



Rafaelo rezy

Suroviny

Krém:

2 šalky smotany na šľahanie
200 g bielej čokolády

Cesto:

5 vajec
180 g práškového cukru
1 lyžica oleja
120 g múky
1/2 bal. Prášok do pečiva

1/2 bal. Sušený kokos

Postup

Čokoládu rozpustíme v ohriatej šľahačke a necháme na noc v chladničke.

Cesto:

Vajíčka oddelíme a z bielkov vyšľaháme sneh. Do ktorého primiešame 2 lyžice cukru.

Zvyšok cukru vymiešame so žĺtkami, pridáme olej, prášok do pečiva, múku a vyšľahaný sneh z bielkov.

Cesto pečieme v predhriatej rúre pri 200 stupňoch asi 11 min.

Medzitým z vychladenej zmesi vymixujeme tuhý krém, ktorý potom rozotrieme na vychladnuté hotové cesto.

Vrch posypeme sušeným struhaným kokosom.

Chutí lepšie ako guľky.



Domáce Rafaelo

Suroviny:

250 g práškoveho cukru,

1 vanilkový cukor,

1 dcl vody,

1 Cera maslo,

Mandle

200 g sušeného mlieka

200 g strúhaného kokosu Vo vodnom kúpeli vymiešame dohľadka cukor, vanilku, maslo a vodu.

Necháme vychladnúť a neskôr pridáme sušené mlieko, kokos a dobre vymiešame

Hmotu necháme stuhnúť, vyformujeme z nej guľky.

Do stredu každej dáme mandľu.

Nakoniec ich obalíme v kokose.

Typ od nás: Hotové Rafaelo guľky môžeme obliať rozpustenou čokoládou

a posypať nasekanými mandľami, alebo orieškami.



Kapor na cesnaku

Suroviny:

1 kapor,
2 lyžice rajčinového pretlaku
1 lyžicu olivového oleja,
mäsový vývar,
oregano,
0,2 l bieleho vína,
2 strúčiky cesnaku,
soľ,
citrónová šťava

Postup:

Kapra očistíme a naporcujeme.

Osoleného opražíme na oleji,
podlejeme vývarom a dáme piecť do vopred predhriatej rúry.
Pečieme 10 minút a potom podlejeme vínom, potrieme pretlačeným
cesnakom a pretlakom.
Posypeme oreganom, polejeme citrónovou šťavou a upečieme.



Zdravého raňajkové smoothie

**Dnes tu máme pre vás 4 druhy zdravého
smoothie na raňajky**

Kiwi-banán-špenát
1 banán

1 Kiwi
2 lyžice limetkovej šťavy
1 uhorka
20 gr zelerové listy
20 gr špenátu
180 ml Ryžové mlieko,môže byť aj voda

Extrémne zelené smoothie
100 g šalátové listy
200 gr brokolica
1 štipka petržlenu
50 ml vody / mandľové,alebo ryžové mlieko

Avokádo
1 Avokádo
4 lyžice medu
1 limetka
1 nektarinka
180 ml vody / ryžové mlieko

Mango
1. avokádo
1 bl.mladého špenátu
1. banán
1. Mango
2 lyžice citrónovej šťavy
250 ml vody / mandľové,alebo ryžové mlieko



Aký typ muža sa hodí k vášmu znameniu?

Vodnár-Výskumníci a búrliváci sedia vodnárom v láske

Ryby-Záujem u rýb vyvolávajú tajomní muži

Baran-Barani sú radi dobíjaní.Hodí sa k nim typ sebaistých mužov.

Býk-Iba macho môže držať krok s temperamentom býka.

Blíženci-Sympaťák,ktorý so sebou prináša komplimenty

Rak-Na raka zapôsobí iba citlivý zlatúšik

Lev-Spontánnosť a zábava je pre levy najdôležitejšia

Panna-Panny potrebujú citlivého muža,ktorý im bude vedieť čítať z pier.

Váhy-Váhy si podmaní len citlivá romantická duša

Škorpión-K nemu sedí dokonale drsný, vášnivý typ

Strelec-Len stopercentný zvodca vie, aké gombíky má u strelca zatlačiť.

Kozoroh-Na kozoroha platí ambiciózny typ muža.



Šťastný deň: Raňajky, ktoré ťa urobia šťastným.

Vynikajúce raňajky poskytujú nielen energiu na celý deň, ale môžeme získať aj lepšiu náladu!

