

BRAMBOROVÉ HRANOLKY

ingrediencie:

- 5 až 7 středních brambor
- 2 bílky
- koření podle chuti



Postup:

Brambory oloupejte, umyjte a nakrájejte na přibližně 1 cm hrubé hranolky.

Bílky vyšlehejte do jemné pěny a přidejte koření.

Hranolky dejte do větší mísy, nalejte bílkovou směs a promíchejte tak, aby každý hranolek byl obalen.

Troubu předehřejte na 200-220°C, hranolky rovnoměrně dejte na plech vyložený papírem na pečení a pečte přibližně 10 minut, potom odstraňte papír a dopečte do zlatova.

CELEROVÉ HRANOLKY

Ingredience:

- 2 velké celery
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička oregana
- špetka soli navíc
- olej



autor: MishkaCZ

toprecepty.cz

Postup:

Celer důkladně očistíme, oloupeme a pomocí ostrého nože nakrájíme na přibližně stejně velké hranolky.

V mističce rozmícháme olej se solí, uzenou paprikou a oreganem.

Celerové hranolky rozprostřeme na plech a potřeme ochuceným olejem.

Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme doměkka asi 30 minut.

Občas promícháme a znovu potřeme olejem - podle potřeby.

HRANOLKY Z BÍLÉ ŘEDKVE

Ingredience:

- 2 velké bílé ředkve
- 2 PL olivového oleje
- šťáva z 1/2 citronu
- sůl
- pepř



Postup:

Troubu si předehřejeme na 200 ° C.

Ředkve oloupeme a nakrájíme do tvaru hranolek.

V misce je smícháme spolu s olivovým olejem, solí, pepřem a šťávou z citronu.

Na plech dáme pečící papír, na něj poklademe hranolky a pečeme je po dobu cca 30 minut.

Během pečení hranolky jednou otočíme a když jsou měkké a mají zlatavou barvu, jsou hotové.

HRANOLKY Z MRKVE

Ingredience:

- 4 – 5 ks mrkve
- 2 PL olivového oleje
- sůl
- pepř



Postup:

Troubu si předehřejeme na 200 ° C.

Mrkev oloupeme, nakrájíme na hranolky a poklademe je na plech.

Pokapeme je olivovým olejem, osolíme a okořeníme mletým pepřem.

Pečeme cca 20 minut, přičemž je po 10 minutách jednou otočíme.

Pečeme je, dokud nejsou měkké a křupavé.

SÝROVÝ DIP

Ingredience:

- 1 tavený sýr
- 100 g zakysané smetany
- sůl, pepř
- 1 šalotku
- šťávu z 1/3 citronu
- 1 stroužek česneku



Postup:

Postup na sýrový dip je zcela jednoduchý. Tavený sýr se zakysanou smetanou smícháme dohromady a přidáme na jemno nakrájenou šalotku, prolisovaný stroužek česneku, sůl, pepř a šťávu z citronu.

DOMÁČÍ DIP

Ingredience:

200 g	zakysané smetany
1 lžíce	sladké chilli omáčky
1 lžíce	petrželky



Postup:

Zakysanou smetanu promícháme s chilli omáčkou a nasekanou petrželkou, dle chuti osolíme a dáme do lednice vychladit.

ČESNEKOVÁ OMÁČKA

Ingredience:

kysaná smetana
česnek
sůl

Možné obměny:

přidáme bylinky
nivu (balkánský sýr, chilli podle chuti)

Postup:

Zakysanou smetanu promícháme s najemno nastrohaným česnekem (každý tolik, kolik má rad) a mírně osolíme. Můžeme přidat i nastrohané sýry, bylinky, chilli.



autor: Lucasinka

toprecepty.cz

KEČUPOVÁ OMÁČKA ZA STUDENA

Ingredience:

4 až 5 lžic kečupu
15 dkg bílého smetanového jogurtu
2 lžičky worčestru
1/2 cibule
česnek, sůl a chilli podle chuti



www.ekucharka.net

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek vymáčkeme, přimícháme ostatní suroviny.