

PRAŽENÍ ČERVÍCI

Ingredience

100 g červů (slunečnicová nebo dýňová semínka)
5 lžic krupicového cukru
¼ lžičky soli
¼ lžičky mletého kmínu
¼ lžičky skořice
špetka chilli koření
1½ lžíce oleje



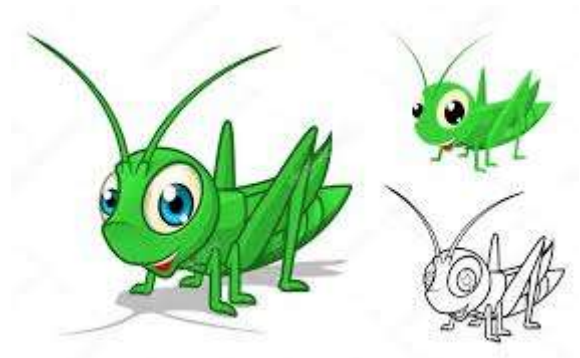
Příprava jídla

Na tuhle chuťovku v míse promíchejte 3 lžíce krupicového cukru, ¼ lžičky soli, ¼ lžičky mletého kmínu, ¼ lžičky skořice a špetku chilli koření. Ve velké pánvi s nepřilnavým povrchem rozpalte 1½ lžíce oleje, vhodte do něj semínka z několika „červů“, přidejte 2 lžíce krupicového cukru a míchejte asi minutu, až se začne cukr rozpouštět a semínka karamelizovat. Pak je přesuňte do mísy s kořením a pořádně promíchejte. Nechte vychladit.

OPÉKANÉ KOBYLKY

Ingredience

30 g přírodního třtinového cukru
100 g kobylek
(slunečnicová nebo dýňová semínka)
1/2 lžíce mleté skořice



Příprava jídla

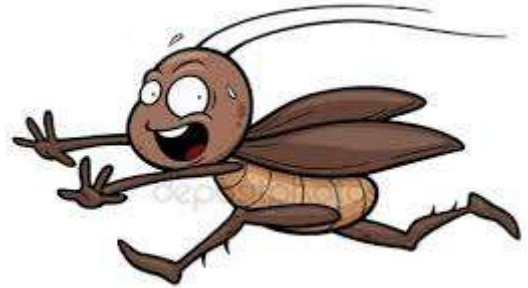
Do nepřilnavé pánve nasypeme cukr a mícháme, dokud se nerozpustí. Nasypeme kobylky a mícháme, až se obalí rozpuštěným cukrem a opraží. Vypneme, odstraníme ze zdroje tepla, přisypeme skořici a dobře promícháme. Necháme vychladnout.

SMAŽENÍ ŠVÁBI

Ingredience:

100 g švábů (slunečnicová nebo dýňová semínka)

trochu sójové omáčky



Příprava jídla

1. Šváby vhodte na pánev a na mírném plameni opražte. Když začnou mírně pukat nebo lehce hnědnout, můžete je zalít sójovou omáčkou, aby získali příjemně slanou chuť.
2. Šváby lze pražit i na olivovém oleji a dochutit podle oblíbenosti třeba mletou paprikou, sušenou cibulí, česnekem nebo bylinkami (sušená petržel, tymián, saturejka, bazalka, rozmarýn, majoránka, šalvěj, provensálské koření).

ŽABÍ LEKTVAR

Ingredience:

1,5 l neperlivé vody

1 žába (okurka)

5 lžic třtinového cukru

1 citron nebo limetku



Příprava jídla

Příprava žabí vody vám nezabere skoro žádný čas. Polovinu žáby rozmixujte a druhou polovinu nakrájejte na tenké plátky nebo na nudličky. Slupku neloupejte, pod ní je největší množství vitamínů, o které byste přišli. Zalijte rozmixovanou část vodou a přidejte plátky žáby společně s cukrem a šťávou z citronu nebo limetky, podle vlastní chuti můžete dodat například lístky máty.

HADÍ JED

Ingredience:

1 až 2 hrsti hadích ocásků (máty)

2 až 3 lžice medu

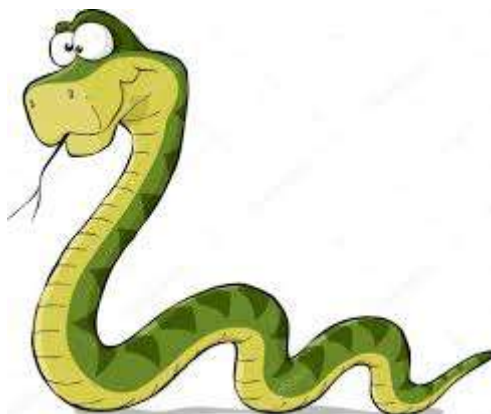
1 limetka

1 l sody

led

Příprava jídla

Hadí ocásky natrháme a promneme v ruce, aby se uvolnilo aroma, a vložíme do připravené nádoby. Limetku pečlivě omyjeme, vymačkáme a nakrájíme na osminky. Hadí ocásky, limetkovou šťávu, limetky a med promícháme a trochu rozmělníme. Přidáme led, dolijeme sodou a vše lehce promícháme.



ŠNEČÍ SLIZ

Ingredience:

2-3 šneky (jablka)

2 celé skořice

2 badyány

špetka mleté skořice

lžice medu

Příprava jídla

Do džbánu si připravte 1,5 hrnku nadrobno nakrájených šneků, celou skořici, mletou skořici, med a badyán. Zalijte vodou, dobře promíchejte a nechte louhovat, aby koření pustilo aroma. Uchovávejte následně v lednici.

