



Oranžová kuchařka



děti Štefančovi

Oranžová kuchařka

děti Štefančovi

Naší mamince.

Bára, Mája a Honza.

Milá maminko, milý čtenáři...

do ruky se ti dostala kuchařka, která byla po desetiletí psána rukou do oranžového sešitu. Je to sbírka vybraných receptů, sebraných od příbuzných, známých i neznámých (čti z internetu). Rozhodli jsme se tedy, že si tyto léty a bříšky ozkoušené recepty zaslouží důstojnější místo a to právě tady, v naší speciální kuchařce. Pac a pusu a dobrou chuť.

- B., M. a H. prosinec 2025

Menu

Polívky	I-5
Přílohy a sváči	6-II
Co bude k obědu/večeři	I3-I7
Slavíme Vánoce a Velikonoce	2I-28
Mňam	30-43

Polívky

Cibulačka	I
Dýňová	I
Vegetariánská	2
Cizrnová polévka od Renaty	2
Mexická	3
Batátovo Mrkvová	3
Marokánská spicovní	4
Babiččina česnečka	4
Laksa	5

Přílohy a sváči

Domáci chleba	6
Bramborové halušky	7
Přílohové halušky	7
Nakládáný hermelín	7
Pálivá pomazánka podle Alice	8
Zelí podle Alice	8
Houskový knedlík kynutý	9
Karlovarský knedlík	9
Bramborové knedlíky kulaté (podle babiček)	10
Bulky na burgery	11
Guacamole	11

Co bude k obědu/večeři

Slaný papání -

Lasagne	13
Ragú z divočáka	13
Králík na plyšanku	14
Kuřecí paličky s pečenou rýží	14
Dýňové rizoto s pečeným česnekem a ricottou	15
Dýňové lasagne	15

Sladký papání -

Tvarohové knedlíky	16
Jáhlový nákyp	16
Lívanečky od Ivy Š. (můžou taky bejt wafle)	17

Slavíme Vánoce a Velikonoce

Cukroví -

Perníčky Vánoční (od Klárky)	21
Linecké	21
Medové řezy	22
Kakaové crinkles	23
Včelí hnízda neboli vosí úly	24
Kéba Béba Vánoční suši	24
Čokoládové cookies	25

Pečivo -

Velikonoční beránek od babičky Máji	25
Vánočka (nebo taky mazanec)	26

Jídlo -

Vánoční nádivka	27
Bramborový salát	28

Mňam

Koláče -

Tvarohový koláč s ovocem 30

Italský drobenkový koláč 30

Všechno nejlepší (dorty) -

Nepečený jablečný 31

Nepečený piškotový 31

Rafaelo 32

Sangria 33

Čokoládovej čízovej 36

Cuketový s limetkovou polevou 37

Sladký sváči (buchty) -

Tvarohová vidhovka 39

Banánový chleba 39

Štrúdl z jogurtového těsta 40

Dýňová bábovka 40

Řezy s náplní 41

Tvarohová bábovka 41

Mramorová bábovka 42

Vidhovka 42

Perník 43

Hrnková s čokoládou 43



Cibulačka

Ingredience:

- 2 větší cibule
- 30 g másla
- 20 g hladké mouky
- sůl, pepř, kmín

Postup:

1. Cibule nakrájejte na plátky a osmahněte na másle dozlatova.
2. Přidejte mouku a míchejte, dokud se nevytvoří jíška.
3. Zalijte vývarem nebo vodou, osolte, opepřete, přidejte kmín a vařte 15–20 minut, dokud polévka nezhoustne.

Dýňová

Ingredience:

- 1 dýně Hokkaido
- 1 cibule
- 1 mrkev
- kousek zázvoru
- rajský protlak
- smetana
- sůl



Postup:

1. Nakrájenou cibuli, mrkev a zázvor orestujte na oleji do změknutí.
2. Přidejte na kousky nakrájenou dýni a rajský protlak, promíchejte.
3. Zalijte vodou, osolte a vařte do změknutí (cca 20 minut).
4. Rozmixujte na hladkou konzistenci, přidejte smetanu a ještě krátce povařte.
5. Zalijte vývarem nebo vodou, osolte, opepřete, přidejte kmín a vařte.

Vegetariánská

Ingredience:

- 1 zelený paprikový lusk
- 1 lžička římského kmínu
- ½ dl rostlinného oleje
- 6 loupaných rajčat
- 250 g červené čočky
- 1 zeleninový bujón
- sůl, pepř
- čerstvá petržel

Postup:

1. Na oleji orestujte na kostičky nakrájený paprikový lusk s římským kmínem.
2. Přidejte nasekaná loupaná rajčata, červenou čočku a zeleninový bujón.
3. Zalijte vodou, osolte, opepřete a vařte 20–25 minut, dokud čočka nezměkne.
4. Na závěr vmíchejte nasekanou čerstvou petržel.

Cizrnová od Renaty

Ingredience:

- 2 l vody
- 2 mrkve
- kousek celeru
- 1 petržel
- jarní cibulka
- česnek
- sůl, zázvor
- 1 plechovka cizrny

Postup:

1. V hrnci orestujte nakrájenou mrkev, celer, petržel a jarní cibulku. Zalijte vodou.
2. Přidejte sůl, zázvor a vařte, dokud zelenina nezměkne.
3. Přidejte cizrnu a polévku rozmixujte do hladka. Dochucujte dle potřeby.

Mexická

Ingredience:

- 250 g mletého hovězího masa
- 1 střední cibule
- 1 stroužek česneku
- 200 ml rajčatového pyré
- 600 ml hovězího vývaru
- 1 lžička římského kmínu
- 1 mrkev
- 1 chilli paprička
- 2 lžíce másla
- 1 malá konzerva kukuřice
- ½ konzervy černých fazolí
- sůl, pepř, koriandr



Postup:

1. Na másle osmahněte cibuli, česnek, mrkev a zázvor. Přidejte mleté maso, restujte do zhnědnutí.
2. Vmíchejte koření, pyré, zalijte vývarem a povařte.
3. Přidejte kukuřici, fazole a vařte dalších 5 minut. Podávejte s koriandrem.

Batátovo Mrkvová

Ingredience:

- 2 batáty
- 5–6 mrkví
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- čili, sůl, pepř, kurkuma

Postup:

Vše orestujte, zalijte vodou, uvařte a rozmixujte.

Marokánská spicovní

Ingredience:

- 3 červené cibule
- 2 ½ plechovky cizrny
- koriandr
- kmín
- ras-el-hanout koření
- uzená paprika
- rajčatový protlak
- 1 l vody
- 300 g čočky
- řecký jogurt



Postup:

1. Orestujte cibuli s kořením, přidejte cizrnu a čočku a pak zalijte vodou.
2. Vařte do změknutí čočky a rozmixujte, podávejte s jogurtem.

Babiččina česnečka

Ingredience:

- 1 mrkev
- 1 menší cibule
- kousek celeru
- 3–4 brambory
- 2 hlavičky česneku
- sůl, pepř, majoránka
- chlebové krutony, sýr, šunka na podávání

Postup:

1. Na sádle osmahněte nakrájenou mrkev, cibuli a celer. Zalijte vodou, přidejte na kostičky nakrájené brambory a vařte doměkka.
2. Osolte, opepřete, přidejte majoránku. Na závěr vmíchejte utřený česnek.
3. Polévku rozmixujte a podávejte s chlebovými krutony, sýrem a šunkou.

Laksa

Ingredience:

- 600 g kuřecích prsou
- 4 lžíce thajské červené kari pasty
- 4 lžíce kari koření
- 400 g vaječných nudlí
- 2 červené cibule
- 6 stroužků česneku
- 30 g čerstvého zázvoru
- 2 thajské chilli papričky
- 2 stonky citronové trávy
- 200 g zelených fazolek
- 800 ml kuřecího vývaru
- 800 ml kokosového mléka
- 4 lžíce rybí omáčky
- 2 lžičky cukru
- 4 vejce
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 20 g koriandru (na ozdobu)
- fazolové klíčky (na servírování)
- thajské chilli papričky (na servírování)
- limetka (na servírování)



Postup:

1. Do mixéru dejte thajskou kari pastu, červenou cibuli, česnek, zázvor, thajské chilli papričky a bílou část citronové trávy. Rozmixujte dohladka. Podle potřeby přidejte trochu oleje.
2. V pánvi rozehejte polovinu oleje a opékejte kuřecí prsa 2 minuty z každé strany. Poté je vyjměte a nechte odpočinout.
3. Do stejné pánve přidejte zbytek oleje a připravenou laksa pastu. Smažte přibližně 4 minuty.
4. Přidejte kari koření a smažte další minutu.
5. Přilijte kuřecí vývar, kokosové mléko, rybí omáčku a cukr, přiveďte k varu a vařte 7 minut.
6. Podle návodu uvařte nudle. Kuře vložte zpět do vývaru, aby se prohřálo, a po 5 minutách je vyjměte a nakrájejte na plátky.
7. Očistěte fazolky a povařte je 2–3 minuty. V osolené vodě vařte vejce asi 7,5 minut, poté je oloupejte a rozkrojte na poloviny.
8. Podávejte s nudlemi, kuřecími plátky, fazolkami, vejci, koriandrem, klíčky, chilli a plátkem limetky.

Přílohy a sváči

Domácí chleba

Ingredience:

- 400 g hladké pšeničné mouky
- 350 g žitné chlebové mouky
- 14 g soli
- 1 chlebový žitný kvásek
- 6 g čerstvých kvasnic
- 300 ml vody
- 200 ml mléka

Postup:

A large empty rectangular box with a decorative border, intended for the recipe steps. The border is composed of a thin black line with small square ornaments at the corners and midpoints.

Bramborové halušky

Ingredience:

- syrové brambory (nejemno nastrouhané)
- vejce
- hrubá mouka

Kolik se má toho do halušek dát?
To nikdo neví!...
Musí se to prostě tak nějak uvolnit,
aby to bylo správné.
Kolik mouky? Tak náik

Postup:

Smíchejte všechny ingredience a uvařte v osolené vodě.

Přílohové halušky

Ingredience:

- vejce
- polohrubá mouka
- mléko

Postup:

Smíchejte ingredience a vařte ve vroucí osolené vodě.

Nakládáný hermelín

Ingredience:

- 4 hermelíny
- 6 stroužků česneku
- 1 lžička bazalky, saturejky, rozmarýnu
- 2 bobkové listy
- 6 kuliček nového koření
- pepř
- olej
- feferonky

Postup:

1. Hermelíny podélně rozkrojte, přidejte česnek, bylinky a koření.
2. Vrstvěte do sklenice, zalijte olejem, přidejte feferonky a nechte odležet.

Pálivá pomazánka podle Alice

Ingredience:

- 1 cibule
- 150 ml kečupu
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce worcesterské omáčky
- 1 lžička soli, pepře, chilli
- 1 lžička másla
- 1 stroužek česneku
- 250 ml majolky

Postup:

1. Vařte směs kečupu, octa, worcesterské omáčky a koření, dokud nezhoustne.
2. Po vychladnutí přidejte máslo, česnek a majolku.

Zelí podle Alice

Ingredience:

- 750 g bůčku
- 250 g uzeného bůčku
- 2 cibule
- 1 hlávka zelí
- 1 lžička pepře, kari
- 3 lžičky soli
- 1 plechovka loupaných rajčat
- špetka čili

Postup:

1. Orestujte bůček s cibulí, přidejte zelí, rajčata, koření a dusíme do měkka.
2. Na závěr přidejte česnek a sójovou omáčku. Nakonec zapečeme.

Houskový knedlík kynutý

Ingredience:

- 400 g hrubé mouky
- ½ lžičky soli
- 1–2 žloutky
- 250 ml mléka
- 5 rohlíků
- 10 g droždí

Postup:

1. Připravte kvásek a smíchejte s moukou, solí, žloutky a mlékem.
2. Přidejte nakrájené rohlíky a nechte kynout.
3. Tvořte knedlíky a vařte je ve vroucí osolené vodě 20 minut, otočte po 10 minutách.

Karlovarský knedlík

Ingredience:

- 2 vejce (sníh z bílků)
- 200 ml mléka
- 100 g hrubé mouky
- 7 rohlíků
- nasekaná petrželka
- pepř, sůl, muškátový květ

Postup:

1. Smíchejte mouku, mléko, žloutky, sůl a pepř.
2. Opatrně vmíchejte sníh z bílků.
3. Vařte v ubrousku 20 minut.

dlíky

Bramborové knedlíky kulaté (podle babiček)

Ingredience:

- uvařené brambory
- hrubá mouka

Postup:

1. Uvařené brambory nastrouhejte.
2. Smíchejte s moukou, tvarujte knedlíky a vařte je ve vroucí osolené vodě.

Jak se pozná recept podle babiček?
.



Bulky na burgery

Na těsto:

- 500 g hladké mouky
- 2 žloutky
- 1 vejce
- 160 ml slunečnicového oleje
- špetka soli

Na kvásek:

- 250 ml vlažného mléka
- 40 g cukru
- 42 g čerstvého droždí

Na posypání:

- mák, sezam nebo kmín

Postup:

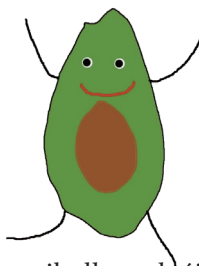
1. Připravte kvásek z vlažného mléka, cukru a droždí, nechte vykynout.
2. Smíchejte mouku, žloutky, vejce, olej, sůl a kvásek. Vypracujte hladké těsto.
3. Nechte těsto kynout na teplém místě asi 1 hodinu.
4. Po vykynutí tvarujte malé bulky, potřete je rozšlehaným vajíčkem a posypte semínky.
5. Pečte při 180 °C asi 15–20 minut, dokud nezískají zlatavou barvu.

Guacamole

Ingredience:

- 2 avokáda
- 2 rajčata
- limetka
- 50 g cibulky

Kvač

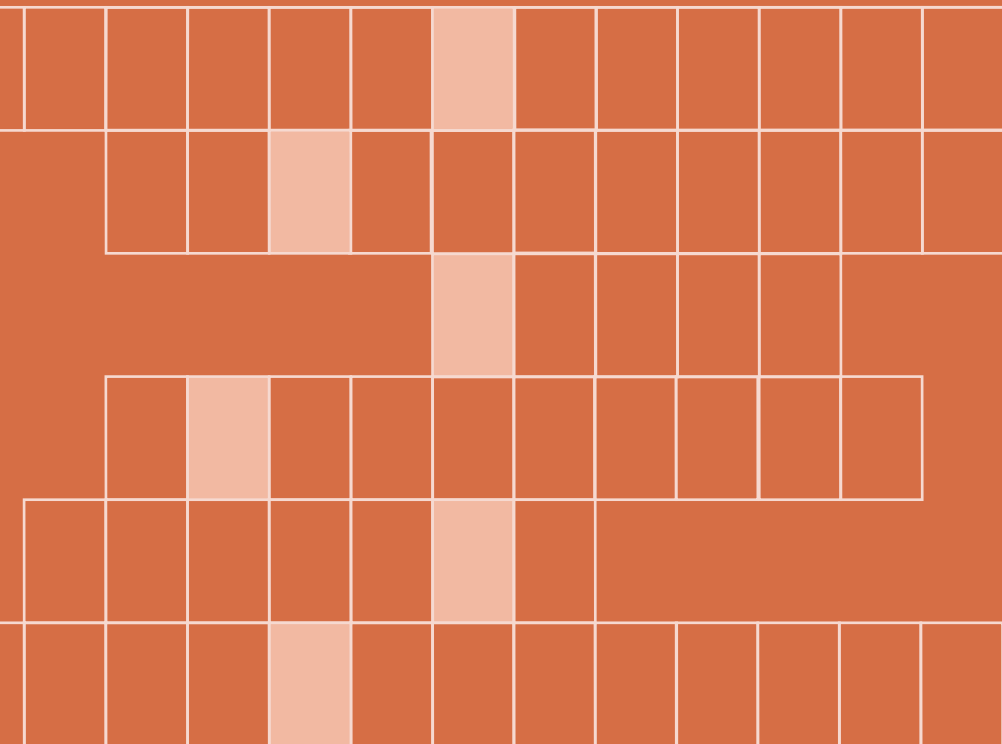


Postup:

1. Avokádo rozmačkejte vidličkou, rajčata a cibulku nakrájejte na malé kostičky.
2. Smíchejte všechny ingredience, přidejte limetkovou šťávu a osolte. Podávejte s tortillami nebo jako dip.

* a taky k ječnému snídani

Co bude k obědu/večeři*? aneb hlavní _____ kapitola.



1. Hygge jídlo, co vždycky zahřeje. _____ s rýží.
2. Věčnej beef jestli vevnitř nebo venku.
3. Je jich tolik, ale nikdy ne dost umytých.
4. S Májou se na tomhle jídle prostě neshodnete.
5. Je to vlastně taková slaná italská buchta.
6. Tohle zvíře není zajíc, ani není plyšové.

Lasagne

Ragú:

- 250 g mrkve
- 2 cibule
- 180 g řapíkatého celeru
- 700 ml passaty
- 1 kg mletého masa
- 425 g drcených rajčat

Bešamel:

- 120 g másla
- 80 g mouky
- 1 l mléka

Postup:

1. Na oleji orestujte cibuli, mrkev a celer, přidejte mleté maso a restujte, dokud nezhnědne.
2. Přidejte passatu a drcená rajčata, vařte na mírném ohni 30 minut.
3. Na bešamel: Na másle orestujte mouku, přilijte mléko a vařte, dokud nezhoustne.
4. V pekáči vrstvěte maso, bešamel, sýr a lasagne. Pečte při 180 °C asi 40 minut.

M

A

M

M

A

Ragú z divočáka

Ingredience:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 1 kg masa
- 3 bobkové listy
- 6 stroužků česneku
- 3 chilli papričky
- 1 skořice
- 5 hřebíčků
- 3 sušená rajčata
- oregano, bazalka, šalvěj, sůl, pepř
- 1 lžíce červeného vinného octa
- široké nudle
- strouhaný parmazán

M

I

A



Postup:

1. Na oleji orestujte cibuli, maso, přidejte koření, česnek, rajčata a dusíme do měkka.
2. Podávejte s širokými nudlemi a parmazánem.

Králík na plyšanku

Ingredience:

- naporcovaný králík
- 200 ml vody
- 50 ml oleje
- 1 lžička pepře a papriky
- 2 lžíce kečupu a hořčice
- 5 stroužků česneku
- 4 cibule
- mouka na zahustění

Postup:

1. Smíchejte vodu, olej, pepř, papriku, kečup, hořčici a utřený česnek.
2. Králíka vložte do marinády a nechte marinovat přes noc.
3. Cibuli nakrájejte, poduste na troše tuku, přidejte králíka a podlijte marinádou. Duste doměkka.
4. Na závěr zahustěte moukou rozmíchanou ve vodě.

Kuřecí paličky s pečenou rýží

Ingredience:

- 700 g kuřecích stehýnek (paliček)
- 1 menší pórek
- cca 7 žampionů
- 50 ml suchého bílého vína
- 200 ml smetany ke šlehání
- 400 ml kuřecího vývaru
- 200 g rýže
- olej, 1 lžíce másla
- sladká paprika, majoránka, sůl, pepř
- čerstvá petrželka

Postup:

1. Paličky osolte, opepřete a posypte paprikou a majoránkou. Opečte na oleji dozlatova, vyjměte.
2. Na stejné pánvi orestujte pórek a žampiony na másle, zalijte vínem, smetanou a vývarem.
3. Přidejte propláchnutou rýži, osolte a krátce povařte.
4. Vložte kuřecí paličky zpět, přikryjte a dejte do trouby na 180 °C na 20–25 minut.

Dýňové rizoto s pečeným česnekem a ricottou

Ingredience:

- ½ dýně Hokkaido
- 5 stroužků česneku
- 140 g ricotty
- 60 g smetany ke šlehání
- 200 g rýže Arborio
- 1 dcl suchého bílého vína
- 750 ml kuřecího nebo hovězího vývaru
- 50 g parmazánu
- 1 cibule
- sůl, pepř

Postup:

1. Dýni upečte s česnekem, rozmixujte s ricottou a smetanou.
2. Na oleji osmahněte cibuli, přidejte rýži a krátce restujte. Zalijte vínem a postupně přilévejte vývar, dokud rýže nezměkne.
3. Vmíchejte dýňové pyré, parmazán, osolte a opeřete.

Dýňové lasagne

Ingredience:

- 400 g žampionů
- 1 kg mletého kuřecího masa
- 2 cibule
- 500 g ricotty
- 3 mozzarely
- 50 g pecorina
- 400 g dýňového pyré
- pláty lasagní
- olej, česnek dle chuti

Postup:

1. Na oleji osmahněte cibuli, česnek a mleté kuřecí maso, přidejte žampiony a dochutěte.
2. Smíchejte ricottu s dýňovým pyré.
3. V pekáči vrstvěte maso, ricottovou směs, pláty lasagní a sýry (mozzarella, pecorino).
4. Pečte při 180 °C asi 40 minut.

Sladký papání

Tvarohové knedlíky

Ingredience:

- 50 g cukru
- 50 g másla
- 250 g měkkého tvarohu
- 1 vejce
- 200 g polohrubé mouky

Postup:

1. Utřete cukr s máslem, přidejte tvaroh, vejce a mouku. Vypracujte těsto.
2. Těsto rozválejte, nakrájejte na kousky ~~a plňte ovocem~~, uvářejte knedlíky.
3. Tvarohové knedlíky ~~plněné ovocem~~ vaříme ve vroucí vodě asi 5* minut. Podáváme s ~~cukrem, skořicí a přelité máslem~~ ovocem jogurtem nebo smetanou.

* podle velikosti

(vypálíme → roztáhneme → uvádíme ♥)

Jáhlový nákyp

Ingredience:

- 200 g jáhel
- 60 g cukru (cukr nedávám, kdo chce, dosladí si)
- mléko
- skořice mletá
- vanilkový cukr
- 3 vejce
- 1 bílý jogurt (velký)
- 1 zakysanou smetanu
- 1–5 jablek
- 1–2 banány
- (1 plechovka loupaných meruněk + sušené švestky, ostružiny - nebo nic víc)

Postup:

1. Jáhly uvařte v mléce se skořicí (cca 15–20 minut).
2. Žlutky utřete s cukrem, přidejte jogurt, smetanu, uvařené jáhly a nastrouhaná jablka.
3. Vmíchejte sníh z bílků. Polovinu směsi nalijte do pekáče, přidejte banány a ovoce, zalijte zbytkem směsi.
4. Pečte při 180 °C asi 40 minut.

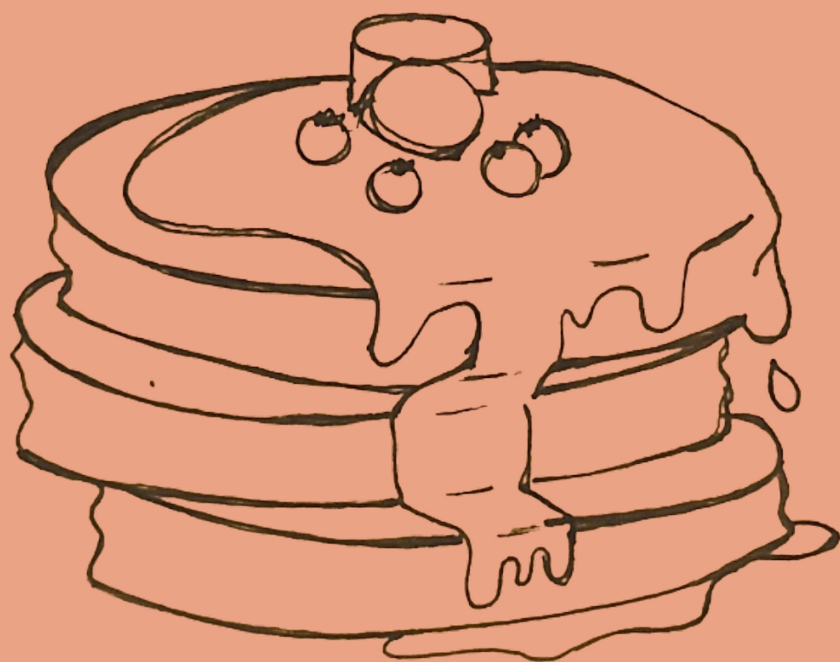
Lívanečky od Ivy Š.

Ingredience:

- 250 ml kefiru (nebo bílý jogurt s mlékem)
- 150 g polohrubé mouky
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 3 lžíce cukru
- 2 vejce (sníh z bílků)

Postup:

1. Smíchejte kefir, mouku, prášek do pečiva, cukr a žloutky.
2. Opatrně vmíchejte tuhý sníh z bílků.
3. Smažte malé lívanečky na rozpálené pánvi. (Nebo se taky dají udělat jako wafle.)





Slav





Time



Perníčky vánoční (od Klárky)

Ingredience:

- 650 g hladké mouky
- 250 g cukru moučka
- 2 vejce
- 2 žloutky
- 2 lžičky koření do perníku
- 2 lžičky jedlé sody
- 50 g másla
- 100 g medu

Postup:

1. Vyšlehejte změkklé máslo s cukrem, vejci, žloutky a medem.
2. Pomalu vmíchejte sypké ingredience. Vypracujte hladké těsto.
3. Těsto nechte týden odpočinout.
4. Rozválejte na tenko, vykrajujte tvary a pečte při 170 °C asi 10 minut. Po up-
ečení potřete bílkem pro lesklý povrch.

Linecké

Ingredience:

- 400 g hladké mouky
- 120 g cukru
- 250 g másla
- 2 žloutky

Postup:

1. Smíchejte mouku, cukr, máslo a žloutky a vypracujte hladké těsto.
2. Nechte těsto odpočinout v lednici alespoň 1 hodinu.
3. Těsto vyválejte na plát, vykrajujte tvary a pečte při 160–170 °C asi 8–10 minut.

Medové řezy

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 50 g másla
- 5 lžic mléka
- 2 lžice medu
- ½ lžičky sody
- 2 vejce

Krém:

- 250 g másla
- 150 g cukru
- vanilkový pudink (dle návodu)
- marmeláda

Ganache:

- 200 g smetany na šlehání
- 200 g čokolády na vaření

Postup:

1. Vše zahřejeme na vodní lázni, mícháme, mícháme. Nalejeme do mouky, uděláme těsto.
2. Vyválíme 4 placky a upečeme.
3. Namažte marmeládou a krémem, nechte odležet. Ohřejeme smetanu a dáme na čokoládu, nakonec jí nalijeme na vrch.
4. Nakrájejte na řezy. *ale jenom až to bude stuhlé*



Kakaové crinkles

Ingredience:

- 50 g holandského kakaa
- 120 g hladké mouky
- 175 g krupicového cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- 60 ml rostlinného oleje
- 1/4 lžičky soli
- 2 vejce
- krupicový a moučkový cukr na obalování
- 1 lžička vanilkového extraktu

Postup:

1. V míse prošlehejte kakao, cukr a olej, dokud se směs dobře nespojí (cukr se zatím úplně nerozpustí). Přidejte vanilkový extrakt a po jednom zašlehejte i vejce pokojové teploty. Šlehejte, dokud směs nebude hladká a lesklá.
2. Promíchejte metličkou prosátou mouku, prášek do pečiva a sůl a poté je vmíchejte k tekuté směsi. Nemíchejte příliš dlouho, těsto by mělo být spíš tekutější, vláčné a lepivé. Těsto přikryjte a dejte do lednice pořádně vychladit minimálně na 4 hodiny, ale nejlépe přes noc, v lednici zpevní. Dobře vychlazené těsto je při přípravě crinkles klíčové, čas chlazení proto dodržte.
3. Předehřejte troubu na 175 °C. Z vychlazeného těsta odebírejte lžičkou malé kousky a tvořte kuličky o průměru cca 2,5 cm. Pokud se vám kuličky příliš lepí, zlehka je před tvarováním poválejte v krupicovém cukru.
4. Kuličky opravdu vydatně obalte ze všech stran v moučkovém cukru. Ukládejte je na plech vyložený papírem na pečení s velkými rozestupy, ideálně alespoň 5 cm, při pečení se výrazně roztečou do stran. Kuličky můžete v moučkovém cukru pro větší efekt obalit i dvakrát.
5. Pečte 10–12 minut, dokud okraje neztuhnou, ale střed je ještě vláčný. Raději je z trouby vyndejte o chvilku dříve, než se vám budou zdát dopečené, jenom tak zůstanou uvnitř vláčné.
6. Nechte je pár minut na plechu, poté přesuňte na mřížku. Crinkles při chladnutí trochu spadnou, nelekejte se. Uvnitř zůstanou měkké.

Včelí hnízda nebo-li vosí úly

Vnějšek:

- 210 g dětských piškotů
- 60 g másla
- 30 ml mléka
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžíce rumu

Vnitřek:

- 50 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 40 ml vaječného likéru

Postup:

1. Část piškotů (160 g) rozmixujte najemno. Smíchejte s máslem, mlékem, kakaem, cukrem a rumem. Těsto zabalte do fólie a dejte do lednice na 1 hodinu odpočinout.
2. Máslo vyšlehejte s cukrem do světlé pěny. Pak přimíchejte vaječný likér.
3. Z těsta vytvořte malou kuličku, kterou vtlačte do formičky na úly. Střed naplňte krémem.
4. Na spodek úlů poté nalepte zbylé piškoty (50 g). Uchovávejte v lednici.

Kéba Béka Vánoční Suši

Ingredience:

- 1 vaječ
- ±1 mrkev
- hladká mouka
- špetka soli

Postup:

1. Vajec rozmícháme, osolíme a vedle si nastrouháme na jemno mrkev
2. Mrkev se nějak pokusíme aspoň trochu vysušit
3. Přidáme mrkev do misky s vejcem, zamícháme
4. Přidáváme mouku dokud nedojdeme k požadovaný konzistenci. Stačí tuhá kaše
5. Z těsta na pekáč uděláme bobky
6. Pečeme do ztvrdnutí (teplota třeba 170)

Čokoládové cookies

Ingredience:

- 300 g hladké mouky
- 300 g třtinového cukru
- 175 g másla
- 175 g tmavé čokolády
- 150 g lískových oříšků
- 100 g bílé čokolády
- 2 vejce
- 1 vanilkový lusk
- ½ sáčku kypřicího prášku
- špetka soli

Postup:

1. Máslo utřete s cukrem a semínky z vanilkového lusu. Postupně přidejte vejce.
2. Vmíchejte nasekané čokolády, oříšky, mouku, prášek do pečiva a sůl.
3. Těsto tvarujte do placiček a pečte při 160 °C dokud nejsou hotové.

Velikonoční beránek od babičky Máji

Ingredience:

- 1 vejce (sníh z bílků)
- 40 g polohrubé mouky
- 40 g cukru
- 1 lžice vody
- špetka prášku do pečiva

Postup:

1. Utřete žloutky s cukrem a vodou, přidejte mouku a prášek do pečiva.
2. Vmíchejte sníh z bílků.
3. Nalijte do formy a pečte při 180 °C asi 30 minut.

Sváteční vánočka

Ingredience:

- 375 ml mléka
- 120 g cukru
- 40 g droždí
- 750 g polohrubé mouky
- 5 g prášku do pečiva
- sůl
- 180 g másla
- 3 žloutky
- citronová kůra
- 100 g rozinek
- 100 g mandlí
- 50 g citronátu
- tuk na potření plechu
- bílky na potření vánočky

Postup:

Z části vlažného mléka, cukru, droždí a mouky připravíme a necháme vykynout kvásek. Mouku prosejeme s práškem a solí do mísy. Máslo třeme se žloutky a cukrem do pěny, přidáme kvásek a citrónovou kůru a postupně zapracováváme mouku a další mléko. Zpracujeme tužší, ale vláčné těsto, které přesuneme na vál a rukama ještě vypracujeme. Dáme je asi na dvě až tři hodiny kynout, pak je převálíme, do těsta přidáme rozinky a polovinu oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí a na nudličky nakrájený citronát. Nemáme-li citronát, přidáme kousek kandovaného ovoce (meloun, hrušku apod.). Těsto dáme znovu kynout, pak je rozdělíme na devět dílů, ze kterých upleteme vánočku a dáme na pomastěný plech. Potřeme ji vejcem a zbylými bílky a posypeme mandlemi. V předehřáté troubě ji zvolna asi tři čtvrtě hodiny pečeme.

*Trouba se nejlépe musí dít na pomalu
a pak na rychle.*

Vánoční nádivka

Ingredience:

- 2 šalotky
- 3 červené cibule
- 20 g másla
- 128 g řapíkatého celeru
- 500 g uzeného masa
- 550 g jablek
- 260 g pečiva
- 4 vejce
- brusinky dle chuti

Postup:

1. Na másle osmahněte šalotky, cibuli a celer, přidejte nakrájené uzené maso a restujte.
2. V míse smíchejte nakrájené jablka, pečivo, vejce a brusinky. Přidejte orestovanou směs. A vmíchejte sníh z bílků.
3. Dejte do zapékací mísy a pečte při 180 °C asi 40 minut.

Tatínkův Bramborový salát

Ingredience:

- 4 kg brambor (vařené, bez slupky)
- 173 g cibule
- 235 g kyselých okurek
- 270 g hrášku
- 146 g mrkve
- 217 g celeru
- 3 balení salátové omáčky Hellmann's
- 100 g hořčice
- 87 ml citronové šťávy
- 6 vajec

Postup:

1. Brambory, vejce, okurky a cibuli nakrájejte na malé kousky.
2. Mrkev a celej nastrouhejte najemno. A přidejte k sobě s hráškem.
3. Smíchejte hořčici, citronovou šťávu a salátovou omáčku a vmíchejte do salátu.
4. Nechte alespoň přes noc a přes den odležet v lednici. *i když to bude těžký
vajčta se olouvají jako poslední,
jinak by se rozpadly*



← málo salátu



← pořád málo salátu

Mňam Sváči



Koláči

Tvarohový koláč s ovocem

Korpus:

- 3 vejce
- 50 g másla
- 150 g mouky
- 1 lžíce citronové šťávy

Náplň:

- 250 g tvarohu
- 190 g zakysané smetany
- 2 vejce
- 2 lžíce citronové šťávy
- ovoce dle chuti

Drobenka:

- běžná drobenka + mandlové plátky

Postup:

1. Připravte korpus: smíchejte všechny ingredience a předpečte při 180 °C na 10–15 minut.
2. Smíchejte náplň, nalijte na korpus, posypte ovocem a drobenkou.
3. Pečte dalších 15 minut, dokud není koláč zlatavý.

Italský drobenkový koláč

Ingredience:

- 200 g kukuřičné mouky
- 200 g hladké pšeničné mouky
- 200 g mandlí (nasekané)
- 200 g cukru
- 200 g másla
- 1 žloutek

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience do drobenky.
2. Drobenku rovnoměrně nasypete na plech a lehce umačkejte.
3. Pečte při 180 °C asi 35 minut dozlatova.

Jablečný dort (nepečený)

Ingredience:

- 500 g nastrouhaných jablek
- 250 ml vody
- 1 vanilkový cukr
- cukr podle chuti
- sekané ořechy
- piškoty
- vanilkový pudink

Postup:

1. Jablka poduste s cukrem, vanilkovým cukrem a vodou.
2. Vmíchejte pudink rozmíchaný ve vodě a povařte 2 minuty.
3. Do dortové formy vrstvěte piškoty a jablečnou směs. Nechte ztuhnout v lednici do druhého dne.

Nepečený dort piškotový

Ingredience:

- 4 kysané smetany
- 2 lžíce cukru
- 2 lžíce rumu (nebo šťávy)
- 2 balíčky piškotů
- nasekané oříšky

Postup:

1. Smíchejte kysanou smetanu s cukrem a rumem nebo šťávou.
2. Do formy vrstvěte piškoty, smetanovou směs a oříšky.
3. Nechte ztuhnout v lednici minimálně 4 hodiny.

Rafaello dort

Korpus:

- 190 g hladké mouky
- 75 g mandlové mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- ¾ lžičky soli
- 170 g másla (pokojoyá teplota)
- 300 g cukru krystal
- 3 vejce
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 kapky mandlového extraktu
- 180 ml mléka

Krém:

- 750 g mascarpone
- 300 g bílé čokolády
- 400 ml kokosového mléka

Postup:

1. Na krém zahřejte kokosové mléko a přelijte přes bílou čokoládu. Nechte vychladnout a vyšlehejte s mascarpone.
2. Na korpus vyšlehejte máslo s cukrem, postupně přidejte vejce, extrakty a střídavě mouku s práškem do pečiva a mléko.
3. Těsto nalijte do formy a pečte při 170 °C asi 30 minut. Promažte krémem a ozdobte kokosem.

Sangria dort

Piškotový korpus:

- 6 velkých vajec
- 150–200 g cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 125 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva

Šlehačnový korpus:

- 150 g malin
- 30–50 g cukru
- 227 g smetanového sýra nebo mascarpone
- 175 g bílé čokolády (rozpuštěné)
- 1 lžička vanilkového extraktu
- špetka soli
- 473 ml smetany ke šlehání
- 90–100 g moučkového cukru

Postup:

1. Smíchejte mokré a suché ingredience dohromady a pečte při 180 °C asi 19–20 minut.
2. Maliny svařte s cukrem, propasírujte a nechte vychladnout.
3. Šlehačku vyšlehejte s moučkovým cukrem.
4. V jiné míse vyšlehejte mascarpone, rozpuštěnou čokoládu, vanilkový extrakt a sůl.
5. Smíchejte obě směsi dohromady.
6. Smíchejte sangriové víno s ovocem a bobulovinami.





Čokoládovej čízovej dort

Korpus:

- 300 g sušenek (lotusky)
- 150 g másla

Náplň:

- 400 g bílé čokolády
- 300 g čerstvého sýra (gervais)
- 250 g mascarpone
- 300 g smetany ke šlehání

Postup:

1. Rozdrťte sušenky a smíchejte s rozpuštěným máslem. Vytvořte základ pro korpus.
2. Rozpusťte bílou čokoládu, smíchejte s gervais, mascarpone a smetanou.
3. Nalijte na připravený korpus a nechte v lednici minimálně 4 hodiny.

Cuketový dort s limetkovou polevou

Dort:

- 250 g cukety
- 2 velká vejce
- 125 g másla
- 150 g cukru
- 225 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička sody
- ¼ lžičky soli
- kůra z citronu nebo limetky

Poleva:

- 100 g gervais
- 3 lžíce moučkového cukru
- 1 limetka

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience na dort, nalijte do formy a pečte při 180 °C asi 30 minut.
2. Po upečení nechte vychladnout, pak připravte polevu z gervais, cukru a limetkové šťávy.
3. Polevou potřete vychladlý dort.

Takhle ne!



Takhle jo!

Tvarohová vidhovka

Ingredience:

- 250 g polohrubé mouky
- 150 g cukru
- 120 g másla
- 250 g měkkého tvarohu
- prášek do pečiva
- trochu mléka
- 3 vejce (sníh z bílků)

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience, přidejte sníh z bílků a nalijte těsto na plech.
2. Přidejte hodně ovoce, který máte rádi a chcete dát na buchtu.
3. Pečte při 180 °C asi 25–30 minut.

Banánový chleba

Ingredience:

- 200 g cukru
- 2 vajíčka
- 250 g hladké mouky
- 200 g rozmačkaných banánů
- 140 g másla
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička sody
- skořice, zázvor, muškátový oříšek
- čokoláda, oříšky

Postup:

1. Smíchejte cukr, vejce, máslo a banány. Přidejte mouku, prášek do pečiva, sodu a koření.
2. Vmíchejte čokoládu a oříšky.
3. Těsto nalijte do formy a pečte při 180 °C asi 50 minut.

Štrúdl z jogurtového těsta

Těsto:

- 300–350 g hladké mouky
- špetka soli
- 1 vejce
- 150 g tučného jogurtu
- ½ másla
- moučkový cukr na posypání

Náplň:

- 6–8 jablek
- 1 lžíce skořice
- piškoty (rozdrcené)
- rozpuštěné máslo na potření

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience na těsto a nechte 1–2 hodiny odpočívat v lednici.
2. Těsto vyválejte na 2 mm silné obdélníky, naplňte náplní a srolujte.
3. Pečte při 180 °C asi 25–30 minut, dokud nezíská zlatavou barvu.
4. Po upečení pocukrujte.

Dýňová bábovka

Ingredience:

- 300 g celozrnné hladké mouky
- 2 vejce
- 128 ml oleje
- 400 g dýňového pyré
- 250 g třtinového cukru

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience na těsto.
2. Nalijte do vymazané formy a pečte při 180 °C asi 45 minut, nebo dokud nebude těsto propečené.

Řezy s náplní

Těsto:

- 2 vejce
- 1 sklenička polohrubé mouky
- ½ skleničky cukru
- ½ skleničky vlažného mléka
- ½ skleničky oleje
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce kakaa

Náplň:

- 1 tvaroh
- 2 zakysané smetany
- cukr
- vanilka

Pomazánka (poleva):

- 140 g másla
- 3 polévkové lžíce kakaa

Postup:

1. Smíchejte ingredience na těsto a upečte na plechu.
2. Vymíchejte náplň a naneste na upečený korpus.
3. Připravte polevu a namažte na vrch. Nechte vychladnout.

Dýňová bábovka

Ingredience:

- 3–4 vejce (sníh z bílků)
- 160 g másla
- 250 g cukru
- 500 g tvarohu
- špetka soli
- 200 g dětské krupičky
- 1 prášek do pečiva
- kůra z ½ citronu

Postup:

1. Máslo utřete s cukrem, přidejte tvaroh, krupičku, prášek do pečiva, citronovou kůru a sůl.
2. Vmíchejte sníh z bílků.
3. Těsto vlijte do vymazané formy a pečte při 180 °C asi 45 minut.

Mramorová bábovka

Ingredience:

- 170 g másla
- 300 g cukru
- 4 vejce
- 350 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 6–7 lžic mléka
- 1 vanilkový cukr
- ½ citronu
- 20 g kakaa nebo čokolády

Postup:

1. Máslo utřete s cukrem, přidejte žloutky, mouku s práškem do pečiva, mléko a vanilkový cukr.
2. Vmíchejte tuhý sníh z bílků. Těsto rozdělte na dvě části, do jedné vmíchejte kakao nebo čokoládu.
3. Obě těsta střídavě lijte do vymazané formy. Pečte při 180 °C asi 45 minut.

Vidhovka

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 150 g cukru
- 120 g tuku
- prášek do pečiva
- 3 vejce
- 3 lžíce mléka

Postup:

1. Smíchejte ingredience, nalijte na plech a posypte ovocem.
2. Pečte při 180 °C asi 25–30 minut.

Perník

Ingredience:

- 500 ml mléka
- 10 lžic oleje
- 2 lžíce medu
- 2 vejce
- 200 g cukru
- 500 g polohrubé mouky
- kypřicí prášek do perníku

Postup:

1. Smíchejte všechny ingredience a nalijte na plech.
2. Pečte při 150–160 °C asi 45–55 minut.

Hrnková s čokoládou

Ingredience:

- 2 vejce
- 1 hrnek cukru
- 7 lžic vody
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 šlehačka
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžíce oleje
- nastrouhanou čokoládu

Postup:

1. Smíchejte vejce, cukr a vodu. Postupně přidejte mouku, šlehačku, prášek do pečiva, olej a čokoládu.
2. Nalijte těsto na vymazaný plech.
3. Pečte při 180 °C asi 30 minut. Po upečení promažte krémem nebo marmeládou.



**“Bye, bye, bye...
Bye, bye!”**

- NSYNC, 2000

„Některé postupy jsou dosti strohé, avšak dle
mého odborného zkoumání jde o umělecký
prostředek elipsu. Mistrovské dílo.“

- řadový zaměstnanec Ústavu pro jazyk český

„Zelí podle Alice se stal díky této knize naprosto
kultovním vegetariánským receptem.“

- Luboš Zajíček, editor časopisu Mrkev-mrkev

„Mňau... mňau, hello – mňau mňau“

- Pepanec

