



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 štvrtť 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. Štrúdlové 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.



Pečené zemiaky v alobale

Suroviny

4 zemiaky (každý asi 200 g)

400 g brokolice

Pažitkový krém

20 g pažitky

250 g tvarohu

75 ml jogurtu

75 g kyslej smotany

Syrová Salsa

1 červená paprika

200g cukety

2 jarné cibulky

100 g Goudy

Citrónová šťava

soľ a korenie

Postup

Predhrejeme rúru na 200 ° C Umyté zemiaky zabalíme do alobalu a pečieme asi 50 minút v strede rúry na rošte.

Medzitým si očistíme brokolicu, rozdelíme na ružičky a varíme nad parou kým zmäkne.

Smotanu tvaroh a jogurt jemne vymixujeme mixérom, pridáme pažitku, soľ a korenie a premiešame.

Pre syrovú salsu očistíme zeleninu a nakrájame na kúsky. Syr tiež nakrájame na malé kocky.

Zmiešame s citrónovou šťavou, soľou a korením.

Upečené zemiaky rozbalíme, pozdĺžne prekrojíme a plníme.



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 mesiačky 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.



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

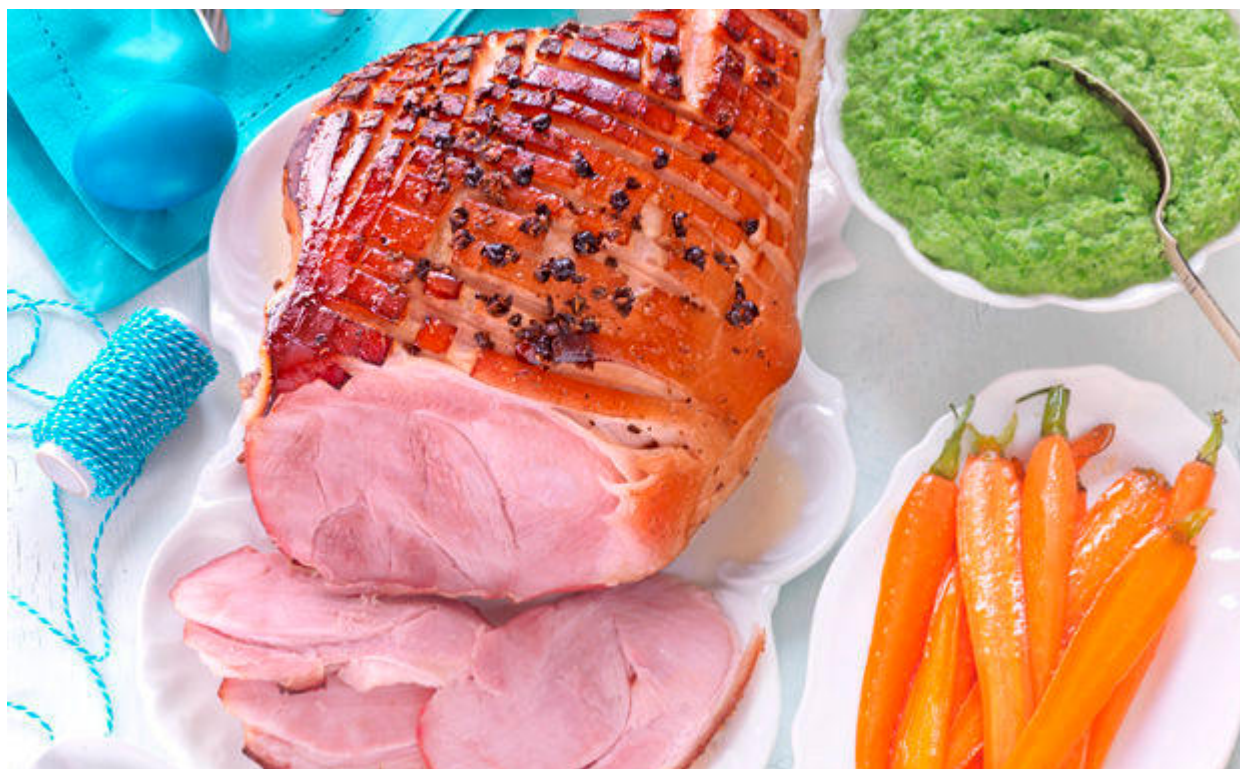
Kapra očistíme a naporcujeme.

