

# Obsah

<b>1</b>	<b>Sladké jedlá</b>	<b>2</b>
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	Waffle . . . . .	11
1.10	Pudingová torta . . . . .	12
1.11	TODO . . . . .	13
<b>2</b>	<b>Slané jedlá</b>	<b>14</b>
2.1	Džadky . . . . .	15
2.2	Kapustnica . . . . .	16
2.3	Lokše . . . . .	17
2.4	Obrátené rezne . . . . .	18
2.5	Florentins au chocolat . . . . .	19
2.6	Lasagne s brokolicou . . . . .	20
2.7	Cestoviny . . . . .	21
2.8	Mäso s bylinkovým maslom . . . . .	22
2.9	Syrová omáčka k mäsu . . . . .	23
<b>3</b>	<b>Polievky</b>	<b>24</b>
3.1	Basic polievka . . . . .	25
3.2	Kapustnica . . . . .	26
3.3	Hrášková krémová . . . . .	27
3.4	Fazuľová polievka . . . . .	28
3.5	Brokolicová polievka . . . . .	29
<b>4</b>	<b>Template</b>	<b>30</b>
4.1	Florentins au chocolat . . . . .	31

**Sladké jedlá**

# 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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

## 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. Pridáme 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

## Notes and tips:

# IKEA torta



## 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

## Ingredients (4 persons):

### Korpus:

4 bielka  
180g kryštálový cukor  
150g mandle  
30g vlašské orechy

### Plnka:

1 LIDL Piknik  
50g múka  
1 KL vanilkový extrakt  
75g maslo  
4 žĺtka

### Posyp:

DAIM čokoláda / krokant  
125g čokoláda



Preparation time:

Cooking: 35 min – 170°

Type of cooking: Pečenie

## Notes and tips:

# Donuty

## Online škola programovania

Novinky

Úlohy

Achievements

Vítaj!

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Vyprážanie

## 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  
0,5 ČL citrodeko  
500g práškový cukor



Preparation time:

Cooking: 0 min – 0°

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. 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:

Cooking: 10-15 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

## 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:

Cooking: 5 min – 180°

Type of cooking: Vyprážanie na  
sucho? dačo

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Waflovač

## Notes and tips:

# Pudingová torta

## Preparation:



### 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

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:

Cooking: 20 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

### Notes and tips:

# TODO

## Nájsť recept 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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:

Slané jedlá

# Džadky



## 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 opraženou slaninkou

## Ingredients (4 persons):

1kg 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 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:

Cooking: 60 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## 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

## 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:

Cooking: 30-40 min – 180°

Type of cooking: Pečnie/praženie

### 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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:

# Lasagne s brokolicou

## Preparation:



### Ingredients (4 persons):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

#### Bešamel:

50g maslo

štipka soli

50g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

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 zapiekacej misy

4. Na vrstvu plátov dáme vrstvu bešamelu a brokolice (poprípade šunky)

5. Na poslednú vrstvu nedávame brokolicu, ale poukladáme/postrúhame tvrdý syr



Preparation time:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Pečenie

### 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

cibuľka

cesnak



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

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°

Type of cooking: Varenie

## Notes and tips:

**Polievky**



# Basic polievka

## Preparation:



### Ingredients (2 persons):

PL múka  
2PL múka  
cibuľa/párky/zemiaky/cesnak  
vegeta  
soľ  
voda

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, cibuľa, bobkový list, cukor)

4. Pridať oregáno/majoránku/cesnak



Preparation time:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

### 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:

Cooking: 60 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

## Notes and tips:

**Template**

# 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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: