

Jablkový perník

Suroviny:

- 450 g polohrubej múky
- 280 g kryštálového cukru
- 1 bal. kypriaceho prášku
- 1 čl škorice mletej
- 1 čl sódy bikarbóny
- 4 pl kakaa
- 3 ks vajec
- 400 ml mlieka
- 125 ml oleja
- 3-4 ks jablák
- 50-100 g vlašských orechov
- 100 g brusníc



Povrch:

- Džem
- 200 g čokolády na varenie
- 150 ml smotany na šľahanie

Postup:

- I. Jablká ošúpeme a nahrubo nastrúhame. Zmiešame spolu preosiatu múku, cukor, kypriaci prášok do perníka, sódu bikarbónu, škoricu a kakao. Pridáme vajcia, vlažné mlieko, olej a všetko spolu premiešame. Pridáme nahrubo nastrúhané jablka, sekané orechy a brusnice. Všetko spolu premiešame.
- II. Formu (plech 30x40 cm) vymastíme olejom a vysypeme múkou a vylejeme doň cesto. Rovnomerne rozotrieme, odhrňame trochu viac od stredu k okrajom, aby sa cesto v strede veľmi nevydúvalo pri pečení. Koláč pečieme v rozohriatej rúre pri 180 °C asi 40 minút. Či je hotový vyskúšame špajdlou.
- III. Ešte horúci bohato potrieme džemom a necháme vychladnúť.
- IV. Smotanu na šľahanie zohrejeme do horúca a pridáme polámanú čokoládu. Necháme chvíľu stáť až sa čokoláda rozpustí a vymiešame na hladkú polevu. Polevou polejeme vrch koláča a necháme stuhnúť.
- V. Pokrájame na kocky a podávame. Dobrú chuť prajem!

Jablková torta

Suroviny:

- 1 kg jablák
- 80 g kryštálového cukru
- 2 dl vody
- **Piškóty:**
- 2 bal. vanilkového pudingového cukru
- 2 dl vody



Postup:

- I. Jablká nastrúhame nahrubo, pridáme škoricový a kryštálový cukor. V prípade, že použijeme kyslejšie jablká, dáme 2 lyžice kryštálového cukru.
- II. Jablká premiešame, podlejeme trochou vody a varíme tak, aby vzniklo pyré.
- III. Vanilkový pudingový cukor rozmiešame vo vode a vlejeme do jablkového pyré. Varíme do zhustnutia.
- IV. Na dno tortovej formy naukladáme piškóty, ktoré zalejeme vrstvou pripraveného pudingu. Zarovnáme a opakujeme vrstvenie. Navrstvenú tortu po vychladnutí vložíme na hodinu do chladničky.
- V. Dobrú chuť prajem!

Jablkový kompót

Suroviny:

- 10 ks jablák
- 4 pl kryštálového cukru
- 5 ks klinčekov
- 1 bal. škoricice
- 1,5 l vody



Postup:

- I. Jablká ošúpeme a nakrájame na mesiačky.
- II. Dáme ich do hrnca, pridáme vodu, cukor, klinčeky a škoricu.
- III. Varíme, až pokým jablká nezmeknú.
- IV. Pokiaľ sú jablká kyselé, môžeme osladiť trochu viac.

Jablkový džem

Suroviny:

- 2 kg jablák
- ½ l pomarančového sirupu
- 500 g kryštálového cukru
- 2 lyz. octu

Postup:

- I. Jablká ošúpeme a nakrájame na mesiačky.
- II. Pridáme ostatné suroviny a premiešame.
- III. Privedieme do varu a varíme asi 30 min.
- IV. Horúcim džemom naplníme poháre.



