

# 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 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 nespotrebujeme všetky suroviny.Ozdobiť 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:

5oo 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 vsala dresing.

**Dobrú chuť** 

---



# Zapekané zemiaky so syrom

## SUROVINY:

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

## 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 žĺtok 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.