

Chlebičky podle Petry

„Klasická veka, vlašák, šunka a eidam u nás nefrčí. Pokud chceme udělat občerstvení tohoto typu, upeču veku zkříženou s italským chlebem – klasická česká veka je máslová, já přidávám olivový olej. Na veku mažu zeleninové pomazánky a na zdobení používám různé druhy mikrobylin.“

Veka

450 g hladké mouky
350 ml vody
1,5 lžičky sušeného droždí
2 lžičky soli
8 lžic olivového oleje
lžička vlahého medu

Ze všech surovin zaděláme v robotu veku. V míse necháme nakynout těsto cca 45 minut, rozdělíme na poloviny a ty potom prsty rozděláme do placek a svineme jako rohlík. Dáme na plech na pečicí hnědou folii a necháme pod utěrkou kynout ještě cca 30 minut. Poté pečeme v předehřáté troubě na 230 °C cca 30 minut a nechám na mřížce vychladnout.

Pomazánka z cizrny a sezamu (hummus)

250 g cizrny v plechovce BIO
1 lžíce bílé tahiny pasty
cca 40 ml vody (dle potřeby)
60 ml olivového oleje (část do pomazánky, část na povrch)
½ lžičky mletého římského kmínu
½ lžičky červené mleté papriky
½ lžičky soli
1 až 2 stroužky česneku
30 ml citronové šťávy
hrst opražených piniových semínek
mletý pepř
na ozdobení (květy lichořeřišnice, zelená řeřicha, klíčky)

Scedíme cizrnu a rozmixujeme s ostatními surovinami. Nakonec dochutíme citronem, utřeným česnekem, pepřem a vsypeme piniová semínka.

Pomazánka ze smažené cibulky

sýr žervé
cibulka
sůl
směs sušeného koření (kmín, semena ředkve, galgán, libeček, petržel, bazalka, česnek, nat' fenyklu, saturejka, květ slunečnice, pískavice)

Na tuku orestujeme cibuli a poté přidáme žervé, směs koření a dochutíme.

Pomazánka z avokáda

1 zralé avokádo
80 g kešu ořechů

citronová šťáva
čerstvý tymián
sůl
pepř
1 ks žluté, zelené a červené papriky

Rozmíchujeme všechny ingredience a nakonec přidáme nadrobno pokrájenou papriku.

Pomazánka z červené řepy a tvarohu

červená řepa
ocet
cukr
balsamico
tvaroh
sůl
pepř

Červenou řepu necháme marinovat v nálevu octa, cukru a balsamica. Poté jen promícháme s tvarohem a ochutíme solí a pepřem.

Dokončení

Vecky rozřežeme na plátky, ozdobně nanese pomazánky, dozdobíme bylinami (tymián, lichořeřišnice, řeřicha, piniové oříšky), olivovým olejem a zeleninovou oblohou (ledový salát, listy mladé řepy, ředkvičky, mini rajčátka, zbytky papriky)...





