

Jablkové škebličky

1 porce 100 g

Suroviny – na deset porcí	Množství
Listové těsto	400 g
Mouka na vyválení	40 g
Jablka	1 kg
Cukr	100 g
Skořice	2 g
Vejce na potřetí	2 ks
Cukr moučka	200 g
Vanilkový cukr	2 ks

- Nastrouháme jablka, smícháme s cukrem a skořicí.
- Z listového těsta vyválíme plát, vykrajujeme pomocí formičky kolečka, plníme jablečnou směsí a pomocí formičky uzavřeme.
- Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na pečícím papíře do zlatova.
- Po upečení obalíme v cukru.

Poznámky:

- Můžeme vykrajovat různé tvary, nebo z těsta udělat malé štrůdlíky do ruky
- Lze použít i pro slanou variantu, poté plníme slanými náplněmi (sýr, šunka)



Pokud nám zbude náplň, můžeme dát doprostřed talíře.



Masové kuličky, hustá rajčatová omáčka, kynutý knedlík



1 porce: 100 g masa, 150 g omáčky, 160 g knedlíků

Suroviny – na deset porcí	Množství
Mleté maso	1 kg
Vejce	4 ks
Mléko	1 l
Rohlík	4 ks
Sůl, pepř, bobkový list, nové koření,	2 g každého
Cibule	200 g
Strouhanka	dle potřeby
Olej	na smažení
Rajčatový protlak	150 g
Olej	100 ml
Cibule	100 g
Kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer)	200 g
Vývar	1500 ml
Cukr	90 g
Hladká mouka	100 g
Hrubá mouka	1400 g
Vejce	2 ks
Mléko	500 ml
Droždí	30 g
Rohlík	2 ks
Sůl	20 g
- Suroviny (mleté maso, vejce, rohlík v mléce, cibule, koření, strouhanka) zpracujeme do hmoty, ze které tvoříme masové kuličky, které opékáme na dostatečném množství oleje, necháme okapat a udržujeme v teple. - Na tuku osmahneme cibuli a očištěnou zeleninu, přidáme koření, přisypeme mouku a uděláme světlou zasmažku. Do zasmažky přimícháme rajčatový protlak, zalijeme vývarem a provaříme. Prošleháme a provaříme, dochutíme solí, octem, cukrem a provaříme. - Vypracujeme kvásek na knedlíky a necháme vzejít. - Mouka, vejce, sůl, nakrájené rohlíky + kvásek, těsto necháme vykynout, vytvoříme knedlíky, které uvaříme obvyklým způsobem.	
Poznámky: - Pro vegetariány nahradíme mleté maso masem sójovým nebo rybím. - Můžeme podávat pouze masové kuličky s chlebem a hořčicí, nebo se zeleninou.	





Palačinkový šneci

Suroviny – na deset porcí	Množství	
	Moučník 1 porce 1 ks 110 g	Hlavní chod 1 porce 4 ks 280 g
Mléko	400 ml	1,5 l
Vejce	2 ks	6 ks
Polohrubá mouka	400 g	750 g
Cukr vanilkový	1 ks	3 ks
Marmeláda nebo povidla	150 g	500 g
Olej na smažení	20 ml	80ml
Moučkový cukr	na posypání	
• Všechny suroviny spojíme v hladké těstíčko a necháme 10 minut odpočinout. • Smažíme tenké palačinky. • Potřeme marmeládou a smotáme, překrojíme na poloviny. • Cukrujeme.		
Poznámky:		
• Pomocí tvořítek můžeme smažit různé tvary • Zdobíme šlehačkou, tvarohem, zakysanou smetanou		



Paštikové kuličky obalené v osmažené strouhance



1 porce 70 g

Suroviny – na deset porcí	Množství
paštika	600 g
máslo	100 g
Zelené bylinky (pažitka, petrželka)	3 g
Strouhanka	300 g
• Paštiku vyšleháme s nasekanými bylinkami, tvoříme kuličky, které obalíme v osmažené strouhance. • Podáváme s kousky pečiva jako svačinku.	
Poznámky: • Kuličky lze podle chuti obalit ve strouhaných oříšcích. • Můžeme použít jako součást studených mís.	



Skořicové lívanečky

1 porce 125 g, 3–4 ks podle velikosti

Suroviny – na deset porcí	Množství
Mléko	1,5 l
Vejce	3 ks
Polohrubá mouka	1,25 kg
Droždí	50 g
Cukr krupice	100 g
Olej na smažení	300 g
Moučkový cukr a skořice	150g + 2 ks
Marmeláda	150 g

- Všechny suroviny spojíme v hladké těstíčko a necháme 10 minut odpočinout.
- Na lívanečníku smažíme lívanečky.
- Potřeme marmeládou a slepíme k sobě.
- Obalujeme v cukru se skořicí.

Poznámky:

- Pomocí tvarovaných vykrajovátek můžeme tvořit tvary a smažit na pánvi.
- Zdobíme dle fantazie a chuťových preferencí.



Smažené koblížky



Suroviny – na deset porcí	Množství	
	Moučník 1 porce 3 ks 125 g	Hlavní chod 1 porce 6-8 ks 250 g
Droždí	25 g	70 g
Cukr	70 g	200 g
Máslo	70 g	200 g
Mléko	0,2 l	0,6 l
Hrubá mouka	300 g	1 kg
Žloutky	2 ks	6 ks
Citronová kůra, sůl, rum	podle chuti	
Uvařené brambory, nastrouhané najemno	100 g	300 g
Džem	100 g	300 g
Olej	na smažení	
• Z mléka, cukru, droždí a mouky uděláme kvásek, který necháme v teple vzejít. • Nastrouhané brambory smícháme s moukou, žloutky, máslem, citronovou kůrou, solí a rumem. • Vmícháme kvásek a vymícháme těsto, necháme kynout. • Lžičkou tvoříme kuličky, které smažíme v dostatečném množství oleje, na ubrousku necháme vsáknout přebytečný olej. • Cukrujeme. • Džem dáme do misky a koblížky v něm namáčíme.		
Poznámky:		
• Můžeme tvořit vdolky a zdobit povídky a šlehaným tvarohem.		



Zeleninový krém

1 porce 0,22 l

Suroviny – na deset porcí	Množství
Celer, mrkev, hrášek, květák...	250 g
Sůl, pepř	2 g
smetana	250 ml
Petrželová nať	na zdobení
• Zeleninu uvaříme ve vodě se solí do měkka. • Rozmixujeme, dochutíme smetanou, solí a pepřem. • Nasekáme plocholistou petrželku a krém s ní posypeme.	
Poznámky: • Můžeme použít jakoukoli zeleninu.	