Jahodový koláč so želatinou

Suroviny:

- 4 ks vajec
- 4 pl polohrubej múky
- 4 pl práškového cukru
- 1/2 ks kypriaceho prášku do pečiva
- 4 pl oleja
- 2 pl kakaového prášku

Plnka:

- 500 ml mlieka
- 2 ks jahodového pudingového prášku DrO
- 3 pl kryštálového cukru
- 2 pl rumu
- 200 ml smotany na šľahanie
- 1 ks stužovač šľahačky DrOetker



Ďalej potrebujeme

- 2 ks červeného tortového želé
- 1 ks vanilkový cukor
- podľa chuti jahodový sirup
- podľa chuti citrónová šťava
- 250 g čerstvých jahôd

Postup:

Cesto: Vyšľaháme si bielka, pridáme cukor, žĺtka, múku, prášok so pečiva a olej. (môžeme pridať kakao, nemusíme) Cesto vylejeme vymastený a múkou vysypaný plech (tortovnicu). Pečieme pri teplote 170 °C 20 minút.

Plnka: V troške mlieka si rozmiešame 2 pudingové jahodové prášky. Zvyšok mlieka zohrejeme a prilejeme rozmiešaný puding. Varíme do zhutnutia. Pridáme cukor a rum a potom premiešame a necháme vychladnúť. Hotový uvarený hustý puding prikryjeme fóliou, aby sa nám neurobila na pudingu šupka. Necháme vychladnúť.

- I. Do vychladnutého pudingu pomalinky vmiešame vyšľahanú šľahačku so stužovačom (ak chceme mať krém tuhší, aby sa lepšie krájal primiešame ešte troška masla). Kraje tortovnice obložíme piškótami a natrieme krémom. Na krém poukladáme jahody.
- II. Pripravíme si tortové želé podľa návodu. Ja som použila tortové želé, ktoré sa malo vmiešať do 500 ml tekutiny, dochutila som ju vanilkovým cukrom, jahodovým sirupom a citrónovou šťavou. Privedieme do varu. 1 minútu necháme vychladnúť a potom pomaličky nalievame na pripravený koláčik. Necháme dobre vychladnúť.
- III. Dobrú chuť prajem!

Banánové muffiny s kúskami čokolády

Suroviny:

- 190 g hladkej múky
- 6 g kypriaceho prášku do pečiva
- 1/4 čl soli
- 135 g kryštálového cukru
- 2 ks vajcia
- 2 ks zrelých banánov
- 113 g masla
- 60 ml mlieka
- 130 g čokolády



Postup:

- I. Rúru predhrejeme na 180 °C. Roztopíme si maslo. Nachystáme všetky suroviny. Múku s kypriacim práškom a soľou preosejeme. Môžeme použiť chocolate chips, prípadne čokoládu nakrájame na drobné kúsky.
- II. Do väčšej nádoby dáme cukor, pridáme vajcia a vyšľaháme do peny.
- III. Rozpučíme banány.
- IV. Banánovú kašičku pridáme k rozšľahaným vajciam. Premiešame. Pridáme mlieko.
- V. Pridáme rozpustené maslo.
- VI. Postupne do zmesi primiešavame múku. Miešame už iba zľahka, kým sa múka v zmesi nestratí. Potom pridáme kúsky čokolády.
- VII. Zľahka vmiešame. Výsledná zmes je dosť hustá.
- VIII. Cestom naplníme formu na muffiny, v ktorej sú papierové košíčky. Ja na naberať najradšej používam naberačku na zmrzlinu. Tým si viem cesto rovnomerne rozdeliť.
- IX. Dozlatista pečieme 32 minút v rúre vyhriatej na 180 °C.
- X. Dobrú chuť prajem!

