

# Obsah

<b>1</b>	<b>Predjedlá</b>	<b>2</b>
1.1	Cesnaková nátierka . . . . .	3
1.2	Vajíčková nátierka . . . . .	4
<b>2</b>	<b>Sladké jedlá</b>	<b>5</b>
2.1	Florentins au chocolat . . . . .	6
2.2	Cheesecake so slaným karamelom . . . . .	7
2.3	IKEA torta . . . . .	8
2.4	Donuty . . . . .	9
2.5	Marshmallow fondán . . . . .	10
2.6	Fake kekse ku káve . . . . .	11
2.7	Palacinky . . . . .	12
2.8	Florentins au chocolat . . . . .	13
2.9	Waffle . . . . .	14
2.10	Pudingová torta . . . . .	15
2.11	Buchty na pare . . . . .	16
2.12	Piškótové cesto . . . . .	17
2.13	Salko krém na tortu . . . . .	18
2.14	Listkove cesto . . . . .	19
2.15	Dukátové buchtičky . . . . .	20
<b>3</b>	<b>Slané jedlá</b>	<b>21</b>
3.1	Džadky . . . . .	22
3.2	Lokše . . . . .	23
3.3	Obrátené rezne . . . . .	24
3.4	Florentins au chocolat . . . . .	25
3.5	Pizza . . . . .	26
3.6	Lasagne s brokolicou . . . . .	27
3.7	Cestoviny . . . . .	28
3.8	Mäso s bylinkovým maslom . . . . .	29
3.9	Syrová omáčka k mäsu . . . . .	30
3.10	Tapenarde . . . . .	31
3.11	Varená kukurica . . . . .	32
<b>4</b>	<b>Polievky</b>	<b>33</b>
4.1	Basic polievka . . . . .	34
4.2	Kapustnica . . . . .	35
4.3	Hrášková krémová . . . . .	36
4.4	Fazuľová polievka . . . . .	37
4.5	Brokolicová polievka . . . . .	38
4.6	Hubová krémová . . . . .	39
4.7	Hokaido krémová . . . . .	40
4.8	Paradajková polievka . . . . .	41
<b>5</b>	<b>Template</b>	<b>42</b>
5.1	Florentins au chocolat . . . . .	43

# Predjedlá

# Cesnaková nátierka

## Preparation:

1. Očistíme cesnak
2. Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

### Ingredients (4 persons):

4ks cesnak

125 g maslo

6ks karička/črievko

pečivo

Preparation time: 5 min

Cooking: 0 min – 0°

### Notes and tips:

# Vajíčková nátierka

## Preparation:

1. Vajíčka uvaríme na tvrdo - 8-10 minút
2. Olúpané vajíčka zmiešame s maslom a horčicou, osolíme

### Ingredients (4 persons):

4ks vajíčko  
125 g maslo  
1 čl horčica  
pečivo

Preparation time: 5 min

Cooking: 0 min – 0°

### Notes and tips:

**Sladké jedlá**

# Florentins au chocolat

## 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.

### 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: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

### 8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

### Notes and tips:

# Cheesecake so slaným karamelom

## 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 piecť na 40-50 minút

## 5. Slaný karamel:

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

## Ingredients (4 persons):

### Cesto:

15g sušienky

80g maslo

### Plnka:

500g mascarpone

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

3 vajíčka??

4PL cukor

### Slaný karamel:

1 cà.c de test1

1 à 2 cà.S de test2

3 gouttes de test3

8 morceaux de test4.

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

## Notes and tips:

# IKEA torta



## Preparation:

1. Pripravíme korpus
2. Korpus:
  - i. bielka zmiešame s cukrom a vyšľaháme sneh
  - ii. pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
  - iii. Dáme do vymúčenej formy a necháme piecť
3. Popri pečení pripravíme plnku:
4. Plnka:
  - i. Žĺtka a salko miešame nad parou
  - ii. Pridáme cukor a múku
  - iii. Po vychladnutí primiešame maslo
5. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou
6. Na vrch dáme plnku a polejeme čokoládou zmiešanou s krokantom

## Ingredients (4 persons):

### Korpus:

4 bielka  
150g kryštálový cukor  
150g mandle + 30g vlašské orechy

### Plnka:

1 LIDL Piknik  
40g múka  
1 vanilkový cukor  
75g maslo  
4 žĺtka

### Posyp:

DAIM čokoláda / krokant  
125g čokoláda  
50ml smotana/mlieko

### Krokant:

50g kryštálový cukor  
20g orechy  
1ČL maslo + 30ml voda

Preparation time: 45 min

Cooking: 35 min – 170°



# Donuty



## 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

## Ingredients (4 persons):

štvrt maslo (65g)  
2 PL kryštálový cukor  
vanilková aróma  
1 vajce  
2 hrnčeky polohrubá múka

### Kvások:

1 hrnček teplé mlieko  
polovica droždie  
trošku cukor

Preparation time: 30 min

Cooking: 10 min – 180°

## 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. Vyvalkať a preniesť valčekom na tortu

## Ingredients (4 persons):

200g marshmallow  
1 ČL maslo  
2 štipky kyseliny citrónovej  
250g práškový cukor

Preparation time: 45 min

Cooking: 0 min – 0°

## 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. Vyhnetiť do jemnej hmoty
4. Nechať aspoň hodinu odpočinúť v chladničke
5. Vyvalkať a vytapkať z neho placky
6. Dať piecť do rúry

## Ingredients (4 persons):

125g maslo  
125g cukor  
2-3PL med  
250g hladná múka  
štipka soli  
kypriaci prášok

Preparation time: 15 min

Cooking: 10-15 min – 180°

## Notes and tips:

# Palacinky



## Preparation:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici

## Ingredients (1 persons):

1 vajce  
100g hladkej múky  
100ml mlieko  
1/4 vanilkového cukru, štipka  
soli

Preparation time: 10 min

Cooking: 5 min – 180°

## Notes and tips:

# Florentins au chocolat

## Preparation:



### 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: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

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:

# Wafle

## Preparation:

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

### Ingredients (3 persons):

150ml mlieko  
3 vajce  
7PL olej  
175g hladká múka  
1,5 PL cukor  
1 prášok do pečiva

Preparation time: 10 min

Cooking: 15 min – 180°

### Notes and tips:

# Pudingová torta



## Ingredients (4 persons):

### Piškótové cesto:

200g kryštálový cukor  
1dl voda  
4ks vajce  
1dl olej (???)  
200g hladká múka  
1ks vanilkový cukor  
1ks prášok do pečiva

### Pudinky:

500ml mlieka  
puding  
2PL cukru

## Preparation:

1. Urobíme piškótové cesto
2. Piškótové cesto:
  - i. Žltka 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

Preparation time: 30 min

Cooking: 20 min – 180°

## Notes and tips:

# Buchty na pare



## Preparation:

1. Z teplého mlieka, droždia, cukru, kúsku múky a štipky soli urobíme kvások
2. Vypracujeme hladké cesto, necháme 45 minút vykysnúť
3. Vyvalkáme na 1cm a urobíme buchty
4. Paríme asi 10 minút

## Ingredients (4 persons):

700g polohrubá múka  
1ks droždie  
400ml mlieko  
30g kryštálový cukor  
štipka soľ  
plnka (nutela, džem)

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

## 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: 15 min

Cooking: 20-25 min – 180°

## 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):

250g maslo

1 konzerva uvareného salka

Preparation time: 10 min

Cooking: 0 min – 0°

## 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 listkové cesto

### Inšpirácia na plnku:

nutella

paradajkový pretlak, šunka,  
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh

Preparation time: 10 min

Cooking: 150 min – 200°

## Notes and tips:

# Dukátové buchtičky



## Preparation:

1. Vianočku pokrájame na kúsky.
2. Uvaríme vanilkový puding a zalejeme ním vianočku.

## Ingredients (2 persons):

1 vianočka  
1 vanilkový puding / zlatý klas  
0.5 litra mlieko  
2 PL cukru

Preparation time: 5 min

Cooking: 10 min – 180°

## Notes and tips:

# Šľahačková torta

## Preparation:

1. Upečieme korpus
2. Vyšľaháme šľahačku a primiešame salko a mascarpone
3. Nadžabáme na korpus

### Ingredients (4 persons):

330ml smotana na šľahanie

250g mascarpone

500g salko

Preparation time: 45 min

Cooking: 20-25 min – 180°

### Notes and tips:

# Slané jedlá

# Džadky



## Ingredients (4 persons):

1kg zemiaky  
350g hrubá múka  
2KL soľ  
slanina

Preparation time: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

## Preparation:

1. Očistiť zemiaky, dať variť aby boli tesne zakryté vodou
2. Zemiaky popučiť vo vode
3. Pridať múku
4. Nechať postáť, aby múka v horúcich zemiakoch napučala
5. Vyvalkať džadky
6. Popražiť na panvici
7. Posypať opražanou slaninkou

## 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: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

### Notes and tips:



# Obrátené rezne

## Preparation:

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

### Ingredients (4 persons):

bravčové mäso  
olej  
soľ  
čierne korenie  
strúhanka  
vajcia  
cibuľa

#### Nálev:

maslo  
olej  
soľ  
vegeta  
kečup  
horčica  
čierne korenie

- i. Rozpustiť maslo s olejom
  - ii. Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
  - iii. Prevariť na sporáku
7. Vyliatť 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

Preparation time: 45 min

Cooking: 30-40 min – 180°

### Notes and tips:

# Florentins au chocolat

## 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.

### 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: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

### 8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

### Notes and tips:

# Pizza

## Preparation:

1. Urobíme cesto

2. Cesto:

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

### Ingredients (4 persons):

šunka

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: 20 min

Cooking: 15 min – 180°

### Notes and tips:

# Lasagne s brokolicou

## Preparation:

1. Pripravíme si bešamel
2. **Bešamel:**
  - i. Roztopiť maslo, pridať múku
  - ii. Pridávať mlieko
  - iii. Osoliť, okoreniť
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

### Ingredients (4 persons):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

#### Bešamel:

50g maslo

štipka soli

50g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

Preparation time: 45 min

Cooking: 15 min – 180°

### Notes and tips:

# Cestoviny



## Preparation:

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

## Ingredients (4 persons):

cestoviny, 100g na človeka

### Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibulka

cesnak

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

## Notes and tips:

# Mäso s bylinkovým maslom

## Preparation:

1. 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: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

## 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: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

### Notes and tips:

# Tapenarde

## Preparation:

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Pomixujeme ponorným mixérom

### Ingredients (4 persons):

100 g olivy  
5ks kapari  
štipka čierne korenie  
štipka soľ  
2PL olivový olej  
1ČL šťava z citrónu  
štipka tymián

Preparation time: 10 min

Cooking: 0 min – 0°

### Notes and tips:



# Varená kukurica

## Preparation:

1. Dáme variť vodu s kukuricou, môžeme do vody pridať zopár šupiek z kukurice
2. Varíme 5 minút

### Ingredients (4 persons):

kukurica  
soľ  
maslo

Preparation time: 10 min

Cooking: 5 min – 180°

### Notes and tips:

# Polievky

# Basic polievka

## Preparation:

1. Urobíme zápraž/šku
2. Zápraž/ška:
  - i. Zohriať olej
  - ii. Popražiť cibuľa/párky/cesnak
  - iii. Pridať 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: 10 min

Cooking: 10 min – 180°

### Notes and tips:

# Kapustnica



## Preparation:

1. Pokrajáné zemiaky variť s polovicou klobás, hubami a okorenit, 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

Preparation time: 45 min

Cooking: 60 min – 180°

## Notes and tips:

# Hrášková krémová

## Preparation:

1. Konzervu zliať z trochu vody, pridať smotanu a rozmixovať
2. Osoliť, ovegetiť, dať variť.
3. Čo ten zemiak?

### Ingredients (4 persons):

konzerva hrášku  
smotana  
zemiak??

Preparation time: 15 min

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):

150g fazuľa  
cibuľa  
bobkový list  
zemiaky  
smotana  
klobása  
červená paprika  
hladká múka

Preparation time: 45 min

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):

Brokolica  
1 smotana na šľahanie  
soľ  
vegeta  
zemiaky

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

## Notes and tips:

# 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):

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

Preparation time: 15 min

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: 15 min

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):

500ml pasírované paradajky /  
250g pretlak  
1 bobkový list  
2PL cukor  
1ČL soľ  
strúhaný tvrdý syr  
olej, hladká múka  
vegeta  
cibuľa

Preparation time: 15 min

Cooking: 10 min – 180°

## Notes and tips:

**Template**

# Florentins au chocolat

## 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.

### 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: 45 min

Cooking: 10 min – 180°

### 8. Test substep:

- i. Blabla
- ii. Blabla

### Notes and tips: