixujte dohladka. 

 **TIP**

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

- 🍫 Čokoláda hořká (1 ks)
- 🍫 Čokoláda mléčná (1 ks)
- 🥛 Smetana (0,5 hrnku)
- 🧈 Máslo (2 lžíce)

Dále

- 🍪 Kakaové sušenky

| 💡 Tip: 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 kastrulek dejte vodu a přivedte k varu. 💧 🔥
- Na kastrulek 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. ❄️

 **TIP**

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

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

Ingredience

-  Máslo (60 g)
-  Špekáčky, kvalitní (600 g)
-  Cibule, velké (2 ks)
-  Česnek (5 stroužků)
-  Mletá sladká nebo uzená paprika (2 lžíce)
-  Drcený kmín (2 lžičky)
-  Maďarské gulášové koření
-  Uzená paprika koření
-  Hladká mouka (3 lžíce)
-  Vývar nebo voda (2,5–3 l)
-  Brambory typu B (800 g)
-  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.   

- Krátce zarestujte, jen ať se koření rozvoní.

|  Varování: Koření nesmí připálit, paprika by zhořkla!

4. Základ guláše

- Zalijte vývarem nebo vodou a metličkou rozmíchejte dohledka.  
- Můžete promixovat ponorným mixérem pro hladší konzistenci.

5. Vaření s bramborami a špekáčky

- Do základu dejte orestované špekáčky a na kostky nakrájené brambory.  
- Osolte, opepřete, přiveděte k varu a vařte na mírném ohni 20 minut, až budou brambory měkké.  • 

6. Dochucení a podávání

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

 **TIP**

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)
- Vejce (1 ks)
- Strouhanka nebo kukuřičná krupice (2 lžíce, dle hustoty)
- Koření na mleté maso
- • Čerstvě namletý pepř
- Sůl (1/2 lžičky)

Na omáčku

- Máslo nebo ghí (60 g)
- Hladká mouka (50 g)
- Cibule (1 ks)
- Loupaná rajčata (400 g)
- Hovězí nebo drůbeží vývar (800 ml)
- Mletá skořice (1/2 lžičky)
- Bobkový list (1 ks)
- • Nové koření (5 kuliček)
- Sušený tymián (1/2 lžičky)
- Rajský protlak (140 g)
- • Pepř celý (5 kuliček)
- Ocet (na dochucení)
- Cukr (na dochucení)



Tip: Mleté maso můžete dochutit čerstvými bylinkami pro výraznější chut'.

1. Příprava masových koulí

- Všechny ingredience na maso vložte do mísy a pečlivě promíchejte.    
- Pokud je směs příliš řídká, přidejte strouhanku nebo krupici. 

|  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. 
- Peče dokud nezískají hnědou barvu. 

2. Příprava rajské omáčky

- V hrnci rozpuštěte 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, přiveděte k varu, přikryjte pokličkou a důste 45 minut na mírném plameni.  

|  Tip: Omáčku můžete rozmixovat pro jemnější konzistenci.

3. Dokončení omáčky

- Hotovou omáčku přeceděte přes síto. 
- Přidejte rajský protlak a promíchejte metličkou. 
- Dochutě octem a cukrem – obvykle stačí 1 lžíce octa a 3 lžičky cukru.  

|  Varování: Cukr a oct přidávejte postupně, ochutnávejte.

4. Servírování

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

 **TIP**

Skvěle chutná s čerstvou bazalkou nebo petrželkou navrch.

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

Ingredience

- 🍲 Těstoviny fleky (300 g)
- 🍖 Uzené vepřové maso (250 g)
- 🧈 Máslo (1 lžička)
- 🧅 Cibule (1 ks)
- 🥑 Mražený hrášek (3 hrsti)
- 🌿 Hladkolistá petržel (1 hrst)
- 🥛 Mléko (300 ml)
- 🥚 Vejce (2 ks)
- 🧀 Gouda, nastrouhaná (100 g)
- 🥒 Kyselé okurky
- 🌹 Sůl
- • Čerstvě namletý pepř

| ⚡ Tip: Můžete použít mladou kozí goudu pro jemnější chuť.

1. Příprava základu

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

| ⚠️ 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.     
- Vše promíchejte, zalijte zálivkou z mléka a vajec, znova promíchejte.  
- Nakrájejte petrželku, posypte těstoviny a opět promíchejte. 
- Nahoru nasypte zbytek sýra. 

 **TIP**

Trochu sýra si nechte na posypání těstovin po upečení.

5. Pečení

- Pečte 25-35 minut na 170 °C, dokud povrch nezezlátne.  

6. Servírování

- Podávejte s kyselou okurkou. 

 **TIP**

Skvěle chutná s čerstvou zeleninou nebo salátem.

Steak

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)
-  Čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián)
-  Česnek (volitelně)
-  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. 

|  Varování: Steak nepropékejte příliš dlouho, jinak bude tuhý.

3. Odpočinek

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

4. Servírování

- Podávejte nakrájený na plátky, s oblíbenou přílohou. 

 **TIP**

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

Druhy propečení

Názorná ukázka stupně propečení steaků



BLUE RARE

Opečený zvenku, kompletně rudý uvnitř.



MEDIUM

Propečený tak, že uvnitř zůstane z 25% růžový.



RARE

Opečený zvenku a uvnitř stále ze 75% rudý.



MEDIUM WELL

Uvnitř stále známky růžové barvy.



MEDIUM RARE

Opečený tak, aby byl uvnitř stále z 50% červený.



WELL DONE

Pečeme, dokud steak není kompletně hnědý.

Používejte tuto terminologii při objednávkách ve steakhousech nebo při připravování steaků Vaším hostům.

Kokosové kuře

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

Ingredience

-  Rýže
-  Máslo
-  Cibule (1 ks)
-  Kuřecí prsa (500 g)
-  Mrkev (200 g)
-  Zelená paprika (200 g)
-  Kari koření (2 lžíce)
-  Bílá cibule, najemno (150 g)
-  Drcená loupaná rajčata v plechovce (400 g)
-  Kokosové mléko (400 ml)
-  Sůl
- • Pepř

 Tip: Použijte kvalitní kokosové mléko pro krémovější omáčku.

1. Příprava surovin

- Kuřecí maso očistěte a nakrájejte na nudličky. 
- 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.
     •



Varování: 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. 

 **TIP**

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

- Rýže (250 g)
- Máslo
- Kuřecí prsa (400 g)
- Cibule (1 ks)
- Čerstvý zázvor (10 g)
- Česnek (2 stroužky)
- Kokosové mléko (400 ml)
- Mango nebo Broskev (1 ks)
- Koriandr
- Voda
- Kurkuma
- Sůl
- Pepř
- Sladká paprika (koření)
- Gulášové koření
- Kari koření
- Bazalka (koření)

1. Restování základu

- Na páni rozeňte 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. ↘



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. 

 Varování: Maso vařte na mírném plameni, aby zůstalo šťavnaté.

4. Servírování

- Podávejte s uvařenou rýží. 
- Posypte nasekaným koriandrem. 

 **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

- Kuřecí prsa (500 g)
- Bílý jogurt (1 kelímek)
- Zázvor, nastrouhaný (1 lžíce)
- Česnek, prolisovaný (1 lžíce)
- Římský kmín, mletý (1 lžička)
- Tandoori masála (1 lžíce)
- Sůl

Omáčka

- Máslo
- Cibule, velká (1 ks)
- Rajčata (2 ks)
- Zázvor, nastrouhaný (1 lžíce)
- Česnek, prolisovaný (1 lžíce)
- Kurkuma (1 lžička)
- Římský kmín, mletý (1 lžička)
- Kari koření (1 lžička)
- Skořice celá (1 svitek)
- Kardamom celý (1 ks)
- Badyán (2 hvězdičky)
- Bobkový list (4 ks)
- Smetana ke šlehání 33%
- Krájená rajčata (1 plechovka)
- Čerstvý koriandr (1 hrst)
- Sůl
- Cukr

Naaan

- Hladká mouka (250 g)
- Smetana na vaření 12% (100 ml)
- 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 zázvor, česnek, římský kmín, kurkumu, kari a restujte 2 minuty.
- Přidejte nakrájená rajčata, skořici, kardamom, badyán, bobkový list, plechovku rajčat, smetanu a sůl.
- Vařte 15 minut, dochutěte 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.
 - Peče doměkka asi 10 minut, kontrolujte šťavnatost.
-

4. Spojení masa s omáčkou

- Hotové maso přidejte do omáčky i se šťávou, provářte 2 minuty.

5. Naaan jako příloha

- Do mísy nasypete 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 nenaškubou a nezhnědnou. 
- Hotové placky potřete máslem. 

 **TIP**

Naaan můžete posypat čerstvým koriandrem nebo česnekem.

Italské noky se špenátovou omáčkou a parmezánem

Tato lahodná kombinace jemných noků, krémové špenátové omáčky a parmezánu potěší každého milovníka italské kuchyně.

Ingredience

-  Špenát mražený
-  Noky kuličky
-  Parmezán
-  Smetana ke šlehání
-  Česnek
-  Olej
- • Pepř
-  Sůl

Postup

1. Nastrouháme parmezán. 
2. Dáme vařit noky podle návodu.  
3. Připravíme omáčku:
 - Na oleji krátce osmažíme prolisovaný česnek.   
 - Přidáme špenát a necháme ho zmékknout. 
 - Jakmile je hotový, zalijeme smetanou ke šlehání. 
 - Promícháme a přidáme většinu nastrouhaného parmezánu. 
 - Osolíme, opepříme a krátce povaříme, dokud omáčka nezhoustne.  •
4. Do hotové omáčky zamícháme uvařené noky.  
5. Posypeme zbytkem parmezánu – a máme hotovo.  ✨

Tortilly s vepřovo-hovězím masem a salsaou

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

Ingredience

-  Malé tortilly (Kaufland)
-  Mleté vepřové-hovězí maso (Kaufland)
-  Gyros koření (dle chuti, Coop)
-  Česnekový prášek
-  Červená cibule (1 ks, střední)
-  Keříková rajčata (2 ks, větší)
-  Limetka (1 ks)
-  Čerstvý koriandr
-  Zakysaná smetana
-  Olivový olej
-  Sůl
- ● Pepř
-  Sýr

1. Příprava masa

- Maso osmahněte v páni na másle. 
- Přidejte gyros koření a šťávu z limetky. 
- Hotové maso dejte na tortillu a zasypte sýrem. 
- Tortillu nebalte, pouze ji vložte na pánev a osmahněte spodní stranu. 

|  Varování: Tortilla se smaží jen z jedné strany, aby zůstala vláčná.

2. Příprava salsaou

- Rajčata a cibuli nakrájejte na kostičky. 
- Smíchejte v misce s limetkovou šťávou, lžící oleje, pepřem, solí, koriandrem a česnekovým práškem. 
- Salsu nechte v lednici 30 minut odležet. 

|💡 Tip: Salsa je nejlepší vychlazená, chutě se krásně propojí.

3. Dokončení

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



Pastéis de Nata

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

Ingredience

- Listové těsto (500 g)
- Mléko (100 ml)
- Smetana na vaření (200 ml)
- Žloutky (5 ks)
- Krystalový cukr (3 lžíce)
- 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.

| Varování: 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.

 **TIP**

Pro autentickou chuť můžete povrch lehce zkaramelizovat flambovací pistolí.

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

Ingredience

-  Máslo
-  Kuřecí maso
-  Barbecue omáčka smoky chilly (Lidl)
-  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.

 **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)
-  Česnek (1 větší stroužek)
-  Sůl
- • Pepř

|  **Tip:** Použijte čerstvou bazalku pro výraznější chuť.

1. Příprava dipu

- **Zakysanou smetanu dejte do misky.** 
- **Přidejte sladkou papriku, pizza koření, nasekanou bazalku, prolisovaný česnek, sůl a pepř.**     •
- **Vše důkladně promíchejte.** 

|  **Varování:** Česnek přidávejte postupně, aby dip nebyl příliš ostrý.

2. Servírování

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

 **TIP**

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

-  Kečup (2 polévkové lžíce)
-  Smetana (2 polévkové lžíce)
-  Med (1 lžička)

|  **Tip:** Můžete použít zakysanou smetanu pro jemnější chut'.

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.**   

 **TIP**

Skvěle chutná i jako sladká omáčka k pečeným bramborám.