@1sjg_hk

TOULKY EVROPOU

1sjg.cz

KUCHAŘKA

„DOBROU CHUŤ!
ENJOY!
BON APPÉTIT!
EN GUETE!
EET SMAKELIJK!
¡BUEN PROVECHO!
NJÓTTU MÁLTÍÐARINNAR!"

AŤ MLUVÍTE JAKKOLIV, JÍDLEM SE DOROZUMÍTE KDEKOLIV

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

MINI CRÊPES

INGREDIENCE NA TĚSTO

- 250 ML MLÉKA
- 2 VEJCE
- 100 G HLADKÉ MOUKY
- 1 LŽÍCE CUKRU
- ŠPETKA SOLI
- 1 LŽÍCE ROZPUŠTĚNÉHO MÁSLA
- NÁPLNĚ (DOPORUČENÍ)
- NUTELLA
- BANÁN
- JAHODY
- MARMELÁDA
- ŠLEHAČKA

POSTUP

1. SMÍCHEJTE VŠECHNY INGREDIENCE DO HLADKÉHO TĚSTA.
2. NECHTE 10 MINUT ODPOČINOUT.
3. NA PÁNVI DĚLEJTE TENKÉ PALAČINKY.
4. NAMAŽTE NUTELLOU NEBO JINOU NÁPLNÍ.
5. ZAROLUJTE.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

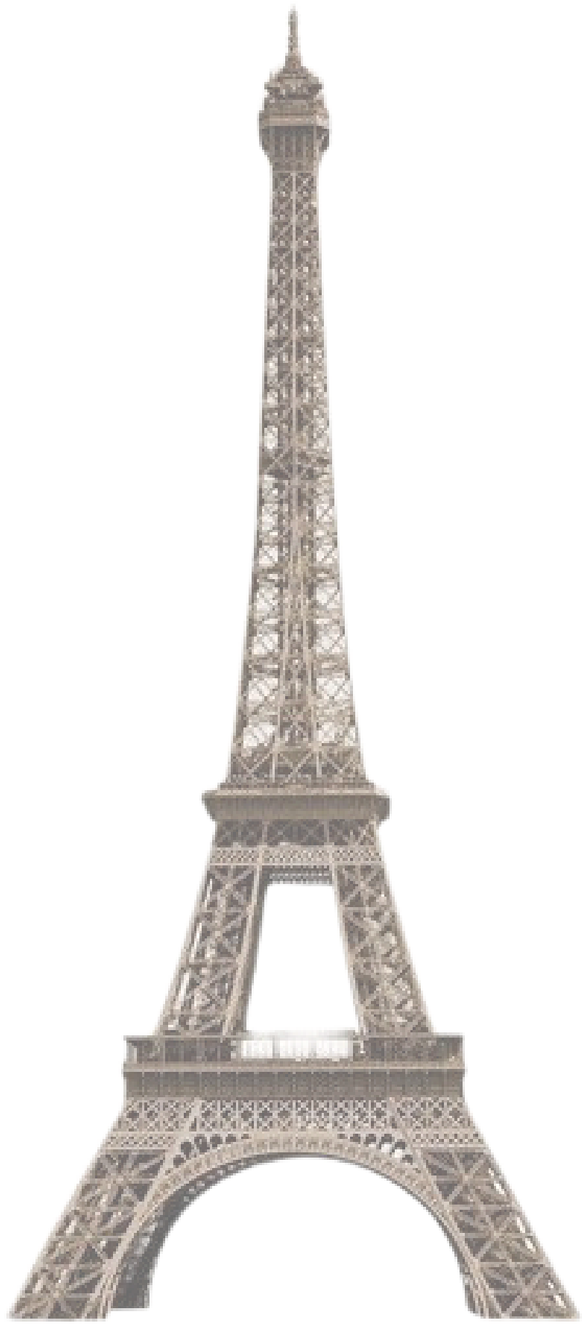
MAKRONKY I

INGREDIENCE NA SKOŘÁPKY

- 100 G BÍLKŮ (OHŘÁTÝCH NA POKOJOVOU TEPLOTU)
- 100 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 100 G MANDLOVÉ MOUKY
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU

INGREDIENCE NA KRÉM

- 250 G MÁSLA
- 390 G SALKA
- 100 G MRAŽENÝCH MALIN
- 1 LŽÍCE CUKRU
- 1 LŽIČKA PEKTINU



POSTUP

PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY

1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU NA 145 °C (HORKOVZDUCH).

FRANCOUZSKÝ SNÍH

1. BÍLKY DEJTE DO MÍSY KUCHYŇSKÉHO ROBOTU SE ŠLEHACÍ METLOU A ŠLEHEJTE NA STŘEDNÍ RYCHLOST.
2. JAKMILE SMĚS ZAČNE PĚNIT, PŘIDÁVEJTE CUKR VE TŘECH DÁVKÁCH. ZVYŠTE RYCHLOST A ŠLEHEJTE, DOKUD NEVZNIKNE PEVNÝ SNÍH.

MACARONAGE (ZAPRACOVÁNÍ SUCHÝCH INGREDIENCÍ)

1. SMÍCHEJTE A PROSEJTE MANDLOVOU MOUKU S MOUČKOVÝM CUKREM, ABY VE SMĚSI NEBYLY HRUDKY.
2. VMÍCHEJTE DO SNĚHU A MÍCHEJTE, DOKUD TĚSTO NESTÉKÁ ZE STĚRKY V SOUVISLÉ „STUZE“.

TVAROVÁNÍ MAKRONEK

1. NAPLŇTE CUKRÁŘSKÝ SÁČEK TĚSTEM A VYTVARUJTE STEJNĚ VELKÁ KOLEČKA NA PLECH.
2. NECH TEMAKRONKY OSCHNOUT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ, DOKUD SE NEBUDOU LEPIT NA PRST.
3. PEČTE NA SPODNÍ OHŘEV

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

MAKRONKY II

INGREDIENCE NA SKOŘÁPKY

- 100 G BÍLKŮ (OHŘÁTÝCH NA POKOJOVOU TEPLOTU)
- 100 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 100 G MANDLOVÉ MOUKY
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 20 G HOŘKÉ ČOKOLÁDY (100% KAKAO)

INGREDIENCE NA GANACHE

- 100 G HOŘKÉ ČOKOLÁDY
- 60 G SMETANY
- 40 G SLANÉHO MÁSLA (POKOJOVÉ TEPLOTY)

POSTUP

PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY

1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU NA 145 °C (HORKOVZDUCH).

FRANCOUZSKÝ SNÍH

1. BÍLKY DEJTE DO MÍSY KUCHYŇSKÉHO ROBOTA SE ŠLEHACÍ METLOU A ŠLEHEJTE NA STŘEDNÍ RYCHLOST. JAKMILE SMĚS ZAČNE PĚNIT, PŘIDÁVEJTE CUKR VE TŘECH DÁVKÁCH. ZVYŠTE RYCHLOST A ŠLEHEJTE, DOKUD NEVZNIKNE PEVNÝ SNÍH.

MACARONAGE (ZAPRACOVÁNÍ SUCHÝCH INGREDIENCÍ)

1. SMÍCHEJTE A PROSEJTE SUCHÉ INGREDIENCE, ABY VE SMĚSI NEBYLY HRUDKY. VYMĚŇTE METLU ZA PLOCHÝ NÁSTAVEC A VMÍCHEJTE SUCHÉ INGREDIENCE NA VELMI NÍZKOU RYCHLOST ASI 10 SEKUND. POTÉ MÍCHEJTE JEŠTĚ ASI 10 SEKUND RYCHLEJI.
2. TĚSTO BY MĚLO STÉKAT ZE STĚRKY V SOUVISLÉ „STUZE“. POKUD JE PŘÍLIŠ HUSTÉ, POKRAČUJTE V RUČNÍM PROMÍCHÁVÁNÍ A PŘEKLÁDÁNÍ TĚSTA. JAKMILE MÁ SPRÁVNOU KONZISTENCI, PŘESTAŇTE MÍCHAT.

