

RECEPTY Z DÁMSKÉHO KLUBU – 16. 4. 2011

ŠŤOVÍKOVÁ POLÉVKA

Suroviny:

1x sklenice šťovíku

2-3x brambory

2-3x vejce

1x kysaná smetana

1x cibule

Kopr

Kmín

Petržel

Sůl



Postup:

Nejprve si uvaříme vejce na tvrdo. Do vroucí vody nebo vývaru dáme nakrájené brambory. Po několika minutách (5-10 minut) přidáme cibuli a mrkev (může být předem usmažená), šťovík (čerstvý nebo konzervovaný) a nakrájená vejce. Do vroucí polévky můžeme, ale nemusíme, za stálého míchání přidat bílky vajec. Koření přidáváme podle chuti. Na polévku do talíře přidáváme kopr, petržel a zakysanou smetanu.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!

RECEPTY Z DÁMSKÉHO KLUBU – 16. 4. 2011

SLEĎ POD KOŽEŠINOU

Suroviny:

- 6x velké brambory
- 2x mrkev
- 5x vejce
- 1 sklenice majonézy
- 1x cibule
- 2x sled'
- 1x červená řepa
- Sůl pepř



Postup:

Potřebné suroviny – brambory, červenou řepu, vejce, mrkev a petržel uvaříme a nakrájíme na kostičky. Na talíř pomazaný majonézou skládáme postupně vrstvy na sebe tak, aby se všechny suroviny prostřídaly. Vrstvy promazáváme majonézou, aby vše drželo pohromadě. Jednotlivé vrstvy – brambory, sled', cibule, majonéza, mrkve, vejce...opakujeme několikrát. „Kožešinu“ vytvoříme pomocí červené řepy, kterou pokryjeme celý salát. Salát můžeme ještě ozdobit čerstvými bylinkami a hráškem. Salát můžeme podávat ihned, ale pro jeho lepší vychutnání ho můžeme dát přes noc do lednice vychladit.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!

RECEPTY Z DÁMSKÉHO KLUBU – 16. 4. 2011

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Suroviny:

25 dg cukr krystal

1,2 dcl olej

1,2 dcl mléko

1x prášek do pečiva

1x vanilkový cukr

5x vejce

32 dg polohrubá mouka



Postup:

Vejce (celá), cukr krystal a vanilkový cukr ušleháme, tak aby se všechny cukr pěkně rozpustil. Pak střídavě po menším množství přidáváme olej a mléko nebo můžeme dát místo mléka a oleje jednu šlehačku. Nakonec přidáváme po částech mouku, ve které jsme nejprve rozmíchali prášek do pečiva. Vše umícháme do hladka a nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 stupňů cca 45 min. Že je beránek upečený můžeme zjistit tak, že do něj zapíchneme dřevěnou špejli a pokud se těsto na špejli nepřichytí, máme hotovo :o). Beránkovi sluší mašle kolem krku a jako oči můžeme použít např. rozinky. Přeji dobrou chuť!!!

PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!

RECEPTY Z DÁMSKÉHO KLUBU – 16. 4. 2011

RAJSKÁ OMÁČKA

Suroviny:

3x cibule

Olej

Cukr

Citrón

Bobkový list

Pepř

Nové koření

Jíška x bešamel

Vývar z masa

2-3x rajský protlak



Postup:

V hrnci rozpálíme olej a přidáme nakrájenou cibuli, kterou opečeme do zlatova. Přidáme rajský protlak a vývar z masa (maso vaříme zvlášť – i do tohoto vývaru můžeme přidat koření). Do omáčky přidáme bobkový list, nové koření a pepř, podle chuti také citrón a cukr. Uvařenou omáčku zahustíme jíškou nebo bešamelem a přelijeme přes sítko. Podáváme s hovězím masem, masovými koulemi nebo plněnými paprikami s houskovým knedlíkem či těstovinami.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!

RECEPTY Z DÁMSKÉHO KLUBU – 16. 4. 2011

HOUSKOVÝ KNEDLÍK

Suroviny:

Sůl

2x houska

150 ml mléko

15 g droždí

1x vajíčko

400 g hrubá mouka



Postup:

Do mísy nasypeme hrubou mouku. Vytvoříme si důlek, do kterého přidáme rozdrobené droždí a zalijeme trochou vlažného mléka. Kvásek necháme vzkynout a přidáme zbytek mléka s rozkvedlaným vejcem a špetkou soli. Při vypracování těsta přidáme na kostičky nakrájené tužší housky. Na vále vyválíme knedlíky a necháme je ještě krátce odpočinout. Poté je vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 20 minut. V polovině varu knedlíky otočíme. Hotové knedlíky vyjmeme z vody a můžeme podávat s různými omáčkami a druhy masa.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ !!