

PIZZA Z TVAROHOVÉHO TĚSTA - BERÁNCI

Ingredience:

Těsto:

Měkký tvaroh v kostce	200 g
Polohrubá mouka	250 g
Vejce	2 ks
Prášek do pečiva	1 ks
Olej	4 lžíce
Mléko	5 lžíce

Náplň:

Kečup

Cherry rajčátka

Sůl

Oregáno

Tvrdý sýr 200 g

Salám 200 g

Postup přípravy:

Ve větší míse vypracujeme těsto z tvarohu, mouky, vajec, prášku do pečiva, oleje, mléka a soli. Z poloviny těsta vytvarujeme oválné placičky (tělíčka) a přendáme na připravený pečící papír. Z druhé poloviny vytvarujeme hlavičky, nožičky, ouška, ocásky a rohy a přitiskneme k tělíčkům. Potom těsto i s pečícím papírem přendáme na velký plech.

Beránky potřeme olejem, tělíčka kečupem a obložíme půlkami rajčat, posypeme kořením, salámem a strouhaným sýrem (sýrem nešetříme). Pečeme 12 minut při teplotě 185-190 °C.

SMAŽENÉ VEJCE V TĚSTÍČKU - NEUPEČENO

Ingredience:

8 ks vejce

60 g olej na smažení

sůl, mletý černý pepř

Těstíčko:

200 g hladké mouky

2 hrnky mléka

2 ks vejce

petržel

1,5 sáčku instantního těstíčka na obalování

Dresink:

1 malá červená cibule

159 g zakysané smetany

50 g majonézy (light)

2 lžičky ostré hořčice

Špetka cukru, sůl, pepř

Postup přípravy:

Do menšího kastrůlku dáme vařit 8 vajec. Na dresink očistíme, oloupeme a nadrobno nakrájíme cibuli. Zakysanou smetanu prošleháme s majonézou, hořčicí. Vmícháme cukr, osolíme a opeříme. Nakonec přisypeme nakrájenou cibuli. Necháme odležet v chladu.

Připravíme si těstíčko na obalení. Do hlubokého talíře dáme hladkou mouku, sůl, vejce a mléko. Dobře vyšleháme na řidší těsto. Instantní těstíčko připravíme dle návodu a vmícháme do něj nasekanou petrželku.

Uvařená vejce oloupeme a obalíme v připraveném těstíčku. V rozpáleném oleji smažíme. Vysmažená vajíčka znovu obalíme a proces opakujeme. Nakonec smažená vejce v těstíčku přelijeme dresinkem a podáváme.



ZAPÉKANÉ BULKY

Ingredience:

- 4 bulky
- 4 menší plátky šunky
- 4 vejce, pokojové teploty
- ½ hrnek strouhaného sýra (např. eidamu)
- 1 lžíce čerstvé petržele, nasekané

Postup:

1. Předehřejte troubu na 180 °C.
2. Rozřízněte bulky v první třetině.
3. Vydlabejte střed bulek.
4. Do vydlabané bulky dejte plátek šunky, poté vejce a nakonec 2 lžíce sýra a posypejte petrželí.
5. Vraťte vršek bulky, poté celou zabalte do alobalu a dejte na plech.
6. Pečte 10 minut pro velice tekutý žloutek, 15 minut pro lehce uvařený žloutek a 15 minut a víc pro velice pevný a úplně uvařený žloutek.
7. Vyndejte z trouby, vybalte z alobalu a ihned servírujte.

