



Ryby na zelenine

SUROVINY:

Rybie filé, mrazená zelenina, olivový olej, maslo, čierne korenie a soľ.

POSTUP:

Zeleninu chvíľku podusíme, pridáme filé, korenie a soľ a keď je hotové pridáme trošku masla na zjemnenie chuti.



Nepečená torta

SUROVINY:

1 tvaroh, 1 vanilkový puding, 4 dl mlieka, cukor podľa chuti, vanilkový cukor, 40 g masla, ovocie, piškóty.

POSTUP:

Uvaríme puding s mliekom, cukrom a po uvarení ešte do horúceho vmiešame maslo. Necháme vychladnúť a potom primiešame tvaroh. Do formy vložíme papier na pečenie, alebo alobal a začneme vrstviť. Najprv piškóty, potom dáme nakrájané ovocie a na to krém a vrstvíme, kým nespotrebuje všetky suroviny. Ozdobíť si môžete podľa seba ovocím, čokoládou, alebo cukríkmi.



Kiwi košíčky

SUROVINY:

300 g tvarohu, 2 dl vaječného koňaku, 3 bal. vanilkového cukru

POSTUP:

Tvaroh vymiešame s likérom a cukrom do krému. Naplníme do lineckých košíčkov a ozdobíme kúskami kiwi.



Kuracie mäso s mangom



Kombinácia mäsa s mangom

SUROVINY:

Kuracie mäso, mango, bylinky, olej, biele korenie, maslo, soľ.

POSTUP:

Mäso nakrájame, osolíme, okoreníme, posypeme bylinkami, pokvapkáme trochou oleja a necháme asi hodinu odležať.

Potom sprudka opečieme na oleji pridáme maslo, nakrájané mango, a dochutíme.



Banánové kuracie rezne

SUROVINY:

4 rezne, 2 banány, 1/2 dl rumu a 4 plátky šunky.

POSTUP:

Banány rozpolíme a necháme ich namočené chvíľku v rume.

Potom ich zabalíme do šunky a následne do rezňov. Rolky potom obalíme v strúhanke a usmažíme.



Wasabi šalát

SUROVINY:

500 g jemne nastrúhanej mrkvy
1 šálka kyslej smotany

Šťava z jedného citróna
1 lyžica medu
1-2 lyžice wasabi podľa chuti
soľ

POSTUP:

Zmiešať všetko spolu a nechať chvíľku postáť aby mrkva viac vsála dressing.

Dobrú chuť ☐



Zapekané zemiaky so syrom

SUROVINY:

8 zemiakov, 200 g syra eidam, 1 dl smotany , žltok

POSTUP:

Zemiaky uvarené v šupke očistíme,
z jednej strany nakrojíme a pomocou lyžice vyberieme vnútro.
Vybraté kúsky zemiakov roztlačíme vidličkou,
pridáme postrúhaný syr, smotanu a žltok a pomiešame.
Touto hmotou naplníme otvory zemiakov,
poukladáme ich na vymastený pekáč

a v dobre vyhriatej rúre ich zapekáme 10-15 minút.

Na hotové môžeme ešte postrúhať syr.



Punčové hviezdy

SUROVINY:

200 g masla

100 g cukru

2 lyžice vanilkového cukru

1 vajce

300 g múky

1 štipka soli

pol deci Rumu

citrónová šťava

200 g cukru

POSTUP:

Maslo, cukor a vajcia vymiešame do krému, pridáme múku a soľ a rýchlo vymiesime na hladké cesto.

Cesto sformujeme do gule zabalíme do alobalu a necháme odstáť v chladničke asi hodinu.

Neskôr cesto rozgúľame a vykrojíme hviezdy.

Dáme na plech na ktorý sme pred tým dali papier na pečenie a

pečie pri teplote 175° cca. 10 min.

Necháme vychladnúť.

Rum citrónovú šťavu a cukor dobre rozmiešame a potierame hviezdy.

Kým je glazúra ešte horúca posypeme čokoládou.