TVAROVÁNÍ MAKRONEK

1. NAPLŇTE CUKRÁŘSKÝ SÁČEK S KULATOU ŠPIČKOU TĚSTEM. VYTVARUJTE STEJNĚ VELKÁ KOLEČKA NA PLECH S DOSTATEČNÝMI ROZESTUPY.
2. NECHTE MAKRONKY OSCHNOUT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ, DOKUD SE TĚSTO NEBUDE LEPIT NA PRST. POTÉ PEČ NA SPODNÍ PŘÍČCE TROUBY ASI 15 MINUT.

PŘÍPRAVA GANACHE

1. SMÍCHEJTE VŠECHNY INGREDIENCE DOHROMADY.
2. MAKRONKY SLEPTE KRÉMEM, LEHCE PŘITLAČ A NECH PŘES NOC V LEDNICI.
3. V LEDNICI VYDRŽÍ ASI 2 DNY.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

MAKRONKY III

INGREDIENCE NA SKOŘÁPKY

- 100 G BÍLKŮ (OHŘÁTÝCH NA POKOJOVOU TEPLOTU)
- 100 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 100 G MANDLOVÉ MOUKY
- 100 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 20 G PISTÁCIOVÉHO PRÁŠKU

INGREDIENCE NA GANACHE

- 30 G PISTÁCIOVÉHO PRÁŠKU
- 30 G MANDLOVÉ MOUKY
- 30 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 10 G PISTÁCIOVÉ PASTY
- 80 G MÁSLA (OHŘÁTÉHO NA POKOJOVOU TEPLOTU)

POSTUP

PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY

1. PŘEDEHŘEJTE TROUBU NA 145 °C (HORKOVZDUCH).

FRANCOUZSKÝ SNÍH

1. BÍLKY DEJTE DO MÍSY KUCHYŇSKÉHO ROBOTA SE ŠLEHACÍ METLOU A ŠLEHEJTE NA STŘEDNÍ RYCHLOST. JAKMILE SMĚS ZAČNE PĚNIT, PŘIDÁVEJTE CUKR VE TŘECH DÁVKÁCH. ZVYŠTE RYCHLOST A ŠLEHEJ, DOKUD NEVZNIKNE PEVNÝ SNÍH.

MACARONAGE (ZAPRACOVÁNÍ SUCHÝCH INGREDIENCÍ)

1. SMÍCHEJTE VŠECHNY SUCHÉ INGREDIENCE A PROSEJTE JE, ABY VE SMĚSI NEBYLY HRUDKY.
2. NASAĎTE DO MIXÉRU PLOCHÝ NÁSTAVEC. PŘIDEJTE SUCHÉ INGREDIENCE A MÍCHEJTE VELMI POMALU ASI 10 SEKUND. JAKMILE JSOU INGREDIENCE SPOJENÉ, ZVYŠTE RYCHLOST A MÍCHEJTE DALŠÍCH 10 SEKUND.
3. ZKONTROLUJTE KONZISTENCI TĚSTA. KDYŽ TĚSTO STÉKÁ ZE LŽÍCE, MĚLO BY VYTVÁŘET SOUVISLOU „STUHU“. POKUD TOMU TAK NENÍ, POKRAČUJTE V RUČNÍM PŘEKLÁDÁNÍ TĚSTA STĚRKOU. TĚSTO MÁ BÝT ELASTICKÉ A HLADKÉ. JAKMILE VYTVÁŘÍ STUHU, OKAMŽITĚ PŘESTAŇTE MÍCHAT.

TVAROVÁNÍ MAKRONEK

1. NAPLŇTE CUKRÁŘSKÝ SÁČEK S KULATOU ŠPIČKOU TĚSTEM. VYTVARUJTE STEJNĚ VELKÁ KOLEČKA NA PLECH S DOSTATEČNÝMI ROZESTUPY.
2. NECHTE MAKRONKY OSCHNOUT PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ, DOKUD SE TĚSTO NEBUDE LEPIT NA PRST. POTÉ PEČ NA SPODNÍ PŘÍČCE TROUBY ASI 15 MINUT.

