

Obsah

1	Predjedlá	3
1.1	Cesnaková nátierka	4
1.2	Vajíčková nátierka	5
1.3	Tapenarde	6
1.4	Guacamole	7
2	Sladké jedlá	8
2.1	Brownies	9
2.2	Cheesecake so slaným karamelom	10
2.3	Čokoládový krém na tortu	11
2.4	Čokoládový korpus na tortu	12
2.5	Cupcakes	13
2.6	IKEA torta	14
2.7	Donuty	15
2.8	Dukátové buchtičky	16
2.9	Pudingová torta	17
2.10	Marshmallow fondán	18
2.11	Fake kekse ku káve	19
2.12	Jablkové lievance	20
2.13	Listkove cesto	21
2.14	Makrónky	22
2.15	Medové rezy	23
2.16	Medovníky	24
2.17	Palacinky	25
2.18	Buchty na pare	26
2.19	Piškótové cesto	27
2.20	Pribináčkový krém	28
2.21	Salko krém na tortu	29
2.22	Šišky plnené karamelovým pudingom	30
2.23	Šlahačková torta	32
2.24	Tiramisu	33
2.25	Veterníky	34
2.26	Waffle	35
3	Slané jedlá	36
3.1	Butter Chicken	37
3.2	Cestoviny	38
3.3	Chana Masala	39
3.4	Dhal	40
3.5	Džadky	41
3.6	Granadír	42
3.7	Halušky	43
3.8	Varená kukurica	44
3.9	Langoše	45
3.10	Lasagne s brokolicou	46
3.11	Lokše	47
3.12	Mäso s bylinkovým maslom	48
3.13	Syrová omáčka k mäsu	49
3.14	Naan	50
3.15	Obrátené rezne	51
3.16	Paprikové rezne	52

3.17	Pirohy	53
3.18	Pizza	54
3.19	Sweet chilli kuracie nugetky	55
3.20	Tekvicové rizoto	56
3.21	Kura v teriyaki omáčke	57
4	Polievky	58
4.1	Basic polievka	59
4.2	Kapustnica	60
4.3	Hrášková krémová	61
4.4	Fazuľová polievka	62
4.5	Brokolicová polievka	63
4.6	Hubová krémová	64
4.7	Hokaido krémová	65
4.8	Batátová krémová	66
4.9	Syrová polievka	67
4.10	Paradajková polievka	68
5	Kváskovanie	69
5.1	Bagel	70
5.2	Brioška	71
5.3	Burgrové žemle	72
5.4	Chlieb	73
5.5	Čokoládový chlieb	74
5.6	Dukátové buchtičky	75
5.7	Kaiserký	76
5.8	Krmenie kvásku	77
5.9	Pizza	78
5.10	Pagáče	79
5.11	Toastový chlieb	80
5.12	Vianočka	81
5.13	Škoricový pletenec	82
6	Template	83
6.1	Florentins au chocolat	84

Predjedlá

Cesnaková nátierka

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

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

Notes and tips:

Vajíčková nátierka

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

x 4ks vajíčko
x 125 g maslo
x 1 čl horčica
x pečivo

Notes and tips:

Tapenarde

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. Všetko zmiešame dokopy
2. Pomixujeme ponorným mixérom

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

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

Notes and tips:

Guacamole

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcie):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Sladké jedlá

Brownies

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 1 plech):

- x 250g horká čokoláda
- x 250g maslo
- x 85g orechy
- x 100g mliečna čokoláda na kúsky
- x 100g biela čokoláda
- x 175g hladká múka
- x 1ČL prášok do pečiva
- x 4 vajíčka
- x 1 vanilkový cukor
- x 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](#)

Ingredience (Množstvo: 1 tortová forma (25cm)):

x

Cesto:

x 15g sušienky

x 80g maslo

Slaný karamel:

x 150g kryštalový cukor

x 50g maslo

x 100ml smotana na šľahanie

x 0.5ČL soľ

Príprava:

1. Maslové sušienky rozdrvíť 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) Prídáme 1/2 lyžičky soli
6. Polejeme, necháme v chladničke vychladnúť

Notes and tips:

Čokoládový krém na tortu

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. rozmiešať zmäknuté maslo
2. pridať zvyšok (smotany trochu menej), rozmiešať
3. podľa potreby pridať smotanu do správnej konzistencie

Ingredience (Množstvo: 1 tortová forma):

- x 250g maslo
- x 375g práškový cukor
- x 60g kakao
- x 50ml šľahačka
- x štipka soľ
- x 1 vanilkový cukor

Notes and tips:

Čokoládový korpus na tortu

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. Všetko zmiešať dokopy
2. Pečieme 90 minút na 180°C

Ingredience (Množstvo: 1 tortová forma 23cm):

- x 220g hladká múka
- x 60g kakao
- x 300g cukor
- x 1 vanilkový cukor
- x 2ČL sóda bikarbóna
- x 1ČL prášok do pečiva
- x 0,5ČL soľ
- x 120g olej
- x 2ks vajce
- x 240ml zakysanka
- x 240ml teplá voda/mlieko

Notes and tips:

Cupcakes

[Späť na obsah](#)

Príprava:



Ingredience (Množstvo: 15 ks):

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

Plnka:

- x 1 mascarpone
- x 1 smotana na šlahanie
- x 1 vanilkový cukor
- x 3PL kryštálový cukor
- x 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)):

x

Korpus:

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

Plnka:

- x 1 LIDL Piknik (150g)
- x 20g múka
- x 1 vanilkový cukor
- x 75g maslo
- x 4 žltka

Posyp:

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

Krokant:

- x 50g kryštálový cukor
- x 20g orechy
- x 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) Žltka 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: ???):

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

Kvások:

- x 1 hrnček teplé mlieko
- x polovica droždie
- x trošku cukor

Príprava:

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

Notes and tips:

Dukátové buchtičky

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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



Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

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

Notes and tips:

Pudingová torta

[Späť na obsah](#)



Ingrediencie (Množstvo: 1 tortová forma):

x

Piškótové cesto:

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

Pudingy:

x 500ml mlieka
x puding
x 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](#)



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 preniest valčekom na tortu

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

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

Notes and tips:

Fake kekse ku káve

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: ???):

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

Príprava:

1. Zmäknuté maslo vyšláhať s cukrom a štipkou soli
2. pridať múku s kypriacim práškom a med
3. Vyhnieť do jemnej hmoty
4. Nechať aspoň hodinu odpočinúť v chladničke
5. Vyvalkať a vyťapkať z neho placky
6. Dat piečť do rúry, 10-15 minút, 180°

Notes and tips:

Jablkové lievance

[Späť na obsah](#)



Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 3 porcie):

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

Notes and tips:

Listkove cesto

[Späť na obsah](#)



Príprava:

1. Cesto necháme chvíľku ohriať
2. Robíme croisanty, pizzové rolky, pudingové taštičky, jablkové taštičky, mak, jablko, tvaroh, hocičo
3. Pečieme zhruba 15 minút na 200

Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

x chladené lístkové cesto

Inšpirácia na plnku:

x nuttela

x paradajkový pretlak, šunka,
syr, pizza korenie

x puding

x jablko

x mak

x tvaroh

Notes and tips:

Makrónky

[Späť na obsah](#)



Ingrediencie (Množstvo: 15 ks):

x

Cesto:

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

Krém:

- x 125ml smotana na šľahanie
- x 200g smotanový termizovaný syr
- x 3 lyžice práškového cukru
- x 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 cukrárskym 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 roztieckla, neviem prečo. Celé je to fakt slané, asi by bolo zmenšiť množstvá cukru.

Medové rezy

[Späť na obsah](#)



Ingrediencie (Množstvo: 20ks):

x

Pláty:

- x 2 balenia hotových plátov, alebo
- x 250g hladká múka
- x 250g polohrubá múka
- x 150g cukor
- x 80g maslo
- x 3ks vajíčko
- x 1 štipka sódy bikarbóny

Poleva:

- x 100g práškový cukor
- x 100g maslo
- x 2ks vajíčko
- x 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 pri-miešame hladkú aj polohrubú múku.
 - (c) Z hmoty vypracujeme cesto, ktoré si rozdelíme na 4 rovnaké časti.
 - (d) Rozvalkáme a po jednom pečieme každý plát pri-bližne 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 pl-nky.
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 naseka-nými orieškami.

Notes and tips:

Medovníky

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: ???):

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

Notes and tips:

Palacinky

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici



Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):

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

Notes and tips:

Buchty na pare

[Späť na obsah](#)



Ingredience (Množstvo: 20ks):

- x 700g polohrubá múka
- x 1ks droždie
- x 400ml mlieko
- x 30g kryštálový cukor
- x štipka soľ
- x 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. Vyvalkáme na 1cm a urobíme buchty
4. Paríme asi 10 minút

Notes and tips:

Piškótové cesto

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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



Ingrediencie (Množstvo: 8 porcií):

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

Notes and tips:

Pribináčkový krém

[Späť na obsah](#)

Príprava:

