

Obsah

1	Predjedlá	3
1.1	Cesnaková nátierka	4
1.2	Vajíčková nátierka	5
1.3	Tapenarde	6
2	Sladké jedlá	7
2.1	Brownies	8
2.2	Cheesecake so slaným karamelom	9
2.3	IKEA torta	10
2.4	Donuty	11
2.5	Marshmallow fondán	12
2.6	Fake kekse ku káve	13
2.7	Palacinky	14
2.8	Veterníky	15
2.9	Waffle	16
2.10	Pudingová torta	17
2.11	Buchty na pare	18
2.12	Píškotové cesto	19
2.13	Salko krém na tortu	20
2.14	Listkove cesto	21
2.15	Dukátové buchtičky	22
2.16	Šľahačková torta	23
2.17	Medové rezy	24
2.18	Jablkové lievance	25
2.19	Makrónky	26
2.20	Šišky plnené karamelovým pudingom	27
3	Slané jedlá	28
3.1	Džadky	29
3.2	Lokše	30
3.3	Obrátené rezne	31
3.4	Pirohy	32
3.5	Pizza	33
3.6	Lasagne s brokolicou	34
3.7	Cestoviny	35
3.8	Mäso s bylinkovým maslom	36
3.9	Syrová omáčka k mäsu	37
3.10	Varená kukurica	38
3.11	Naan	39
3.12	Dhal	40
3.13	Cestoviny	41
4	Polievky	42
4.1	Basic polievka	43
4.2	Kapustnica	44
4.3	Hrášková krémová	45
4.4	Fazuľová polievka	46
4.5	Brokolicová polievka	47
4.6	Hubová krémová	48
4.7	Hokaido krémová	49
4.8	Syrová polievka	50

4.9	Paradajková polievka	51
5	Template	52
5.1	Florentins au chocolat	53

Predjedlá

Cesnaková nátierka

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

- Očistíme cesnak
- Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

Notes and tips:

Vajíčková nátierka

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

4ks vajíčko
125 g maslo
1 čl horčica
pečivo

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

Notes and tips:

Tapenarde

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Pomixujeme ponorným mixérom

Notes and tips:

Sladké jedlá

Brownies

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Ingrediencie (4 porcie):

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 vajčkami, 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) Prídáme 1/2 lyžičky soli
6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Notes and tips:

IKEA torta

Príprava:



Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Príprava:

1. Vyrobitíme 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



Ingrediencie (4 porcie):

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

Kvások:

1 hrnček teplé mlieko
polovica droždie
trošku cukor

Notes and tips:

Marshmallow fondán

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



Ingrediencie (4 porcie):

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

Notes and tips:

Fake kekse ku káve

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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 vyťapkať z neho placky
6. Dať piecť do rúry, 10-15 minút, 180°

Notes and tips:

Palacinky

Príprava:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici



Ingrediencie (1 porcie):

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

Notes and tips:

Veterníky

Príprava:



Ingrediencie (4 porcie):

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

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 pudिंग 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:

Waffle

Príprava:

Ingrediencie (3 porcie):

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

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

Notes and tips:

Pudingová torta

Príprava:



Ingrediencie (4 porcie):

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:
 - (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 vykldneme na piškót
3. Pred podávaním necháme vychladiť v chladničke

Notes and tips:

Buchty na pare

Príprava:

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



Ingrediencie (4 porcie):

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

Notes and tips:

Piškótové cesto

Príprava:

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



Ingrediencie (8 porcie):

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

Notes and tips:

Salko krém na tortu

Príprava:

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



Ingrediencie (4 porcie):

250g maslo

1 konzerva uvareného salka

Notes and tips:

Listkove cesto

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



Ingrediencie (4 porcie):

chladené lístkové cesto

Inšpirácia na plnku:

nuttela

paradajkový pretlak, šunka,
syr, pizza korenie

puding

jablko

mak

tvaroh

Notes and tips:

Dukátové buchtičky

Príprava:

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



Ingrediencie (2 porcie):

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

Notes and tips:

Šľahačková torta

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

330ml smotana na šľahanie

250g mascarpone

500g salko

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:

Medové rezy

Príprava:



Ingrediencie (20 porcie):

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

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:

Jablkové lievance

Príprava:

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



Ingrediencie (3 porcie):

300g jablka
1 vajce
300g hladká múka
300ml mlieko
1 vanilkový cukor
1 prášok do pečiva

Notes and tips:

Makrónky

Príprava:



Ingrediencie (15 porcie):

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

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 makrónky zaschnú

4. Pečieme 10-15 minút pri 150°C

Notes and tips:

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

Šišky plnené karamelovým pudingom



Ingrediencie (15 porcie):

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 zhustnutia.
 - (e) Pudung 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:

Slané jedlá

Džadky

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



Ingrediencie (4 porcie):

1kg zemiaky
350g hrubá múka
2KL soľ
slanina

Notes and tips:

Lokše

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

Zemiaky čo zostali z obeda
Trocha múky
olivový olej
cesnak

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

Notes and tips:

Obrátené rezne

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

bravčové mäso
olej
soľ
čierne korenie
strúhanka
vajcia
cibuľa

Nálev:

maslo
olej
soľ
vegeta
kečup
horčica
čierne korenie

1. Mäso naklepeme a nakoreníme
2. Do mäsa vkepeme strúhanku
3. Namočíme vo vajíčku a sprudka opražíme
4. Vymastiť plech
5. Pokrájať cibuľu na kolieska a poukladať na rezne na plech
6. Pripravíme nálev:
 - (a) Rozpustiť maslo s olejom
 - (b) Pridať soľ, vegetu, kečup, horčicu, korenie
 - (c) Prevariť na sporáku
7. Vyliat' na rezne
8. Zakryť alobalom a dať piecť
9. 5 minút na najsilnejšom
10. 20-30 minút na 180°C
11. 5 minút bez alobalu

Notes and tips:

Pirohy

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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 šľaha-
nie
nastrúhaný syr

1. Urobíme cesto:

- (a) Blabla
- (b) Blabla
- (c) Blabla

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:

Lasagne s brokolicou

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

lasagnové pláty

brokolica

tvrdý syr

Bešamel:

50g maslo

štipka soli

100g hladkej múky

500ml mlieka

nejaké korenie

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 zapekacej 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:

Cestoviny

Príprava:

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



Ingrediencie (4 porcie):

cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

rival/niva

karička/bambino

smotana

olivy

sušené paradajky

špenát

kuracie mäso

cibulka

cesnak

Notes and tips:

Mäso s bylinkovým maslom

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

kuracie mäso

PL maslo

šunka

cesnak

pažitka

trojobal

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

Notes and tips:

Syrová omáčka k mäsu

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

rival/niva
karička/bambino
smotana
vegeta
cibuľa

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

Notes and tips:

Varená kukurica

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

- kukurica
- soľ
- maslo

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

Notes and tips:

Naan

Príprava:

Ingrediencie (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

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:

Dhal

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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:

Cestoviny

Príprava:

Ingrediencie (1 porcie):

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

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 mam 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 šalviovými lístkami.

Notes and tips:

Polievky

Basic polievka

Príprava:

Ingrediencie (2 porcie):

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

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

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



Ingrediencie (4 porcie):

zemiaky
klobása
kyslá kapusta
sušené hríby
červená paprika
zápraš/žka

Notes and tips:

Hrášková krémová

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

konzerva hrášku
smotana
zemiak
soľ, vegeta

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

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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

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:

Syrová polievka

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

múka
olej
syr v črievku
pažitka
zemiaky

1. Zápražka
2. Zalejeme vodou, pridáme syr, zemiaky
3. Uvaríme zemiaky, pridáme pažitku

Notes and tips:

Paradajková polievka

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

500ml pasírované paradajky /
250g pretlak

1 bobkový list

2PL cukor

1ČL soľ

strúhaný tvrdý syr

olej, hladká múka

vegeta

cibuľa

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

Notes and tips:

Template

Florentins au chocolat

Príprava:

Ingrediencie (4 porcie):

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.

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 découpez 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: