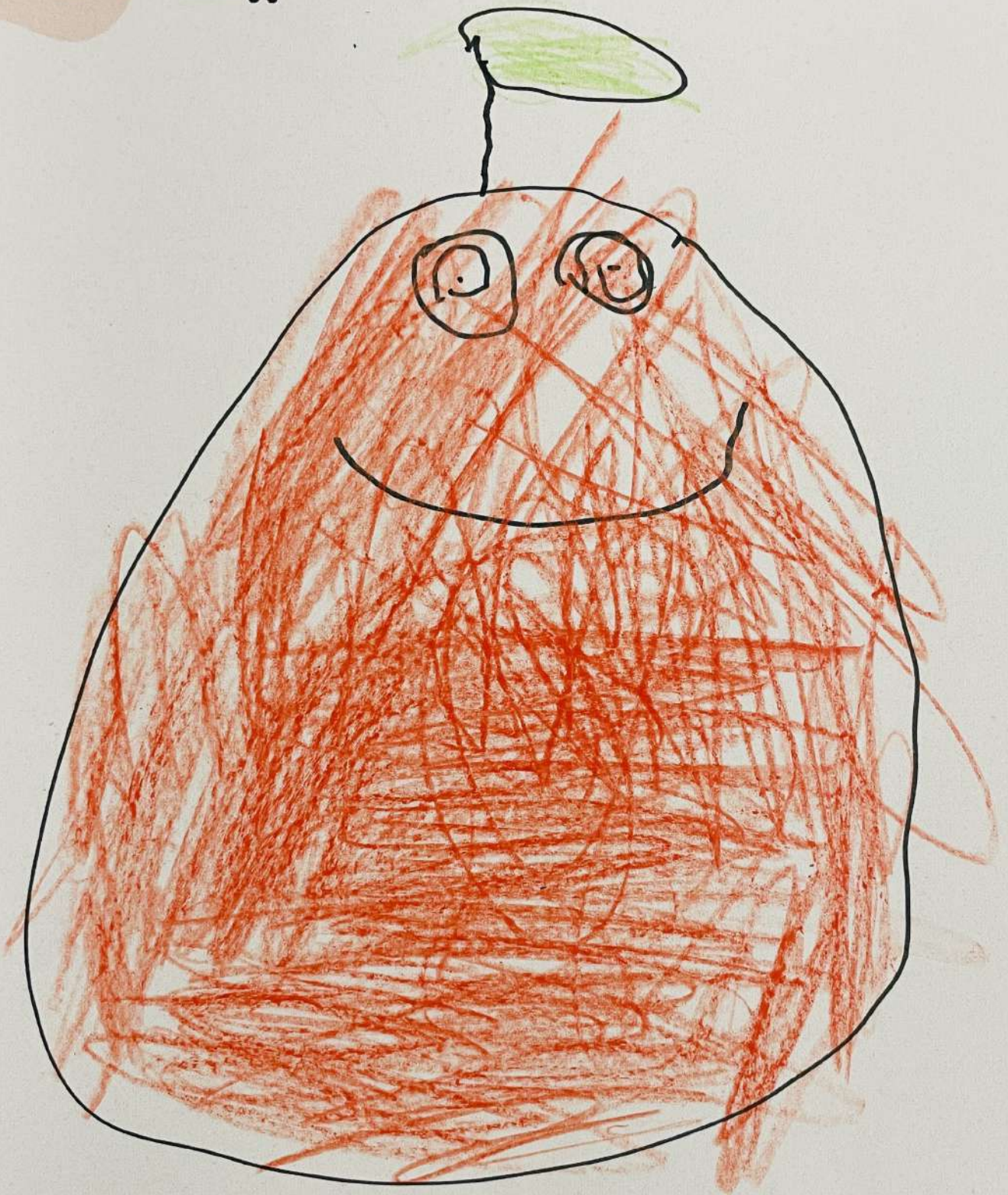


PODZIMNÍ KUCHARKA



MŠ V LUKÁCH RAKOVNÍK

2023

Černá čočka se zeleninou a lučinou Adélky ze Zajičků

Na cca 2 porce:

100 g černé čočky beluga
1 velká mrkev
1 středně velká petržel
1/2 červené papriky
2 stroužky česneku
80 g krémové lučiny
2 bobkové listy
lžička majoránky
sůl dle chuti
olej dle potřeby

Černou čočku nejdříve uvařte s bobkovým listem podle návodu na obalu, přebytečnou vodu slijte. V pánvi rozpalte malé množství oleje a orestujte na něm nahrubo nastrouhanou mrkev a petržel, také na drobné kostičky nakrájenou papriku a v závěru restování přidejte i nasekaný česnek. Společně dozlatova dotáhněte. Poté rozpustěte Lučinu a vmíchejte uvařenou čočku. Dochuťte solí a majoránkou. Podávejte např. s vejcem. Dobrou chuť!

Domácí chleba od paní učitelky Radky

380 ml vlažné vody
2 lžičky octa
2 lžičky oleje
2 lžičky soli
100 g žitné chlebové mouky
520 g hladké mouky
2 lžičky cukru
3 lžičky drceného kmínu
1 sušené droždí nebo 14 g čerstvého

Vše 4 minuty v robotu hněteme. Necháme kynout alespoň 1,5 hodiny. Pak uděláme bochánek, nařežeme lehce navrchu. Do pekáče s víkem hodíme trochu hrubozrnné soli, na to položíme chléb a zavřeme poklicí.

Troubu zahřejeme na 250 °C a 20 minut pečeme zakryté. Poté vyndáme, potřeme slanou vodou a dalších 10 minut pečeme odkryté na 230 °C. Pak znovu potřeme slanou vodou a na 230 °C ještě 10 minut dopečeme do křupava. Od té doby, co ho upečete, už si nebudete chtít chleba kupovat.



Cuketovo-mrkvové placky s česnekovým dipem paní učitelky Týnky

Na placičky:

1 cuketa
1 mrkev
2 vejce
20 g sýru Grana Padano
30 g špaldové mouky
60 g šunky
10 g olivového oleje

Na dip:

1 řecký jogurt (zakysaná smetana)
sůl/pepř
2 stroužky česneku

Z nastrouhané cukety a mrkve pořádně vymačkáme všechnu přebytečnou vodu tak, aby směs byla úplně suchá. Cuketu strouháme nahrubo a mrkev najemno. Do misky přidáme k zelenině dvě vejčíčka, nastrouhaný sýr, mouku a nadrobno nakrájenou šunku. Jemně osolíme a pořádně promícháme. Lžící dávkujeme směs na rozpálenou pánev s olejem a tvarujeme asi 1 cm vysoké placky. Smažíme cca 5 až 7 minut z každé strany. Podáváme se salátem a řeckým jogurtem ochuceným solí a česnekem (nebo zakysanou smetanou).

Šípkový nápoj paní učitelky Míši

4 sáčky šípkového čaje
½ l vody
2 dl pomerančového džusu
citronová šťáva
4 lžíce medu

Sáčky s čajem spaříme horkou vodou a přikryté pokličkou necháme 10 minut odstát. Sáčky vyndáme, čaj promícháme s pomerančovým džusem a citronovou šťávou, přihřejeme a ve sklenicích dochutíme tekutým medem.



Jablečná pomazánka s medem paní učitelky Míši

500 g jablek
200 g medu
⅛ l octa
mletá skořice

Oloupaná a jádřinců zbavená jablka pokrájíme na kousky a podlité troškou vody rozdušíme na kaši. Ochutíme medem, octem a skořicí a ještě povaříme. Mažeme na suchary či na piškoty.

Dýňový krém od Tadeáška z Kočiček

Suroviny pro 4–6 porcí:
60 g cibule
500 g máslové dýně
200 g brambor
60 g olivového oleje
10 menších lístků šalvěje
1 lžíce cukru krupice
1 l vroucí vody
200 ml smetany (min. 31 %)
150 g vychlazeného másla
1 lžíce medu
sůl a čerstvě mletý pepř

K podávání:

4-6 lžic dýňových semínek
4-6 lžiček dýňového oleje

1. Cibule oloupej a najemno nakrájej. Dýni oloupej, podélně rozpul a lžící vyškrábi semínka. Ta odstraň a dužinu nakrájej na kostky o hraně 2 cm. Brambory očisti a nakrájej na kostky o hraně 2 cm.
2. V kastrolu na středním ohni rozpal olej, přidej 5 lístků šalvěje, cibuli a za častého míchání ji nech zesklovatět.
3. Přidej brambory, sůl a pepř a za stálého míchání restuj 3 minuty.
4. Přidej dýni a cukr a restuj dalších 5 minut. Přilij vroucí vodu a na středním ohni vař nezakryté 8 minut. Občas zamíchej.
5. Vlij smetanu, zamíchej a vař další 3 minuty. Poté stáhni z ohně.
6. Přidej zbývající šalvěj, máslo nakrájené na kostky a tyčovým mixérem rozmixuj dohladka. Dochut medem a opět vše promixuj.
7. Rozpal pánev na středním ohni a nasucho na ní orestuj dýňová semínka.
8. Každou porci polévky podávej s 1 lžící opražených dýňových semínek a zakápnutou 1 lžičkou dýňového oleje. Dobrou chuť 😊

Pečený bramborák se zelím od Adámka z Medvídků

1 lžíce oleje
200 g kvalitní šunky, na kostičky
300 g sáček kysaného zelí, slitý a vyždímaný
2 lžičky kmínu
800 g brambor
2 vejce
5 lžic celozrnné hladké mouky
6 stroužků česneku, utřených
2 hrstky sušené majoránky
sůl a pepř

1. Na pánvi rozehřejte olej a opečte na něm 3 utřené stroužky česneku a šunku. Přidejte kysané zelí, posypte kmínem, podlijte trochou vody a 10 minut poduste.
2. Troubu zahřejte na 200 °C. Brambory oloupejte a nastrouhejte do mísy, osušte, přidejte vejce, mouku, zbylý česnek, majoránku, opepřete, osolte a promíchejte.
3. Pekáček o rozměrech cca 20 × 30 cm vyložte pečicím papírem a na dno rozprostřete polovinu těsta. Vložte do trouby a asi 20 minut pečte. Pekáček vyjměte a troubu ztlumte na 180 °C. Na předpečené těsto pak nakladte zelnou náplň a vše zakryjte zbylým těstem. Pekáček vraťte do trouby a pečte ještě asi 45 minut dozlatova. Upečené nakrájejte na větší kousky a podávejte. Dobrou chuť 😊!



Kapustová polévka s kroupami a houbami od paní ředitelky Jany

1 kapusta
1 litr vývaru (hovězí nebo kuřecí)
200 g uvařených krup
1 cibule
slanina
150 g sušených hub
5 stroužků česneku
sádlo
hladká mouka
majoránka, sůl, kmín

Houby namočíme do vody, kapustu nakrájíme na nudličky. Česnek utřeme s trochou soli a majoránky. Na sádle zpěníme do zlatova cibulku, přidáme nakrájenou slaninu, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a zalijeme vývarem. Postupně přidáme kapustu, povaříme a dále pak kroupy, houby, utřený česnek a další koření. Podle sebe dochutíme a dosolíme.

Houbové rizoto paní učitelky Pavly

1 šálek rýže, nejlépe Basmati nebo Parboiled
čerstvé hřibovité houby-přibližně stejné množství (může být i víc) jako vařené rýže
1 ks šalotky
1-2 hrsti čerstvé zelené petrželky
sůl
sójová omáčka
sýr typu parmazán na posypání

Houby očistíme, nakrájíme na menší kousky a podusíme na cibulce. Poté zalijeme sójovou omáčkou (podle chuti, ale nebojte se). Přimícháme nadrobno pokrájenou petrželku a smícháme s rýží. Před podáváním po sypeme parmazánem.

Dýňová polévka paní učitelky Míši

Suroviny na 4 porce:

1 ks cibule
50 g máslo
sůl
1 ks dýně
1 kelímkem smetana na vaření
pepř drcený

V hrnci rozeřejeme máslo, osmahneme na něm dosklovata nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme oloupanou a na větší kostky nakrájenou muškátovou dýni, a ještě chvíli vše smažíme, aby se nám suroviny rozvoněly. Zalijeme studenou vodou tak, aby byla zelenina zcela ponořená, promícháme a vaříme na mírném plamenu, dokud dýně nezměkne (cca 20 min). Když je dýně měkká, stáhneme hrnec z plamene, přilejeme do něj smetanu na vaření, podle chuti osolíme, opepříme a rozmixujeme obsah hrnce tyčovým mixérem do hladka. V případě, že se vám zdá polévka moc hustá, můžete zředit vodou, a ještě chvíli povařit. Podáváme zakápnuté dýňovým olejem (je dost výrazný, takže stačí pár kapek) - nemusí být. Popřípadě můžeme přidat lžící zakysané smetany či ricotty.



Dýňová pomazánka Žofinky z Pejsků

1 menší dýně Hokkaido
1 velká kostka lučiny
koření podle chuti (grilovaná zelenina, jiné grilovací koření, lze použít i jen sůl a případně samostatné bylinky)
volitelně šunka a lahůdková cibulka

Neoloupanou dýni nakrájíme na menší půlměsíčky, potřeme trochou oleje, posypeme kořením a upečeme dozlatova, ideálně ke konci chvíli pod grilem. Ještě teplou ji pak rozmačkáme vidličkou (kousky slupek vůbec nevdají, naopak jsou na tom nejlepší!) spolu s lučinou, množství lučiny řídíme dle vlastní chuti. Na závěr vmícháme na kolečka nakrájenou cibulku anebo na malé kostičky nakrájenou šunku.

Ředkvičkové chipsy s kari kořením paní učitelky Katky

250 gramů ředkviček (cca 16)
1 lžice olivového oleje
1 lžička kari koření (vrchovatá)
1/4 lžičky červená sladká paprika
1/4 lžičky soli
Špetka černého pepře

Ředkvičky nakrájejte na tenké plátky (neoloupané). Dejte je do misky, zakryjte a dejte na 30 sekund do mikrovlnky. Po chvíli slijte tekutinu. Smíchejte koření s olejem, přidejte ředkvičky a promíchejte. Ředkvičky rozložte na plech vyložený pečícím papírem. Pečte na 175 °C asi 15 minut, střední rošt. Poté otočte a pečte dalších 10-20 minut na 110 stupňů (záleží na síle a velikosti ředkviček). Nejdříve budou upečené malé konce ředkviček a nejmenší kousky, pokud už jsou vyndejte je, aby se nepřipálily. Postupně se dopeče i zbytek.

Jablečný koláč z mandlového těsta paní učitelky Pavly

Na korpus:

150 g studeného másla
175 g hladké mouky
150 g cukru moučka
100 g mletých neloupaných mandlí
3 žloutky
kůra z 1 citronu
špetky soli

Na náplň:

1 kg jablek
170 g krupicového cukru
½ čajové lžičky skořice
½ čajové lžičky vanilkového extraktu
1 čajová lžička citrónové šťávy
20 g hladké mouky
15 ml mléka na potřetí

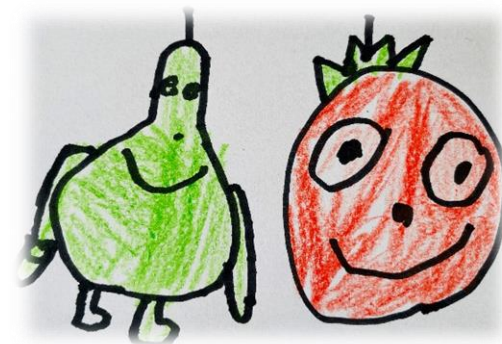


Všechny ingredience na korpus dáme do mísy a zpracujeme těsto. Jestli se lepí, přidáme trochu mouky nebo mletých mandlí. Z těsta vytvoříme kouli a dáme ji ve folii do lednice přibližně na půl hodinky odpočinout. Mezitím si připravíme jablka na náplň. Jablíčka oloupeme a nakrájíme na plátky. Ve velké míse smícháme jablka, cukr, šťávu z citronu, skořici a vanilkový extrakt. Nakonec přimícháme mouku a jablíčka v ní „obalíme“. Vyjmeme těsto z lednice a rozdělíme ho na dvě poloviny. Polovinu vyválíme na kulatý plát o průměru 23 cm. Pomocí válečku přeneseme plát těsta do kulaté formy, kterou vymažeme máslem. Směsí jablek pokryjeme plát těsta a na jablka dáme druhou polovinu vyváleného plátu. Koláč potřeme mlékem. Pečeme v troubě při 180 °C asi hodinu a půl.

Dýňové sušenky Bruna z Pejšků

hrnek jemných ovesných vloček
hrnek celozrnných ovesných vloček
hrst vlašských ořechů
hrst rozinek
hrst dýňových semínek
2 lžičky skořice
lžička zázvoru
lžička muškátového oříšku
špetka himalájské soli
2 vejčička
2 lžíce kokosového oleje
hrnek dýňového pyré
med na doslazení

Smícháme všechny suché ingredience, pak ty mokré, kde je med a kokosový olej nejprve rozpustíme, pak přimícháme vejce. Nakonec přidáme dýňové pyré, případně můžeme syrovou dýni jen nastrouhat na jemném struhadle. Pokud se bude těsto lepit, můžeme přidat malinko mouky, ale lze si vždy namáčet ruce vodou. Z těsta uděláme bochánky, nebo kuličky, ty skládáme vedle sebe na pečicí papír a pak je jen jednoduše rozmáčkeme prsty. Pečeme je asi 15–20 minut na 170 °C v předehřáté troubě. Místo rozinek můžeme přidat třeba i brusinky, nebo jiná semínka. Po upečení necháváme sušenky vychladnout na mřížce. Med také můžeme nahradit zralým banánem, který do těsta rozmačkáme. Tak ať chutnají!



Jablečný kompot třídy Zajíčků

Jablíčka
1 svítek skořice
4-5 hřebíčků
cukr dle chuti
trochu vody

Jablíčka oloupeme a nakrájíme na kousky. Dáme do hrnce, přidáme skořici a hřebíčky, podle chuti můžeme osladit a podlijeme vodou. Necháme pomalu vařit, dokud nejsou jablíčka měkká, ale musí ještě držet pohromadě. Kompot vychladíme a můžeme si pochutnávat.



Zajíčkův čaj z jablečných slupek

Když nám při přípravě kompotu zbydou slupky od jablíček, připravíme si z nich výborný čaj. Slupky zalijeme v konvici horkou vodou, přidáme skořici a hřebíček, pro lepší vůni přidáme citronovou kůru, dle chuti osladíme a pijeme.

Květákové pyré paní učitelky Katky

2 lžíce másla
3 lžíce strouhanky
2 ks brambor
8 lžic mléka
1 ks květáku
2 lžíce másla na smažení

Květák uvaříme ve slané vodě, rozmačkáme ho a dusíme na rozpuštěném másle. Oloupané a na kostky nakrájené brambory uvaříme, pomačkáme, přidáme teplé mléko a rozmícháme na hladkou kaši, do které přimícháme prolisovaný květák. Květákové pyré podle chuti dosolíme. Rozdělíme na talíře a jednotlivé porce posypeme na másle osmaženou strouhankou.



Jablečno-tvarohové muffiny paní učitelky Týnky

100 g celozrnných pšeničných vloček
50 g ovesných vloček
210 g jablek
250 g měkkého tvarohu
1 dcl mléka
1 dcl vody
1 vejce
2 lžičky skořice
sníh ze 2 bílků
vanilkový lusk

Všechny sypké suroviny smícháme dohromady. Přidáme k nim nastrouhané jablko, tvaroh, mléko, vodu a vejce. Po smíchání přidáme ušlehaný sníh z bílků. Košíčky na muffiny naplníme asi do poloviny a pečeme na 200 °C asi 15 minut.

Jablečno-mrkvové muffiny Elišky z Pejsků

1 špetka soli
2 ks vejce
60 g másla
50 ml mléka
1 ks jablka
2 ks mrkve
100 g cukr krupice
1 lžička skořice
1 balíček vanilkového cukru
180 g polohrubé mouky
½ lžičky jedlé sody
2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
(na cca 10ks muffin)

Troubu vyhřejeme na 180 °C. Očištěné větší mrkve a jablko nastrouháme nahrubo. V míse smícháme polohrubou mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, cukr krupici, vanilkový cukr, mletou skořici a špetku soli. V druhé míse rozpustíme máslo, přimícháme vejce a mléko, smícháme se sytkými surovinami, a nakonec přimícháme nastrouhané jablko s mrkví. Formy na muffiny vymazané tukem a vysypané moukou, nebo papírové košíčky, naplníme do 3/4. Muffiny pečeme přibližně 25 minut dozlatova.



Bramborová roláda se zelím podle Ellči ze Zajíčků

Těsto:
1 kg brambor
300 ml mléka
4 stroužky česneku
sůl
200 g škvarků
75 g strouhanky
1 lžice majoránky
2 lžice sádla na potření

Zelí:
olej
2 cibule
500 g kysaného červeného zelí
cukr
sůl
ocet
1 brambora

Brambory oloupeme, nastrouháme najemno a vymačkáme vodu. Mléko přivedeme k varu a přelijeme jím nastrouhané brambory. Přidáme prolisovaný česnek, sůl, nasekané škvarky a strouhanku. Dochutíme majoránkou a promícháme. Těsto rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem, který ještě silně vymažeme sádlem. Uhladíme a pečeme při 200 °C dozlatova zhruba 20 minut. Mezitím v hrnci opečeme na oleji nakrájenou cibuli, přidáme scezené zelí. Dle chuti osladíme, osolíme a dochutíme octem. Podlijeme vodou. Dusíme téměř do měkka, zahustíme nastrouhanou bramborou, a ještě krátce povaříme. Upečenou placku necháme na pečícím papíru a potřeme ji centimetrovou vrstvou zchladlého zelí. Pomocí pečicího papíru plát na delší straně zarolujeme jako roládu. Nakrájíme na 2 cm řezy. Podáváme teplou i studenou.

Podzimní pečený čaj s rumem pana učitele Honzy

1 kg jablek
1 kg hrušek
1 citron
1 kg cukru
1 dcl rumu
perníkové koření

Jablka a hrušky nakrájíme na menší kostičky, které vysypeme na plech nebo pekáč. Vymačkáme šťávu z jednoho citronu, kterou nalijeme společně s rumem na ovoce. Směs posypeme perníkovým kořením a vše důkladně promícháme. Promíchanou směs zarovnáme na plechu a rovnoměrně zasypeme cukrem. Vše pečeme v troubě přibližně 1 hodinu na 180 °C. Poté, co po 20–30 minutách ovoce pustí šťávu, směs poprvé s cukrem promícháme. Během celého pečení stačí čaj zamíchat dvakrát až třikrát. Upečenou směs ještě horkou plníme do skleniček, které zavíčkované otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Podle chuti směs zalijeme horkou vodou do hrníčku. Při pečení se alkohol ze směsi zcela vypaří, takže nemusíte mít strach čaj podávat dětem.



Domácí polévkové koření pana učitele Honzy

500 g mrkve
300 g petržele
menší bulva celeru
1 pórek
300 g cibule
nať ze zeleniny (petrželová,
celerová, mrkvová)
sůl

Všechnu připravenou zeleninu očistěte a nastrouhejte na hrubém struhadle nebo v robotu. Pórek a cibuli můžete nakrájet na menší plátky. Veškerou zeleninovou směs i s natí sušíme v sušičce nebo troubě na 60 °C, dokud zelenina nebude zcela vysušená. Poté zeleninu s trochou soli rozmixujeme na prášek. Směs uchováváme v uzavřené skleničce a používáme na dochucování polévek nebo omáček.

Těstoviny s dýňovou omáčkou paní učitelky Báry

Menší dýni vydlabeme, oloupeme a nakrájíme. Dáme do pekáčku, zalejeme olivovým olejem, přidáme celou palici česneku rozkrojenou napůl, pár lístků bazalky, sůl, pepř. a Pečeme v troubě na 190 °C asi hodinu. Po upečení rozmixujeme s trochou vody (bez slupek od česneku). Na olivovém oleji orestujeme chilli (podle chuti, nemusí být vůbec), 1 cibuli a slaninu, přidáme 1 lžici protlaku. Podlijeme trochou vody, přidáme dýňové pyré a kelímek smetany na vaření. Podle potřeby ještě dochutíme. Uvaříme těstoviny a smícháme těstoviny s připravenou dýňovou omáčkou.

Ředkvičkové chipsy paní učitelky Katky

120 g červených ředkviček (6-8 kusů)
1 lžička olivového oleje
¼ lžičky mořské soli
špetka černého pepře

Ředkvičky nakrájejte na tenká kolečka. Správně nakrájené plátky jsou skoro průhledné. Používám velice ostrou škrabku nebo struhadlo. Nakrájené ředkvičky nasype do misky a promíchejte je s olivovým olejem. Slepené kousky ředkviček oddělte od sebe, aby se olej dostal všude. Na rovný plech položte pečící papír. Ředkvičky na něj vyskládejte tak, aby se nikde nepřekrývaly. Posypte je solí a pepřem a dejte do trouby předehřáté na 170 °C (střední rošt) po dobu 15 minut a dalších 10-15 minut pečte na sníženou teplotu 110 °C. Často je hlídejte, protože se čas pečení může lišit podle druhu trouby i toho, jak jsou ředkvičky nakrájené. Podávejte teplé nebo studené.

Milované vídeňské knedlíky Matýska z Kočiček

6 housek
250 ml mléka
2 vejce
trochu oleje
140 g hrubé mouky

Do mísy vlijeme mléko, přidáme vejce a rozšleháme. Housky nakrájíme a zalijeme mlékem s vejci. Pokapeme olejem a necháme chvíli stát. Do směsi přidáme mouku a prohněteme. Rukama navlhčenýma ve studené vodě vytvoříme 10 kulatých knedlíků, které vaříme ve vroucí vodě 8 minut.

Cuketové špagety paní učitelky Katky

500 g cukety
1 paprika (cca 200 g)
100 g cherry rajčátek
1 lžíce balzamikového octa
1 lžíce olivového oleje
1 lžička sušeného oregana
1 hrst čerstvé bazalky
1 špetka soli
1 špetka pepře

Troubu předehřejte na 190 °C. Syrovou cuketu očistěte a podélně nakrájejte pomocí škrabky na dlouhé tenké plátky. Pokud máte doma spiralizér, připravte cuketu ve spiralizéru. Papriku omyjte, nakrájejte na kostky a dejte do menšího pekáče společně s cherry rajčátky, balzamikovým octem, olivovým olejem, oreganem, solí a pepřem. Vše v pekáči promíchejte a dejte péct do předehřáté trouby na 20–25 minut při 180–190 °C. Upečenou zeleninu smíchejte s cuketou, posypte čerstvou bazalkou a podávejte.



Perník z jablek paní učitelky Ivety

4-5 jablek – nahrubo nastrohaných
400 g polohrubé mouky
1 prášek do perníku
1 vanilkový cukr
100 g rozinek (namočených v rumu nebo čaji)
150 g moučkového cukru
150 ml rozpuštěného másla
2 vejce

V míse smícháme sypké suroviny, přidáme tekuté a jablka. Vše dobře promícháme a ve vymazaném pekáčku pečeme asi 45 minut.

Jablečno-ovesné cookies paní učitelky Týny

2 hrnky ovesných vloček
1 velké jablko
1 bílý jogurt
1 vejce
1 polévková lžíce medu
1 lžička jedlé sody
1 lžička prášku do pečiva
1 lžíce medu
1 a ½ lžičky skořice
trocha mléka

Omytá a oloupaná jablka nastrouháme a smícháme spolu s ovesnými vločkami (podle chuti můžeme přidat slunečnicová semínka, lněná semínka, chia, ořechy nebo kousky čokolády). V další nádobě spojíme med, jogurt, vajíčko, skořici a trochu mléka. Suroviny smícháme a na závěr přidáme prášek do pečiva a jedlou sodu. Jogurtovou směs přidáme k jablkům s vločkami. Hmotu nabereme velkou lžící a klademe na plech vyložený pečícím papírem. Následně vytvarujeme malé placky. Pečeme asi 20 minut na 180 °C. Upečené sušenky by měly být měkké.



Dýňová omáčka s těstovinami podle paní učitelky Týnky

2 lžíce másla
1 malá červená cibule
4 stroužky česneku
500 g očištěné dýně (máslová, hokaido)
100 ml bílého vína (může být, ale nemusí být)
cca 400 ml vývaru (zeleninový, drůbeží)
200 ml smetany
mletý pepř
sůl
pár lístečků šalvěje
500 g těstovin
olivový olej
parmezán na podávání
200 g slaniny
vlašské ořechy

Na rozpuštěném máse pozvolna dusíme najemno nakrájenou cibuli dosklovata. Přidáme najemno nasekaný česnek, chvíli podusíme a vložíme na kostičky nakrájenou dýni. Dýni osmahneme, podlijeme vínem, necháme odpařit alkohol a dolijeme vývarem. Dusíme do změknutí. Dýni rozmačkáme vidličkou nebo šťouchadlem na brambory, zalijeme smetanou, případně ještě zředíme vývarem a necháme přejít varem. Omáčku nemixujeme, aby v ní zůstaly kousky dýně. Uvaříme si těstoviny. Těstoviny scedíme a omáčku dochutíme petrželkou a několika lístečky šalvěje. U šalvěje platí, že stačí málo a omáčka dostane skvělou chuť. Těstoviny smícháme s omáčkou a dochutíme čerstvě mletým pepřem. Servírujeme posypané parmezánem a ozdobíme opraženou slaninou.

Zelné knedlíky Matýska z Kočiček

150 g anglické slaniny
2 housky pokrájené na kostičky
500 g kysaného zelí
2 vejce
1 kelímek zakysané smetany
400 g hrubé mouky
špetka soli

Anglickou slaninu vyškvaříme na sucho na pánvi a pak ji promícháme s houskou. Kysané zelí pokrájíme najemno a smícháme s houskou a slaninou. Vejce vyšleháme se zakysanou smetanou spolu s moukou a přidáme ke směsi zelí a uděláme těsto. Tvarujeme knedlíky a vaříme 20 minut.



Dýně Hokkaido v křupavých placičkách paní učitelky Pavly

půlka nastrohané dýně
mléko
1 vajíčko
hladká mouka nebo strouhanka
solamyl
čerstvě nasekané bylinky
sůl, pepř
olej na smažení

Z mouky, vajíčka, solamylu a bylinek umícháme těstíčko. Nakonec vsypeme a zamícháme nastrohanou dýní. Na rozpálený olej klademe hromádky, které lžící zvolna roztáhneme do placiček. Hotové placičky osušíme na ubrousku. Placičky jsou vhodné jako příloha i jako samostatné jídlo např. se zeleninovým salátem.

Rychlý domácí chleba paní učitelky Ivety – protože v chladných dnech není nic lepšího

0,5 kg chlebové mouky
½ kostky droždí
350 ml teplé vody

Do mouky uděláme důlek, do kterého nalijeme trochu vody a rozdrobíme droždí, necháme 15 minut vzejít. Pak přidáme 2 lžičky soli, 2 lžičky kmínu a zbytek vody. Zamícháme (je-li těsto příliš tuhé, přidáme trochu vody) a necháme 30 minut kynout na teplém místě. Těsto zamícháme a propracujeme znovu a necháme ještě 15-30 minut kynout. Rozpálíme troubu na 230–250 °C. Na plech vyložený pečicím papírem vyklopíme těsto a dáme péct. Když má chléb žádoucí barvu, potřeme ho vodou se solí a ještě 10 minut dopečeme při cca 180 °C.

Zapečená mrkvová pomazánka paní učitelky Ivety

2 mrkve (150 g po očištění)
150 g tvrdého sýra
150 g majonézy (lze výborně nahradit sýrem Cottage)
1-2 stroužky česneku
12 plátků bílého toustového chleba

Předehejte troubu na 180 °C. Mrkve oloupejte, očistěte a nastrohejte na jemném struhadle. Česnek oloupejte a prolisujte, sýr též nastrohejte najemno. V míse smíchejte mrkev, česnek, sýr a Cottage (majonézu). Pomazánku natřete na plátky toustového chleba, vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a 10–15 minut zapečte.

Dýňové houstičky tety Moniky

200 g dýňového pyré
1 vejce
100 ml mléka
60 g cukru moučka
1 lžička soli
1 sáček vanilkového cukru
50 g rozpuštěného másla
42 g droždí
500 g hladké mouky
1 lžička skořice
1 lžička zázvoru
trošku muškátového oříšku
1 žloutek
1 lžíce vody
celý hřebíček na stopky

Z dýně připravte pyré. Stačí ji povařit na sporáku nebo upéct v troubě a rozmačkat na pyré. To z trouby bude obsahovat méně vody, proto je možné, že budete potřebovat více mléka nebo méně mouky. Smíchejte dýňové pyré, vejce, mléko a rozpuštěné máslo. Mouku prosejte do mísy a přimíchejte sůl, vanilkový cukr, koření a droždí. Uprostřed udělejte důlek a vlijte do něj mléko, vejce a rozpuštěné máslo.

Míchejte a hněťte v robotu, dokud nevznikne hladká koule. Těsto přikryjte a nechte kynout, dokud není dvojnásobné. Potom ho vyklopte na vál, rozdělte na kousky o hmotnosti asi 55 g. Každý kousek vytvarujte do kuličky a položte na plech vyložený pečicím papírem. Kuličky mírně zploštěte dlaní a potom do nich kuchyňskými nůžkami namočenými v oleji udělejte 8 zářezů, střed nechte neporušený. Ještě nechte 30 minut kynout. Potom potřete žlutkovou směsí smíchanou s vodou. Do středu udělejte koncem vařečky důlek a pečte při teplotě 180 °C asi 15–18 minut. Do středu upečené dýně můžete vložit hřebíček, který představuje stopku dýně.

Zapečená jablka s drobenkou paní učitelky Verči

450 g oloupané dužniny jablek
60 g másla
30 g cukru krupice
10 g vanilkového cukru
100 ml vody
špetka mleté skořice
máslu na vymazání formy

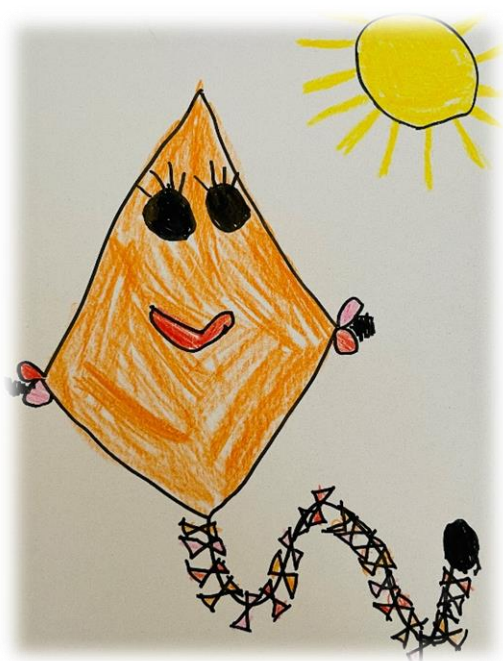
Na drobenku:

60 g másla
60 g cukru krupice
60 g hladké mouky
50 g plátků mandlí

1. Troubu rozehej na 190 °C.
2. V míse smíchej všechny suroviny na drobenku a prsty je propracuj do sypké směsi.
3. Třetinu jablek nastrouhej nahrubo, zbytek nakrájej na kostky o hraně 1 cm.
4. V pánvi na středním ohni rozehej máslo, přidej nastrouhaná jablka a oba druhy cukru a za častého míchání restuj 5-6 minut. Přidej skořici, nakrájená jablka a přilij vodu. Promíchej, nech vařit 1 minutu a stáhni z ohně.
5. Zapékací misku (15x23 cm) vymaž máslem, rovnoměrně do ní rozlož jablečnou směs a posypej drobenkou.
6. Dej do rozehráté trouby a peč 16 minut dozlatova. Podávej teplé nebo vlažné. Při servírování můžeš přidat ke každé porci lžící zakysané smetany. A s kopečkem vanilkové zmrzliny chutná tento jednoduchý dezert také báječně.



Místo pro Vaše poznámky



Děkujeme za zakoupení
Podzimní kuchařky.

Přispěli jste na dobrou věc!



Listopad 2023