**Ingrediencie (Množstvo:
24cm forma, medzi 3
pláty):**

- x 500g jemný tvaroh
- x 500g smotana na šľahanie
- x 1bal Crème Olé vanilka
- x 3PL práškový cukor

1. všetko dáme spolu do misy, miešame kým Crème olé nestuhne

Notes and tips:

Salko krém na tortu

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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



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

- x 250g maslo
- x 1 konzerva uvareného salka

Notes and tips:

Šišky plnené karamelovým pudingom

[Späť na obsah](#)



Ingrediencie (Množstvo: 15ks):

x

Šišky:

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

Karamelový puding:

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

Obalovanie:

- x 150g kryštálový cukor
- x 2ks vanilkový cukor

Príprava:

1. Z teplého mlieka, droždia, cukru a 40g múky výrobíme 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 žltky a Zlatý klas v 80ml mlieka.
 - (c) Do hotového karamelu za stáleho miešania pridáme mlieko, sol a vyrobenú zmes.
 - (d) Miešame do zhustnutia.
 - (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. Vyprážené šišky obalíme v zmesi kryštálového a vanilkového cukru.
9. Šišky naplníme pudingom pomocou cukrárskeho vrecka.

Notes and tips:



Šľahačková torta

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 1 tortová forma (25cm)):

- x 330ml smotana na šlahanie
- x 250g mascarpone
- x 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+):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Veterníky

[Späť na obsah](#)



Ingrediencie (Množstvo: 15ks):

x

Cesto:

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

Plnka 1:

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

Plnka 2:

- x 10PL kryštálový cukor
- x 500ml šľahačka

Poleva:

- x 2.5PL kryštálový cukor
- x 25ml mlieko
- x 125g práškový cukor

Príprava:

1. Vodu s palmarínom necháme zovriť 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 *kušok* 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](#)

Príprava:

Ingredience (Množstvo: 3 porcie):

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

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

Notes and tips:

Slané jedlá

Butter Chicken

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

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

Príprava:

1. Máso nakrájame, osolíme, okoreníme a pridáme lyžičku kurkumy a trochu kajenskej papriky.
2. Zmes mäsa a koreníne necháme aspoň 15 minút odpočívať.
3. Máso 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](#)



Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):

x cestoviny, 100g na človeka

Omáčka:

x rival/niva
x karička/bambino
x smotana
x olivy
x sušené paradajky
x špenát
x kuracie mäso
x cibuľka
x cesnak

Notes and tips:

Chana Masala

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

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

Príprava:

1. Cícer necháme cez noc namočený vo vode, potom ho vaříme, 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: ???):

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

korenie:

- x 1 PL kari
- x 1 PL mletá rasca
- x bobkový list
- x chilli paprička
- x 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):

- x 1kg zemiaky
- x 350g hrubá múka
- x 2KL soľ
- x slanina

Príprava:

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

Notes and tips:

Granadír

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

- x 150g zemiaky
- x 100g cestoviny (mašličky/kolienka)
- x cibuľa
- x mletá paprika
- x slanina/klobása

Príprava:

1. uvaríme zemiaky, trochu rozpučíme
2. uvaríme cestoviny
3. na oleji speníme cibuľu, pridáme papriku, chvíľu poprážíme
4. oprážíme klobásu/slaninu
5. všetko zosypeme dokpoy

Notes and tips:

Halušky

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. Očistíme a postrúhame zemiaky
2. Zmiešame s múkou, uvaríme halušky

Ingrediencie (Množstvo: 10 porcií):

- x 1500g zemiaky
- x 750g múka polohrubá
- x 4 ČL soľ
- x 500g bryndza
- x 250g smotana

Notes and tips:

Varená kukurica

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

x kukurica
x sol
x maslo

Príprava:

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

Notes and tips:

Langoše

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 16ks malých):

- x 700g polohrubá múka
- x 20g droždie
- x 200ml mlieko
- x 1KL cukor
- x 2KL soľ
- x 1 vajce
- x 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](#)

Príprava:

Ingrediencie (Množstvo: 3):

x lasagnové pláty

x brokolica

x tvrdý syr

Bešamel:

x 50g maslo

x štipka soli

x 100g hladkej múky

x 500ml mlieka

x nejaké korenie

1. Uvaríme brokolicu

2. Pripravíme si bešamel:

(a) Roztopiť maslo, pridať múku

(b) Pridávať mlieko

(c) Osolíť, okoreníť

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:

Lokše

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

- x Zemiaky čo zostali z obeda
- x Trocha múky
- x olivový olej
- x cesnak

Príprava:

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

Notes and tips:

Mäso s bylinkovým maslom

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

- x kuracie mäso
- x PL maslo
- x šunka
- x cesnak
- x pažitka
- x trojobal

Príprava:

1. Maslo zmiešať s cesnakom a bylinkami urobiť gulku, 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

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

- x rival/niva
- x karička/bambino
- x smotana
- x vegeta
- x cibuľa

Notes and tips:

Naan

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

- x 260g hladká múka
- x 2 KL kypriaci prášok
- x 1/2 KL soľ
- x 1 KL kryštálový cukor
- x 150g biely jogurt
- x 1 PL olivový olej
- x 1-3 PL mlieko
- x 2 strúčiky cesnak
- x 1/2 hrste koriander
- x 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 vyvalkáme tenkú placku.
7. Na dosku položíme plátky cesnaku, nasekaný koriander a preložíme ich plackou, zvlažkáme dokopy.
8. Pečieme na suchej, rozpálenej panvici asi 3 minúty z každej strany.
9. Pomastíme maslom.

Notes and tips:

Obrátené rezne

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

x bravčové mäso

x olej

x soľ

x čierne korenie

x strúhanka

x vajcia

x cibuľa

Nálev:

x maslo

x olej

x soľ

x vegeta

x kečup

x horčica

x čierne korenie

Príprava:

1. Mäso naklepeme a nakoreníme
2. Do mäsa vkepeme strúhanku
3. Namočíme vo vajíčku a sprudka oprážíme
4. Vymaťte 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) Prevaríť na sporáku
7. Vyliat na rezne
8. Zakryť alobalom a dať piečť
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](#)



Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 1 porcia):

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

Notes and tips:

Pirohy

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcií):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Pizza

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

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

Cesto:

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

Syrová omáčka:

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

Príprava:

1. Urobíme cesto:
 - (a) Droždie rozdroliť a zmiešať so všetkým okrem oleja
 - (b) po 15-30 minútach pridať olej a prehnietiť
 - (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):

x 1kg kuracie mäso

cestíčko:

x 12PL hladká múka

x 6PL škrob

x 2PL olej

x 2ks vajce

x 3KL prášok do pečiva

x sol', voda

omáčka:

x 300ml sweet chilli omáčka

x 3PL med

x 3PL sezamové semiačka

x 2P sójová omáčka

x 1KL kečup

Príprava:

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

Notes and tips:

Tekvicové rizoto

[Späť na obsah](#)

Príprava:

1. Nakrásame tekvicu (150g/človeka) na 2 cm kocky.
2. Tekvicu dám variť do osolenej vody na 5 minút (čas meriame od kedy voda začne vrieť).
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 nezholelo.
5. V tomto štádiu by mala byť v hrnci kašovitá ale relativne riedka
6. hmota (proste tak aby sa mam to nepripalilo).
7. Vypneme sporák, pridáme maslo a nastrúhaný parmezán.
8. Rozmiešame a môžme podávať.
9. Môžme dochutiť soľou, provensálskymi bylinkami, čiernym korením alebo osmaženými šalviovými lístkami.

Ingrediencie (Množstvo: 1):

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

Notes and tips:

Kura v teriyaki omáčke

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 3-4):

x 500g kuracie maso
x kukuričný škorb
x hladká múka
x sezamové semienka

Teriyaki omáčka:

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Polievky

Basic polievka

[Späť na obsah](#)

Príprava:

Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

- x PL múka
- x 2PL múka
- x ci-
buľa/párky/zemiaky/cesnak
- x vegeta
- x soľ
- x voda

1. Urobíme zápraž/šku:

- (a) Zohriať olej
- (b) Popražiť cibula/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](#)



Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

- zemiaky
- klobása
- kyslá kapusta
- sušené hríby
- červená paprika
- zápraš/žka

Notes and tips:

Hrášková krémová

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcií):

- x konzerva hrášku
- x smotana
- x zemiak
- x soľ, vegeta

Príprava:

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

Notes and tips:

Fazuľová polievka

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

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

Príprava:

1. Deň vopred si fazuľu namočíme do vody (kolko 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 prevriet

Notes and tips:

Brokolicová polievka

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcií):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Hubová krémová

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

- x rozumne huby
- x 250ml smotana na varenie
- x soľ, vegeta
- x zemiaky
- x 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](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcie):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Batátová krémová

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 6 porcie):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Syrová polievka

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingredience (Množstvo: 4 porcie):

x múka
x olej
x syr v črievku
x pažitka
x zemiaky

Notes and tips:

Paradajková polievka

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

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

Príprava:

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

Notes and tips:

Kváskovanie

Bagel

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 7ks):

- x 300g hladká múka
- x 200g jogurt
- x 1 vajce
- x 10g soli
- x rozkvas

Rozkvas:

- x 2PL kvások
- x 50g múka
- x 50g voda

Notes and tips:

Brioška

[Späť na obsah](#)

Príprava:

Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

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

Rozkvas:

- x 2PL kvások
- x 70g múka
- x 50g voda

Múková kaša:

- x 115ml mlieko
- x 30g múka

1. urobiť rozkvas, počkať kým sa naštartuje (1h v rúre)
2. uvariť múkovú kašu (zovrieť múku s mliekom do konzistencie zemiakovnej kaše)
3. vymiesiť všetko dokopy
4. do polovice primiesiť kakao
5. urobiť 2 gule, nechat podkysnúť 2-4h, v chladničke cez noc
6. vyvalkáme obe časti, položíme na seba a prevaľkáme
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](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

x 350g hladká múka
x 130g mlieko
x 1 vajce
x 60g maslo
x 15g soli
x 20g cukor

Rozkvas:

x 2PL kvások
x 100g múka
x 100g voda

Notes and tips:

Chlieb

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

- x 400g hladká múka
- x 200ml voda
- x 2KL soľ
- x rasca/oregano
- x bravčová mast/olej

Rozkvas:

- x 2PL kvások
- x 100g múka
- x 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 záparby)

Notes and tips:

Čokoládový chlieb

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 1kg):

- x 400g hladká múka
- x 320ml mlieko
- x 1,5KL soľ
- x 6KL cukor
- x 1 vanilkový cukor
- x 100g čokoláda
- x 100g tvaroh
- x 10PL kakao

Rozkvas:

- x 2PL kvások
- x 50g múka
- x 50g voda

Príprava:

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

Notes and tips:

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

Dukátové buchtičky

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 5 porcií):

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

Rozkvas:

- x 2PL kvások
- x 150g múka
- x 150g voda

Príprava:

1. urobiť rozkvas
2. všetko zmiešať, nechať podkysnúť 2-4h
3. uvaľkať 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](#)

Príprava:

Ingrediencie (Množstvo: 14ks):

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

Rozkvas:

- x 3PL kvások
- x 100g múka
- x 100g voda

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 podkysnut 1-2h na plechu
4. pečieme 15 minút na 220 so záparou

Notes and tips:

Kŕmenie kvásku

[Späť na obsah](#)

Príprava:

Ingrediencie (Množstvo:):

x 100g kvások
x 100g hladká múka
x 50g voda

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

Notes and tips:

Pizza

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

x 175g hladká múka
x kvások
x 1,5KL soli
x 2PL olej
x 1KL cukor

Rozkvás:

x 4PL kvások
x 150g múka
x 150g voda

Notes and tips:

Pagáče

[Späť na obsah](#)

Príprava:

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

Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

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

Rozkvás:

- x 4PL kvások
- x 150g múka
- x 150g voda

Notes and tips:

Toastový chlieb

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie (Množstvo: 8ks):

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

Rozkvas:

- x 4PL kvások
- x 100g múka
- x 50g voda

Príprava:

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

Notes and tips:

Vianočka

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 2 stredné vianočky):

x 300g hladká múka
x 1 žltok
x 1 štipka soľ
x 130ml mlieko
x 75g cukor
x 1 vanilkový cukor
x 100g maslo

Rozkvás:

x 2PL kvások
x 150g múka
x 100g voda
x 40g cukor

Príprava:

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

Notes and tips:

Škoricový pletenec

[Späť na obsah](#)

Ingredience (Množstvo: 2 pletence (6 ľudí)):

x 300g hladká múka
x 1 žltok
x 1 štipka soľ
x 120g mlieko
x 100g cukor
x 1 vanilkový cukor
x 100g maslo

Rozkvás:

x 2PL kvások
x 150g múka
x 65g voda
x 45g cukor

Plnka:

x 3PL mletá škorica
x 3PL cukor

Príprava:

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

Notes and tips:

Template

Florentins au chocolat

Spät na obsah

Ingrediencie (Množstvo: 4ks):

- x 4 ca.S de sucre en poudre
- x 1 ca.S de creme liquide
- x 1 ca.S de miel
- x 1 grosse noix de beurre
- x 35 gr d'amandes effilées
- x 50 gr de chocolat au lait ou chocolat blanc

Test subingredient:

- x 1 ca.c de test1
- x 1 a 2 ca.S de test2
- x 3 gouttes de test3
- x 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 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 casseole 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: