

Obsah

1	Sladké 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	Waffle	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	Slané jedlá	17
2.1	Džadky	18
2.2	Kapustnica	19
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	25
2.9	Mäso s bylinkovým maslom	26
2.10	Syrová omáčka k mäsu	27
2.11	Tapenarde	28
2.12	Varená kukurica	29
3	Polievky	30
3.1	Basic polievka	31
3.2	Kapustnica	32
3.3	Hrášková krémová	33
3.4	Fazuľová polievka	34
3.5	Brokolicová polievka	35
3.6	Hubová krémová	36
3.7	Hokaido krémová	37
3.8	Paradajková polievka	38
4	Template	39
4.1	Florentins au chocolat	40

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. 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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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. Žltka 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 žltka

Posyp:

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

Krokant:

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



Preparation time:

Cooking: 35 min – 170°

Type of cooking: Pečenie

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
2 štipky kyseliny citrónovej
250g 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:

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):

250g maslo

1 konzerva uvareného salka



Preparation time:

Cooking: 0 min – 0°

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:

nutella

paradajkový pretlak, šunka,
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh



Preparation time:

Cooking: 150 min – 200°

Type of cooking: Pečenie

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:

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:

Cooking: 15 min – 180°

Type of cooking: Plaque

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

cibulka

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:

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:

Cooking: 0 min – 0°

Type of cooking: Mixovanie

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:

Cooking: 5 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:

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:

Cooking: 10 min – 180°

Type of cooking: Varenie

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°

Type of cooking: Varenie

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:

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: