Štrúdľa s červenou kapustou

Suroviny

Plnka
1 kg červenej kapusty
1 cibuľa
100 g vlašských orechov
1 petržlen
125 ml červeného vína
250 ml šľahačka
2 žĺtky

Okrem toho potrebujeme
soľ
korenie
rasca
olej

Maslo (rozpustené)
soľ

Postup

Kapustu nakrájame na tenké prúžky a dochutíme soľou, korením a rascou,dobre premiešame a necháme stáť asi 20 minút.

Cibuľu olúpeme a nakrájame na kocky. Orechy nasekáme nahrubo a petržlen na jemno.
Cibuľu opražíme na 2 lyžiciach oleja a podlejeme vínom.
Pridáme kapustu a dusíme asi štvrť hodinky.
Kapustu zložíme z ohňa a necháme trochu vychladnúť.
Pridáme maslo,orechy a petržlen a necháme celkom vychladnúť.

Predhrejte rúru na 180 ° C Plech vyložíme papierom na pečenie.
Štrúdľové cesto naplníme plnkou a pečieme asi 30 minút.

Tip od nás:
Podávame s brusnicovou omáčkou
Zmiešajte 1/4 l kyslej smotany s 2 lyžicami brusníc a dochutíme soľou a korením.

Minútové Steaky s paradajkami

Suroviny

4 ks zadného hovädzieho (každý asi 70 g)
1 chilli
150 ml omáčky z čierneho korenia (môže byť aj hubová alebo podľa chuti.)
1 lyžica majoránky
6 cherry paradajky
soľ
korenie
olivový olej

Postup

Chilli nakrájame na malé kúsky.
Steaky osolíme,okoreníme a opekáme asi 1 minútu na 3 lyžiciach ol.oleja z oboch strán.
Keď máte radi prepečené steaky,potom ich nechajte prepekať

dlhšie ale paradajky vyberte po pol minúte.
V polovici opekania pridáme aj paradajky potom všetko vyberieme z panvice.
V použitom oleji krátko osmažíme chilli pridáme omáčku a privedieme k varu.
Potom pridáme majoránku a premiešame.

Ryža s cibuľou a orechmi

Suroviny

200 g ryže
20 g masla
400 ml vody
250 g červenej cibule
250 g cibule
2 lyžice lieskových orieškov

3 lyžice repkový olej
8 ks šalvie
soľ

Postup

Ryžu krátko osmažíme na masle,potom scedíme z masla a varíme vo vode asi 20 minút.Potom solíme.
Cibuľu nakrájame na mesiačiky a očistené orechy nasekáme ostrým nožom.
Na panvici zohrejeme 3 lyžice oleja osmažíme na ňom cibuľu a šalviu a vyberieme z pancice.
Orechy smažíme zvlášť.
Nakoniec všetko zmiešame spolu a podávame ozdobené mladou cibuľkou alebo šalviou môžeme ešte na tanieri
posypať orieškami.

Prírodný rezeň s petržlenovou omáčkou

Suroviny

4 ks. Teľacie kotlety (každý asi 180 g)
70 ml bieleho vína
500 ml hovädzí vývar
1 citrón
70 ml šľahačky
1 lyžica kyslej smotany
1 čajová lyžička múky
1 lyžica petržlenovej vňate (nasekanej)
12 ks. kôpru so stonkou
soľ
korenie
múka
olej

Postup

Rezne naklepeme osolíme,okoreníme,obalíme v múke a osmažíme do svetlo hneda asi na 3 lyžiciach oleja.
Podlejeme vínom a chvíľu podusíme.Dolejeme vývar a varíme do mäkka asi 30 minút.
Medzitým očistíme citrón a kôru nakrájame na tenké pásiky.Bielu šupku pod kôrou odstránime.
Vyberieme kotlety z omáčky ale udržiavame ich v teple.Vlejeme šľahačku a povaríme.
Do smotany vmiešame lyžičku múky a tento krem vmiešame do omáčky cez jemné sítko a pridáme petržlen.
Nakoniec do omáčky vložíme teplé kotlety a ešte krátko povaríme.
Podávame ozdobené citrónovou kôrou a kôprom.

Rezne z kelového 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.
Niekto pridáva aj hrášok ale ja nie.Pridáme vegetu, alebo soľ ja osobne používam iba vegetu, korenie a poriadne premiešame.

Majonéza

Žĺtka z vajec rozmixujeme v mixéri počet záleží od toho,koľko šalátu robíme.
Ja dávam 4 žĺtky bielky zvyknem použiť na koláč.
Keď sú žĺtky vyšľahané do hustej peny,postupne prilievame olej a mixujeme dovtedy,
kým majonéza nezhustne tak,že keď preklopíme misku,nevytečie z nej.

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.

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.

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.