

Bagetové soudky

Ingredience:

2 dlouhé bagety

2 vejce

Náplň

250 g salámu nebo mletého masa

250 g hub, ale stačí i žampiony

1 menší cibule

olej nebo máslo

sůl

pepř

drcený kmín



autor: zizala

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na kousky nakrájený salám nebo mleté maso, sůl, pepř a poprášíme drceným kmínem a restujeme. Ke konci přidáme houby a restujeme společně.

Bagety bez špiček příčně nakrájíme na stejnoměrné kousky. Vejce rozšleháme, můžeme přidat oblíbené koření. Každý špalíček bagety obalíme ve vajíčku, postavíme na plech, vnitřek vmáčkneme dolů ke dnu, naplníme směsí a zapečeme v troubě vyhřáté na 220°C dokřupava.

Podáváme ihned se zeleninovým salátem.

Místo salámu a hub klidně dejte tepelně upravenou zeleninu nebo jiné maso či rybu.

Palačinky s Corn Flakes

Ingredience:

Těsto na palačinky:

sůl
hladká mouka
vejce
mléko

Náplň:

šunka krájená
sýr krájený (Eidam)
hladká mouka
vejce
Corn flakes



autor: lucous-

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Připravte si palačinky a nechte chvilku vychladnout. Na jednu palačinku dejte 2 plátky šunky a jeden větší plátek sýra a klasicky zatočte do sebe.

Obalte v hladké mouce, poté v rozšlehaném vejci a poté v rozdrčených Corn Flakes. Osmažte na pánvi ze všech stran.

Poznámka

Nesmažte hotové palačinky na prudkém ohni, Corn Flakes se ihned spálí a potom to není moc dobré.

Domácí nudle

Ingredience:

130 g hrubé mouky
1 vejíčko
lžička vody



autor: ni-nu-li-na

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Mouku prosijeme na vál, uděláme důlek, vklepneme vejce a od středu promícháme.

Přidáme lžici vody a hněteme rukama.

Těsto si rozdělíme na polovinu a každou velice tence rozválíme. Pořád podsypáváme moukou aby se těsto nelepilo a bylo pořádně suché.

Placky necháme oschnout a po 10 minutách obrátíme.

Placku nakrájíme na široké pruhy, ty poklademe na sebe a ostrým nožem krájíme vlasové nudle.

Nudle rozprostřeme na vál a necháme doschnout.

Polovinu dáme do polévky a polovinu necháme třeba na tácku schnout a použijeme příště.

Sváteční slepičí polévka

Ingredience:

1 celá slepice
mrkev
petržel
celer
cibule (se slupkou)
4 kuličky nové koření
2 ks bobkový list
4 kuličky celý pepř
jarní cibulka
nudle
sůl

Postup přípravy receptu

Slepici pořádně očistíme a naporcujeme.

Do hrnce dáme studenou vodu a vložíme díly slepice.

Na malém plameni vývar táhneme k bodu varu.

Jakmile se začne srážet bílkovina na povrchu vývaru tak ji odstraníme a vložíme na větší kusy nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, nové koření, bobkový list, celý pepř a osolíme.

Nadále vaříme tak, že vývar jen probublává v zakrytém hrnci.

Až je slepice uvařena (dle stáří slepice) cca 2 hodiny, tak vývar scedíme a do čistého vývaru vložíme mrkev, na kostičky nakrájená prsa ze slepice, pokrájenou jarní cibulku a nudle.

Pomalou vaříme do změknutí nudlí a podáváme.

Poznámka: Z časových důvodů jsme použili kuřecí křídla a skelety.

Bůčkové závitky se zelím

Ingredience:

vepřový bůček (bez kosti, vyšší)
sůl
pepř
česnek
kysané zelí
anglická slanina



autor: tejaja

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Bůček bez kůže nakrájíme na 1 cm silné plátky, naklepeme, posolíme, okořeníme a potřeme prolisovaným česnekem. Slaninu nakrájíme nadrobno a vyškvaříme.

Na každý plátek bůčku dáme nakrájené zelí, půl lžičky slaninky i s tukem, a opatrně zavineme jako španělské ptáčky.

Poskládáme do vymazaného pekáče, posypeme kyselým zelím, zbylou slaninkou, podlejeme trochou vody a upečeme v troubě. Podáváme s bramborami.

Pečené brambory v troubě

Ingredience:

Brambory
drcený kmín
olej
sůl



autor: AlesPolisensky

toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Přehřejeme troubu na 130°C. Nakrájíme brambory na čtvrtky a dáme je plech. Přidáme drcený kmín, špetku soli a polijeme troškou oleje. Dáme do trouby na 20 minut.

Poznámka

Výborné podávat s česnekovou pomazánkou.

Eskymo řezy

Ingredience:

TĚSTO:

12 vrchovatých lžic hrubé mouky
9 lžic krystalového cukru
4 vejce
50g kakaa
1/2 prášku do pečiva

KRÉM:

3/4 l mléka
2 kokosový pudink
1/2 másla
3 lžičce cukru
1 zakysaná smetana



autor: kedlubna

www.kedlubna.tym.cz
toprecepty.cz

Postup přípravy receptu

Těsto: Vejce ušleháme s cukrem, pak přidáme ostatní suroviny.

Upečeme na vymazaném a vysypaném plechu.

Krém: Z mléka a prášku uvaříme pudink a do vlažného zašleháme máslo, cukr a zakysanou smetanu.

Natřeme na upečený piškot a pocákáme čokoládovou polevou.

Zelný salát s mrkví

Ingredience:

- 1/2 hlávky bílého zelí
- 1-2 mrkve
- 3 jablka
- citronová šťáva
- cukr krupice
- med



Postup přípravy receptu

Zelí (bez košťálu) nakrájíme na jemné nudličky, dáme do mísy, posypeme lžící cukru a v prstech jemně promneme, aby pustilo šťávu. Mrkev oloupeme, nastrouháme a přidáme k zelí. Jablka oloupeme (nemusíme), větší část pokrájíme na malé kousky a část nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme k zelí a mrkvi, zakápneme citronovou šťávou, promícháme. Salát případně ještě dosladíme (můžeme použít med), záleží na kyselosti jablek. Necháme vychladit a podáváme.