

Recepty z ochutnávok

Nátierka zo zeleného hrášku

0,10 kg masla, 0,05 kg hrášok st. b. n., soľ, mlieko podľa potreby. Maslo vymiešame s prevareným mliekom, pridáme sterilizovaný hrášok a osolíme. Všetko spolu vyšľaháme. Hrášok môžeme zomlieť.

Nátierka papriková

0,10 kg masla, 0,05 kg papriky, 0,05 kg cibule, soľ, mlieko podľa potreby. Maslo vymiešame, pridáme prevarené mlieko, na jemno pokrájanú cibuľu a pomletú čerstvú papriku. Ochutíme soľou a dobre vymiešame.

Nátierka syrová s oškvarkami

0,10 kg masla, 0,05 kg syr tavený, 0,05 kg oškvarky, 0,05 kg cibule, soľ, horčica podľa potreby. Maslo vymiešame so syrom, pridáme pomleté oškvarky a pokrájanú cibuľu. Dochutíme horčicou, soľou a vyšľaháme.

Nátierka fazuľová, šošovicová

0,10 kg masla, 0,05 kg fazule alebo šošovice, 0,05 kg cibule, cesnak, horčica, soľ podľa potreby. Fazuľu namočíme aspoň na 4 hodiny. Šošovicu nemusíme namáčať. Uvaríme a prepasírujeme. Maslo vymiešame, pridáme na jemno pokrájanú cibuľu, osolíme a spolu s prepasírovanou strukovinou vymiešame.

Nátierka tvarohová s jahodami

0,10 kg jemného tvarohu (najlepšiu skúsenosť máme s tvarohom SABI v črievku), 0,10 kg masla, pol balička vanilky, práškový cukor podľa potreby. Jahody roztlačíme vidličkou a premiešame s vanilkou (mixovaním môžu zhorknúť), maslo vyšľaháme s tvarohom pridáme popučené jahody. Dochutíme prášk. cukrom

Nátierka z leča

0,10 kg masla, 0,10 kg leča, 1 na tvrdo uvarené vajce, cibuľa, olej, soľ. Lečo zomelieme alebo rozmixujeme a pridáme na spenenú cibuľku, podusíme asi 5 minút. Maslo vyšľaháme pridáme vychladnuté lečo, postrúhane vajíčko, ochutíme soľou a vyšľaháme.

Nátierka z varenej zeleniny

mrkva, petržlen, zeler, hrášok(asi po 0,05 kg z každého druhu), 0,05 kg cibule, 0,10 kg masla, soľ

Uvarenú zeleninu rozmixujeme, pridáme vyšľahané maslo, pokrájanú cibuľu ochutíme soľou a vyšľaháme.

Mrkvový šalát s ananásom

1 kg mrkvy, 0,4 kg ananás. kompót, citrónová šťava a cukor podľa chuti. Mrkvu postrúhame na jemnom strúhadle, pridáme pokrájaný ananášový kompót aj s nálevom. Zmiešame spolu a ochutíme citrónovou šťavou a cukrom. Ak chceme viac šťavy môžeme zriediť slabým vychladeným čajom alebo prevarenou vodou.

Ovocný šalát s jogurtom

Jablka, banány, pomaranče a iné ovocie nakrájame na drobné kúsky, pridáme ovocný alebo biely jogurt, vanilku, kokos alebo orechy premiešame, podľa potreby prisladiť cukrom alebo medom. Ak dávame biely jogurt pridáme ešte džem.

Tvarohová pena

0,50 kg tvaroh(najlepší SABI v črievku), 1,5 dcl. mlieko, 0,10 kg cukor, 1 vanilka

Mlieko, cukor práškový, vanilkový cukor zmiešame, pridáme do tvarohu a dobre vyšľaháme. Ak má tvaroh hrudky je treba ho pomlieť, alebo rozmixovať.

Tvarohové chrupky

0,25 kg tvaroh, 0,25 kg Hera, 0,25 kg polohrubá múka, 0,20 kg práškový cukor, džem Do prelisovaného tvarohu pridáme tuk, preosiatu múku, soľ a spracujeme cesto, ktoré vyvalkáme na tenký plát a krájame na štvorčeky. Tieto plníme džemom, preložíme do trojuholníka a pečieme vo vyhriatej rúre do ružova. Upečené obaľujeme v práškovom cukre.

Jablkové pyrė

1 kg jabĺk, 0,06 kg piškóty, škorica, cukor, 1 vanilka, čokoláda, lieskové oriešky. Jablka olúpeme, nakrájame na menšie kusky, pridáme trošku vody, trošku škorice, vanilku a dusíme do mäkka. Mäkké jablka rozmixujeme pridáme pomleté piškóty, ochutíme cukrom a zamiešame, podávame posypané mletými orieškami a strúhanou