

VAJÍČKOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

Dětská krupice
Vejce
Máslo
Sůl
Vývar
Petržel

Postup:

Máslo rozpustíme a na něm jemně opražíme dětskou krupici. Pak na krupici nalijeme vajíčko a rychle mícháme až vzniknou malé knedlíčky. Zalijeme vývarem, okořeníme a chvíli povaříme.



CUKETOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

½ menší cibule
1 cuketa
2 brambory
sůl, pepř
smetana
zeleninový vývar
olivový olej
muškátový oříšek
hladká mouka

Postup:

Na olivovém oleji zpěníme cibulku. Přidáme oškrábané a na kostičky nakrájené brambory a cuketu. Přidáme pepř, sůl a zalijeme vodou, jen asi 1 cm nad okraj zeleniny (aby polévka nebyla moc řídká). Vaříme doměkka, celý obsah hrnce rozmixujeme dohladka ponorným mixérem a všleháme smetanu s trochou mouky. Dochutíme muškátovým oříškem, krátce povaříme a můžeme podávat.



TVAROHOVÝ KOLÁČ

Ingredience:

2 hrnky hladké mouky
1 prášek do pečiva
1 hrnek cukru
krupice
3 lžičce kakaového prášku
1 lžička citronové kůry
2 vejce
1 hrnek mléka
0,75 hrnku oleje

Náplň:

2 tvarohy
2 vejce
1 vanilinový cukr
1 hrnek cukru
moučka
1 vanilkový pudink
1 hrnek mléka

Postup:

Vše smícháme. Na plech vyložený papírem na pečení nalejeme větší část hnědého těsta. Na hnědé těsto nalijeme tvarohovou směs a na ni cikcak nalijeme zbytek hnědého těsta.

Dáme péci na 190°C asi 35 minut. Krájíme po vychladnutí.