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.



Veľkonočná šunka

Suroviny

6 porcií

2,5 kg bravčová šunka (s kožou a kosťou)

6 ks. Bobuľky borievky

5 ks. Koriandra

400 ml vody
50 g kryštálový cukor
500 g hrášok
2 ks. Šalotky
2 lyžice masla
150 g čerstvej smotany
500g mrkvy
20 g cukru
soľ
korenie

Postup

Kožu šunky priečne prerežeme a okoreníme.

Borievky a koriander podrvieme a tiež nasypeme na šunku a varíme asi v 200 ml vody s cukrom nech vsiakne všetko korenie. Predhrejeme rúru na 180 ° C šunku vložíme do pekáča zalejeme vývarom z korenia a dusíme asi 40 min.Občas podlievame vodou.

Hrášok uvaríme v osolenej vode a necháme odkvapkať.

Olúpeme šalotku, nasekáme najemno a osmažíme v 1 lyžici masla, zmiešame s kyslou smotanou a hráškom,rozmixujeme dochutíme soľou a korením.

Očistíme mrkvu,nakrájame na pásiky a uvaríme v osolenej vode.

Zohrejeme lyžicu masla,pridáme cukor a vytvoríme svetlý karamel.Pridáme 2-3 polievkové lyžice vody a vykúpeme v ňom mrkvové pásiky.

Šunku naporcujeme a podávame s hráškovou kašou a skaramelizovanou mrkvou.



Malinové Tiramisu

Suroviny:

3 vajcia
70 g cukru
1 bal. Vanilkového cukru
500 g mascarpone
40 g kryštálový cukor
24 piškót
150 ml vaječný koňak
200g maliny

Na ozdobenie maliny a sekané pistácie

Postup:

Oddelíme vajcia. Žĺtky speníme miešaním s vanilkovým a polovicou kryštálového cukru. Primiešame maskarpóne. Bielky vyšľaháme do snehu s druhou polovicou kryštálového

cukru.Potom spolu premiešame.

Piškóty namočíme do vaj. koňaku a vyložíme nimi dno formy,ktorú najprv polejeme studenou vodou a vyložíme fóliou.

Tretinu maskarpóne krému nalejeme na piškóty a na to naukladáme maliny.

Takto navrstvíme ďalšie piškóty namočené v koňaku krém a maliny ešte dvakrát.

Zakryjeme Tiramisu fóliou a necháme v chladničke asi 5 hodín.

Nakoniec odstránime fóliu,Tiramisu nakrájame na rezy a ozdobíme.



Tekvicový prívarok.

Suroviny

1kg tekvice
cibuľa
vegeta
tekvicové semiačka

Postup

Tekvicu aj cibuľu nakrájame na kocky, podlejeme trochou vody a dusíme do mäkka.

Ochutíme vegetou. Ak prívarok nie je dostatočne hustý môžeme zahustiť múkou, ale

potom to stráca na chuti takže sa snažte nepodlievať veľkým množstvom vody.

Na tanieri ozdobíme semiačkami.



Plnené pomaranče

Suroviny:

4 celé pomaranče
200 ml pomarančového džúsu
0,5 lyžičky škorice
2 ks. Badyán
Vanilku
1 lyžica medu
150 g kuskus
70 g pekanové orechy
30 g kryštálový cukor
30 g rozpustené maslo

Postup:

Vrchy pomarančov zrežeme cca 3 cm
aby nám pomaranče pekne rovno stáli.
Vnútro lyžicou vydlabeme a kúsky ovocia,ktoré tým získame
varíme spolu s džúsom vanilkou,medom,
škoricou a badyánom asi desať min.
Potom šťavou cez sítko zalejeme kuskus a necháme 30
min.prikryté aby kuskus nasiakol šťavu.
Orechy opečieme nasucho na panvici,na opečených
skaramelizujeme cukor a necháme vychladnúť.
Z kuskusu odstránime aníz a pridáme orechy
Predhrejeme rúru na 180 °C potrieme pekáč maslom kuskusom
naplníme pomaranče a pečieme asi 15 min.
Podávame ozdobené s čokoládou šupa sa samozrejme neje.