Obsah

1	Slad	dké jedlá	2
	1.1	Florentins au chocolat	3
	1.2	Cheesecake so slaným karamelom	4
	1.3	IKEA torta	5
	1.4	Donuty	6
	1.5	Marshmallow fondán	7
	1.6	Fake kekse ku káve	8
	1.7	Palacinky	9
	1.8	Florentins au chocolat	10
	1.9	Waffe	11
	1.10	Pudingová torta	12
	1.11	TODO	13
	1.12	Piškótové cesto	14
	1.13	Salko krém na tortu	15
	1.14	Listkove cesto	16
2	Slar	né jedlá	17
	2.1	Džadky	18
	2.2	Kapustnica	
	2.3	Lokše	20
	2.4	Obrátené rezne	21
	2.5	Florentins au chocolat	22
	2.6	Pizza	23
	2.7	Lasagne s brokolicou	24
	2.8	Cestoviny	
	2.9	Mäso s bylinkovým maslom	26
	2.10		
	2.11	Tapenarde	28
3	Poli	ievky	29
		Basic polievka	30
		Kapustnica	
	3.3	Hrášková krémová	32
	3.4	Fazuľová polievka	33
	3.5	Brokolicová polievka	34
	3.6	Hubová krémová	35
	3.7	Hokaido krémová	36
	3.8	Paradajková polievka	37
4	Ten	n plat e	38
•		Florentins au chocolat	39



Florentins au chocolat



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre

1 cà.S de crème liquide

1 cà.S de miel

1 grosse noix de beurre

35 gr d'amandes effilées

50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
- 3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
- 4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
- 5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
- 6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
- 7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:				

Cheesecake so slaným karamelom



Ingredients (4 persons):

Cesto:

15g sušienky

80g maslo

Plnka:

 $500 {\rm g\ mascarpone}$

250g riccoty???/smotany??? salka???

3 vajíčka???

4PL cukor

Slaný karamel:

1 cà.c de test1

1à 2 cà. S
 de test $\!2$

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Maslové sušienky rozdrviť a primiešať maslo
- 2. Vystelieme formu na pečenie papierom a natlačíme na kraje sušienky s maslom
- 3. Dáme piecť na 15 minút korpus a zatiaľ zmiešame mascarpone s vajíčkami, cukrom, smotanou
- 4. Zmesou naplníme korpus a dáme piexť na 40-50 minút

5. Slaný karamel:

- i. Skaramelizujeme cukor
- ii. Pridáme maslo
- iii. Prilejeme smotanu
- iv. Prídáme 1/2lyžičky soli
- 6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Notes and tips:			

IKEA torta



Ingredients (4 persons):

Korpus:

4 bielka

180g kryštálový cukor

150g mandle

30g vlašské orechy

Plnka:

1 LIDL Piknik

50g múka

 $1~\mathrm{KL}$ vanilkový extrakt

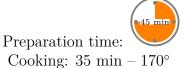
 $75 \mathrm{g}$ maslo

4 žĺtka

Posyp:

DAIM čokoláda / krokant

125g čokoláda



Type of cooking: Pečenie

Preparation:

1. Pripravíme korpus

2. Korpus:

- i. bielka vymiešame a pridáme cukor
- ii. pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
- iii. Dáme do formy a necháme piecť
- 3. Popri pečení pripravíme plnku:

4. Plnka:

- i. Žĺtka a salko miešame nad parou
- ii. Pridáme cukor a vanilkovú esenciu
- iii. Po vychladnutí pridáme maslo
- 5. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou
- 6. Vrch polejeme čokoládou a posypeme krokantom

Notes and tips:			

Donuty



Ingredients (4 persons):

štvrť maslo $(65\mathrm{g})$

2 PL kryštálový cukor vanilková aróma

1 vajce

2 hrnčeky polohrubá múka

Kvások:

1 hrnček teplé mlieko polovica droždie trošku cukor

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Vyprážanie

Preparation:

- 1. Vyrobíme kvások a necháme 30 minút kysnúť
- 2. Zmiešame zvyšné ingrediencie s kváskom
- 3. Vyvaľkáme na 1,5cm a povykrajujeme donuty
- 4. Rozohrejeme olej s ČL masla
- 5. Opražíme tak 10s z jednej a 10s z druhej strany
- 6. Podľa ľubovôle poleva z čokolády

Notes and tips:	

Marshmallow fondán



Preparation:

- 1. Marshmallow, maslo a citrodeko dáme do misky a na minútu dve do mikrovlnky. (Každých 15s premiešať.)
- 2. Pridávame preosiaty cukor. (Kým sa dá, miešame v miske)
- 3. Vyklopíme na dosku na preosiaty cukor, vyrobíme tuhšie cesto.
- 4. Vyvaľkať a preniesť valčekom na tortu

Ingredients (4 persons):

200g marshmallow

1 ČL maslo

2 štipky kyseliny citrónovej

 $250 {\rm g}$ práškový cukor



Preparation time: Cooking: $0 \text{ min} - 0^{\circ}$

Type of cooking: Príprava

Notes and tips:			

Fake kekse ku káve



Preparation:

- 1. Zmäknuté maslo vyšľahať s cukrom a štipkou soli
- 2. pridať múku s kypriacim práškom a med
- 3. Vyhnietiť do jemnej hmoty
- 4. Nechať aspoň hodinu odpočinúť v chladničke
- 5. Vyvaľkať a vyťapkať z neho placky
- 6. Dat piect do rúry

Ingredients (4 persons):

 $125g\ \mathrm{maslo}$

125g cukor

2-3PL med

 $250{\rm g}$ hladná múka

štipka soli

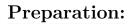
kypriaci prášok

Preparation time: Cooking: 10-15 min – 180°

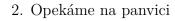
Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:		

Palacinky









Ingredients (1 persons):

 $1\ {\rm vajce}$

100g hladkej múky

 $100\mathrm{ml}$ mlieko

1/4vanilkového cukru, štipka soli

Preparation time:

Cooking: 5 min - 180°

Type of cooking: Vyprážanie na

sucho? dačo

Notes and tips:			

Florentins au chocolat



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre

1 cà.S de crème liquide

1 cà.S de miel

1 grosse noix de beurre

35 gr d'amandes effilées

50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
- 3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
- 4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
- 5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
- 6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
- 7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:				

Wafľe



Preparation:

- 1. Všetko zmiešame dokopy
- 2. Vymastíme waflovač, robíme wafle. (Ak sa trhajú, tak vajce/viac vymastiť)

Ingredients (3 persons):

 $150\mathrm{ml}$ mlieko

3 vajce

7PL olej

 $175\mathrm{g}$ hladká múka

1,5 PL cukor

1 prášok do pečiva



Preparation time:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Waflovač

Notes and tips:			

Pudingová torta



Ingredients (4 persons):

Piškótové cesto:

200g kryštálový cukor

1 dl voda

4ks vajce

1dl olej (???)

200g hladká múka

1ks vanilkový cukor

1ks prášok do pečiva

Pudingy:

 $500 \mathrm{ml}$ mlieka

puding

2PL cukru

Preparation time: Cooking: 20 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Preparation:

- 1. Urobíme piškótové cesto
- 2. Piškótové cesto:
 - i. Žĺtka vymiešame s cukrami do peny
 - ii. Pridáme olej a vodu a premiešame
 - iii. Pridáme múku s práškom do pečiva
 - iv. Pridáme sneh z bielok
 - v. Pečieme 20 minút na 180°C
- 3. Urobíme puding a vykydneme na piškót
- 4. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke

Notes and tips:				

TODO



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre

1 cà.S de crème liquide

1 cà.S de miel

1 grosse noix de beurre

35 gr d'amandes effilées

50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Nájsť recept Preparation:

- 1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
- 3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
- 4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
- 5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
- 6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
- 7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes	and	tips:

Piškótové cesto



Preparation:

- 1. Vajíčka vyšľaháme do peny
- 2. Po lyžiciach pridávame cukor a potom múku
- 3. Pečieme 20-25 minút

Ingredients (8 persons):

- 6 vajíčko
- 6 lyžíc polohrubá múka
- 6 lyžíc cukor

Preparation time:

Cooking: 20-25 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Notes and tips:			

Salko krém na tortu



Preparation:

- 1. Maslo vyložíme z chladničky a necháme zmäknúť.
- 2. Maslo mixujeme a popri tom po lyžiciach pridávame salko

Ingredients (4 persons):

 $250 g\ maslo$

1 konzerva uvareného salka



Preparation time: Cooking: $0 \text{ min} - 0^{\circ}$

Type of cooking: Mixovanie

Notes and tips:			



Listkove cesto

Preparation:

- 1. Cesto necháme chvíľočku ohriať
- 2. Robíme croisanty, pizzové rolky, pudingové taštičky, jablkové taštičky, mak, jablko, tvaroh, hocičo :)
- 3. Pečieme zhruba 15 minút na 200

Ingredients (4 persons):

chladené lístkové cesto

Inšpirácia na plnku:

nuttela

paradajkový pretlak, šunka, syr, pizza korenie

puding

jablko

 $_{\mathrm{mak}}$

tvaroh

Preparation time: Cooking: 150 min – 200°

Type of cooking: Pečenie

Notes	and	tips:



Džadky



Preparation:

- 1. Očistiť zemiaky, dať variť aby boli tesne zakryté vodou
- 2. Zamiaky popučiť vo vode
- 3. Pridať múku
- 4. Nechať postát, aby múka v horúcich zemiakoch napučala
- 5. Vyvaľkať džadky
- 6. Popražiť na panvici
- 7. Posypať opraženou slaninkou

Ingredients (4 persons):

 $1 \mathrm{kg}$ zemiaky

100g múka (asi hrubá)

2KL soľ

slanina

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Vare-

nie+praženie

Notes and tips:			

Kapustnica



Preparation:

- 1. Pokrajáné zemiaky variť s polovicou klobás, hubami a okoreniť, osoliť
- 2. Pridať kapustu
- 3. Urobíme zápraš/žku s klobásou a paprikou
- 4. Zmiešame dokopy, a prevrieme

Ingredients (4 persons):

zemiaky

klobása

kyslá kapusta

sušené hríby

červená paprika

zápraš/žka

45 min

Preparation time: Cooking: 60 min – 180°

Notes and tips:			

Lokše



Preparation:

- 1. Zmiešame zemiaky čo zostali z obeda s trochou múky
- 2. Rozvaľkáme/v rukách roztlačíme
- 3. Pomúčené opekáme, aby sa nepripaľovalo
- 4. Zmiešať pretlačený cesnak s olivovým olejom

Ingredients (4 persons):

Zemiaky čo zostali z obeda Trocha múky olivový olej cesnak

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Opečenie

Notes	and	tips:

Obrátené rezne



Ingredients (4 persons):

bravčové mäso

olej

soľ

čierne korenie

strúhanka

vajcia

cibuľa

Nálev:

 maslo

olej

soľ

vegeta

kečup

horčica

čierne korenie

Preparation time: Cooking: 30-40 min – 180°

Type of cooking: Pečnie/praženie

Preparation:

- 1. Mäso naklepeme a nakoreníme
- 2. Do mäsa vkepeme strúhanku
- 3. Namočíme vo vajíčku a sprudka opražíme
- 4. Vymastiť plech
- 5. Pokrájať cibuľu na kolieska a poukladať na rezne na plech

6. Nálev:

- i. Rozpustiť maslo s olejom
- ii. Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
- iii. Prevariť na sporáku
- 7. Vyliat na rezne
- 8. Zakryť alobalom a dať piecť
- 9. 5 minút na najsilnejšom
- 10. 20-30 minút na 180°C
- 11. 5 minút bez alobalu

Notes and tips:			

Florentins au chocolat



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre

1 cà.S de crème liquide

1 cà.S de miel

1 grosse noix de beurre

35 gr d'amandes effilées

50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
- 3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
- 4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
- 5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
- 6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
- 7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:				

Pizza



Ingredients (4 persons):