Máme tu pre vás 3 druhy raňajok pre perfektný deň

1.Ovocie

Ovocie je nielen chutné a zdravé.

Vitamíny v ovocí dodávajú energiu a sú ideálne ako raňajky, pretože nezaťažujú žalúdok.

Tí, ktorí dávajú prednosť pitiu vitamínov, môže si buď vyčarovať lahodný bobule kokteil alebo si pripraviť pohár čerstvej pomarančovej šťavy.

2.Zelenina

Aj keď to je možno nezvyklé, ale šalát v dopoludňajších hodinách je skutočný happy-maker!

Najlepší je mladý špenát pokvapkaný s dresingom z olivového oleja a citróna,

a kúskami avokáda, môžete pridať aj miešané vajíčka, alebo volské oko.

3.Čokoláda

Dobrá správa pre maškrtné jazýčky.Čokoláda k raňajkám je skutočnou zárukou perfektného pocitu po celý deň.

Ovplyvňuje nielen náš serotonín (hormón dobrej nálady), ale dodáva silu aj mozgovým bunkám.

Je treba však pripomenúť, že čokoláda by mala byť skôr horká než mliečna.



Rajčinová polievka

SUROVINY :

- prezreté rajčiny
- 1 veľká cibuľa
- 5 strúčikov cesnaku
- zeleninový vývar
- bazalka
- olivový olej
- syr na posypanie

POSTUP :

Rajčiny umyjeme a sparíme vriacou vodou. Necháme vychladnúť, zbavíme šupky a tvrdých stredov. Na oleji opečieme cibuľu a pretlačený cesnak. Pridáme paradajky a spoločne povaríme.

Pridáme trochu polievkového korenia. Pustí to šťavu – vodu netreba dolievať. Nakoniec polievku rozmixujeme a ochutíme. Polievku podávame so strúhaným syrom a čerstvou bazalkou.



Rybie filé so zeleninou

SUROVINY :

- rybie filé
- soľ
- mletá červená paprika
- olej oleja
- cibuľa, rajčiny, paprika na čerstvé lečo
- 1 smotana na šľahanie
- hladká múka

POSTUP :

Filé osolíme, posypeme mletou červenou paprikou, vložíme do jánskej misy, alebo pekáča ktorý predtým pretrieme olejom a opečieme v rúre. Zo zeleniny si pripravíme lečo. Šľahačku vyšľaháme asi s dvomi lyžičkami múky. Keď máme filé opečené z oboch strán naložíme naň lečo a polejeme šľahačkou. Spolu pečieme ešte asi 15-20 min.



Rezne z keľového listu

SUROVINY:

Kel

Cesnak

Ml.čierne korenie

Soľ
Šunková saláma
Postrúhaný syr

Na obaľovanie:

Vajíčka, múka, strúhanka

POSTUP:

Listy kelu opatrne oddelíme a uvaríme v posolenej vode. Žilky na listoch naklepeme, aby sa dali listy pekne poskladať. Každý list potrieme pretlačeným cesnakom, okoreníme, osolíme položíme naň plátok šunky, alebo salámu a pridáme syr toho treba viac, aby nebol rezeň tenký ako papier a aj chuťovo je to lepšie ak dáme viac syru. Potom zabalíme tak, aby sme vytvorili rezne. Keď je kel dobre naklepaný netreba špáradlá na uchytenie. Ja osobne ich nedávam veľmi mi prekáža, keď ich musím počas jedla vyberať. Takže ja obaľujem opatrne bez špáratiek. Usmažíme ako rezeň na panvici.



Zemiakový šalát s domácou majonézou

SUROVINY:

Zemiaky, mrkva, cibuľa, kyslé uhorky, soľ, čierne mleté korenie, vegeta, žĺtka z vajec, olej

POSTUP:

Uvarené zemiaky očistíme a pretlačíme na kocky.

Cibuľu, uhorky a uvarenú mrkvu nakrájame tiež na kocky.

Niektorí pridávajú aj hrášok, ale ja nie. Pridáme vegetu, alebo soľ, ja osobne používam iba vegetu, korenie a poriadne premiešame.

Majonéza

Žltka z vajec rozmixujeme v mixéri počet záleží od toho, koľko šalátu robíme.

Ja dávam 4 žltky bielky zvyknem použiť na koláč.

Keď sú žltky vyšľahané do hustej peny, postupne prilievame olej a mixujeme dovtedy,

kým majonéza nez hustne tak, že keď preklopíme misku, nevytečie z nej.