

15. 3. 2016

Ingredience: knedlík, pravá svíčkové maso, smetana, kořenová zelenina, pepř, sůl, bobkový list, nové koření, šlehačka, brusinky, citron

Postup: vezmeme ingredience a postupným zpracováním uvaříme svíčkovou. Podáváme s knedlíkem.

\*\*\*\*\*

Steak z krkovičky se šťouchanými brambory a restované fazolky

Vezmu kus masa, rozpálíme pánev, maso opepříme z obou stran, 3 minutky pečeme, pak osolíme, pak na 1 minutku do trouby. Šťouchané brambory: uvaříme brambory, orestujeme cibulku + čerstvou nakrájenou cibulku, a 1 dl teplého mléka, celé smícháme a naštoučáme. Fazolky: rozpálíme olivový olej, dám slaninku, pak přidáme fazole a orestujeme, až jsou pěkně křupavé.

\*

Dýňová polévka: autor: Koloušek, režisér: scénář:

Osmahneme cibulku na olivovém oleji, nakrájíme dýni na kostičky a dáme do hrnce s cibulkou, která je osmažená do zlatova. Do hrnce přidáme vývar, který jsme si uvařili den předem. Vaříme... asi hodinu. Potom rozmixujeme (přepasírujeme), postupně dochutíme: např. chili, pepř nebo kari, ještě. Na pánvičce osmažíme dýňová semínka, kterými polévku posypeme. Nahoru přidáme smetanu.

\*\*\*

Připravíme si těsto, mouka, vajíčka, voda, droždí. Necháme kynout. Připravíme si rajčatový protlak, cibuli, maso, mozzarella, bazalka, houby, šunka, sýr, a olivy.

Postup: těsto máme připravené, rozválíme na plechu, potřeme rajčatovým protlakem, rovnoměrně rozmístíme ingredience na pizzu, dle chutě. Do předehřáté trouby na 200°C vložíme na 15 min pizzu.

-----

Masová směs ala kung pao s rýží

Ingredience: mrkev, cuketa, celer, pórek, **CIBULE!!!** Bambusové výkonky, koření, sůl pepř, kari, grilovací koření, olej, sójová omáčka

Postup: nakrájíme kuřecí prsa na nudličky, smícháme je s kořením a olejem, necháme na ložit dle času. Dáme vařit jasmínovou rýži 7 min, osmažíme cibuli s cuketou a masem a na druhé pánvi doděláme zbytek zeleniny - podusíme na mírném ohni. Přidáme osmažené maso k zelenině, pomícháme, a po 15-20 min servírujeme s rýží na kopečky. Nejlépe se hodí bíle suché víno.

\*\*\*\*\*

Surovin:

rajčatové pyré 250 g, lazaně 500 g, máslo 30 g, 2 polévkové lžice hladké mouky, 200 ml mléka, špetka soli, muškátový oříšek, 400 g mletého vepřového masa, oregano, 1 cibule, sýr

Postup: vepřové maso osmažíme na 15 g másla, s cibulkou, osolíme, když bude maso hotové, přidáme pyré, směs mícháme asi 5 in na pánvi, vymažeme zapékací mísu máslem, naskládáme první vrstvu těstovin, dáme směs na to a pořád střídáme vrstvy, nakonec připravíme bešamel-nejdřív

máslo, smícháme s moukou, nakonec vmícháme mléko a ještě sýr. Navrstvené lasagne zalijeme bešamelem a posypeme nastrohaným sýrem.

Pečeme na 180°C, 50 min

\*\*\*\*\*

Kuřecí maso s ananasem a zakysanou smetanou:

200 g kuřecích prs nakrájíme na kostičky, osmahneme na pánvi, dokud nezlatoví, následně přidáme + - 50 g ananasu na kostičky z konzervy, promícháme, přidáme 1 malou zakysanou smetanu (150 g), celé promícháme, nevaříme, promícháme, následně podáváme s rýží

\*\*\*\*\*

Palačinky

1 l mléka, 2 vejce, půl kila hladké mouky, špetka soli, vanilkový cukr a 3 polévkové lžíce cukru krystal. Slunečnicový olej. Mléko nalijeme do mísy, přidáme vejce, sůl, cukr a mouku a důkladně promícháme, Na rozehřátou pánev nalijeme olej, a jednu malou naběračku těsta. Smažíme z obou stran do zlatova.