 $\check{\operatorname{sunka}}$

syr

paradajkový pretlak

pizza korenie, oregáno

cibuľa

vajíčko (potom ale pečieme pomalšie)

Cesto:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Syrová omáčka:

niva/rival

syr v črievku

smotana na varenie/na šľahanie

nastrúhaný syr



Preparation time:

Cooking: $15 \min - 180^{\circ}$

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Urobíme cesto
- 2. <u>Cesto:</u>
 - i. Blabla
 - ii. Blabla
 - iii. Blabla
 - iv. Blabla
- 3. Na cesto dáme veci, podľa chuti

4. Syrová pizza:

- i. Postrúhame tvrdý syr
- ii. zmiešame so smotanou, plesnivým syrom, syrom v črievku
- iii. Natrieme na pizzu

Notes and tips:

Lasagne s brokolicou



Ingredients (4 persons):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

$\underline{\text{Be}\check{\text{s}}\text{amel:}}$

50g maslo

štipka soli

50g hladkej múky

 $500 \mathrm{ml}$ mlieka

nejaké korenie

Preparation time:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

Preparation:

1. Pripravíme si bešamel

2. Bešamel:

- i. Roztopiť maslo, pridať múku
- ii. Pridávať mlieko
- iii. Osolit, okorenit
- 3. Dáme do taniera vriacu vodu, postupne do nej namáčame pláty a ukladáme do zapekacej misy
- 4. Na vrstvu plátov dáme vrstvu bešamelu a brokolice (poprípade šunky)
- 5. Na poslednú vrstvu nedávame brokolicu, ale poukladáme/postrúhame tvrdý syr

Notes and tips:			

Cestoviny



Preparation:

- 1. Uvaríme cestoviny
- 2. Na cibuľke popražíme paradajky a mäso
- 3. Zalejeme smotanou, pridáme syry, špenát, olivy

Ingredients (4 persons):

cestoviny, $100{\rm g}$ na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibuľka

cesnak

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:				

Mäso s bylinkovým maslom



Preparation:

- $1.\ {\rm Maslo}$ zmiešať s cesnakom a bylinkami urobiť guľku, a dať do mrazničky
- 2. Spraviť otvor do mäsa, kde vložíme v šunke zabalené maslo
- 3. Obaliť v trojobale
- 4. Vypražiť

Ingredients (4 persons):

kuracie mäso

PL maslo

šunka

 cesnak

pažitka

trojobal



Preparation time:

Cooking: $10 \min - 180^{\circ}$

Type of cooking: Praženie

Notes and tips:			

Syrová omáčka k mäsu



Preparation:

- 1. Rovnako ako omáčka na cestoviny popražiť cibuľku
- 2. Pridať smotanu, syry, soľ, vegetu

Ingredients (4 persons):

rival/niva

karička/bambino

smotana

vegeta

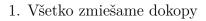
cibuľa

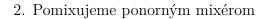
Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Tapenarde









Ingredients (4 persons):

 $100~\mathrm{g}$ olivy

 $5\mathrm{ks}$ kapari

štipka čierne korenie

štipka soľ

2PL olivový olej

1ČL štava z citrónu

štipka tymián

10 min

Preparation time: Cooking: $0 \text{ min} - 0^{\circ}$

Type of cooking: Mixovanie

Notes and tips:			



Basic polievka



Preparation:

- 1. Urobíme zápraž/šku
- 2. Zápraž/ška:
 - i. Zohriat olej
 - ii. Popražiť cibuľa/párky/cesnak
 - iii. Pridat múku
- 3. Pridať vodu, soľ, vegetu, zemiaky/(paradajkový pretlak, cibuľu, bobkový list, cukor)
- 4. Pridať oregáno/majoránku/cesnak

Ingredients (2 persons):

PL múka

2PL múka

cibuľa/párky/zemiaky/cesnak

vegeta

soľ

voda



Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Kapustnica



Preparation:

- 1. Pokrajáné zemiaky variť s polovicou klobás, hubami a okoreniť, osoliť
- 2. Pridať kapustu
- 3. Urobíme zápraš/žku s klobásou a paprikou
- 4. Zmiešame dokopy, a prevrieme

Ingredients (4 persons):

zemiaky

klobása

kyslá kapusta

sušené hríby

červená paprika

zápraš/žka

45 min

Preparation time: Cooking: 60 min – 180°

Notes and tips:			

Hrášková krémová



Preparation:

- 1. Konzervu zliať z trochu vody, pridať smotanu a rozmixovať
- 2. Osolit, ovegetit, dat varit.
- 3. Čo ten zemiak?

Ingredients (4 persons):

konzerva hrášku smotana zemiak??

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Fazuľová polievka



Preparation:

- 1. Deň vopred si fazuľu namočíme do vody (koľko vypije, toľko)
- 2. Uvaríme fazuľu s klobásou, bobkovým listom a cibuľou, osolíme
- 3. Keď je fazuľa skoro mäkká pridáme zemiaky
- 4. V smotane rozmiešame hladkú múku a červenú papriku
- 5. Zmiešame a necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

 $150 \mathrm{g}$ fazuľa

cibuľa

bobkový list

zemiaky

smotana

klobása

červená paprika

hladká múka

me:

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Brokolicová polievka



Preparation:

- 1. Brokolicu so zemiakmi posolíme a dáme variť
- 2. Po zmäknutí zalejeme smotanou na šľahanie a pomixujeme
- 3. Ovegetíme, necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

 ${\bf Brokolica}$

1 smotana na šľahanie

soľ

vegeta

zemiaky

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			
			ļ

Hubová krémová



Preparation:

- 1. Popražíme cibuľu a pridáme huby
- $2.\,$ Zalejeme vodou, pridáme zemiaky, dochutíme, necháme prevrieť
- 3. Pridáme smotanu, pomixujeme
- 4. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

rozumne huby 250ml smotana na varenie soľ, vegeta zemiaky cibuľa



Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Hokaido krémová



Preparation:

- 1. Popražíme cibuľu a pridáme umytú nakrájanú tekvicu (aj so šupkou)
- 2. Zalejeme vodou, dochutíme, necháme prevrieť
- 3. Pridáme smotanu, pomixujeme
- 4. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

1 tekvica hokaido 250ml smotana na varenie soľ, vegeta cibuľa

Preparation time: Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			

Paradajková polievka



Preparation:

- 1. Urobíme zápraš/žku
- 2. Zalejeme vodou, pridáme paradajky, osolíme, ovegetíme, pridáme bobkový list
- 3. Necháme prevrieť

Ingredients (4 persons):

 $500\mathrm{ml}$ pasírované paradajky / $250\mathrm{g}$ pretlak

1bobkový list

 $2\mathrm{PL}$ cukor

 $1\check{\mathrm{CL}}$ soľ

strúhaný tvrdý syr

olej, hladká múka

vegeta

cibuľa

Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Notes and tips:			



Florentins au chocolat



Ingredients (4 persons):

4 cà.S de sucre en poudre

1 cà.S de crème liquide

1 cà.S de miel

1 grosse noix de beurre

35 gr d'amandes effilées

50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time:
Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

Preparation:

- 1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la crème liquide, le beurre et le miel.
- 3. Une fois que le sucre prend une jolie coloration brune, versez les amandes effilées dans la casserole, et remuez bien pour napper l'intégralité des amandes.
- 4. Pour la cuisson au four vous avez 2 possibilités : Soit vous versez la « pâte » dans le fond de moules en silicone, type moules à muffins ou moules à tartelettes, soit vous étalez bien la « pâte », et rapidement car le caramel durcit vite, sur la plaque de votre four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, et après la cuisson vous découperez des cercles à l'aide d'un emporte-pièces rond.
- 5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 à 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découpez tout de suite des ronds à l'aide de l'emporte-pièces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules à muffins.
- 6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes à faible puissance, soit dans une petite casserole à feu doux.
- 7. Trempez ensuite la moitié des florentins dans le chocolat fondu et mettez-les au réfrigérateur pendant une bonne vingtaine de minutes pour que le chocolat prenne bien.

8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

Notes and tips:				