



kuchařka k mixéru **mixSy**[®]

KUCHAŘKA K MIXÉRU

mixSy®

ÚVOD

Vážení spotřebitelé a zákazníci,

dostává se Vám do rukou kuchyňský pomocník nové generace, který se vyznačuje vysokým výkonem (10 až 15 tis. otáček za minutu). Tento údaj sám o sobě vypovídá, že je určen pro velmi rychlé úpravy a zpracování nejrůznějších pokrmů.

Je vítaným pomocníkem pro ty, kteří tráví neradi mnoho času při technologii zpracování surovin a mají rádi domácí stravu, stejným dílem i pro ty, kteří právě naopak velmi rádi připravují různé kulinářské speciality, rovněž pro rodiny s malými dětmi a stejně tak i pro rodiny s přestárlými nemohoucími osobami.

Během několika minut si můžete tímto mixérem připravit jídla vhodná a „šitá přímo na míru“ pro osoby, které musí dodržovat nejrůznější stravovací diety – jen pro příklad – diabetickou, bezlepkovou, při vysokých hladinách krevního cholesterolu, vysokém krevním tlaku, potížích s nadváhou, onemocněních ledvin a podobně.

Abyste byli se zakoupeným výrobkem plně spokojeni, je nutné pročíst si důkladně návod na jeho použití. V mnoha případech budete při šlehání a postupném přidávání surovin postupovat zcela odlišně, než jste byli doposud zvyklí. Proto doporučujeme, abyste si pozorně přečetli a dodržovali uvedený pracovní postup. V krátké době si oblíbíte možnosti zjednodušování pracovních technologií, úsporu nádob při zhotovení finálního pokrmu, ale hlavně obrovskou úsporu času. Abyste byli od prvopočátku při práci s tímto tyčovým mixérem úspěšní, dovolujeme si Vám nabídnout pro inspiraci několik receptů na pomazánky, krémy, koktejly, zmrzliny, ledové nápoje, teplé pokrmy, kynutá a třená těsta i sladká pokušení.

Mléčné nápoje

Základem je mléko s různým obsahem tuku podle vlastního uvážení a stravovacích návyků – nejlépe nízkotučné. Můžeme použít také podmáslí, kefíry, kysaná mléka (biokys apod.). Jako další suroviny můžeme použít tvaroh, jogurt, krémovou smetanu, uvařený pudink, ovoce (třešně, višně apod. bez pecek) čerstvé nebo kompotované, mražené celé nebo ovocnou dřev, zmrzlinu, ovesné, pšeničné, ječné nebo sojové vločky, jemně mletou kokosovou moučku, Granko, ovocné šťávy, džemy, ořechy, mandle atd.

Jahodový koktejl

- 250 ml nízkotučného mléka (vychlazené)
- 1 navršená lžice mražených jahod • 1 lžička vanilkového cukru, cukr nebo DIA sladidlo

Do úzké nádoby nalijeme podchlazené mléko, přidáme ostatní složky, nasadíme nožovou hlavou a rozmixujeme. Vytvoří se bohatá pěna.

Broskvový koktejl

- 30 g broskvového kompotu • 3 dcl mléka
- 40 g mletého cukru • 1 vejce • rozdrčený led

Broskvový kompot, mléko, cukr a vejce asi 2 minuty mixujeme. Led rozdělíme do 4 pohárů a zalijeme rozmixovanou směsí.

Ovocný koktejl

- 2 lžice čerstvého ovoce • ¼ l mléka • 1 lžice medu

Vše rozmixujeme. Podáváme vychlazené.

Mléčná ovocná tříst'

- 1 bílý jogurt • ovoce – jahody, banány, ananas (lze nahradit ovocným jogurtem)
- 4 lžice cukru • 1 žloutek • několik kostek ledu • šlehačka nebo Tatra mléko

Jogurt, ovoce, cukr a žloutek postupně ušleháme, led rozdrtíme. Nakonec zašleháme ušlehanou šlehačku či Tatra mléko.

Další koktejly

Následující kombinace surovin promícháme vždy stejným způsobem, a to v úzké nádobě nožovou hlavou.

- 1. základ = 250 ml podmáslí, 2 lžice ovocného Granka, 1 lžička vanilkového cukru**
- 2. základ, ovesné vločky s kokosem (2:1) rozmixované v procesorovém mlýnku, sezónní nebo kompotované ovoce.**
- 3. základ, džem**
- 4. základ, ovocný sirup, citrónová šťáva**
- 5. základ, 2 kopečky domácí ovocné zmrzliny nebo ovocné dřev**
- 6. základ, ananas, cukr**
- 7. základ, čerstvé ovoce, cukr**

Do každého nápoje můžeme navíc přišlehat tvaroh pro zahuštění, jogurt, pudink, popř. můžeme sladit medem.

Chlazené nápoje

V nádobách na led necháme v mrazničce zmrznout čistou vodu, vodu s přísadou sirupů různých chutí a barev a různobarevné džusy. Ledovou tříšť vytvoříme z ledových kostek jejich rozmixováním. Na větší množství ledu použijeme větší nádobu s úzkým hrdlem (ideální je TecSy nádoba vakuového systému VacSy naší firmy) a na mixér nasadíme sekací nůž. Při nalévání nápojů dodržujeme pravidlo, které říká, že začínáme nejhustším a končíme nejřidším nápojem.

Ledová minerálka I

Do vysoké sklenice vrstvíme různobarevnou ledovou tříšť, zalijeme minerálkou a podáváme s brčkem.

Ledová minerálka II

Do vysoké sklenice dáme čistou ledovou tříšť a po stěně sklenice nalijeme po tyčince nebo po lžici její vypouklou částí nahore 2 až 3 různobarevné sirupy, od každého asi 1 polévkovou lžici. Vzniknou barevné vrstvy. Sklenici dolijeme minerálkou.

Americká limonáda

Na dno vysoké sklenice dáme různé druhy kompotového nebo čerstvého ovoce, navrstíme ledovou tříšť a zalijeme minerálkou.

Alko I

Do vysoké sklenice dáme čistou ledovou tříšť, po stěně sklenice nalijeme 0,5 dcl Fernetu a opět po stěně sklenice dolijeme tonikem.

Alko II

Do vysoké sklenice dáme čistou ledovou tříšť, po stěně sklenice nalijeme 0,2 dcl grítky, 0,2 dcl vodky, 0,5 dcl pomerančového džusu a dolijeme vínem (může být i Vermut) nebo minerálka.

Alko III

Do vysoké sklenice dáme vrstvy ledové tříště různých barev a zalijeme perlivým vínem.

Alko IV

Do vysoké sklenice dáme vrstvy ledové tříště různých barev, po stěně nalijeme 0,5 dcl vodky a dolijeme perlivým vínem, popř. minerálkou.

Alko V

Do vysoké sklenice dáme čistou ledovou tříšť, po stěně nalijeme 0,5 dcl rumu a dolijeme Coca-Colou.

Likéry

Chlupatá vodka

- kompotované meruňky • ledová tříšť
- broskvová vodka

Meruňky důkladně rozmixujeme a smícháme s ledovou tříští. Tuto směs opatrně vlijeme do vyšších sklenic a dle chuti či potřeby doléváme broskvovou vodkou. Nápoj je velmi jemné chuti a velice osvěžující.

Karamelový krém (likér)

- 400 g cukru • 1 dcl vody • ¼ l mléka • 2 žloutky • 1–2 dcl rumu • 2 lžičky instantní kávy • 2 lžičky cukru

Cukr s vodou uvaříme za stálého míchání na karamel. V mléce rozmixujeme žloutky mixérem s nožovou hlavou a přilijeme ke karamelu. Za stálého míchání povaříme. Až se karamel zcela rozpustí, odstavíme ho a necháme za občasného zamíchání vychladnout. Do vychlazeného karamelu přilijeme dle chuti rum a zašleháme jej mixérem se šlehacím kotoučem. ½ dcl karamelu vlijeme do vysoké sklenice. Z instantní kávy, cukru a studené převařené vody ušleháme krém, který vlijeme do sklenice na karamel a dolijeme studenou nebo vařící vodou. Můžeme dozdobit šlehačkou z nízkotučného mléka, strouhanou čokoládou atd. Pijeme brčkem.

Vaječný koňak...

- 1 neslazené kondenzované mléko • 1 slazené kondenzované mléko • 4 žloutky • 1 vanilkový cukr • ½ l rumu

Poznámky

Další nápoje

Pomerančový džus

- 2 pomeranče • ½ kg mrkve • 1 kg krystalového cukru • 40 g kyseliny citrónové
- 9 l vody

Vodu svaříme s cukrem. Pomeranče (celé i s kůrou) s mrkví rozvaříme, rozmixujeme a přidáme ke svařené vodě.

Ledová káva I

- mletá káva dle chuti • cukr • mléko • několik kostek ledu

Kávu zalijeme studenou vodou, ochutíme, dodáme mléko a vyšleháme do husté pěny. Nakonec přidáme pár kostek ledu.

Ledová káva II

- káva • nanukový dort • šlehačka

Uvaříme kávu, vychladíme, přidáme nanukový dort a vyšleháme. Zdobíme šlehačkou.

Jahodový (malinový) nektar

- ½ l mléka • několik kostek rozdrceného ledu • 10 dkg jahod nebo malin (lze také použít černý rybíz, borůvky či vypeckované višně s rumem) • 1 žloutek • trochu vodky nebo ginu • cukr dle chuti

Medvědí mléko

- horké mléko • med • borůvky nebo višně • rum • cukr

Nápoj na srdce a cévy

- 2 jablka • 2 broskve • 2 polévkové lžíce ovesných vloček • 250 ml mléka

Jablka a broskve nakrájíme na kousky, přidáme ovesné vločky, mléko a rozmixujeme.

Mixovaná kysaná smetana

- 1 kysaná smetana • 2 lžíce moučkového cukru

Hodně podchlazenou kysanou smetanu a cukr rozmixujeme. Obměna: Můžeme přidat 1 lžici kakaa s 3 lžícemi moučkového cukru. Vyšleháme do husta nožem na šlehání.

Jogurtový nápoj

- bílý jogurt • cukr • mléko • příchut: různé zavařeniny nebo čerstvé ovoce, med

Povzbuzující nápoj

- ½ l studeného mléka • 1 porce mokka zmrzliny • 1 dcl vychlazené černé kávy

Všechny suroviny smícháme a pár vteřin mixujeme. Použijeme nástavec na míchání. Podáváme ve velkých sklenicích.

Saláty

CELEROVÝ SALÁT

- 1 celer • 1 jablko • 2 lžíce citrónové šťávy
- 5 dkg majonézy • sůl

Celer a jablko rozmixujeme, přidáme majonézu, citrónovou šťávu a osolíme.

Podáváme s rohlíkem, vekou nebo banketkou, například jako předkrm.

LETNÍ SALÁT

- hlávkový salát • 2 stroužky česneku • tvrdý sýr (eidam) • 1 natvrdo uvařené vejce • bílý jogurt • ½ lžičky hořčice • sůl, pepř • olej

Salát nakrájíme nadrobno, přidáme nastrouhaný česnek, sýr a pokrájené vejce.

Vše promícháme a přidáme bílý jogurt. Ochutíme špetkou cukru, soli, pepře a hořčicí.

Zdobíme rajčetem (kečupem) a nastrouhaným sýrem.

LEHKÝ VLAŠÁK

- 30 dkg salámu • 7 dkg hrášku • 30 dkg sterilované okurky nebo zeleniny • ½ sklenice majonézy • 1 lžíce polohrubé mouky • ¼ l mléka

Nakrájený salám, okurky a hrášek smícháme s majonézou. Do této směsi přidáme vychlazenou kaši, kterou jsme uvařili z mouky a mléka. Ochutíme pepřem, solí, špetkou cukru, worcestrem, hořčicí či nálevem z okurek. Salát lze nastavit i vařeným bramborem.

BLESKOVÝ SALÁT

- 1 sklenička sterilované zeleniny (Moravanka, Kunovjanka) • tvrdý sýr • salám • koření dle potřeby • jogurtová majonéza (dle receptů MixSy)

Sterilovanou zeleninu rozmixujeme, dáme do mísy, přidáme nakrájený salám, sýr a jogurtovou majonézu. Vše promícháme a podáváme s bílým pečivem nebo na chlebičkách.

KRABÍ SALÁT

- 1 balíček krabích tyčinek • 1 Lučina
- 1 střední cibule • majonéza • sůl, pepř

Tyčinky a cibuli, každé zvlášť, rozsekáme. Přidáme Lučinu, majonézu a lehce hnětačem MixSy zamícháme. Dle chuti ochutíme kořením.

SALÁT Z KYSANÉHO ZELÍ S OKURKAMI

- 400 g kysaného zelí • 3 sladkokyselá okurky
- 2 kapie nebo ½ šálku sterilované kapie
- 1 lžíce oleje • 1 lžíce cukru • špetka mletého pepře • sůl

Kysané zelí rozmixujeme najemno. Na hrubší kousky rozmixujeme okurky a kapie. Osolíme, opepříme, zakapeme olejem, podle chuti osladíme a vše promícháme.

Zeleninový salát

- ½ čínského zelí • 2 rajčata • 2 papriky • pórek nebo cibule • tvrdý sýr na posypání

Nálev: • 2 lžice oleje • 2 lžice octa • 4 lžice vody • lžice vegety • 1 lžice salátového koření • sůl

Zeleninu nasekáme v mixéru, zalijeme nálevem a nakonec posypeme nastrouhaným tvrdým sýrem.

Salát z králíka

- králík • ½ l octa • 10 ks nového koření • 15 ks pepře • 5 bobkových listů • majonéza • 1 sklenice okurek • 3 cibule • 2 lžice hořčice • 1 sklenice čalamády • sůl, pepř

Králíka uvaříme v octu, který doplníme vodou tak, aby byl ponořený. Vychladlé maso obereme z kostí a nakrájíme na drobné kousky. Přidáme majonézu připravenou mixérem MixSy, nastrouhané okurky, cibuli, hořčici, čalamádu, sůl a pepř dle chuti. Necháme 24 hodin uležet v ledničce.

Kuřecí koktejl

- ½ kuřete • 1 mrkev • 1 malý celer • 1 středně velká cibule • 4 zrnka pepře • 1 šálek majonézy • 2 lžice citrónové šťávy • 1 jablko • 1 natvrdo uvařené vejce • 1 sladkokyselá okurka • worcestrová omáčka • cukr • sůl

Kuře uvaříme se zeleninou a cibulí. Po uvaření jej vyjmeme z vývaru a necháme vychladnout. Mrkev, celer, okurku, oloupané jablko a vejce dáme do mísy a rozmixujeme (ne najemno). Přidáme vykostěné, nahrubo

rozmixované kuře. Pokapeme citrónovou šťávou, přidáme špetku cukru a mírně osolíme. Dobře promícháme a dodáme majonézu.

Necháme do druhého dne odležet. Při podávání ozdobíme salátovou okurkou, dílky vařeného vejce, čtvrtkami citrónu, petrželkou.

Poznámky

Majonézy

Bez vajíčka.

Základní

- 1 dcl podchlazeného trvanlivého nízkotučného, resp. odtučněného mléka • 2 dcl oleje
- 1 lžička hořčice • 1 lžička octu (citrónové šťávy, vinného nebo jablečného octa) • špetka soli • špetka pepře

Mléko našleháme kotoučem na šlehání do tuhé pěny, přiléváme olej, vyšleháme do husta, pak přidáme ostatní přísady a došleháme. Úspora je 2/3 ceny kupované majonézy. Doporučení: Srazí-li se majonéza v průběhu šlehání, nalijte do jiné nádoby trochu mléka a pomalu přilévejte sraženinu za neustálého šlehání. Našleháte opět výtečně jemnou majonézu. Hotoovou majonézu můžeme rozdělit na tři díly a z každého udělat jednu pomazánku, viz stať Pomazánky.

S kečupem

K hotové majonéze přišleháme 1 dcl kečupu, podle chuti můžeme přisladit.

S kysanou smetanou

K základní majonéze přišleháme kelímeček smetany, podle chuti přisladíme.

S neslazeným jogurtem

K základní majonéze přišleháme neslazený jogurt, podle chuti přisladíme.

Další kombinace:

Do základní, jogurtové nebo smetanové majonézy můžeme přidat sekané okurky nebo česnek, křen, drcený pepř (4 druhy), provensálské bylinky, pórek, pažitku apod.

Hořčicová s kečupem

K základní majonéze přišleháme 2 lžice hořčice, 1 až 1,5 dcl kečupu a přidáme jemně sekanou středně velkou cibuli, podle chuti můžeme dosolit a dokořenit pepřem, špetkou pálivé papriky apod. Je pikantní přílohou k minutkám, smaženým hranolkům, na toasty atd.

Pozn.: Obdobně můžeme upravit i majonézy z vajíček – místo mléka použijeme 1 vejce, můžeme šlehat vše společně.

Majonéza s vařeným bramborem

- 1 kysaná smetana • 1 vařený brambor
- 1 lžička hořčice • 1 malá cibule • sůl, pepř

Všechny suroviny dobře rozmixujeme a ochutíme.

Tvarohová majonéza

- 10 dkg tvarohu • 5 lžic mléka • 1 žloutek
- 1 lžice oleje • 1 lžice citrónové šťávy
- cukr, sůl • ½ lžičky hořčice

Do mixéru dáme mléko, po částech přidáváme tvaroh, žloutek, olej, citrónovou šťávu, hořčici a nakonec špetku cukru a soli. Výsledkem je netučná majonéza.

Jogurtová majonéza

- 1 bílý jogurt • 1 lžice hořčice • 1,5 dcl oleje
- ½ lžičky vegety • špetka pepře

Do nádoby dáme všechny suroviny kromě oleje a mírně šleháme asi 1 minutu. Potom přidáváme olej (až do úplného zhoustnutí). Místo hořčice můžeme použít kečup nebo česnek.

Sýrová majonéza

- smetanový tavený sýr • mléko • kečup • hořčice • čerstvé bylinky nebo česnek • sůl

Ve vyšší nádobě rozmačkáme sýr a rozředíme trochou mléka. Ochutíme solí, kečupem, hořčicí a bylinkami (česnekem). Potom vše šleháme tak dlouho, až získáme dokonale hladký krém.

Dietní majonéza bez vajec

- 1 dcl mléka • 1 lžice hořčice • šťáva z 1 citrónu • 1 dcl oleje

Vše ušleháme. Citrón dáváme dle chuti.

Poznámky

Zmrzliny

Zmrzlina ze zmrzlého ovoce

- ½ kg zmrzlého ovoce • 3–4 lžíce moučkového cukru • ½ vanilkového cukru
- 3 dcl mléka

Hodně zmrzlé ovoce dáme do vyšší nádoby a přidáme oba cukry. Střídavě mixujeme nožovou hlavou a přiléváme mléko. Zmrzlinu okamžitě podáváme. Jako ovoce můžeme použít jahody, banán (oloupaný, nakrájený na kolečka a zmrzlý), kiwi, vypeckované meruňky, broskve, švestky, popř. jakékoliv jiné ovoce i kompotované bez nálevu. Místo mléka můžeme použít jogurt, tvaroh, šlehačku nebo smíchat tyto mléčné produkty dohromady. Pro dochucení můžeme použít trochu citrónové šťávy, pomerančové šťávy, kondenzované mléko, Tatra mléko.

Zmrzlinová směs ke zmrazení

- 1 šlehačka • 3 lžíce cukru krupice • 1 vanilkový cukr • 2 vejce • čerstvé nebo kompotované ovoce nebo marmeláda • kakao • čokoláda ze sáčku Dr. Oetkera • med, džemy, marmelády

Nožovou hlavou rozmixujeme ovoce. Šlehačku ušleháme šlehačím kotoučkem s vanilkovým cukrem. Zvlášť ušleháme šlehačím kotoučkem žloutky se 2 lžícemi cukru.

Zvlášť ušleháme bílky s 2 lžícemi vroucí vody tak, že šleháme šlehačím kotoučkem na nižší otáčky až do tuhé pěny a přidáme 1 lžící cukru a rozmixované ovoce. Nakonec všechno lehce promícháme tak, aby šlehačka, žloutky i bílky s ovocem tvořily

barevnou mozaiku. Dáme do misek od nanukového dortu a zmrazíme. Můžeme též použít vysokou plastovou VacSy dózu, z níž odsajeme vakuovou pumpou VacSy vzduch.

Zmrzlina I

- ¼ l smetany • ¼ l jahod • sníh z bílků

Smetanu a jahody ušleháme. Přidáme sníh a dáme na 2 hodiny zmrazit.

Zmrzlina II

- zmražené ovoce • šlehačka nebo bílý jogurt • cukr

Zmražené ovoce rozmixujeme a přidáme šlehačku (bílý jogurt). Podle potřeby osladíme a dáme do mrazničky. Místo zmraženého ovoce můžeme použít i zavařeně, ze kterého slijeme šťávu a dáme ho zmrazit.

Ovocná zmrzlina

- zmražené ovoce • plnotučné mléko • mletý cukr • 1 lžíce rumu

Hodně vychlazené mléko vyšleháme v tuhou pěnu, přidáme ovoce, cukr a rum. Směs rozsekáme nožovou hlavou, opět vyšleháme a zmrazíme. Podáváme s ovocem a oplatkem, posypeme čokoládou.

Banánová zmrzlina

• zmražené banány • 2 lžice cukru • šlehačka z nízkotučného mléka

Uděláme šlehačku, do které přidáme zmražené banány a cukr. Pořádně rozmixujeme. Hotovou zmrzlinu dáme do misek, ozdobíme ovocem, šlehačkou, posypeme čokoládou nebo polijeme griotkou.

Jogurtová zmrzlina

• zmražené ovoce nebo čerstvé ovoce s kostkami ledu • 1 bílý jogurt • umělé sladidlo

Ovoce rozmixujeme nožovou hlavou a trochu přisladíme. Zmrzlinu můžeme podávat hned nebo ji dáme zmrazit. Ozdobíme nízkotučnou šlehačkou.

Banánovo-jablečná zmrzlina

• 2 díly zmražených banánů • 1 díl zmražených jablek (letní, kyselá) • šlehačka • cukr • půl vanilky

Vše dobře rozmixujeme a podáváme.

Poznámky

Dezerty

Tvarohový ovocný dezert

- 250 g tvarohu • 3 lžice jogurtu nebo kysané smetany • 1 lžice cukru • 1 lžice džemu
- 1 velké strouhané jablko

Tvaroh, jogurt, cukr a džem našleháme a vmícháme strouhané jablko. Dáme do misek a posypeme nadrobno krájeným ovocem.

Dětský tvarohový dezert

- 1 tvaroh • 3 lžice moučkového cukru
- ovoce (jahody, meruňky, broskve atd.)
- citrónová šťáva

Do vyšší misky dáme tvaroh, cukr, ovoce a podle chuti citrónovou šťávu a vše rozmixujeme. Vzniklou hmotu dáme do misek a necháme v ledničce vychladit.

Ovocný dezert

- 1 pudink • mléko • 1 vanilkový cukr • ½ dcl smetany • měkké ovoce • piškoty

Pudink uvaříme dle návodu, necháme vychladnout a poté vyšleháme s vanilkovým cukrem a smetanou. Touto směsí poléváme ovoce proložené piškoty. V chladničce necháme proležet asi 1 hodinu.

Jablečný pudink

- 5–6 ks jablek • 3–4 lžice cukru • skořice • hřebíček • 1 vanilkový pudink

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme skořici, hřebíček, cukr, podlijeme

trochou vody a dusíme asi 10 minut. Potom skořici a hřebíček vyndáme a vše dobře rozmixujeme. Necháme vychladnout a dodáme vodu tak, aby směs bylo ½ litru. Přidáme vanilkový pudink, opět rozmixujeme a za stálého míchání uvaříme. Hotový pudink můžeme nalít do misek na piškoty.

Šlehaný pudink se šlehačkou

- 1 vanilkový pudink • 1 l mléka • 0,25 l smetany na šlehání

Podle návodu uvaříme z mléka pudink a necháme vychladnout. Do vychlazeného pudinku vyšleháme smetanu a dobře vyšleháme. Zdobíme šlehačkou. Šlehačku můžeme připravit z hodně vychlazeného nízkotučného mléka, které šleháme pomocí šlehačeho kotouče. Nejdříve šleháme na dně a potom postupně vytažujeme po stěně nádoby nahoru. Postup opakujeme až do úplného zhoustnutí.

Ovocná přesnídávka

- jablko • různé ovoce (meruňky, broskve, švestky atd.)

Jablko vykrájíme, ale neloupeme. Přidáme další ovoce a vše umixujeme. Jestliže máme hmoty dost, můžeme ji dát do skleniček a 20 minut zavařit při 80–85 °C.

Jablečná přesnídávka s banánem

- 4 jablka • 1 banán • 1 dcl jakéhokoliv džusu
- 1 vanilkový cukr

Vše rozmixujeme, naplníme do sklenic a necháme několik hodin v chladu uležet.

Ovocná pěna I

- 10 dkg čerstvého ovoce (maliny, jahody)
- 12 dkg cukru • 1 bílek • 1 lžice citrónové šťávy

Nástavcem na míchání (stupeň rychlosti 1) vše vyšleháme do husté pěny.

Ovocná pěna II

- 0,7 l zavařených broskví nebo hrušek • 1 vejce • ½ vanilky • cukr dle chuti

Broskve, vejce, vanilku a cukr vyšleháme. Podáváme vychlazené v pohárech. Můžeme také přidat vaječný koňak.

Míša

- 6 vajec • 5 lžic mletého cukru • 1 a ½ lžice oleje • 2 lžice kakaa • 5 lžic polohrubé mouky

Krém: • 2 tvarohy • 1 máslo • 20 dkg cukru • čokoláda na polevu

Smícháme vejce, cukr, olej, kakao a mouku. Šlehacím kotoučem umixujeme a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Pečeme jako piškot.

Krém: Vše vyšleháme, natřeme na vychladlý piškot a polijeme čokoládou.

Jahodovo-tvarohový pohár

- ½ kg zmražených jahod • 1 lžice mletého cukru • ½ měkkého tvarohu • 1 šlehačka
- vanilkový cukr • ořechy, čokoláda

Jahody s cukrem rozmixujeme (můžeme přidat i trochu mléka) a vytvoříme pyré.

Přidáme tvaroh, vanilkový cukr a opět mixujeme. Směs rozdělíme do pohárů, přelijeme šlehačkou umixovanou MixSy a zdobíme ořechy a čokoládou.

Tvarohový nanuk

- 1 tvaroh • 1 vanilkový cukr • 5 dkg ovoce nebo vitalit • 2 dcl smetany nebo šlehačky
- cukr

Vše umixujeme a osladíme.

Krémáček

- 4 dcl mléka • 1 vanilkový pudink • 40 g cukru • 2 tvarohy

Z mléka a cukru uvaříme pudink. Necháme vychladit, přidáme tvarohy a zašleháme.

Čokoládový termix

- 1 plnotučný tvaroh • 1–2 vanilkové cukry (případně moučkový cukr) • 1 vrchovatá lžička kakaa • trocha mléka nebo vody

Vše umixujeme v jemnou hmotu. Plnotučný tvaroh můžeme nahradit obyčejným a trochou šlehačky.

Poznámky

Pomazánky

Při přípravě pomazánek můžeme použít jak majonézu bez vajec, tak klasickou majonézu, máslo, případně tvaroh zředěný trochou mléka tam, kde tvaroh není součástí přísad.

Rybí pomazánka I

- 1/3 bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy
- 1/2 plechovky rybiček v oleji
- 1/2 malé cibulky
- 2 stroužky česneku
- podle chuti sůl, pepř

Nasadíme nožovou hlavu a vše našleháme do hladké pěny. V případě, že by byla pomazánka řidší, než chcete, můžete přišlehat tavený sýr (60–80 g).

Rybí pomazánka II

- 1/3 bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy
- 1/2 plechovky rybiček v oleji
- 1/2 malé cibulky
- 2 stroužky česneku
- podle chuti sůl, pepř
- kečup nebo rajčatový protlak

Nasadíme nožovou hlavu a vše našleháme do hladké pěny. V případě, že by byla pomazánka řidší, než chcete, můžete přišlehat tavený sýr (60–80g).

Rybí pomazánka III

- 1 rybičky v oleji
- 1 pomazánkové máslo bez příchuti
- 1/2 tatarky
- cibule

Oloupanou cibuli rozkrojíme na čtvrtky, přidáme rybičky, pomazánkové máslo, tatarku a vše rozmixujeme ve vyšší VacSy nádobě.

Rybí pomazánka IV

- 1 sardinky
- 1/8 másla
- 1 cibule
- 1 lžičce hořčice
- 1 natvrdo uvařené vejce
- pár kapek citrónu
- sůl

Všechny suroviny smícháme dohromady, dobře promícháme a natíráme na chleba, veku nebo toasty. Ozdobíme například petrželkou, rajčaty, pórkem, paprikou.

Pomazánka z tuňáka

- 1 konzerva tuňáka v oleji
- 1/2 másla Flora
- 10 dkg tvrdého strouhaného sýra
- sůl, pepř

Konzervu tuňáka důkladně rozmixujeme, zašleháme máslo, okořeníme a lehce vmícháme strouhaný sýr. Podle chuti můžeme přidat i 2 stroužky česneku.

Pomazánka z tresčích jater

- 1 konzerva tresčích jater
- 2 natvrdo uvařené vejce
- 1 menší cibule
- sůl, pepř

Tresčí játra, vejce a cibuli umixujeme a ochutíme.

Sardinkový krém

- 1 sardinky v oleji
- 1 tavený sýr
- 1 menší cibule
- pepř, sůl
- hořčice dle chuti

Všechny suroviny dobře rozmixujeme v hladkou hmotu.

Lahůdková lososová pomazánka

- 1 krabička lososa • 1 natvrdo uvařené vejce nebo ½ tvarohu (případně obojí – dle chuti)
- lžíce másla Rama • 3 lžíce majonézy

Všechny suroviny umícháme mixérem do jemna. Podle chuti můžeme přidat i sýr.

Pomazánka z makrely

- 1 uzená makrela • 250 g másla Rama • 1 cibule • 1 lžíce hořčice • sůl

Makrelu obereme od kostí. Přidáme maslo, pokrájenou cibuli, hořčici a sůl a promícháme.

Sýrová pomazánka I

- ½ bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy • 100 g cihlového sýra • 2–3 větší stroužky česneku • podle chuti sůl, pepř • kečup nebo rajčatový protlak

Sýr rozmixujeme v procesorovém mlýnku spolu s česnekem a vmícháme do bezvaječné majonézy.

Sýrová pomazánka II

- 1 pomazánkové maslo • 3 tavené smetanové sýry • 2–3 natvrdo uvařená vejce • 1 sterilovaná okurka • sůl, pepř

Vše umixujeme do hladka, ochutíme a podáváme s pečivem.

Sýrová pomazánka III, z Nivy

- ½ bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy
- ½ kostky tvarohu • 100 g Nivy
- 1 malá cibulka

Přísady dáme do majonézy a nožovou hlavou našleháme. Můžeme přidat pažitku nebo česnek, případně obojí.

Sýrová pomazánka IV, z taveného sýra

- ½ bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy • ½ kostky tvarohu • 60–80 g taveného sýra (smetanový, Tomi apod.)
- 1 malá cibulka • 2 stroužky česneku

Přísady dáme do majonézy a nožovou hlavou našleháme. Podle chuti dosolíme.

Sýrová pomazánka se salámem

- ½ bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy
- 3 velké měkké tavené sýry (60–80 g)
- 3 lžíce mléka • 1 sklenička Kunovjanky (0,3 l) • 3 oloupaná natvrdo uvařená vejce
- 300 g měkkého salámu (kabanosu) • petrželová nať

Kabanos či salám spolu se sýrem, mlékem, vajíčky, petrželkou přidáme do majonézy a nožovou hlavou mixujeme do jemna. Na závěr přidáme Kunovjanku a znovu lehce promixujeme. Podle chuti osolíme a opepříme.

Sýrová pomazánka s olejovkami

- 1 krabička sardinek nebo šprotů • 1–2 tavené sýry • kousek syrového celeru • 1 cibule • sůl • citrónová šťáva • pažitka

Tavený sýr a sardinky rozmixujeme nožovou hlavou ve válci MixSy. V procesoru umixujeme kousek celeru, který vsypeme do válce. Ochutíme solí a citrónovou šťávou. Nakonec vmícháme drobně naktájenou cibuli a pažitku. Podáváme s opečeným chlebem.

Křenová pomazánka

- ½ bezvaječné majonézy viz stať Majonézy
- ½ jablka • kořen křenu • 100 g tvrdého sýra

Křen, jablko a sýr rozmixujeme v procesorovém mlýnku a vmícháme do základní majonézy.

Romadurová pomazánka

- ½ bezvaječné majonézy viz stať Majonézy
- ½ kostky tvarohu • 1 Romadur
- 2–3 stroužky česneku • sůl, pepř

Všechny přísady dáme do majonézy a zpracujeme nožovou hlavou. Podle chuti osolíme, případně připepříme.

Pomazánka s jätrovým sýrem

- ½ bezvaječné majonézy viz stať Majonézy
- 100 g měkkého taveného sýra • 100 g jätrového sýra • 1 malá cibulka • 2–3 stroužky česneku • sůl, pepř

Všechny přísady dáme do majonézy a zpracujeme nožovou hlavou. Podle chuti dosolíme, připepříme nebo na špičku nože přidáme mletého zázvoru.

Masová pomazánka I, z masové konzervy

- ¼ kg masové konzervy • 1 malá cibule
- 100 g měkkého taveného sýra • 1 lžička sojové omáčky • 1 malá cibule • 1–2 stroužky česneku (nemusí být) • sůl, pepř

Všechny přísady dáme do úzké nádoby a zpracujeme nožovou hlavou. Podle chuti dosolíme, připepříme a přidáme hořčici nebo kečup.

Masová pomazánka II

- 250 g zbylého pečeného masa • 1 malá cibule • 100 g měkkého taveného sýra nebo 1 lžice sádla • 1 lžička sojové omáčky • 1–2 stroužky česneku (nemusí být) • sůl, pepř
- špetka Provensálského koření

Všechny přísady dáme do úzké nádoby a zpracujeme nožovou hlavou. Podle chuti dosolíme, připepříme a přidáme hořčici nebo kečup.

Masová pomazánka III

- 1 vepřová konzerva • 1 cibule • pepř • česnek

Vepřovou konzervu vyšleháme mixérem do pěny, přidáme nejmenno pokrájenou cibuli, česnek a pepř. Případně můžeme pomazánku lehce osolit nebo přidat vegetu. Zdobíme zeleninou.

Klasická vajíčková pomazánka

- 125 g másla • 4 natvrdo uvařená vejce • 1 lžice hořčice • 120–150 g taveného sýra • 1 malá cibule • sůl, pepř • 2 stroužky česneku (nemusí být)

Nasadíme nožovou hlavu a všechny přísady rozmixujeme v dózičce, podle potřeby osolíme a opepříme. Chceme-li mít pomazánku mozaikovou, z uvařených vajec rozšleháme s máslem jen žloutky, bílky nasekáme v procesorovém mlýnku na větší kousky a vmícháme do pomazánky. K této klasické pomazánce můžeme přidat sekané sterilované okurky, zeleninovou směs, měkký salám, Nivu, tvarůžky apod.

Vaječná pomazánka I

- 1 máslo • 4 natvrdo uvařená vejce • 2 cibule • 1 lžice vřelého mléka • sůl, pepř

Všechny suroviny ušleháme do pěny.

Vaječná pomazánka II

- 1 majonéza • 1 Rama máslová • 6 trojúhelníčků taveného sýra Niva • natvrdo uvařené vejce • 1 lžice plnotučné hořčice • 2 velké cibule • sůl, pepř

Máslo, majonézu, sýr a hořčici rozmixujeme do pěny. Do směsi ručně vmícháme nakrájenou cibuli a vychladlé nakrájené vejce. Dle chuti osolíme a opepříme. Podáváme s vekou, chlebem nebo rohlíkem.

Vaječná pomazánka III

- 6–10 natvrdo uvařených vajec • 1 cibule • 1 tavený sýr • majonéza • měkký salám • pažitka • sůl, pepř

Vajíčka posekáme nožovou hlavou, přidáme nakrájenou cibuli, sýr, sůl a pepř. Vše dobře promícháme a dodáme majonézu, nakrájený salám a opět promícháme. Zpestříme posekanou pažitkou, případně indickým kořením na vajíčka. Mažeme na rohlík nebo veku.

Pikantní pomazánka

- 300 g měkkého salámu (kabanos) • 3 sterilované okurky • 3 cibule • majonéza z 1 vejce • 2 lžice vody • 2 lžice kečupu • 2 lžice hořčice • 1 lžice sojové omáčky

Nejdříve si připravíme nálev tak, že uvedené množství vody, kečupu, hořčice a sojové omáčky svaříme a necháme vychladnout. Všechny pevné suroviny nakrájíme na kostky, dáme do hlubší misky a zpracujeme nožovou hlavou. Přidáme zchladnutý nálev a zašleháme majonézu.

Pikantní pomazánka II

- 2 sardinky v oleji • 4 natvrdo uvařená vejce • 1 větší cibule • 3 sterilované okurky • 1 tavený sýr • 1–2 lžice rostlinného tuku • 2 lžice kečupu • 2 lžičky chilli omáčky • sůl, pepř

Vše rozmixujeme pomocí nožového nástavce mixérem MixSy.

Celerová pomazánka

• 1 majonéza • 3 natvrdo uvařená vejce • 1 menší celer • 1 cibule • sladkokyselé okurky • worcestrová omáčka

Pokrájená vejce smícháme s najemno nastrouhaným celerem, přidáme majonézu, okurky, cibuli a worcestrovou omáčku.

Celerová pomazánka II

• 15 dkg tvarohu • 1 žloutek • 2 lžíce oleje • 10 dkg nasekaného syrového celeru • 1 lžíce sladké smetany • 1 lžíce nasekaných ořechů • sůl • citrónová šťáva

Všechny přísady vyšleháme do pěny a ozdobíme ořechy.

Celerová pomazánka III

• 1 menší celer • 15 dkg tvrdého sýra • 2–3 lžíce tatarské cibule

Celer a sýr rozmělníme nožovou hlavou, přidáme tatarskou cibuli a najemno nakrájenou cibuli. Mažeme na chléb nebo plátky veku. Zdobíme okurkou či rajčetem.

Špenátová pomazánka

• špenát • máslo (Rama) • pomazánkové máslo • sůl, pepř • česnek • 1 natvrdo uvařená vejce

Špenát uvaříme, dáme do mixéru a přidáme máslo, vejce, pomazánkové máslo, sůl, pepř a česnek. Vše dobře rozmixujeme a natíráme na veku. Pomazánka je dietní a chutná.

Zelná pomazánka

• 0,7 l kysaného zelí nebo sterilovaného sladkokyselého zelí • 25 dkg měkkého salámu • 2 cibule • 1 tatarka

Kysané zelí dobře propereme, nastrouháme salám, přidáme cibuli a tatarku. Okořeníme dle chuti. Mažeme na veku nebo půlky rohlíku.

Pikantní tvarohová pomazánka

• 200 g měkkého tvarohu • 1 lžíce strouhaného křenu • 2 jablka • 60 g plísňového sýra • 3 lžíce kyselé smetany • sůl

Křen a oloupaná jablka rozmixujeme v procesoru. Tuto směs pak nástavcem na šlehání umícháme s tvarohem, sýrem a smetanou. Dochutíme solí.

Česneková pomazánka s tvrdým sýrem

• 2 natvrdo uvařená vejce • 2 stroužky česneku • 1 majonéza • tvrdý sýr • olej • sůl, pepř • hořčice

Vejce rozmixujeme hlavovým nožem se špetkou soli, pepře, trochou hořčice a česnekem. Při domixování přiléváme olej (použijeme děrovaný kotouč). Do takto připravené směsi přidáme pomletý tvrdý sýr a majonézu. Pomazánku můžeme namazat na topinku, veku, chleba, rohlík a další pečivo.

Pomazánka z plísňového sýra

- 1 pomazánkové máslo • plísňový sýr • česnek • vegeta

Sýr s česnekem pomeleme a vmícháme do pomazánkového másla. Podle chuti dochutíme vegetou.

Bramborová pomazánka

- ½ kg vařených brambor • 2 lžice sójové omáčky • 2 menší cibule • 4 sladkokyselé okurky • 4 žlutky • 2 stroužky česneku • kečup • sůl, pepř • kmín

Brambory nastrouháme, přidáme trochu kečupu, sójovou omáčku, nakrájenou cibuli, okurky, žlutky, česnek a ochutíme. Vše dobře promícháme a podáváme s topinkou.

Babiččina pochoutka

- 25 dkg libereckého párku nebo dietního salámu • 1 pomazánkové máslo • 1 menší cibule • 1 stroužek česneku • špetka pepře • špetka mleté pálivé papriky

Párek uvaříme, necháme vychladnout a nakrájíme. Postupně přidáváme další suroviny a umixujeme do pěny. Pomazánka se hodí na chléb, rohlík nebo veku.

Zahradní pomazánka

- 2 natvrdo uvařená vejce • 2 vařené brambory • 2 lžice studeného mléka • nastrouhaný křen (česnek) • 1 malá cibule • máslo • hořčice • sůl

Vše smícháme a podáváme s chlebem nebo k masu.

Šlehaná Niva s máslem

- sýr Niva • máslo • mléko

Sýr nastrouháme, přidáme máslo, mléko a vyšleháme v hladký krém. Podáváme s vekou, rohlíkem. Pomazánka je výborná k vínu.

Krabí pomazánka

- 1 balení krabích prstů • 1 malá cibule • 1 majonéza

Cibuli a krabí prsty rozmixujeme a vmícháme majonézu. Podává se jako salát nebo pomazánka na jednohubky. Ozdobíme plátkem citrónu.

Čočková pomazánka

- čočka • celer • mrkev • petržel • máslo • rajský protlak • česnek • sůl

Čočku, celer, petržel a mrkev uvaříme, necháme vychladnout a pomocí nožové hlavy rozmělníme. Přidáme máslo, rajský protlak, česnek a sůl a vše vyšleháme. Mažeme na opečený chléb.

Tvarůžková pomazánka

- 1 balíček odleželých tvarůžků • 10 dkg másla • 2 lžice hořčice • špetka sladké (pálivé) papriky • 1 cibule • 1 světlé pivo

Tvarůžky, máslo, hořčici, papriku a pokrájenou cibuli vložíme do mixéru a rozmixujeme. Dle hustoty přidáváme pivo. Přílohy: chléb, pivo, cibule

Pomazánka na chlebičky

• 1 pomazánkové máslo • 2 natvrdo uvařená vejce • dle chuti a množství: majonéza • hrášek • okurky • sálám • cibule • sůl, pepř

Z mléka, oleje, soli a pepře připravíme za pomoci mixéru MixSy majonézu (viz stať Majonézy). Zvlášť nasekáme najemno sálám, okurku, vajíčka a cibuli. Vše smícháme a přidáme pomazánkové máslo a hrášek. Podle chuti můžeme osolit a opepřit. Pomazánku natíráme na veku, kterou přizdobíme zelenou petrželkou.

Pomazánka na toasty

• 1 kg papriky • 1 kg cibule • 1 kg rajčat • 5 stroužků česneku • ½ balíčku DEKA • 1 kg bůčku

Papriky, cibuli, rajčata a česnek rozsekáme nožovou hlavou v míse. Přidáme DEKO a vaříme 45 minut. Potom přidáme upečený a pomletý bůček a dále vaříme. Směs dáme do skleniček a 20 minut sterilujeme. Pomazánka je vhodná na toasty nebo chlebičky. Ozdobíme zeleninou.

Pikantní tvarohová pomazánka

• 1 tvaroh • 1 syrové vejce • rajčata • 2 feferonky • červená paprika • sůl, pepř

Vše dobře promícháme.

Tvarohová pomazánka I

• 250 g měkkého tvarohu • 2 lžíce másla Perly • 2 lžíce majonézy • 3 trojúhelníčky taveného sýra • 1 malá cibule • 1 natvrdo

uvařené vejce • petrželová nať nebo pažitka • sůl, pepř • drcený kmín

Vše dáme do mísy, cibuli, petrželovou nať a vejce pokrájíme a mixérem vyšleháme do hladka. Mažeme na chlebičky, chléb a pečivo.

Tvarohová pomazánka II

• ¼ kg měkkého tvarohu • 1 větší kapie • 1 střední cibule • 2 lžíce zakysané smetany • sůl, pepř • kmín

Nožovou hlavou rozsekáme kapii, cibuli nakrájíme nadrobno, přidáme ostatní suroviny, okořeníme a prošleháme mušličkovým nástavcem.

Mrkvová pomazánka se sýrem

• 50 g Hery • 50 g tvarohu • 50 g tvrdého sýra (Eidam) • 200 g mrkve • mléko nebo smetana • sůl • petrželka

Mrkev a sýr rozmělníme nožovou hlavou. Přendáme do vyšší nádoby a spolu s Herou a tvarohem ušleháme. Osolíme, přidáme petrželku a dle hustoty mléko nebo smetanu. Mažeme na veku.

Pohanková pomazánka

• ½ hrnku pohanky • 15 dkg šunkového salámu • 1 natvrdo uvařené vejce • 1 lžíce hořčice • 2 lžíce rostlinného tuku (např. Perla) • sůl, pepř • petrželka

Pohanku opláchneme a necháme projít varem. Vodu slijeme a dáme čistou (1 hrnek) a dále necháme vařit. V nádobě MixSy

rozmělníme všechny ostatní suroviny společně s polovinou uvařené vychladlé pohanky. Druhou polovinu pohanky už jen mírně zamícháme. Mažeme na chléb a zdobíme zeleninou.

Salámová pomazánka I

• 25 dkg měkkého salámu • 5 natvrdo uvařených vajec • 1 cibule • 25 dkg másla • 2 lžičky kečupu • 1 lžička hořčice • 1 lžička tatarky • sůl, pepř • petrželka

Salám, vejce a cibuli nakrájíme, přidáme máslo, kečup, hořčici a tatarku. Vše dobře promícháme a ochutíme.

Salámová pomazánka II

• 10 dkg salámu • 1 žloutek • 1 lžička hořčice • 15 dkg másla • 1 tavený sýr • 1 menší cibule • sůl, pepř • 10 lžic vody • ½ lžice octu • 1 lžice hrubé mouky

Z vody, octa a mouky uvaříme hustou kašičku. Nakrájíme salám a cibuli, přidáme máslo, sýr, žloutek, hořčici, sůl a pepř. Promícháme a smícháme s vychladlou kašičkou.

Salámová pomazánka III

• 30 dkg šunkového salámu • 1 cibule • 100 g taveného sýra • 1 sladkokyselá okurka • 1 lžice majonézy • 1 lžice hořčice • sůl, pepř

Salám pomeleme, cibuli a okurku nakrájíme nadrobno. Přidáme sýr, majonézu, hořčici, sůl a pepř a dobře promícháme.

Salámová pomazánka IV

• majonéza z 1 vejce • 300 g kabanosu • 1 sklenička Moravanky (0,3 l) • 60 g taveného sýra • 1 cibule • sůl, pepř • 2 stroužky česneku

Necháme okapat zeleninu, nasadíme nožovou hlavu a všechny přísady rozmixujeme v hlubší míse. Na závěr přidáme majonézu a podle potřeby dosolíme, dopepříme.

Pomazánka z šunkového salámu

• 10 dkg šunkového salámu • 2 natvrdo uvařená vejce • 1–2 sterilované okurky • 2 tavené sýry • 2 lžice másla • 1 menší sterilovaná zelenina • sůl, pepř

Sýr a máslo ušleháme pomocí nástavce na míchání. V procesoru pomeleme salám, vejce, okurky, zeleninu a vše zamícháme. Dochutíme solí, pepřem a hořčicí.

Játrová pomazánka

• 30 dkg jater • 2 cibule • 250 g másla Perly nebo Ramy • 2 lžice hořčice • 2 lžice sádla • pepř, sůl • 1 lžice vlažného mléka

Játra udusíme na sádle a cibulce. Necháme mírně vychladit, nakrájíme na větší kousky a rozmixujeme spolu s další cibulí a cibulkou se sádlem, kterou jsme použili při dušení. Přidáme máslo, hořčici, pepř, sůl a mléko. Vše vyšleháme do pěny.

Pomazánka z klobásy

- 1 kostka tvarohu • 1 klobáska (např. spíšská klobása) • mléko • hořčice • olej • sůl, pepř

Klobásku rozdrtíme v procesorovém mlýnku. Z mléka, hořčice a oleje vymícháme majonézu. Přidáváme tvaroh a rozdrčenou klobásku. Dle chuti přidáme sůl a pepř.

Pomazánka z Moravanky

- 1 Moravanka • 15 dkg měkkého salámu • ½ skleničky tatarky

Moravanku slijeme a rozmělníme nožovou hlavou. Salám rovněž pomeleme a vše smícháme s tatarvou. Mažeme na jednohubky nebo plátky veku. Pomazánka je velice pikantní.

Zeleninová pomazánka I

- ½ bezvaječné majonézy, viz stať Majonézy
- ½ kostky tvarohu • 60–80 g taveného sýra
- 2 až 3 navršené lžice okapané zeleniny pro přípravu bramborového salátu, může být i Hradišťanka, Kunovjanka apod. • 1 natvrdo uvařené vejce • 100 g měkkého salámu • sůl, pepř

Všechny přísady, až na zeleninu a salám, dáme do misky a nožovou hlavou našleháme. Přidáme zeleninu a opět promixujeme. Salám nakrájíme na drobné nudličky a lehce vmícháme do pomazánky, podle chuti dosolíme, případně připepříme.

Zeleninová pomazánka II

- 1 máslo • 3 rajčata • 2 červené papriky • 1 malá cibule • 4 natvrdo uvařené vejce • hořčice • sůl

Zeleninová pomazánka III

- 30 dkg celeru • 20 dkg mrkve • 15 dkg petržele • 20 dkg majonézy • 10 dkg jogurtu • 1 větší stroužek česneku • pórek • sůl

Zeleninu nakrájíme, rozmixujeme a smícháme s majonézou a jogurtem.

Jemná pomazánka z rýže a šunky

- 10 dkg vařené rýže • 8 dkg šunky • 1–2 rajčata • 1 čerstvé vejce • trochu mléka

V mixéru umixujeme mléko, rýži, šunku a rajče. Tuto směs dáme do kastrůlku, přidáme vejce a mícháme na ohni tak dlouho, až je pomazánka hustá. Dáváme na veku, chléb, toasty atd.

Kapiová pomazánka I

- ½ bezvaječné majonézy viz stať Majonézy
- 1 tavený sýr (asi 60 g) • 1 lžice sterilované kapie

Nasadíme nožovou hlavu a všechny přísady rozmixujeme v dózičce, podle potřeby dosolíme, případně dochutíme podle vlastní chuti cibulkou, česnekem apod. (cibulka se rozmixuje velmi dobře nožovou hlavou přímo v dózičce).

Kapiová pomazánka II

• 1 tvaroh • 1 střední cibule • 1 lžice sladké papriky • sůl

Všechny přísady rozmixujeme a podáváme s pečivem.

Cikánská pomazánka

• 1 tavený sýr • 10 dkg jakéhokoliv salámu • 5 dkg másla • pálivá paprika • sůl, pepř

Salám pokrájíme na nudličky. Sýr a máslo vymícháme do hladka a přidáme salám. Okořeníme trochou papriky, solí a pepřem. Vše dobře promícháme a mažeme na chléb nebo veku. Ozdobíme rajčetem, okurkou či paprikou.

Jogurtová pomazánka

• 1 bílý jogurt • ½ kelímku pomazánkového másla • 15 dkg Nivy • 15 dkg měkkého salámu • 2 trojúhelníčky měkkého sýru • 1 cibule • 1 kapie • sůl, pepř

Sýr nastrouháme a umícháme s máslem do hladka. Přidáme nejemno nakrájenou papriku, salám a jogurt. Okořeníme a dobře promícháme. Podáváme s chlebem nebo veku.

Pomazánka „mňamka“

• 1 tvaroh • šlehačka • sůl • mleté ořechy • zavařené broskve

Tvaroh, šlehačku a sůl ušleháme, přidáme mleté ořechy a malé kousky zavařených broskví. Pak vezmeme větší zavařené

půlené broskve, do kterých navršíme asi lžici této směsi. Můžeme přidat také nadrobno nakrájené kousky kuřete.

Pomazánka z brokolice

• brokolice • 1 cibule • 1 natvrdo uvařené vejce • majonéza • 5 dkg uzeného masa (nemusí být) • česnek • koření Gyros • pepř

Všechny suroviny smícháme a mažeme na veku.

Sýrové kuličky na několik způsobů – chuťovky

• 250 g tvarohu • 1 sýr Lučina • smetana • 50 g ementálu • 1 sýr Niva • sůl • bílý pepř • kari koření • kešu oříšky • křen • česnek

Tvaroh, smetanu, sýr a špetku soli vyšleháme do hustého krému. Do jedné třetiny vmícháme nastrouhaný sýr, ochutíme bílým pepřem a kari kořením. Tvoříme kuličky a obalujeme je v sekaných kešu oříšcích. Druhou třetinu promícháme s křenem. Třetí smícháme s Nivou a česnekem. Mažeme na veku nebo jednohubky.

Poznámky

Moučníky

Tvarohový dort I

- 2 tvarohy • 2 vejce • 1 hrnek mléka • ½ hrnku mletého cukru • 1 vanilkový cukr • 1 Hera • 2 lžíce želatiny • piškoty • ovoce

Želatinu necháme v teplé vodě nabobtnat (nesmí se vařit) a rozšleháme ji. Mléko svaříme s Herou, přidáme želatinu, cukr, vanilkový cukr, žoutky a po částech tvaroh. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Směs vlijeme do dortové formy vyložené alobalem, prokládáme piškoty a ovocem. Necháme v ledničce ztuhnout (nejlépe přes noc). Dort podáváme přímo nebo ho ozdobíme šlehačkou.

Tvarohový dort II

- 50 dkg tvarohu • 2 dcl studené vody • 2 lžíce želatiny • 1 sklenice mléka • 15 dkg cukru • 15 dkg másla • 2 žoutky • 1 vanilkový cukr • kakao • piškoty • ovoce

Želatinu necháme přes noc rozpustit ve vodě a poté ji smícháme s mlékem. V míse utřeme cukr, žoutky, máslo a vanilkový cukr. Přidáme tvaroh a rozpuštěnou želatinu. Polovinu takto připravené hmoty nalijeme do dortové formy, poklademe piškoty a ovocem a zalijeme druhou polovinou, kterou jsme zabarvili kakaem. Dáme ztuhnout do ledničky.

Moučník „Olíž prst“

- 6 vajec • 6 lžic mletého cukru • 2 lžíce oleje • 2 lžíce vody • 2 lžíce kakaa • 5 lžic polohrubé mouky • ½ prášku do pečiva

Náplň: • ½ l mléka • 4 lžíce hladké mouky • 5 žoutků • 1 celé máslo • 15 dkg mletého cukru • 1 vanilkový cukr • 5 bílků • 30 dkg cukru • čokoláda na zdobení

Šlehačím kotoučem ušleháme ze 6 bílků sníh. V míse utřeme žoutky a cukr nástavcem na šlehání. Přidáme ostatní přísady a zašleháme. Nakonec vmícháme sníh. Sádlem vymažeme plech, vysypeme hrubou moukou, vlijeme kakaovou hmotu a dáme péci.

Náplň: Z mléka, mouky a žoutků uvaříme kaši a necháme vychladnout. Do vychladlé kaše nožovou hlavou vmícháme máslo, cukr, vanilkový cukr a vyšleháme. Touto hmotou potřeme kakaový plát. V parní lázni ušleháme z bílků a cukru sníh, který rozetřeme na krém. Nakonec posypeme čokoládou, kterou nastrouháme v procesoru. Moučník je tak dobrý, že když sníme kousek, musíme „olíznout prst“.

Řezy na oplatce

- 25 dkg mletých ořechů • 25 dkg pískového cukru • 5 vajec • 2 lžíce polohrubé mouky • oplatky • máslový krém • čokoláda

Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého postupně zašleháme žoutky s cukrem, ořechy a mouku. Na suchý plech položíme velké oplatky, zalijeme těstem a upečeme. Hotový korpus potřeme vrstvou máslového krému a polijeme čokoládou.

Ovocné tvarohové řezy

- 40 dkg polohrubé mouky • 15 dkg moučkového cukru • 20 dkg rostlinného tuku • 2 vejce • ½ prášku do pečiva • sůl

Náplň: 50 dkg tvarohu • 20 dkg moučkového cukru • 1 lžice másla • 1 vejce • 4 dcl mléka • ovoce (jahody, broskve, meruňky, ananas, višně) • mleté ořechy nebo kokos na posypání

Zpracujeme těsto, vtlačíme ho do pekáče a po okrajích roztlačíme do výšky. Na těsto nalijeme náplň s kousky ovoce a posypeme pomletými ořechy nebo kokosem. Pečeme asi 40 minut v mírně vyhřáté troubě.

Ovocný tvarohový dort

• ½ l mléka • 1 a ¼ balíčku vanilkového pudinku • 3 žloutky • 16 dkg moučkového cukru • 20 dkg másla • 25 dkg tvarohu • 2 balíčky piškotů • 1 lžice rumu • čerstvé nebo kompotované ovoce

Uvaříme hustý pudink a necháme ho vychladnout. Žloutky, cukr a máslo ušleháme do pěny a postupně všleháváme pudink a tvaroh. Nakonec vmícháme rum. Dno dortové formy poklademe piškoty a ovocem a zalijeme třetinou krému. Tento postup opakujeme ještě dvakrát. Hotový dort necháme jeden den v ledničce ztuhnout.

Rychlá perníková buхта

• 1 vejce • 2 dcl mléka • 1 dcl oleje • 1 lžice medu nebo 2 lžice marmelády • ½ kg hladké mouky • 1 prášek do perníku • 1 lžička jedlé sody • 20–25 dkg krystalového cukru • ořechy • rozinky • kakao

Vejce, olej, mléko a med či marmeládu rozmixujeme. Poté vmícháme mouku, prášek do perníku, jedlou sodu, cukr, kakao a případně ořechy a rozinky. Pokud je těsto

příliš husté, přidáme trochu mléka. Po upečení můžeme buchtu polít čokoládou.

Jogurtový dort s čokoládou

• 30 dkg čokoládových sušenek • 15 dkg másla

Náplň: 20 dkg tvarohu • 5 dkg cukru • 25 dkg jogurtu • 25 dkg másla Flory • 22 dkg bílé a tmavé čokolády • 125 ml šlehačky • čokoládové ozdoby

Čokoládové sušenky rozmixujeme s rozpuštěným máslem. Touto hmotou naplníme koláčovou formu.

Náplň: Tvaroh promícháme s cukrem a umixujeme s jogurtem a máslem. Vzniklý krém rozdělíme na dvě části. V horké lázni rozpustíme zvláště bílou a tmavou čokoládu a vmícháme do každé poloviny krému. Na hmotu ze sušenek rozetřeme nejdříve tmavou a pak světlou pěnu a obě vrstvy protahujeme vidličkou do mramorového vzoru. Dort necháme alespoň 3 hodiny chladnout. Ušleháme tuhous šlehačku, kterou naplníme cukrářský sáček s hvězdicovou hubičkou, a ozdobíme okraj dortu. Dort můžeme dozdobit také čokoládovými ozdobami, sušenkami apod.

Bábovka I

• 4 vejce • 22 dkg cukru • 27 dkg polohrubé mouky • ½ sklenice oleje • ½ sklenice teplé vody • ½ prášku do pečiva • kakao

Vejce s cukrem utřeme, přidáme mouku, prášek do pečiva, olej a vodu. Polovinu těsta obarvíme kakaem.

Bábovka II

- 4 vejce • 15 dkg cukru • 4 pudinky • ½ prášku do pečiva • 2 dcl oleje

Všechny suroviny smícháme – olej přidáme jako poslední. Formu vysypeme moukou a pečeme dorůžova.

Bábovka III

- 4 vejce • 1 dcl teplé vody • 1 dcl oleje • 25 dkg cukru • 20 dkg polohrubé mouky • ½ prášku do pečiva

Vejce, cukr, vodu a olej vyšleháme a přidáme mouku s práškem do pečiva.

Šlehačková bábovka I

- 4 vejce • ¼ l cukru • ½ l polohrubé mouky • ¼ l šlehačky • prášek do pečiva • vanilkový cukr • citrónová kůra

Celá vejce ušleháme s cukrem. Přidáme sladkou šlehačku, vanilkový cukr, mouku s práškem do pečiva a nakonec trochu citrónové kůry. Tato bábovka je velmi rychlá, jemná a lehká.

Šlehačková bábovka II

- 1 šlehačka • 4 vejce • ½ vanilkového cukru • 1 prášek do pečiva • 1/4 l cukru • ½ l hladké mouky

Žloutky, cukr, šlehačku a vanilkový cukr promícháme nástavcem na míchání a po částech přidáváme mouku s práškem do pečiva. Nakonec vmícháme sníh z bílků, který připravíme šlehacím kotoučem.

Můžeme přidat pomleté ořechy nebo mandle. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy. Vkládáme do vyhřáté trouby.

Bábovka s oříškovou náplní

- 38 dkg polohrubé mouky • 10 dkg másla nebo rostlinného tuku • 2 lžice pískového cukru • 1/8 l mléka • 2 žloutky • 1 lžice rumu • 15 g droždí

Náplň: 2 lžice másla nebo rostlinného tuku • 2 bílky • 10 dkg pískového cukru • 12 dkg lískových ořechů • citrónová šťáva

Příprava náplně: Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého všleháme cukr, mleté ořechy a citrónovou šťávu.

Ořechová bábovka

- 4 vejce • 14 dkg másla • 25 dkg cukru • 1 sklenice vlažného mléka • 25 dkg hrubé mouky • ½ prášku do pečiva • 15 dkg mletých ořechů

Žloutky, cukr a máslo utřeme. Přidáme mléko, mouku, prášek do pečiva a ořechy. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Pečeme 25–30 minut.

Vláčná bábovka

- 6 jablek • 1 Hera • 5 vajec • 20 dkg cukru • 2 skořicové cukry • 25 dkg polohrubé mouky • 1 prášek do pečiva • citrónová kůra • citrónová šťáva • ořechy

Jablka a ořechy rozsekáme v mixéru. Zvláště ušleháme Heru, vajíčka, cukr a lehce vmícháme jablka a ořechy. Přidáme

skořicové cukry, mouku, prášek do pečiva, citrónovou kůru a šťávu. Vše opatrně smícháme a pomalu upečeme.

Cuketový koláč

• 3 hrnky hladké mouky • 1 hrnek cukru • 1 hrnek oleje • 2 hrnky nastrohané cukety • 2 vejce • 1 prášek do pečiva • 1 vanilkový cukr • 1 lžička skořice • 1 lžička kakaa

Všechny suroviny mixérem zamícháme. Na hotový koláč dáme polevu.

Jablkové lívanečky se skořicí

• 3 vejce • 3 lžíce cukru • ¼ l mléka • 15 dkg hrubé mouky • ½ prášku do pečiva • jablka

Jablka oloupeme a nastroháme na hrubém struhadle. Žloutky s cukrem utřeme, přidáme mléko, mouku a prášek do pečiva. Vmícháme jablka a sníž z bílků. Lívanečky osmažíme na pánvi, posypeme skořicovým cukrem a ozdobíme kysanou smetanou.

Buchta s polevou

• 1 Hera • 2 sklenice pískového cukru • 2 lžíce kakaa • ½ sklenice vody • 2 sklenice polohrubé mouky • 1 vanilkový cukr • 1 prášek do pečiva • 4 vejce • 1 vanilkový pudink

Heru, cukr, kakao a vodu zpracujeme na plotně. Sklenici s touto hmotou si odložíme. Do zbytku těsta přidáme vejce a ostatní suroviny. Pečeme 20–30 minut. Buchtu necháme vychladnout a polijeme ji odloženou polevou.

Cuketová buchta

• 40 dkg cukety • 35 dkg polohrubé mouky • 20 dkg cukru • 3 vejce • 1 prášek do pečiva • 3 lžíce oleje • ovoce

Všechny suroviny smícháme dohromady, dáme na plech a poklademe libovolným ovocem.

Buchta bez kynutí

• 2 hrnky mouky • 1 hrnek cukru • ¼ l kyselého mléka • 1 prášek do pečiva • ½ vanilkového cukru • 1 vejce • 3 lžíce oleje • ovoce

Mouku, prášek do pečiva, mléko, cukr a vanilkový cukr zpracujeme. Přidáme vejce a olej. Buchtu poklademe ovocem a drobenkou.

Mramorová olejová buchta

• 4 vejce • 35 dkg hrubé mouky • 20 dkg moučkového cukru • ½ prášku do pečiva • 2 dcl teplé vody • 1,5 dcl oleje • 1 lžíce kakaa

Vejce a vodu dáme do vyšší a větší nádoby a našleháme. Za stálého šlehání přidáváme po částech cukr, olej a mouku s práškem do pečiva. Část těsta obarvíme kakaem. Do vymazané a moukou vysypané dortové formy nalijeme nejdříve světlé (neobarvené) těsto a k němu přilijeme část obarvenou kakaem. Pečeme 20–25 minut. Těsto (bez kakaa) je možno použít i na ovocné koláče.

Piškot

• 2 vejce • 3 lžičce vařící vody • 4 lžičce oleje • 5 lžic cukru • 6 lžic polohrubé mouky • ½ prášku do pečiva

Piškot s krémem a kiwi

• 5 vajec • 5 lžic moučkového cukru • 5 lžic polohrubé mouky • prášek do pečiva • 4–5 kusů kiwi

Krém 1: 1 šlehačka • 1 vanilkový cukr • zakysaná smetana

Krém 2: ½ másla • 2–3 lžičce cukru • 1 pudink • ¼ l mléka

Želatina: ½ l vody • 10 dkg cukru • 1 vanilkový cukr • 1 vanilkový pudink • 2 sáčky kiwi nápoje v prášku

Ze žloutků, cukru, mouky a trochy prášku do pečiva uděláme těsto. Přidáme sníh z bílků a vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Na vychladlý piškot rozetřeme krém a klademe plátky kiwi. Nakonec piškot polijeme vychladlou želatinou a dáme ztuhnout.

Krém 1: Šlehačku ušleháme s vanilkovým cukrem a vmícháme zakysanou smetanu.

Krém 2: Z mléka uvaříme pudink, necháme vychladnout a všleháme máslo s cukrem.

Želatina: Svaříme vodu, cukr, vanilkový cukr, pudink a kiwi nápoj.

Tvarohové MixSy řezy

• 6 žloutků • 6 lžic pískového cukru • 1,5 lžičce oleje • 5 lžic polohrubé mouky • ½ prášku do pečiva • 3 lžičce kakaa • sníh z 6 bílků

Náplň: 1 celé máslo • 50 dkg měkkého tvarohu • 15 dkg moučkového cukru

Poleva: 115 g ztuženého tuku • 30 g kakaa • 100 g moučkového cukru

Žloutky ušleháme s cukrem a olejem. Přidáme mouku, prášek do pečiva, kakao a zamícháme. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Pečeme ve vymazané formě. Po vychladnutí potřeme krémem a polijeme polevou.

Náplň: Našleháme tvaroh s rozpuštěným máslem a cukrem.

Poleva: Tuk rozpustíme, přidáme kakao a moučkový cukr.

Banánové řezy

• 3 vejce • 20 dkg cukru • 1 a ½ lžičce kakaa • 2 dcl oleje • 1 dcl vlažné vody • 15 dkg hladké mouky • ½ prášku do pečiva

Krém: 25 dkg másla • 10 dkg cukru • 1 vanilkový pudink

Poleva: 2 tyčinky ledových kaštanů • ztužený tuk • banán

Žloutky, cukr a kakao utřeme. Přidáme olej, vodu, mouku, prášek do pečiva a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků.

Krém: Máslo s cukrem utřeme a přidáme uvařený vychladlý pudink.

Poleva: Tyčinky rozpustíme s trochou tuku a promícháme. Upečené těsto potřeme polovinou krému, poklademe kolečky banánů a opět potřeme krémem a polijeme polevou.

Bublanina s višněmi

• 2 hrnky polohrubé mouky • 1 hrnek cukru
• 1 prášek do pečiva • ½ hrnku oleje • ½ hrnku vody • 3 celá vejce • vypeckované višně • sůl

Rychlá rybízová bublanina

• 80 g másla • 150 g moučkového cukru • 3 vejce • 2 dcl kefiru • 1 vanilkový cukr • 150 g hladké mouky • 150 g polohrubé mouky • 1 prášek do pečiva • rybíz

Máslo rozpustíme, přidáme cukr, vejce, kefir, vanilkový cukr a ušleháme do pěny. Dodáme mouku, prášek do pečiva a opět šleháme. Plech vymažeme a vysypeme polohrubou moukou. Těsto poklademe rybízem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C.

Bublanina z jogurtu

• 1 kelímek bílého jogurtu • 12 dkg cukru • 2–3 vejce • 20 dkg polohrubé mouky • 4 dkg másla • 1 prášek do pečiva • ovoce nebo kompot.

Pečeme při mírné teplotě.

Štrúdl z listového těsta s ořechy

• 1 listové těsto • ořechy • jablka • strouhanka • 1 skořicový cukr • 1 vejce

Listové těsto si rozdělíme na dvě poloviny. Vyválíme pláty, které uprostřed posypeme strouhankou, poklademe jablky, umletými ořechy a posypeme skořicovým cukrem. Nakonec je smotáme a potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Koláč

• ½ kg jablek • ¼ kg hladké mouky • 22 dkg cukru • 12 dkg tuku • 2 vejce • 8 dkg ořechů • 3 dkg rozinek • ⅓ prášku do pečiva • skořicový cukr

Všechny suroviny smícháme, dáme na plech a pečeme.

Mlynářův koláč

• 5 dkg obilí – pšenice • 7 dkg polohrubé mouky • 5 dkg cukru • 5 dkg kokosu nebo pomletých ořechů • 1 vanilkový cukr • ½ dcl oleje • ½ dcl mléka nebo vody • 2 vejce • ½ prášku do pečiva

Obilí s cukrem pomeleme v procesoru. Nasypeme do nádoby, přidáme ostatní suroviny. Mouku a prášek do pečiva přidáme nakonec. Vše promícháme nožovou hlavou. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme ve vyhřáté troubě. Tato dávka je na malou formu, pokud chceme celý plech, musíme dávku zdvojnásobit.

Meruňkový koláč

• 3 vejce • 1 hrnek pískového cukru • 2 hrnky polohrubé mouky • 1 šlehačka • 1 vanilkový cukr • 1 prášek do pečiva • kompotované meruňky

Vajíčka, cukr a šlehačku šleháme asi půl minuty. Pak přidáme vanilkový cukr a mouku s práškem do pečiva a umixujeme. Směs nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu. Povrch poklademe meruňkami. Po upečení pocukrujeme.

Ořechové koláčky

• 1 žloutek • 1 vejce • 23 dkg Hery • 40 dkg hladké mouky • 9 lžic mléka • 5 dkg kvasnic • sůl

Náplň: • 1 šlehačka • cukr • mleté ořechy • 1 měkký rohlík

Žloutek, vejce a Heru dobře našleháme univerzálním nástavcem, přidáme mouku a špetku soli. Zvlášt si našleháme mléko a kvasnice. Pak všechno spojíme a dobře propracujeme. Bez dalšího kynutí vykrajujeme koláčky a plníme ořechovou náplní.

Náplň: Šlehačku našleháme, přidáme cukr, mleté ořechy a nastrouhaný rohlík podle potřeby. Nádivka musí být tuhá. Před pečením můžeme koláčky namočit do rumu a krupicového cukru (v troubě karamelizuje).

Pletýnky

• $\frac{3}{4}$ kg polohrubé mouky • $\frac{1}{2}$ l mléka • 10 dkg kvasnic • $\frac{1}{4}$ kg Zlaté Hané • 2 žloutky • 10 dkg cukru

Žloutky utřeme s cukrem. Z kvasnic, mléka, mouky a másla uděláme těsto, do kterého přidáme utřené žloutky. Vypracujeme hustší těsto a pleteme pletýnky. Můžeme přidat sekané ořechy. Nakonec potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme.

Vaflová srdíčka

• 25 dkg hladké mouky • 15 dkg pískového cukru • 12 dkg rozpuštěného másla • 2 lžičky prášku do pečiva • 3 vejce • trochu mléka

V míse promícháme všechny suroviny – třeme tyčovým mixérem MixSy, až se vše promísí. Do rozehřáté formy na vafle nalijeme 2–3 lžice těsta. Přikryjeme a pečeme podle návodu. Po upečení necháme vafle vychladnout a rozlámeme je na kusy. Podáváme se šlehačkou, kterou také ušleháme pomocí tyčového mixéru MixSy.

Moučník z dětských piškotů

• 4 žloutky • 1 máslo nebo rostlinný tuk Rama • 10 dkg moučkového cukru • 3 dcl vody • 5 dkg kaka • 2 balíčky dětských piškotů

Žloutky, máslo a cukr ušleháme. Vodu s kakaem svaříme, necháme vychladnout a vmícháme do utřeného másla. Nakonec přidáme dětské piškoty a dáme do dortové formy. Zdobíme šlehačkou.

Ignác

Oplatek: 25 dkg hladké mouky • 10 dkg cukru • 7 dkg másla • 1 vejce • 2 lžičky mléka • $\frac{3}{4}$ prášku do pečiva • citrónová kůra

Těsto: 6 vajec • 30 dkg cukru • 30 dkg ořechů • rum

Poleva: 1 slazené kondenzované mléko • 35 dkg másla

Oplatek: Máslo, cukr, vejce a citrónovou kůru utřeme do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva. Těsto prohněteme a dáme na lehce vymazaný plech. Pečeme ¼ hodiny dozlatova. Na upečený oplatek nalijeme těsto z vajec, cukru a pomletých ořechů. Upečeme ho a pokapeme rumem. Nakonec vše polijeme čokoládovou polevou.

Poleva: Kondenzované mléko vaříme v uzavřené plechovce ve vodní lázni asi 1 hodinu. Zchladíme ho a smícháme s máslem.

Rychlé koblížky

• ¼ kg tvarohu • 4 vejce • 3 lžíce mléka • 15 dkg polohrubé mouky • 1 prášek do pečiva

Vše dáme do misky a pomocí nožové hlavy promícháme v hustou hmotu. Necháme 5 minut nakynout. Lžičkou vykrajujeme malé koblížky a vkládáme do rozpáleného oleje. Po zružovění otáčíme pomocí špejle. Hotové dáváme na talířek a pocukrujeme.

Nepečený tvarohový dort

• 1 tvaroh • 1 vejce • 125 g másla • 3 dcl mléka • 1 a ½ lžíce želatiny • 1 vanilkový cukr • 1 sklenka moučkového cukru • piškoty • ovoce (čerstvé nebo kompotované)

Na dno a boky dortové formy uložíme piškoty, které zakapeme šťávou z ovoce. Na piškoty položíme ovoce. Mléko svaříme, nalijeme do nádoby, přidáme želatinu a rozmixujeme. Pak přidáme kostku tvarohu, cukr, vanilkový cukr, máslo, vejce a vše řádně rozmixujeme. Nalijeme na piškoty s ovocem a dáme ztuhnout do ledničky.

Jablkový chlebíček

• 40 dkg jablek • 20 dkg cukru • 8 dkg tuku (máslo, Hera) • 20 dkg polohrubé mouky • 1 vanilkový cukr • 1 prášek do pečiva • 3 vejce

Jablka nahrubo nastrouháme. Vejce utřeme s cukrem, přidáme tuk, mouku, prášek do pečiva, nastrouhaná jablka a umixujeme. Je možné utřít pouze žloutky s cukrem a sníh z bílků nakonec vmíchat.

Palačinky z ovesných vloček

• 25 dkg ovesných vloček • 25 dkg hladké mouky • 1 l mléka • 3 vejce • sůl

V procesoru umeleme ovesné vločky, smícháme s moukou, špetkou soli, mlékem a žloutky. Z bílků ušleháme sníh, vmícháme do těsta a smažíme tenké palačinky. Hotové palačinky potíráme oloupanými a najemno rozmixovanými jablky, posypeme tvarohem, pokapeme smetanou (šlehačkou či zakysanou smetanou) a lehce pocukrujeme.

Poznámky

Krémy

Šlehačkový krém

- 1 šlehačka • 125 g tvarohu (½ kostky) • 1 lžička vanilkového cukru • 3 lžice cukru moučka

Pomocí šlehacího kotouče našleháme v úzké nádobě šlehačku, přidáme cukr, vanilkový cukr a tvaroh a dokončíme nožovou hlavou.

Želatinový krém

- 1 šlehačka • instantní želatina • ovocná dřeň nebo různé kousky ovoce • 1 lžička vanilkového cukru • 3 lžice cukru moučka

Pomocí šlehacího kotouče našleháme v úzké nádobě šlehačku, přidáme cukr, vanilkový cukr a ovocnou dřeň a došleháme nožovou hlavou. Kousky ovoce vmícháme nakonec.

Palačinky na pánvi ZEPTEK

- ½ hrnku polohrubé mouky • 1 vejce • 1 vanilkový cukr • ¼ l mléka • olej

Všechny ingredience dohromady promícháme nožovou hlavou. Rozehřejeme Zepetk pánev „na kuličku vody“ a na první palačinku použijeme 1 lžičku oleje. První palačinka je „zkušební“, podle ní poznáme skutečnou teplotu pánve. Další palačinky pečeme bez tuku. Je však potřeba regulovat teplotu pánve.

Dortový krém

- 1 pudinkový prášek • ½ l mléka • 2 žloutky • 2 bílky • 10 dkg cukru krupice • 10 dkg másla • 10 dkg moučkového cukru

Nejdříve si připravíme sníh. Do úzké nádoby dáme 2 bílky a 2 lžice vařící (horké) vody a chvíli šleháme nožovou hlavou na pomalejší otáčky. Potom použijeme šlehací kotouč a opět pomalejšími otáčkami vyšleháme sníh do tuha. Nakonec přidáme krupicový cukr a zlehka vmícháme. Nyní šlehacím kotoučem ušleháme pudinkový prášek, mléko a žloutky a za stálého míchání uvedeme do varu. 2 min. povaříme a do bublajícího pudinku přidáme sníh. Odstavíme z hořáku a za občasného míchání necháme zchladnout.

Poznámky

Paštiky

Jádrová paštika

- 2 dcl oleje • 2 dcl šlehačky • 40 dkg jater • 15 dkg vařeného drůbežního (krůtího) masa
- 4 syrová vejce • sůl, pepř • vegeta

Všechny přísady rozmixujeme. Varnou skleněnou mísu vymažeme tukem, dáme do ní připravenou směs a pečeme v troubě.

Paštika à la Bakov

- ½ kg vepřových jater • ½ kg bůčku • 3 stroužky česneku • 3 housky namočené v mléce • 3 vejce • sůl, pepř

Játra, bůček, česnek a housky rozmixujeme nožem na maso. Přidáme vejce, pepř a sůl. Dobře propracujeme a vlijeme do tukem vymazaného „srnčího hřbetu“. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme cca 45 minut.

Poznámky

Polévky a zavářky

Hrášková polévka

• čerstvý hrášek • 2 dcl smetany • mouka • 1 vejce • slepičí bujón • sůl, pepř • zelená petrželka • oregano • mrkev • cibule

Hrášek (může být i s lusky) rozsekáme v mixéru na kaši. Dle množství přilijeme vodu, přidáme petrželku, pepř, sůl, oregano a povaříme. Mrkev s cibulkou osmažíme, přidáme slepičí bujón a nakonec smetanu, mouku a vejce. Vše rozmícháme a nalijeme k hrášku. Polévka je dobrá s malými celými bramborami.

Hrachová (fazolová, čočková) polévka

• suchý hrách (fazole, čočka) • 1 kostka masoxu • česnek • majoránka • bobkový list • saturejka

Hrách umeleme v tříštivém mlýnku na jemnou mouku. Zalijeme studenou vodou a necháme půl hodiny nabobtnat. Přidáme kostku masoxu a povaříme. Okořeníme česnekem a majoránkou nebo bobkovým listem či saturejkou. Do polévky můžeme také přidat osmaženou uzeninu. Podáváme s osmaženými kostičkami chleba.

Sýrová zavářka do polévky

• 1 vejce • 1 dcl mléka • 4 dkg hrubé mouky • 1–2 dkg strouhaného sýra

Vše umixujeme a přes struhadlo nebo vidličku vléváme do vařícího vývaru. Povaříme 3 minuty.

Sváteční knedlíčky do polévky

• játra (drůbeží, vepřová aj.) • 5 dkg kvasnice • cibule • 1 vejce • strouhanka • sůl, pepř • majoránka • zelená petrželka

Na tuku zpěníme cibulku a přidáme kvasnice, které nejdříve rozpustíme a pak smažíme tak dlouho, až znovu tvoří kousky. Po vychladnutí přimixujeme játra, vejce, ochutíme strouhankou, osolíme a dále ochutíme. Zavaříme do polévky nejlépe 2–3 hodiny před podáváním. Výborně dochutí nepříliš vydatný vývar.

Játrové knedlíčky

• zmražená játra • žloutek • trocha mouky • strouhanka • sůl, pepř • majoránka

Zmražená játra rozmixujeme, přidáme žloutek a ostatní ingredience. Potom tvoříme kuličky a zavařujeme do polévky. Doba přípravy: 5 minut

Poznámky

Pokrmý z masa

Řízek rošťák

- 5 plátků vepřového masa • 3 vejce • 1 lžička soli • 1 lžička pepře • 1 lžička majoránky • 1 lžice hořčice • 1 lžice vegety • 1 lžice kečupu • 3 lžice solamylu • 3 stroužky česneku

Všechny přísady, kromě vepřového masa, rozšleháme nožovou hlavou. Maso naklepeme, dáme do misky a promícháme s rozmixovanou směsí. Necháme několik hodin uležet v ledničce a smažíme.

Nakládáný bůček

- 1 kg bůčku • 5 kuliček nového koření • 10 kuliček pepře • 1 palička česneku • 2 velké cibule • sůl

Směs na potírání:

- 2 hlavičky česneku • 2 lžice papriky • 2 lžice kari koření • sůl, pepř • worcester • vegeta • pár kapek oleje

Bůček uvaříme v koření doměkka. Necháme vychladnout, potřeme směsí a naložíme.

- 1) buď ho zabalíme na 5 dní do alobalu,
- 2) nebo vložíme na 1 den do VacSy nádoby a do lednice

Příprava směsi: Všechny suroviny vložíme do válcovité nádoby a umixujeme nožovou hlavou. Krájíme na plátky, podáváme s chlebem.

Dušená plíčka

- srdce • plíce • játra • ledvinky • sůl, pepř • nové koření • bobkový list • tymián • celer • petržel • smetana • hladká mouka

Do tlakového hrnce dáme na větší kousky nakrájené srdce, plíce, játra a ledvinky. Přidáme koření, zeleninu, zalijeme vodou a uvaříme doměkka. Po uvaření opatrně sejmeme tlakovou poklici a obsah rozmixujeme mixérem s nožovou hlavou – necháme větší kousky. Smetanu rozmixujeme s hladkou moukou a nalijeme do hrnce. Povaříme asi 7 minut a dochutíme citrónem, hořčicí apod.

Příloha: houskový knedlík, chléb

Falešná husí játra

- ½ kg vepřových jater • 1 šlehačka • 4 vejce • 2 dcl oleje • pepř • hřebíček

V mlýnku umeleme pepř a hřebíček. Játra zbavíme blan a cév a nakrájíme. V úzké vysoké nádobě vše umixujeme. Koření přidáme podle chuti. Nalijeme do vymazaného pekáče a zvolna upečeme. Solíme až při podávání.

Játrové placičky

- 15 dkg syrových brambor • 20 dkg jater (hovězích aj.) • strouhanka • sůl, pepř

Brambory rozmixujeme, vymačkáme a smícháme s rozmixovanými játry. Zahustíme strouhankou, osolíme, opepříme. Na oleji smažíme malé placičky, které ihned podáváme se zeleninovým salátem, okurkou nebo s bramborami a tatarkou.

Ostatní dobrůtky

Hermelínový bešamel

• 1 šlehačka • 1 hermelín • kousek křenu, popř. kopr • sůl, pepř • citrónová šťáva • cukr

Všechny přísady zašleháme nožovou hlavou do šlehačky uvedené do varu a necháme 2–3 minuty prohřát. Vhodné jako příloha k masům (minutky, ryby, tlačěnka, šunkový závit, sekaná, přírodní plátky) nebo i k dušené zelenině, popř. žampionům.

Sýrová roláda

• 1/8 másla (125 g) • 4 vejce natvrdo uvařená • 1 lžice hořčice • 120–150 g taveného sýra • 1 malá cibule • sůl, pepř • 2 stroužky česneku (nemusí být) • 100 g měkkého salámu drobně nakrájeného na nudličky • 3–4 navršené lžice sekané sterilované zeleniny • 100–150 g šunky, anglické slaniny, případně tence krájeného uzeného masa • 350 g sýra – cihla s 30 % sušiny v tavenině (tučnější sýr by se roztekl)

Tvrký sýr dáme vařit asi 15 min. do vody – sýr je v mikrotenovém sáčku zavěšený na vařečce, vaříme jej do té doby, až je možné zlehka sýr tvarovat. Mezitímco sýr vaříme, připravíme vajíčkovou pomazánku se salámem a sekanou sterilovanou zeleninu (s hráškem, paprikou a mrkví). Změklý sýr buď na alobalu, nebo na čisté utěrce roztáhneme do obdélníku (jako těsto na tažený závin), pak na sýr poklademe plátky šunky, slaniny, moravského uzeného apod., poté pomazánkou a zavineme. Zabalíme do alobalu a dáme prochládnout a spojit do ledničky.

Tvarohové karbanátky

• 125 g měkkého tvarohu • 200 g měkkého salámu • 1 lžice másla • 1 vejce • mléko • sůl, pepř • česnek • majoránka • kari koření • strouhanka na obalení • zelenina

Tvaroh s trochou mléka a salám rozmixujeme. Salám též můžeme nasekat nahrubo v mixéru. Okořeníme, smícháme s ostatními surovinami a přidáme nahrubo nasekanou zeleninu (papriky, mrkev, petržel, celer atd.). Tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a usmažíme.

Příloha: brambory, zeleninový salát

Kukuřičné placky

• 4 vejce • 2 lžice hladké mouky • 2 lžice strouhanky • 1 plechovka kukuřice Bonduel • 15 dkg salámu • 15 dkg tvrdého sýra • sůl • vegeta

Salám a sýr nastrouháme v procesoru. Přidáme ostatní suroviny a promícháme. Lžící tvoříme placičky a smažíme je na rozpáleném tuku po obou stranách.

Příloha: zeleninový salát

Chlebové placičky

• 10 dkg salámu • 10 dkg tvrdého sýra • 1 cibule • 4 stroužky česneku • 2 vejce • 2 skrojky (patky) staršího tvrdého chleba • sůl, pepř • kmín • majoránka

Salám a sýr nastrouháme, přidáme cibuli, česnek, vejce, koření a vše dobře rozmixujeme. Chléb zbavíme kůrky, namočíme do vody a necháme rozmočit. Potom ho přecedíme, vymačkáme vodu a přidáme

k ostatním surovinám. Lžící děláme placičky a smažíme je na rozpáleném oleji. Je to úsporná, rychlá a dobrá večeře.

Příloha: hlávkový salát, okurkový nebo rajčatový salát

Plněné taštičky s masovou náplní

• maso • cibule • česnek • sůl, pepř • koření pro mletá masa • listové těsto

V misce rozsekáme kousky masa, cibule, česneku a orestujeme. Přidáme koření. Rozválíme listové těsto a vykrajujeme kolečka, která plníme masovou směsí. Potřeme vejcem a pečeme dozlatova.

Křehký bramborák

• 4 velké brambory • 1 vejce • 10 dkg anglické slaniny • mouka z ovesných vloček • sůl • majoránka • česnek

Těsto zpracujeme mixérem, drobně nakrájenou anglickou slaninu vmícháme nakonec ručně. Na rozpáleném tuku pečeme malé či větší placičky.

Obilná kaše

• pšenice • oves • žito • ovocný kompot • skořicový cukr • kakao

Obilná zrna smícháme v poměru 1:1. Nasypeme do procesoru a rozdrťíme na jemný prášek. Dáme do kastrůlku, podlijeme vodou a za občasného zamíchání vaříme 20 minut. Podle potřeby přiléváme vodu. Hotovou kaši ochutíme kompotem, skořicovým cukrem, kakaem apod. Ihned podáváme. Kaše je velmi výživná.

Pikantní chlebiček

• Moravské uzené • měkký salám • tvrdý sýr • máslo (Rama, Flora) • 1 lžičce majonézy • 1 lžička sardelové pasty • kyselé okurky • sůl, pepř

Uzené, salám a sýr umeleme. Přidáme máslo, majonézu, sardelovou pastu, nakrájené okurky, sůl a pepř. Vše smícháme a mažeme na opečený chléb.

Mrkové šátečky

• 25 dkg másla • 40 dkg polohrubé mouky • 28 dkg syrové mrkve • 1 vejce • 1 vanilkový cukr • 1 prášek do pečiva • 15 dkg povidel nebo džemu

Mrkev nastrouháme najemno nožovou hlavou, přidáme ostatní suroviny a zaděláme těsto, které necháme na chvíli v chladu odpočinout. Těsto rozválíme na plát tlustý asi 0,3–0,5 cm a rádlem vykrajujeme čtverečky 10 x 10 cm. Plníme je povidly a tvoříme šátečky, které potřeme žloutkem rozmíchaným v mléce. Pečeme v teplejší troubě a ještě za tepla pocukrujeme.

Papriky plněné křenovou nádivkou

• křen • jablka • 1 kyselá okurka • kapary • cibule • majonéza bez vajec • cukr

Jemně nastrouhaný křen, jablka, okurku, kapary a cibuli rozmixujeme. Promícháme s majonézou a dochutíme. Papriky rozřízneme, očistíme a naplníme pomazánkou. Posypeme pažitkou nebo petrželkou. Pomazánka je pikantní a hodí se k masům.

Šunkový kotouček s brynzou

• 20 dkg šunky • 20 dkg brynzy • 5 dkg másla • 1 cibule • 2 zelené papriky • 2 natvrdo vařená vejce • sladká mletá paprika • nat' petržele • pažitka

Vařená vejce rozřízneme a vyjmeme žloutek, bílek nakrájíme na drobné kostičky. Žloutky utřeme nožovou hlavou společně s brynzou, máslem a sladkou paprikou. Vmícháme spařenou cibuli, kterou nasekáme v procesoru, a drobně pokrájenou zelenou papriku. Plátky šunky tlustě potřeme připravenou směsí a stočíme do rolády. Hotové rolády dáme do chladničky ztuhnout. Před podáváním krájíme rolády na 1 cm tlusté kotoučky a posypeme je nakrájeným bílkem a petrželkou nebo pažitkou. Kotoučky také můžeme klást na šikmé řezy okurky nebo list hlávkového salátu. Podáváme s pečivem.

Chlebové kuličky

• starý chleba • salám • tvrdý sýr • zbytky vařeného nebo pečeného masa • uvařená zelenina • cibule • česnek • hříbky • 1–2 vejce • sůl, pepř • majoránka • vegeta • sladká paprika • zelené natě

Jakékoliv množství starého chleba i s kůrkou namočíme do vody. Rozmočený chléb dobře vymačkáme a dáme do hluboké mísy. Přidáme veškeré zbytky, které najdeme v ledničce – viz výše. Cibuli a česnek dáme podle chuti, sušené hříbky předem namočíme. Vše rozmixujeme a do hmoty přidáme vejce a okořeníme. Pokud je hmota příliš řídká, zahustíme ji strouhanou houskou nebo strouhaným vařeným

bramborem. Tvarujeme malé kuličky, které obalíme ve strouhance z čerstvého pečiva. Kuličky smažíme ve fritovacím hrnci. Z usmažených kuliček vytvoříme na talíři pyramidu, hostům rozdáme tyčinky a misky s několika druhy omáček a dresinků, ve kterých si hosté kuličky dle chuti namáčejí.

Omáčky

• nízkotučné mléko • olej • hořčice • sůl • cukr • citrónová šťáva • cibule • kyselá okurka • kečup • 1 stroužek česneku • 1 nízkotučný tvaroh • zelené natě

Základní majonézu uděláme v MixSy z nízkotučného mléka a oleje. Ochutíme hořčicí, solí, cukrem a trochou citrónové šťávy. Majonézu rozdělíme na tři díly. Do prvního vmícháme rozmixovanou cibuli a okurku – vznikne tatarská omáčka. Do druhého dílu dáme kečup může být i ostrý a stroužek rozmačkaného česneku. A do třetího dílu všleháme tvaroh a hodně různých druhů zelených natí.

Celozrnné vdoľky

• 1 kg polohrubé mouky • ½ sáčku ovesných vloček • 1 sáček slunečnicových semen • 3 lžičky soli • 2 lžičky drceného kmínu • 1 kostka tuku (Hera, Perla, Lukana) • 1 kostka kvasnic • 1–2 vejce • mléko • cukr

V míse utřeme kvasnice s cukrem a s trochou mouky a vlažného mléka zaděláme kvásek. V mlýnku nejdříve umeleme ovesné vločky (můžeme nahradit žitem nebo pšenicí) na mouku. Slunečnici necháme trochu hrubší. Možno dát i sezamové a lněné semínko. Přidáme ostatní přísady,

rozpuštěný tuk, ohřáté mléko a pomocí mixéru zaděláme těsto. Po vykynutí tvarujeme vdolky, které potřeme studenou vodou nebo tukem a posypeme kmínem či sezamem. Upečeme dozlatova.

Meruňková marmeláda

- meruňky

Nahrubo nakrájené podušené meruňky ještě v horkém stavu rozmixujeme mixérem MixSy a dále postupujeme dle návodu k výrobě marmelády.

Švestková povidla

- 3 kg vypeckovaných švestek • ½ kg cukru

Švestky namačkáme do „domečku“ (Zepter nádoba 28 cm na 4,9 l), přikryjeme pokličkou a vaříme. Jakmile jsou boky nádoby horké, vmícháme cukr a vaříme bez poklice na mírném ohni. Za 1–2 hodiny je hmota hustá (a bez míchání). Do hlavy mixéru nasuneme nožík (motýlek) a přímo ve vařící nádobě rozmixujeme. Ještě povaříme asi 1 min. a plníme do sklenic.

Vegeta

- ½ kg mrkve • 0,8 kg petržele • 0,4 kg celeru • 0,5 kg cibule • 2 paličky česneku • 0,2 kg kedlubnů • 1 kapustu • 1 kg soli • nať petržele • nať libečku • nať celeru

Zeleninu nastrouháme na struhadle nebo nahrubo v mixéru a usušíme na plechu. Potom ji dvakrát pomeleme v mixéru a uzavřeme do skleniček.

Hojivá mast na klouby a svaly

- kořen kostivalu (černý kořen) • sádlo

Kořen kostivalu rozmixujeme a dáme do rozehrátého sádla. Necháme ztuhnout v ledničce.

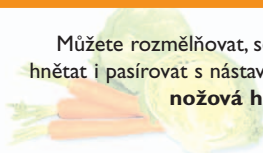
Poznámky

Poznámky

NOŽOVÁ HLAVA



Můžete rozmělnovat, sekat, hnětat i pasírovat s nástavcem **nožová hlava**



NÁSTAVEC NA MÍCHÁNÍ



Můžete mixovat mléčné nápoje, koktejly, zálivky nebo majonézy s nástavcem **na míchání**



ŠLEHACÍ KOTOUČ



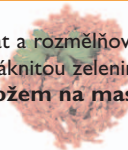
Můžete našlehávat bílky, šlehačku, omáčky nebo krémové polévky se **šlehačím kotoučem**



NŮŽ NA MASO



Můžete krájet, sekat a rozmělnovat maso nebo vláknitou zeleninu s **nožem na maso**



PROCESOR (MLÝNEK)



Můžete sekat led, drtit oříšky, mlít strouhanku nebo mák nebo zpracovat játra pomocí **procesoru**