Kakaové rezy s tvarohovým krémom

Suroviny:

- 4 ks vajec
- 120 g práškového cukru
- 120 g hladkej múky
- Štipka prášku do pečiva
- 1 pl kaka

Krém:

- 200 ml mlieka
- 1 bal. jahodového pudingového prášku
- 1 pl jahodového džemu
- 250 g tvarohu



Postup:

- I. Vajcia vyšľaháme s cukrom. Múku premiešame s kypriacim práškom a kakaom a vmiešame do ušľahaných vajec. Cesto rozložíme na plech s papierom na pečenie a upečieme vo vopred vyhriatej rúre na 190 ° C. Pečieme asi 6 minút. Po vychladnutí nakrájame na pruhy široké tak, aby sa zmestili do chlebičkovej formy, ktorú vyložíme fóliou.
- II. Krém: Mlieko zmiešame s pudingovým práškom a zvaríme na hustú kašu. Po vychladnutí ušľaháme s cukrom, tvarohom a džemom.
- III. Nakrájané pruhy piškotu klademe do formy a potíráme krémom. Trochu krému si necháme stranou na potrení celého dezertu. Zakončíme piškotom. Trochu vše dlani pritlačíme a necháme v ledničke do druhého dne.
- IV. Dobrú chuť prajem!

Kuracie prsia na ananáse a karí

Suroviny:

- 500 g kuracích prs
- plechovka ananásu
- strúčiky cesnaku
- 1 pl medu
- 1 pl sójovej omáčky
- 1 pl kokosového oleju
- 1 čl karí korenie
- 1 čl soli
- 1 čl strúhaného zázvoru
- štipka čierneho mletého korenia

Postup:

- I. Kuracie prsia a cesnak nakrájame na kocky.
- II. Na oleji opražíme cesnak, pridáme kuracie prsia a opekáme, kým sa nezatiahnu.
- III. Pridáme čierne korenie, soľ, med, karí, nastrúhaný zázvor a sójovú omáčku. Zmes jemne podlejeme vodou a dusíme 10 minút.
- IV. Na záver pridáme na kocky nakrájaný ananás a mäso podlejeme šťavou z ananásu. Varíme ešte 5 minút odokryté.
- V. Dobrú chuť prajem!



Tortila s kačacími prsiami na rozmaríne

Suroviny:

- 800 g prsia kačacie
- 4 ks tortilla
- šalát poľný
- 120 g uhorka šalátová
- 4 ks cibuľka jarná
- 100 g paradajky
- 80 g majonéza
- 1 ks jablko granátové
- Čerstvý rozmarín

Bylinkový olej:

- 100 ml olej olivový
- čerstvý tymian
- čerstvá bazalka
- čerstvá vňať petržlenová
- pažitka
- soľ
- citrónová šťava



Postup:

- I. Kačacie prsia nasolíme, kožu narežeme ostrým nožom do tvaru mriežky. Opečieme na horúcej panvici asi 5 minút z každej strany, pridáme čerstvý rozmarín. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C na 20 minút. Potom vyberieme a necháme 5 minút odpočinúť. Prsia pokrájame na tenké plátky.
- II. Tortillu potrieme majonézou, posypeme poľným šalátom, pokrájanými paradajkami, uhorkami, cibuľkou, plátkami prs a polejeme jemne výpekcom. Zrolujeme do tvaru rolky a opečieme na horúcej panvici z oboch strán. Prerežeme šikmo a podávame na poľnom šaláte, ktorý sme poliali bylinkovým olejom, posypali granátovým jablkom a zvyšnými kačacími prsami.
- III. Bylinkový olej: Olivový olej a bylinky rozmixujeme dohľadka, pridáme soľ a citrónovú šťavu. Bylinkový olej má byť hustý a svieži.
- IV. Dobrú chuť prajem!

Vínna klobása vyprážaná v mletom mäse

Suroviny:

- 300 g vínna klobása
- 500 g mletého mäsa
- cesnak
- soľ
- mleté čierne korenie
- majoránka
- 1 ks vajec
- trocha strúhanky

Trojbal:

- hladká múka
- vajce
- strúhanka



Postup:

- I. Mleté mäso zmiešame s korením, soľou, vajíčkom, cesnakom, majoránkou a strúhankou.
- II. Klobásu nakrájame na rovnaké dieliky a obalíme v mletom mäse a v trojobale (hladká múka, rozšľahané vajce a strúhanka). Smažíme na masti alebo oleji.
- III. Podávame so zemiakovou kašou alebo hranolkami.
- IV. Dobrú chuť prajem!