

# 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	Pribináčkový krém	26
2.19	Salko krém na tortu	27
2.20	Šišky plnené karamelovým pudingom	28
2.21	Šľahačková torta	30
2.22	Tiramisu	31
2.23	Veterníky	32
2.24	Waffle	33
<b>3</b>	<b>Slané jedlá</b>	<b>34</b>
3.1	Butter Chicken	35
3.2	Cestoviny	36
3.3	Chana Masala	37
3.4	Dhal	38
3.5	Džadky	39
3.6	Granadír	40
3.7	Halušky	41
3.8	Varená kukurica	42
3.9	Langoše	43
3.10	Lasagne s brokolicou	44
3.11	Lokše	45
3.12	Mäso s bylinkovým maslom	46
3.13	Syrová omáčka k mäsu	47
3.14	Naan	48
3.15	Obrátené rezne	49
3.16	Paprikové rezne	50
3.17	Pirohy	51
3.18	Pizza	52

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

# Predjedlá

# Cesnaková nátierka

[Späť na obsah](#)

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

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

**Príprava:**

- Očistíme cesnak
- Pretlačený cesnak zmiešame s maslom a syrom

Notes and tips:

# Vajíčková nátierka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 4 porcie):

x 4ks vajíčko  
x 125 g maslo  
x 1 čl horčica  
x 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):

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

## Príprava:

- Všetko zmiešame dokopy
- Pomixujeme ponorným mixérom

## Notes and tips:

# Guacamole

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcie):

- x 1ks avokádo
- x šťava 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 šťavu z citróna.
3. Podľa chuti pridáme soľ, korenie a chilli.

## Notes and tips:

**Sladké jedlá**



# Brownies

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (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](#)

## **Ingrediencie (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 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):

- 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 šľahanie
- 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 žĺtka

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) 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: ???):**

- 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. 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):

- x 1 vianočka
- x 1 vanilkový puding / zlatý klas
- x 0.5 litra mlieko
- x 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):**

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

Pudinky:

- 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](#)



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

- x 250g marshmallow
- x 1 ČL maslo
- x 2 štipky kyseliny citrónovej
- x 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: ???):

x 125g maslo  
x 125g cukor  
x 2-3PL med  
x 250g hladná múka  
x štipka soli  
x 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):**

- x 300g jablka
- x 1 vajce
- x 300g hladká múka
- x 300ml mlieko
- x 1 vanilkový cukor
- x 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):**

x chladené listkové cesto

Inšpirácia na plnku:

x nuttela

x paradajkový pretlak, šunka,  
syr, pizza korenie

x puding

x jablko

x mak

x 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:

# Makrónky

[Späť na obsah](#)



## **Ingrediencie (Množstvo: 15 ks):**

x

### Cesto:

x 1 hrnček mandľové plátky

x 1 hrnček práškový cukor

x 2 bielka

x 1/4 hrnčeka kryštálový cukor (treba zistiť, 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 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.

# 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 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: ???):

- 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

## 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):

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

## Príprava:

1. Všetky zmiešame dokopy
2. Opekáme na panvici

## Notes and tips:

# Buchty na pare

[Späť na obsah](#)



## Ingrediencie (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. Vyvaľkáme na 1cm a urobíme buchty
4. Paríme asi 10 minút

## Notes and tips:



# Piškótové cesto

[Späť na obsah](#)



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

- x 6 vajíčko
- x 6 lyžíc polohrubá múka
- x 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:

# Pribináčkový krém

[Späť na obsah](#)

**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

## Príprava:

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

Notes and tips:

# Salko krém na tortu

[Späť na obsah](#)



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

x 250g maslo

x 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):

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 masť

### 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 soľ

x 80g maslo

### Obalovanie:

x 150g kryštálový cukor

x 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) 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)):

- x 330ml smotana na šľahanie
- 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 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:



# Waffle

[Spät na obsah](#)

## Ingrediencie (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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

Slané jedlá

# Butter Chicken

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (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. 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):**

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

**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):

- x 400g cícer
- x 1-2ks cibuľa
- x 2 strúčiky cesnaku
- x 1ks zázvor
- x 300g paradajkový pretlak
- x 200ml smotana na šľahanie
- 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 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: ???):**

- 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. 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 opražanou 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 popražíme
4. opražíme klobásu/slaninu
5. všetko zosypeme dokopy

## Notes and tips:



# Halušky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 10 porcií):

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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Varená kukurica

[Späť na obsah](#)

Ingrediencie	(Množstvo: 1ks):
x kukurica	
x soľ	
x maslo	

**Príprava:**

1. Dáme variť 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](#)

## 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

## 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):

- 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. Rozvaľkáme/v rukách roztlačíme
3. Pomúčené opekáme, aby sa nepripaľovalo
4. Zmiešať pretlačený cesnak s olivovým olejom

## Notes and tips:

# Mäso s bylinkovým maslom

[Spät 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 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

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1ks):

x rival/niva  
x karička/bambino  
x smotana  
x vegeta  
x 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):

- 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, 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):

- 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 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. 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:

# Paprikové rezne

[Späť na obsah](#)



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

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

## Príprava:

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

Notes and tips:

# Pirohy

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 6 porcií):

- x 500g zemiaky
- x 500g múka  
hladká/polohrubá
- 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 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):

x 1kg kuracie mäso

### cestíčko:

x 12PL hladká múka

x 6PL škrob

x 2PL olej

x 2ks vajce

x 3KL prášok do pečiva

x soľ, 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. nahádzať do omáčky

## Notes and tips:

# Tekvicové rizoto

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 1):

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

# Kura v teriyaki omáčke

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (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 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 nez hustne.

## Notes and tips:

**Polievky**



# Basic polievka

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 2 porcie):

x PL múka  
x 2PL múka  
x ci-  
buľa/párky/zemiaky/cesnak  
x vegeta  
x soľ  
x 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):**

- x zemiaky
- x klobása
- x kyslá kapusta
- x sušené hríby
- x červená paprika
- x 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):

- x konzerva hrášku
- x smotana
- x zemiak
- x 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):

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 (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):

- 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 prevrieť

## Notes and tips:

# Hubová krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (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](#)

## Ingrediencie (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 prevrieť
3. Pridáme smotanu, pomixujeme
4. Necháme prevrieť

## Notes and tips:

# Batátová krémová

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (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 prevrieť
3. Pridáme smotanu, pomixujeme
4. Necháme prevrieť

## Notes and tips:



# Syrová polievka

[Späť na obsah](#)

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

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

**Príprava:**

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

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 prevrieť

## Notes and tips:

# Kváskovanie

# Bagel

[Späť na obsah](#)

## 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

## Príprava:

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

## Notes and tips:

# Brioška

[Späť na obsah](#)

## 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

## 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):

- 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

## Príprava:

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

## 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 masť/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 zápary)

## 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. upiecť

## Notes and tips:

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



# Dukátové buchtičky

[Späť na obsah](#)

## Ingrediencie (Množstvo: 5 porcií):

- x 350g polohrubá múka
- x 115g vlažné mlieko
- x 3PL cukor
- x 1PL maslo/masť
- 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. 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):

- 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

## 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: ):

- x 100g kvások
- x 100g hladká múka
- x 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):

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

### Rozkvas:

- x 4PL kvások
- x 150g múka
- x 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):

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

### Rozkvas:

- x 4PL kvások
- x 150g múka
- x 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):

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

### Rozkvas:

- x 4PL kvások
- x 100g múka
- x 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):

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

### Rozkvas:

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

## Príprava:

1. naštartovať rozkvas
2. všetko zmiešať, vyhnietiť cesto, nechať 2h podkysnúť, počas toho primiešať hrozienka
3. upliesť 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)):**

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

### Rozkvas:

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

### Plnka:

x 3PL mletá škorica  
x 3PL cukor

## **Príprava:**

1. naštartovať rozkvas
2. všetko zmiešať, vyhnietiť cesto, nechať 2h podkysnúť
3. vyvaľkať, 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

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 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: