

# Obsah

|          |                                   |           |
|----------|-----------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Predjedlá</b>                  | <b>3</b>  |
| 1.1      | Cesnaková nátierka                | 4         |
| 1.2      | Vajíčková nátierka                | 5         |
| 1.3      | Tapenarde                         | 6         |
| 1.4      | Guacamole                         | 7         |
| <b>2</b> | <b>Sladké jedlá</b>               | <b>8</b>  |
| 2.1      | Brownies                          | 9         |
| 2.2      | Cheesecake so slaným karamelom    | 10        |
| 2.3      | Cupcakes                          | 11        |
| 2.4      | IKEA torta                        | 12        |
| 2.5      | Donuty                            | 13        |
| 2.6      | Dukátové buchtičky                | 14        |
| 2.7      | Pudingová torta                   | 15        |
| 2.8      | Marshmallow fondán                | 16        |
| 2.9      | Fake kekse ku káve                | 17        |
| 2.10     | Jablkové lievance                 | 18        |
| 2.11     | Listkove cesto                    | 19        |
| 2.12     | Makrónky                          | 20        |
| 2.13     | Medové rezy                       | 21        |
| 2.14     | Medovníky                         | 22        |
| 2.15     | Palacinky                         | 23        |
| 2.16     | Buchty na pare                    | 24        |
| 2.17     | Píškotové cesto                   | 25        |
| 2.18     | Salko krém na tortu               | 26        |
| 2.19     | Šišky plnené karamelovým pudingom | 27        |
| 2.20     | Šľahačková torta                  | 29        |
| 2.21     | Tiramisu                          | 30        |
| 2.22     | Veterníky                         | 31        |
| 2.23     | Waffle                            | 32        |
| <b>3</b> | <b>Slané jedlá</b>                | <b>33</b> |
| 3.1      | Butter Chicken                    | 34        |
| 3.2      | Cestoviny                         | 35        |
| 3.3      | Chana Masala                      | 36        |
| 3.4      | Dhal                              | 37        |
| 3.5      | Džadky                            | 38        |
| 3.6      | Granadír                          | 39        |
| 3.7      | Halušky                           | 40        |
| 3.8      | Varená kukurica                   | 41        |
| 3.9      | Langoše                           | 42        |
| 3.10     | Lasagne s brokolicou              | 43        |
| 3.11     | Lokše                             | 44        |
| 3.12     | Mäso s bylinkovým maslom          | 45        |
| 3.13     | Syrová omáčka k mäsu              | 46        |
| 3.14     | Naan                              | 47        |
| 3.15     | Obrátené rezne                    | 48        |
| 3.16     | Paprikové rezne                   | 49        |
| 3.17     | Pirohy                            | 50        |
| 3.18     | Pizza                             | 51        |
| 3.19     | Sweet chilli kuracie nugetky      | 52        |

|          |                        |           |
|----------|------------------------|-----------|
| 3.20     | Tekvicové rizoto       | 53        |
| 3.21     | Kura v teriyaki omáčke | 54        |
| <b>4</b> | <b>Polievky</b>        | <b>55</b> |
| 4.1      | Basic polievka         | 56        |
| 4.2      | Kapustnica             | 57        |
| 4.3      | Hrášková krémová       | 58        |
| 4.4      | Fazuľová polievka      | 59        |
| 4.5      | Brokolicová polievka   | 60        |
| 4.6      | Hubová krémová         | 61        |
| 4.7      | Hokaido krémová        | 62        |
| 4.8      | Batátová krémová       | 63        |
| 4.9      | Syrová polievka        | 64        |
| 4.10     | Paradajková polievka   | 65        |
| <b>5</b> | <b>Kváskovanie</b>     | <b>66</b> |
| 5.1      | Bagel                  | 67        |
| 5.2      | Brioška                | 68        |
| 5.3      | Burgrové žemle         | 69        |
| 5.4      | Chlieb                 | 70        |
| 5.5      | Čokoládový chlieb      | 71        |
| 5.6      | Dukátové buchtičky     | 72        |
| 5.7      | Kaiserky               | 73        |
| 5.8      | Krmenie kvásku         | 74        |
| 5.9      | Pizza                  | 75        |
| 5.10     | Pagáče                 | 76        |
| 5.11     | Toastový chlieb        | 77        |
| 5.12     | Vianočka               | 78        |
| 5.13     | Škoricový pletenec     | 79        |
| <b>6</b> | <b>Template</b>        | <b>80</b> |
| 6.1      | Florentins au chocolat | 81        |

# Predjedlá

# Cesnaková nátierka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

4ks cesnak  
125 g maslo  
6ks karička/črievko  
pečivo

## Príprava:

- Očistíme cesnak
- Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

## Notes and tips:

# Vajíčková nátierka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

4ks vajíčko

125 g maslo

1 čl horčica

pečivo

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Tapenarde

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

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

## Príprava:

- Všetko zmiešame dokopy
- Pomixujeme ponorným mixérom

## Notes and tips:

# Guacamole

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcie):

1ks avokádo  
šťava z 1/4 citróna  
cherry paradajky  
strúčik cesnaku  
1/2 červenej cibule  
soľ  
čierne korenie  
chilli

## Príprava:

1. Olúpané avokádo roztlačíme vidličkou.
2. pridáme strúčik cesnaku, nakrájané cherry paradajky, nadrobno nakrájanú červenú cibuľu a šťavu z citróna.
3. Podľa chuti pridáme soľ, korenie a chilli.

## Notes and tips:

**Sladké jedlá**



# Brownies

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1 plech):

250g horká čokoláda  
250g maslo  
85g orechy  
100g mliečna čokoláda na kúsky  
100g biela čokoláda  
175g hladká múka  
1ČL prášok do pečiva  
4 vajíčka  
1 vanilkový cukor  
300g kryštálový cukor

## Príprava:

1. Čokoládu a maslo rozpustíme vo vodnom kúpeli
2. Pridáme múku a prášok do pečiva
3. Pridáme cukor, vajíčka, vanilkový cukor, orechy, pokrájanú čokoládu
4. Pečieme 40 minút na 175°

## Notes and tips:

# Cheesecake so slaným karamelom

[Späť na obsah](#)

## **Ingrediencie (Množstvo: 1 tortová forma (25cm)):**

### Cesto:

15g sušienky

80g maslo

### Slaný karamel:

150g kryštalový cukor

50g maslo

100ml smotana na šľahanie

0.5ČL soľ

## **Príprava:**

1. Maslové sušienky rozdrviť a primiešať maslo
2. Vystelieme formu na pečenie papierom a natlačíme na kraje sušienky s maslom
3. Dáme korpus piecť na 10-15 minút na 180° a zatiaľ zmiešame mascarpone s vajíčkami, cukrom, smotanou
4. Zmesou naplníme korpus a dáme piecť na 40-50 minút
5. Pripravíme slaný karamel:
  - (a) Skaramelizujeme cukor
  - (b) Pridáme maslo
  - (c) Prilejeme smotanu
  - (d) Pridáme 1/2 lyžičky soli
6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

## Notes and tips:

# Cupcakes

[Späť na obsah](#)

## Príprava:



### Ingrediencie (Množstvo: 15 ks):

100g kryštálový cukor  
2ČL prášok do pečiva  
2 vajíčka  
170ml mlieko  
125g maslo  
220g polohrubá múka

#### Plnka:

1 mascarpone  
1 smotana na šľahanie  
1 vanilkový cukor  
3PL kryštálový cukor  
granko

### 1. Cesto:

- (a) Vymiešame cukor s maslom
- (b) Pridáme vajíčka
- (c) Pridáme múku a prášok do pečiva
- (d) Rozdelíme do košíčkov
- (e) Pečieme 20-25 minút na 180°

### 2. Krém:

- (a) v miske zmiešame šľahačku a mascarpone, osladíme, pridáme granko

### Notes and tips:

# IKEA torta

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 tortová forma (25cm)):**

## Korpus:

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

## Plnka:

1 LIDL Piknik (150g)  
20g 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

## Príprava:

1. Pripravíme korpus:
  - (a) bielka zmiešame s cukrom a vyšľaháme sneh
  - (b) pridáme orechy a len rukou domiešame aby sneh nespadol
  - (c) Dáme do vymúčenej formy a necháme piecť 35 minút na 175°
2. Popri pečení pripravíme plnku:
  - (a) Žĺtka a salko miešame nad parou
  - (b) Pridáme cukor a múku
  - (c) Po vychladnutí primiešame maslo
3. Po upečení korpus rozrežeme a po vychladnutí naplníme plnkou
4. Na vrch dáme plnku a polejeme čokoládou zmiešanou s krokantom

## Notes and tips:

# Donuty

[Späť na obsah](#)



## **Ingrediencie (Množstvo: ???):**

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

### Kvások:

1 hrnček teplé mlieko  
polovica droždie  
trošku cukor

## **Príprava:**

1. Vytvoríme kvások a necháme 30 minút kysnúť
2. Zmiešame zvyšné ingrediencie s kváskom
3. Vyvalkáme 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:

# Dukátové buchtičky

[Späť na obsah](#)



## **Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):**

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

## **Príprava:**

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

## Notes and tips:

# Pudingová torta

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 tortová forma):**

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

## Príprava:

1. Urobíme piškótové cesto:
  - (a) Žltka vymiešame s cukrami do peny
  - (b) Pridáme olej a vodu a premiešame
  - (c) Pridáme múku s práškom do pečiva
  - (d) Pridáme sneh z bielok
  - (e) Pečieme 20 minút na 180°C
2. Urobíme puding a vykydneme na piškót
3. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke

Notes and tips:

# Marshmallow fondán

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 torta (25cm)):**

250g marshmallow

1 ČL maslo

2 štipky kyseliny citrónovej

200g práškový cukor

## Príprava:

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

Notes and tips:



# Fake kekse ku káve

[Späť na obsah](#)

**Ingrediencie (Množstvo: ???):**

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

**Príprava:**

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, 10-15 minút, 180°

Notes and tips:

# Jablkové lievance

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 3 porcie):**

300g jablka

1 vajce

300g hladká múka

300ml mlieko

1 vanilkový cukor

1 prášok do pečiva

**Príprava:**

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Robíme lievance na panvici.

Notes and tips:

# Listkove cesto

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):**

chladené listkové cesto

Inšpirácia na plnku:

nuttela

paradajkový pretlak, šunka,  
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh

**Príprava:**

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

Notes and tips:

# Makróňky

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 15 ks):**

Cesto:

- 1 hrnček mandľové plátky
- 1 hrnček práškový cukor
- 2 bielka
- 1/4 hrnčeka kryštálový cukor  
(treba zistiť, či naozaj treba)
- 2 lyžičky kakao

Krém:

- 125ml smotana na šľahanie
- 200g smotanový termizovaný  
syr
- 3 lyžice práškového cukru
- 1 lyžica kakaa

**Príprava:**

1. Pripravíme krém:
  - (a) Zmiešame všetko dokopy a miešame až kým to nie je tuhé
  - (b) Do polovice primiešame kakao
2. Pripravíme cesto:
  - (a) Bielka vymiešame do tuhého snehu
  - (b) Posekáme mandľové plátky na múku
  - (c) Preosejeme cez sitko do snehu
  - (d) Primiešame kryštálový aj práškový cukor
  - (e) Do polovice primiešame kakao
3. Cesto cukránskym vreckom nanesieme na papier na pečenie, a počkáme 20-30 minút, kým makróňky zaschnú
4. Pečieme 10-15 minút pri 150°C

**Notes and tips:**

Kakaová polovica cesta sa nejako v rúre rozťiekla, neviem prečo. Celé je to fakt slané, asi by bolo zmenšiť množstvá cukru.

# Medové rezy

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 20ks):**

## Pláty:

2 balenia hotových plátov,  
alebo

250g hladká múka

250g polohrubá múka

150g cukor

80g maslo

3ks vajíčko

1 štipka sódy bikarbóny

## Poleva:

100g práškový cukor

100g maslo

2ks vajíčko

1PL kakao

## Príprava:

1. Pripravíme pláty
2. Pláty:
  - (a) Nad parou zmiešame cukor, maslo, vajíčka, med, škoricu a sódu bikarbónu.
  - (b) Za stáleho miešania chvíľu varíme. Odstavíme a primiešame hladkú aj polohrubú múku.
  - (c) Z hmoty vypracujeme cesto, ktoré si rozdelíme na 4 rovnaké časti.
  - (d) Rozvaľkáme a po jednom pečieme každý plát približne 6 minút pri 180 stupňoch.
3. Popri pečení pripravíme plnku:
  - (a) Uvaríme Zlatý klas a necháme h vychladnúť.
  - (b) Po vychladnutí primiešame maslo a cukor.
4. Na prvé dva pláty natrieme 2/3 plnky.
5. Tretí potrieme džemom a na džem natrieme zvyšok plnky.
6. Posledný plát položíme na tretí.
7. Pripravíme polevu:
  - (a) Nad parou rozšľaháme vajíčka, cukor a kakao.
  - (b) Do uvarenej horúcej zmesi vmiešame maslo.
8. Naplnené pláty polejeme polevou a posypeme nasekanými orieškami.

## Notes and tips:

# Medovníky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: ???):

140g práškový cukor  
2 vajíčka  
100g hera  
2 PL medu  
2 KL perníkového korenia  
1 KL jedlej sódy  
400g hladkej múky

## Príprava:

1. V miske rozotrieme cukor s 2 vajíčkami, zmäknutou herou, korením a medom
2. primiešame múku a sódu
3. pečieme na 180C

## Notes and tips:

# Palacinky

[Späť na obsah](#)



## Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):

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

## Príprava:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici

## Notes and tips:

# Buchty na pare

[Spať na obsah](#)



## Ingrediencie (Množstvo: 20ks):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:



# Piškótové cesto

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 8 porcií):**

6 vajíčko

6 lyžíc polohrubá múka

6 lyžíc cukor

## Príprava:

1. Vajíčka vyšľaháme do peny
2. Po lyžiciach pridávame cukor a potom múku
3. Pečieme 20-25 minút na 180°

Notes and tips:

# Salko krém na tortu

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 torta (25cm)):**

250g maslo

1 konzerva uvareného salka

## Príprava:

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

Notes and tips:

# Šišky plnené karamelovým pudingom

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 15ks):**

## Šišky:

300ml teplé mlieko  
1ks droždie  
40g kryštálový cukor  
480g hladká múka  
štipka soli  
4ks žltok  
30g maslo  
30g bravčová masť

## Karamelový puding:

130g kryštálový cukor  
40ml voda  
3ks žltok  
30g hladká múka  
20g Zlatý klas  
480ml mlieko  
1čl soľ  
80g maslo

## Obalovanie:

150g kryštálový cukor  
2ks vanilkový cukor

## Príprava:

1. Z teplého mlieka, droždia, cukru a 40g múky vyrobíme kvások a necháme ho kysnúť 10 minút.
2. Kvások zmiešame so zvyšnými ingredienciami a miesime kým sa neodliepa od stien misky.
3. Pomúčené cesto prikryté necháme kysnúť 45 minút.
4. Zatiaľ pripravíme karamelový puding:
  - (a) Cukor s vodou necháme v hrnci karamelizovať.
  - (b) Medzitým rozmiešame žĺtky a Zlatý klas v 80ml mlieka.
  - (c) Do hotového karamelu za stáleho miešania pridáme mlieko, soľ a vyrobenú zmes.
  - (d) Miešame do zhutnutia.
  - (e) Puding stiahneme z ohňa a vmiešame maslo.
5. Vykysnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 1,5cm.
6. Z cesta vykrojíme kolieska, ktoré necháme ešte chvíľu kysnúť.
7. Šišky pomaly vyprážame dozlatista.
8. Vyprážané šišky obalíme v zmesi kryštálového a vanilkového cukru.
9. Šišky naplníme pudingom pomocou cukrárskeho vrečka.

**Notes and tips:**

|  |
|--|
|  |
|--|

# Šľahačková torta

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1 tortová forma (25cm)):

330ml smotana na šľahanie

250g mascarpone

500g salko

## Príprava:

1. Upečieme korpus, asi klasický piškót, teda 20-25 minút, 180°
2. Vyšľaháme šľahačku a primiešame salko a mascarpone
3. Nadžabáme na korpus

## Notes and tips:

# Tiramisu

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 5+):

500g mascarpone  
4 žĺtky  
4 ČL kryštálový cukor  
1bal vanilkový cukor  
dlhé piškóty  
granko alebo káva  
kakao

## Príprava:

- Vo vodnom kúpeli vymiešame do peny žĺtky s cukrom.
- Zmes pridáme do vyšľahaného mascarpone a primiešame vanilkový cukor.
- Piškóty omočíme v kakauku alebo káve a ukladáme ich k sebe na plech.
- Na plechu vytvárame vrstvy piškót a krému, niektoré vrstvy môžeme posypať kakaom.
- Pred podávaním posypeme vrch koláča kakaom.

## Notes and tips:

# Veterníky

[Späť na obsah](#)



## Ingrediencie (Množstvo: 15ks):

### Cesto:

300 ml voda  
150g palmarín  
150g hladká múka  
4ks vajíčka

### Plnka 1:

1-2ks zlatý klas  
750ml mlieko  
1ks vanilkový cukor  
3.5PL práškový cukor  
125ml šľahačka

### Plnka 2:

10PL kryštálový cukor  
500ml šľahačka

### Poleva:

2.5PL kryštálový cukor  
25ml mlieko  
125g práškový cukor

## Príprava:

1. Vodu s palmarínom necháme zovrieť a do toho pridáme múku.
2. Miešame 3 minúty nech sa cesto odliepa od hrnca. Necháme vychladnúť.
3. Do cesta primiešame vajíčka po jednom.
4. Na plech vytvarujeme ozdobným vreckom.
5. Pečieme 10 minút na 250C a potom 20 minút na 170C.
6. Ešte horúce veterníky rozrežeme.
7. Pripravíme karamel:
  - (a) Do hrnca dáme cukor aj na Plnku 2 aj na Polevu.
  - (b) Časť karamelu pridáme do misky s cukrom na polevu, a zmiešame. (Ak je zmes hustá, pridáme *kúsok* mlieka.)
  - (c) Zvyšok karamelu si odložíme a neskôr pridáme k vymiešaným šľahačkám na Plnku 2.
8. Urobíme puding na Plnku 1.
9. Pripravíme šľahačku:
  - (a) Vymiešame šľahačku na Plnku 1 aj na plnku 2
  - (b) Po vychladnutí časť šľahačky primiešame do pudingu.
  - (c) Do zvyšku primiešame karamel.
10. Naplníme Plnkou 1, Plnkou 2 a polejeme Polevou

## Notes and tips:

# Wafle

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 3 porcie):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:



Slané jedlá

# Butter Chicken

[Spať na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

kuracie mäso  
1ks cibuľa  
1ČL strúhaný zázvor  
1 plechovka krájaných paradajok  
1ČL rímska rasca  
2ČL kurkuma  
1ČL garam masala  
1ČL kardamom  
štipka škorice  
maslo  
150ml smotana na šľahanie  
koriander  
kajenská paprika  
2 strúčiky cesnaku

## Príprava:

1. Mäso nakrájame, osolíme, okoreníme a pridáme lyžičku kurkumy a trochu kajenskej papriky.
2. Zmes mäsa a koreníne necháme aspoň 15 minút odpočívať.
3. Mäso orestujeme na masle a odložíme bokom.
4. Ďalej na panvici na masle do sklovita orestujeme nakrájanú cibuľu so zázvorom a cesnakom.
5. Pridáme rímsku rascu, garam masalu, kardamom, škoricu, kajenskú papriku a druhú lyžičku kurkumy.
6. Po chvíli pridáme krájané paradajky a necháme povariť.
7. Pridáme smotanu a mäso a varíme ešte 15 minút.
8. Po tom, čo jedlo odstavíme, vmiešame ešte 2PL masla.
9. Podávame s čerstvým koriandrom a ryžou.

## Notes and tips:

# Cestoviny

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):**

cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibuľka

cesnak

**Príprava:**

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

Notes and tips:

# Chana Masala

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

400g cícer  
1-2ks cibuľa  
2 strúčiky cesnaku  
1ks zázvor  
300g paradajkový pretlak  
200ml smotana na šľahanie  
chilli  
olivový olej  
2ČL rímska rasca  
2ČL kurkuma  
2ČL koriander  
2ČL garam masala  
2PL citrónová šťava  
soľ

## Príprava:

1. Cícer necháme cez noc namočený vo vode, potom ho varíme, kým nie je al dente.
2. Na panvici dáme pražiť cibuľu s cesnakom. Počas praženia pridáme zázvor.
3. Nakoniec pridáme chilli, rímsku rascu, kurkumu, koriander, garam masalu a trochu olivového oleja. Chvíľu pražíme.
4. Pridáme uvarený cícer aj s trochou vody, v ktorej sa varil.
5. Do zmesi pridáme paradajkový pretlak, osolíme a necháme povariť.
6. Nakoniec prilejeme smotanu, citrónovú šťavu a ešte chvíľu povaríme.
7. Podávame s ryžou alebo naanom a čerstvým koriandrom.

## Notes and tips:

# Dhal

[Späť na obsah](#)

## **Ingrediencie (Množstvo: ???):**

1ks cibuľa  
2 strúčiky cesnak  
10g čerstvý zázvor  
3ks nakrájané paradajky  
300-400ml kokosové mlieko  
200g červená šošovica

### korenie:

1 PL kari  
1 PL mletá rasca  
bobkový list  
chilli paprička  
1/2 KL mletý koriander

## **Príprava:**

1. Na oleji do sklovita posmažíme nakrájanú cibuľku
2. Pridám nadrobno nakrájaný zázvor, pretlačený cesnak, korenie. Smažíme 1-2 minúty.
3. Pridáme nakrájané paradajky, kokosové mlieko, vodu, červenú šošovicu.
4. Varíme kým šošovica nezmäkne. Ak je to príliš husté, pridáme vodu.
5. Pridáme soľ podľa chuti

## Notes and tips:

# Džadky

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):**

1kg zemiaky

350g hrubá múka

2KL soľ

slanina

## Príprava:

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

Notes and tips:

# Granadír

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

150g zemiaky  
100g cestoviny (maš-  
ličky/kolienka)  
cibuľa  
mletá paprika  
slanina/klobása

## Príprava:

1. uvaríme zemiaky, trochu rozpučíme
2. uvaríme cestoviny
3. na oleji speníme cibuľu, pridáme papriku, chvíľu popra-  
žíme
4. opražíme klobásu/slaninu
5. všetko zosypeme dokopy

## Notes and tips:

# Halušky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 10 porcií):

1500g zemiaky

750g múka polohrubá

4 ČL soľ

500g bryndza

250g smotana

## Príprava:

- Očistíme a postrúhame zemiaky
- Zmiešame s múkou, uvaríme halušky

## Notes and tips:



# Varená kukurica

[Späť na obsah](#)

| Ingrediencie | (Množstvo: 1ks): |
|--------------|------------------|
| kukurica     |                  |
| soľ          |                  |
| maslo        |                  |

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Langoše

[Spať na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 16ks malých):

- 700g polohrubá múka
- 20g droždie
- 200ml mlieko
- 1KL cukor
- 2KL soľ
- 1 vajce
- 100g smotana kyslá

## Príprava:

1. Z teplého mlieka, droždia, cukru, kúsku múky a štipky soli urobíme kvások
2. Zo zvyšných surovín vypracujeme hladké cesto, necháme 60 minút vykysnúť
3. urobíme langoše, pražíme krátko na rozpálenom oleji

## Notes and tips:

# Lasagne s brokolicou

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 3):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

### Bešamel:

50g maslo

štipka soli

100g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

## Príprava:

1. Uvaríme brokolicu
2. Pripravíme si bešamel:
  - (a) Roztopiť maslo, pridať múku
  - (b) Pridávať mlieko
  - (c) 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
6. Pečieme 30 minút na 180°

## Notes and tips:

# Lokše

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

Zemiaky čo zostali z obeda  
Trocha múky  
olivový olej  
cesnak

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Mäso s bylinkovým maslom

[Späť na obsah](#)

**Ingrediencie (Množstvo: 1ks):**

kuracie mäso  
PL maslo  
šunka  
cesnak  
pažitka  
trojobal

**Príprava:**

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. Vyprážať

Notes and tips:

# Syrová omáčka k mäsu

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

rival/niva  
karička/bambino  
smotana  
vegeta  
cibuľa

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Naan

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

260g hladká múka  
2 KL kypriaci prášok  
1/2 KL soľ  
1 KL kryštálový cukor  
150g biely jogurt  
1 PL olivový olej  
1-3 PL mlieko  
2 strúčiky cesnak  
1/2 hrste koriander  
1 KL maslo

## Príprava:

1. Zmiešame múku s práškom do pečiva, soľou a cukrom. Všetko dobre premiešame.
2. Pridáme jogurt, olej, a lyžicu mlieka.
3. Všetko spracujeme do celistvého cesta, ak treba, pridáme ešte trochu mlieka.
4. Cesto premiestnime na pomúčenú pracovnú dosku, dobre ho prehnietime a rozdelíme na 2 až 4 časti.
5. Cesnak nakrájame na tenké plátky a koriander nasekáme na drobno.
6. Z každej časti cesta vyvaľkáme tenkú placku.
7. Na dosku položíme plátky cesnaku, nasekaný koriander a preložíme ich plackou, zvlaľkáme dokopy.
8. Pečieme na suchej, rozpálenej panvici asi 3 minúty z každej strany.
9. Pomastíme maslom.

## Notes and tips:

# Obrátené rezne

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

bravčové mäso

olej

soľ

čierne korenie

strúhanka

vajcia

cibuľa

### Nálev:

maslo

olej

soľ

vegeta

kečup

horčica

čierne korenie

## Príprava:

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. Pripravíme nálev:
  - (a) Rozpustiť maslo s olejom
  - (b) Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
  - (c) 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

## Notes and tips:



# Paprikové rezne

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):**

hladká múka  
mletá sladká paprika  
mäso  
mlieko  
soľ, korenie, vegeta  
olej

## Príprava:

1. Mäso narežeme a naklepeme, necháme cez noc v mlieku s koreninami
2. Zmiešame múku s paprikou
3. Mäso obaľujeme v múke a smažíme

Notes and tips:

# Pirohy

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

500g zemiaky  
500g múka hladká/polohrubá  
1 vajce  
1 ČL soľ  
125g bryndza  
70g maslo  
200ml voda  
pažítka

## Príprava:

1. Uvaríme a pretlačíme zemiaky
2. Z múky, lyžice zemiakov, vajec vymiešame cesto
3. Zemiaky zmiešame s bryndzou, pažitkou, maslom, soľou
4. Naplníme, varíme kým nevyplávajú

## Notes and tips:

# Pizza

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

šunka  
syr  
paradajkový pretlak  
pizza korenie, oregáno  
cibuľa  
vajíčko (potom ale pečieme pomalšie)

### Cesto:

600g hladká múka  
380g voda  
20g olivový olej  
15g soľ  
2g droždie

### Syrová omáčka:

niva/rival  
syr v črievku  
smotana na varenie/na šľahanie  
nastrúhaný syr

## Príprava:

1. Urobíme cesto:
  - (a) Droždie rozdroliť a zmiešať so všetkým okrem oleja
  - (b) po 15-30 minútach pridať olej a prehnietť
  - (c) nechať nakysnúť 3-4 hodiny, potom dať do chladničky
  - (d) pred pečením nechať 2-3h vonku
  - (e) Piecť na 250C, 5-10 minút
2. Na cesto dáme veci, podľa chuti
3. Syrová pizza:
  - (a) Postrúhame tvrdý syr
  - (b) zmiešame so smotanou, plesnivým syrom, syrom v črievku
  - (c) Natrieme na pizzu

## Notes and tips:

# Sweet chilli kuracie nugetky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 8 porcií):

1kg kuracie mäso

### cestíčko:

12PL hladká múka

6PL škrob

2PL olej

2ks vajce

3KL prášok do pečiva

soľ, voda

### omáčka:

300ml sweet chilli omáčka

3PL med

3PL sezamové semiačka

2P sójová omáčka

1KL kečup

## Príprava:

1. urobiť hustejšie cestíčko
2. mäso nakrájať, nasypať de cestíčka, zamiešať
3. pomaly pražiť na oleji ( 10 minút)
4. nahádzať do omáčky

## Notes and tips:

# Tekvicové rizoto

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1):

hokkaido, 150g na človeka  
ryža (Carnaroli, Arborio ak  
nie je iná gulatozrná sa tiež  
prežije), 75g na človeka  
maslo, 20g  
parmezán, 25g  
voda, 200ml

## Príprava:

1. Nakrájame tekvicu (150g/človeka) na 2 cm kocky.
2. Tekvicu dáme variť do osolenej vody na 5 minút (čas meriame od kedy voda začne vriieť).
3. Pridáme ryžu, občas premiešame a varíme cca 15 minút alebo až kým nebude ryža mäkká
4. pri najhoršom dolejeme trochu vody aby nám to nezho-relo.
5. V tomto štádiu by mala byť v hrnci kašovitá ale relatívne riedka
6. hmota (proste tak aby sa nám to nepripalilo).
7. Vypneme sporák, pridáme maslo a nastrúhaný parmezán.
8. Rozmiešame a môžeme podávať.
9. Môžeme dochutiť soľou, provensálskymi bylinkami, čiernym korením alebo osmaženými šalvióvymi lístkami.

## Notes and tips:

# Kura v teriyaki omáčke

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 3-4):

500g kuracie maso  
kukuricičný škorb  
hladká múka  
sezamové semienka

### Teriyaki omáčka:

2PL med  
2PL sójová omáčka  
2PL voda  
2PL kryštálový cukor  
1PL ryžové víno alebo ocot  
cca 5g zázvor  
strúčik cesnaku

## Príprava:

1. Zmiešame všetky prísady na omáčku necháme postáť v miske.
2. Mäso nakrájame na malé kúsky a obalíme v škrobe s trochou múky.
3. Na oleji do chrumkava mäso opražíme.
4. Pridáme omáčku a sezamové semienka a povaríme kým omáčka nezhrustne.

## Notes and tips:

**Polievky**

# Basic polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

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

## Príprava:

1. Urobíme zápraž/šku:
  - (a) Zohriať olej
  - (b) Popražiť cibuľa/párky/cesnak
  - (c) Pridať múku
2. Pridať vodu, soľ, vegetu, zemiaky/(paradajkový pretlak, cibuľu, bobkový list, cukor)
3. Pridať oregáno/majoránku/cesnak

## Notes and tips:



# Kapustnica

[Späť na obsah](#)



**Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):**

zemiaky

klobása

kyslá kapusta

sušené hríby

červená paprika

zápraš/žka

## Príprava:

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

Notes and tips:

# Hrášková krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

konzerva hrášku

smotana

zemiak

soľ, vegeta

## Príprava:

1. ošúpať zemiak, osoliť, ovegetiť, dať variť
2. konzervu zliať z trochu vody naliať do hrnca, nechať prevrieť
3. pridať smotanu a rozmixovať
4. nechať prevrieť

## Notes and tips:

# Fazuľová polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Brokolicová polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

- Brokolica
- 1 smotana na šľahanie
- soľ
- vegeta
- zemiaky

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Hubová krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Hokaido krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcie):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Batátová krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcie):

- 900g batáty
- 100ml smotana na varenie
- soľ, vegeta (bujón)
- cibuľa
- tymián, čierne korenie

## Príprava:

1. Popražíme cibuľu a pridáme ošúpané na kocky nakrájané batáty
2. Zalejeme vodou, dochutíme, necháme prevrieť
3. Pridáme smotanu, pomixujeme
4. Necháme prevrieť

## Notes and tips:

# Syrová polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

- múka
- olej
- syr v črievku
- pažitka
- zemiaky

## Príprava:

- Zápražka
- Zalejeme vodou, pridáme syr, zemiaky
- Uvaríme zemiaky, pridáme pažitku

## Notes and tips:



# Paradajková polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

500ml pasírované paradajky /  
250g pretlak

1 bobkový list

2PL cukor

1ČL soľ

strúhaný tvrdý syr

olej, hladká múka

vegeta

cibuľa

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Kváskovanie

# Bagel

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 7ks):

300g hladká múka

200g jogurt

1 vajce

10g soli

rozkvas

### Rozkvas:

2PL kvások

50g múka

50g voda

## Príprava:

1. urobiť rozkvas
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť
3. urobiť bagle (donuty) a nechať podkysnúť
4. potrieť vajíčkcom, posypať sezamom
5. piecť 7 minút, 200C, potom 5 minút 170C

## Notes and tips:

# Brioška

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

330g múka  
kvások  
45g cukor  
2 vanilkový cukor  
štipka soli  
200g mlieko  
60g maslo  
2ČL kakao

### Rozkvas:

2PL kvások  
70g múka  
50g voda

### Múková kaša:

115ml mlieko  
30g múka

## Príprava:

1. urobiť rozkvas, počkať kým sa naštartuje (1h v rúre)
2. uvariť múkovú kašu (zovrieť múku s mliekom do konzistencie zemiakovej kaše)
3. vymiesiť všetko dokopy
4. do polovice primiesiť kakao
5. urobiť 2 gule, nechať podkysnúť 2-4h, v chladničke cez noc
6. vyvalkáme obe časti, položíme na seba a prevalkáme
7. zrolujeme dokopy, necháme podkysnúť 2-4h
8. pečieme 40 minút na 180C
9. pred (možno aj po) pečení polejeme cukrovým rozvarom (1:1)

## Notes and tips:

# Burgrové žemle

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

350g hladká múka

130g mlieko

1 vajce

60g maslo

15g soli

20g cukor

### Rozkvas:

2PL kvások

100g múka

100g voda

## Príprava:

1. urobiť rozkvas
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť cez noc v chladničke
3. urobiť guľičky (žemle) a nechať kysnúť 3h
4. potrieť vajíčkcom, posypať sezamom
5. piecť 15 minút, 180C

## Notes and tips:

# Chlieb

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

400g hladká múka

200ml voda

2KL soľ

rasca/oregano

bravčová masť/olej

### Rozkvas:

2PL kvások

100g múka

100g voda

## Príprava:

1. naštartovať rozkvas (1 hodina pri izbovej teplote, kým sa nezačnú robiť bublinky)
2. vyhnietiť cesto, nechať podkysnúť ( 1 hodinu pri izbovej teplote a potom cez noc v chladničke, alebo 2-3 hodiny pri izbovej teplote)
3. 10 minút na 250C a potom 30 minút na 200C (prvých 10 minút so záparou, alebo neotvárať rúru a celý čas bez zápary)

## Notes and tips:

# Čokoládový chlieb

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1kg):

400g hladká múka

320ml mlieko

1,5KL soľ

6KL cukor

1 vanilkový cukor

100g čokoláda

100g tvaroh

10PL kakao

### Rozkvas:

2PL kvások

50g múka

50g voda

## Príprava:

1. naštartovať rozkvas
2. vyhnietiť cesto, nechať podkysnúť
3. upiecť

## Notes and tips:

po upečení v pekární na 56 minút bolo cesto v strede ešte trošku surové

# Dukátové buchtičky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 5 porcií):

350g polohrubá múka  
115g vlažné mlieko  
3PL cukor  
1PL maslo/masť  
1 žltok  
vanilkový cukor  
citrónová kôra  
štipka soli

### Rozkvas:

2PL kvások  
150g múka  
150g voda

## Príprava:

1. urobiť rozkvas
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť 2-4h
3. uvalkať valčeky, pokrájať na 1-2cm vysoké valčeky
4. valčeky poukladať do vymasteného pekáča
5. nechať podkysnúť 2h
6. pečieme 10-15 minút na 250C

## Notes and tips:



# Kaiserky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 14ks):

500g hladká múka  
150ml voda  
150ml mlieko  
2KL soľ  
1KL cukor alebo med  
200g rozkvas

### Rozkvas:

3PL kvások  
100g múka  
100g voda

## Príprava:

1. naštartujeme rozkvas (1-2h pri izbovej teplote, kým sa nezačnú robiť bublinky)
2. vyhnietime cesto, necháme 3h kysnúť
3. vymodelujeme kaiserky a necháme ešte podkysnúť 1-2h na plechu
4. pečieme 15 minút na 220 so záparou

## Notes and tips:

# Krmenie kvásku

[Späť na obsah](#)

**Ingrediencie (Množstvo: ):**

- 100g kvások
- 100g hladká múka
- 50g voda

**Príprava:**

1. Ak je v chladničke, tak každých 5-7 dní dokrmiť (dá sa zistiť aj podľa vône, nemalo by to cítiť veľmi nakyslo)

Notes and tips:

# Pizza

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

175g hladká múka

kvások

1,5KL soli

2PL olej

1KL cukor

### Rozkvas:

4PL kvások

150g múka

150g voda

## Príprava:

1. Nechať naštartovať kvások
2. Všetko zmiešať, nechať cez noc v chladničke
3. pečieme 5-7 minút, 250C

## Notes and tips:

# Pagáče

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

kvások  
350g hladkej múky  
150g voda  
2KL soľ  
200g mleté oškvarky

### Rozkvas:

4PL kvások  
150g múka  
150g voda

## Príprava:

1. naštartovať kvások
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť 2h
3. rozvalkať, potrieť škvarkami, preložiť, potrieť škvarkami, rozvalkať, ...
4. rozrezať na pagáče, upiecť
5. 20-25 minút, 180C

## Notes and tips:

# Toastový chlieb

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

kvások  
500g hladkej múky  
300g mlieko  
1 vajce  
1ČL cukor  
2ČL soli

### Rozkvas:

4PL kvások  
100g múka  
50g voda

## Príprava:

1. naštartovať kvások (1-2h v rúre)
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť 2h
3. 35-40 minút, 200C

## Notes and tips:

# Vianočka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 2 stredné vianočky):

300g hladká múka

1 žltok

1 štipka soľ

130ml mlieko

75g cukor

1 vanilkový cukor

100g maslo

### Rozkvas:

2PL kvások

150g múka

100g voda

40g cukor

## Príprava:

1. naštartovať rozkvas
2. všetko zmiešať, vyhnietiť cesto, nechať 2h podkysnúť, počas toho primiešať hrozienka
3. uplieť vianočku, nechať 3h podkysnúť
4. potrieť vajíčkom, nechať piecť 40 minút na 170C

## Notes and tips:

# Škoricový pletenec

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 2 pletence (6 ľudí)):

300g hladká múka

1 žltok

1 štipka soľ

120g mlieko

100g cukor

1 vanilkový cukor

100g maslo

### Rozkvas:

2PL kvások

150g múka

65g voda

45g cukor

### Plnka:

3PL mletá škorica

3PL cukor

## Príprava:

1. naštartovať rozkvas
2. všetko zmiešať, vyhnietiť cesto, nechať 2h podkysnúť
3. vyvalkať, posypať plnkou, zrolovať
4. rozrezať po dĺžke, zaplietť
5. nechať 3h podkysnúť
6. piecť 5 minút na 220C
7. piecť 20-30 minút na 170C

## Notes and tips:

**Template**



# Florentins au chocolat

[Spat na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

4 ca.S de sucre en poudre  
1 ca.S de creme liquide  
1 ca.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 ca.c de test1  
1 a 2 ca.S de test2  
3 gouttes de test3  
8 morceaux de test4.

## Príprava:

1. Préchauffez votre four a 180°C (th.6).
2. Dans une casserole, faites bouillir le sucre en poudre avec la creme 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 a muffins ou moules a 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 apres la cuisson vous découperez des cercles a l'aide d'un emporte-pieces rond.
5. Dans tous les cas, mettez la « pâte » au four pendant 3 a 5 minutes. A la sortie du four, soit vous découperez tout de suite des ronds a l'aide de l'emporte-pieces, soit vous laissez refroidir les florentins avant de les démouler de vos moules a muffins.
6. Pendant que les florentins refroidissent, faites fondre le chocolat au lait ou blanc soit au bain-marie, soit au micro-ondes a faible puissance, soit dans une petite casserole a 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:
  - (a) Blabla
  - (b) Blabla

## Notes and tips: