

ITALSKÉ CANTUCCINI

Ingredience:

120 g krupicového cukru
špetka mleté vanilky
25 g změkklého másla
2 velká vejce
kůra z jednoho pomeranče
250 g hladké mouky
1 zarovnaná lžička kypřicího prášku
do pečiva
špetka soli
100 g mandlí nebo pistácií
80 g sušených brusinek

Pomocí šlehače zpracujte cukr, vejce, vanilku, máslo a pomerančovou kůru, vmíchejte mouku s kypřicím práškem, mandlemi, brusinkami a solí. Vytvořte válečky o průměru 2 cm, zabalte je do fólie a nechte 30 minut v lednici. Válečky pečte 20 minut při 180°C. Vyjměte je z trouby teplotu stáhněte na 150°C. Zubatým nožem je nakrájejte šikmo na 1 cm silné plátky. Ty opět položte na plech a pečte je dalších 15 minut.



GRILOVANÉ BRAMBORY PLNĚNÉ SÝREM A SLANINOU

Úžasný úplně jednoduchý recept se skvělým výsledkem.

Všechny potřebné suroviny se naleznou v každé lednici. Potřebujeme pouze střední stejně velké brambory, tvrdý nebo jiný oblíbený sýr, prorostlou slaninu, sůl a pepř.

Brambory řádně omyjeme popřípadě opatrně očistíme kartáčkem.

V každé bramboře nařízneme 4 - 6 zářezů, osolíme a opepříme. Brambory střídavě plníme kousky tvrdým sýrem a prorostlou slaninou. Takto připravené vkládáme na grilovací rošt, gril uzavřeme a grilujeme po dobu 15 - 20 minut. Rychlé a jednoduché pohoštění pro nečekanou návštěvu nebo rychlá letní večeře.

V průběhu pečení občas zkontrolujeme. Při grilování jsme použili metodu nepřímého grilování s dlouhohořícími briketami Weber.



PIZZA ŠNECI Z LISTOVÉHO TĚSTA

Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečicím papírem. Listové těsto vcelku, rozválíme. Těsto pokapeme kečupem a rozetřeme po celé ploše těsta (od krajů asi 1 cm). Kečup posypeme oreganem (koření na pizzu), množství podle chuti. Dále poklademe po celé ploše šunku a na ni sýr. Sýr můžeme použít libovolný polotvrdý či tvrdý - eidam, madeland, sýr ementálového typu. Plátkový sýr můžeme případně i nahradit sýrem strouhaným.

Těsto s náplní srolujeme do rolády, při rolování mírně utahujeme. Roládu krájíme na asi 1 cm silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Šneky na plechu potřeme rozšlehaným vejcem. Pizza šneky z listového těsta pečeme při 180 °C dozlatova, tj. asi 20 minut



LEHOUNKÉ PEČIVO - RUSKÝ CHLĚB

Ingredience:

4 bílky
špetka soli
150 g krupicového cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 lžička kakaa
150 g hladké mouky

Z bílků a špetky soli vyšlehejte polotuhý sníh.

Postupně přišlehávejte oba cukry, až vznikne tuhý sníh. Poprašte ho moukou a kakaem a obojí do sněhu opatrně zapracujte.

Těstem naplňte cukrářský sáček s otvorem 5 mm a jeho pomocí nastříkejte na plech vyložený pečicím papírem písmenka.

Nechte je na 15 minut odpočinout v chladu. Pak je pečte při 170°C asi 10 minut.

