

TORTILLOVÉ KOŠÍČKY

Ingredience

2 ks tortilly
2 plné lžíce husté zakysané smetany
1 vejce
50 g šunky
50 g tvrdého sýru
2 sušená rajčata
čerstvá bazalka
sušený česnek
sůl
pepř
salám (krájený) na ozdobu



autor: mika59

toprecepty.cz

Postup přípravy

Šunku, sýr, rajčata a bazalku nakrájíme na drobno. Smícháme smetanu s vejcem a zbytkem surovin.

Z plátků tortilly vykrojíme ozdobným vykrajovátkem kolečka tak, aby seděly do maffinové formy. Uložíme do formy a nalijeme připravenou směs.

Pečeme asi 8-10 minut přikryté alobalem. Poté odkryjeme, zasuneme do každého košíčku srolovaný salám jako růžičku a dopečeme dorůžova. Můžeme podávat teplé i studené.

KUŘE NA POMERANČÍCH S BRUSINKAMI

Ingredience

2 ks kuřecích prsních řízků
6 koleček velkého pomeranče i s kůrou
4 lžíce zavařených brusinek
máslo
4 větvičky rozmarýnu
sůl



autor: Kocmax

toprecepty.cz

Postup přípravy

Do zapékačké misky vložíme maso, lehce osolíme, vedle masa položíme máslo, pomeranč a misku doplníme brusinkami a rozmarýnem.

Maso mírně podlijeme vodou, jen aby se nepřipálilo, než pustí šťávu.

Misku přiklopíme poklicí a pečeme v troubě při 160°C až maso změkne a chutě se propojí.

Podáváme s nasucho pečeným bramborami.

ZAPEČENÁ ZMRZLINA



Ingredience

- 3 vejce
- 7 lžic cukru moučka
- 7 lžic polohrubé mouky
- 3 lžíce horké vody
- 4 bílky
- 1 kulatý polárkový dort
- tuk na vymazání formy
- mouka na vysypání formy
- jahody (posypané moučkovým cukrem)

Postup přípravy

Nejdříve utřeme žloutky s cukrem, přidáme horkou vodu, mouku a ze 3 bílků ušlehaný sníh.

Vlijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme piškotový dort. Když vychladne, položíme na něj polárkový dort, který pokryjeme ušlehaným sněhem ze 4 bílků.

Celá zmrzlina musí být přikrytá sněhem!

Prudce opečeme v předehřáté troubě, jen aby sníh zrůžověl.

Ihned rozkrájíme na dílky a ozdobíme pocukrovanými jahodami.

PIKANTNÍ PEČENÉ BRAMBORY

• [Tisk](#)

Ingredience

200g brambor

- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička olivového oleje
- sůl, pepř, chilli, červená paprika, sušený česnek
- zelená cibulka nebo pažitka



Postup přípravy

Brambory oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Osušíme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na půlkolečka. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo.

Na plech dáme pečící papír, přidáme brambory, česnek, cibuli a koření. Zakápneme olejem a vše důkladně promícháme.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 40 minut.

Po vytáhnutí trouby posypeme nasekanou cibulkou nebo pažitkou.

CHŘESTOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

- 8 stonků chřestu
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 1 litr vody
- 0,5 l mléka
- 1 zeleninový bujón
- muškátový oříšek, sůl, pepř



Na každou porci polévky:

- 1 vejce
- 1 plátek slaniny

Postup přípravy:

Omyjte chřest, okrájejte stonky, oloupejte a nařežte je na cca 2cm kousky. V hrnci rozpusťte máslo, přidejte hladkou mouku a následně dodejte chřest a vše smíchejte. Samozřejmě osolte a opepřete.

Do hrnce přidejte litr vody, zeleninový bujón a přiveďte k varu. Vařte dokud nebude chřest měkký, zhruba 15 až 20 minut. V mezičase můžete osmahnout na sucho slaninu.

Jakmile chřest změkne, odstavte polévku, vyberte hlavičky, které jsou celistvé a zbytek rozmixujte tyčovým mixérem. Chřestovou polévku vraťte na plotnu a přidejte mléko a špetku muškátového oříšku.

Připravte si druhý hrnec, do něho nalijte vodu, přiveďte ji k varu a udělejte zastřené (ztracené) vejce (vlijte vejce a nechte minutu vařit).

Na talíř nalijte polévku, přidejte ztracené vejce, slaninu a již dříve vyndané hlavičky chřestu.