

Chlebíčky podle Aničky

„Veku u nás vždy kupujeme, takže doufám, že se mi povede. Jelikož u nás milujeme skoro všechno česnekové, zařadila jsem do tohoto receptu i česnek. Dodává všem pomazánkám ten správný šmrnc. A úplně nejvíc milujeme kombinaci vlašských ořechů s červenou řepou a sýry. To je u nás nenahraditelná kombinace, co se týče pomazánek.“

Veka

1 kg hladké mouky
40 g droždí
40 g cukru krupice
3 čajové lžičky soli
6 lžic oleje
½ l mléka
olej na potření

Uděláme kvásek, vypracujeme těsto a necháme hodinu vykynout. Těsto rozdělíme na dva bochánky, které necháme znovu vykynout, cca 15 minut. Vyválíme obdélník, srolujeme a necháme přikryté na plechu s papírem opět kynout.

Poté potřeme olejem a pečeme 20 až 25 minut.

Pomazánka s červenou řepou a ořechy

1 syrová červená řepa
2 stroužky česneku
hrst posekaných vlašských ořechů
lžíce majonézy
80 g nivy
1 polévková lžíce zakysané smetany (min. 16%)
1,5 polévkové lžíce smetanového sýra
trocha soli

Uvařenou řepu zchladíme studenou vodou, aby rychleji vychladla. Nastrouháme ji nahrubo, přidáme nahrubo nastrouhanou nivu, posekané ořechy a ostatní suroviny. Trochu osolíme.

Chlebíčky ozdobíme vykrojenou červenou řepou a kousky vlašských ořechů.

Sýrová pomazánka s ananasem

60 g eidamu vcelku
30 g nivy
3 stroužky česneku
2 polévkové lžíce smetanového sýra
1 polévková lžíce pomazánkového másla
1 polévková lžíce tvarohu
1 polévková lžíce zakysané smetany (min. 16%)
ananasový kompot
sůl

Nastrouháme nejemno eidam a nahrubo nivu. Přidáme ostatní suroviny a nadrobno nakrájený ananas. Nakonec osolíme.

Chlebičky ozdobíme kousky ananasu a hroznovým vínem.

Pomazánka ze sterilované zeleniny

1 sklenička sterilované zeleniny
1 balení pomazánkového másla
100 g strouhaného eidamu
1 polévková lžíce změkklého másla
2 stroužky česneku
1 trojúhelník taveného sýru
sůl
pepř
mletá sladká paprika

Zeleninu dobře zcedíme, rozmixujeme, přidáme ostatní ingredience a smícháme.

Chlebičky ozdobíme sýrem, vajíčkem a z vykrojeného cherry rajčátka a pažitky vytvoříme tulipán.