PŘÍPRAVA GANACHE

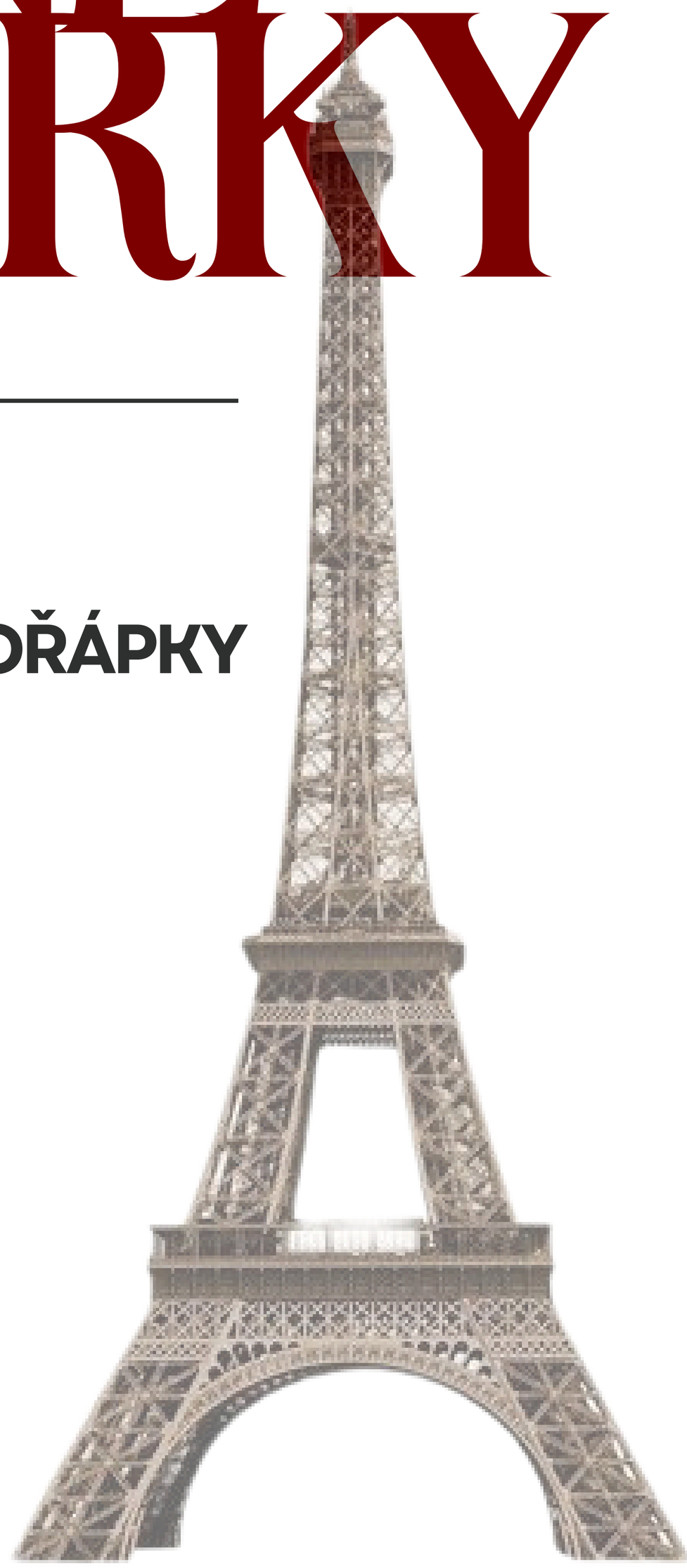
1. SMÍCHEJTE VŠECHNY INGREDIENCE DOHROMADY.
2. MAKRONKY SLEPTE KRÉMEM, LEHCE PŘITLAČ A NECH PŘES NOC V LEDNICI.
3. V LEDNICI VYDRŽÍ ASI 2 DNY.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

SLANÉ PALMIERKY



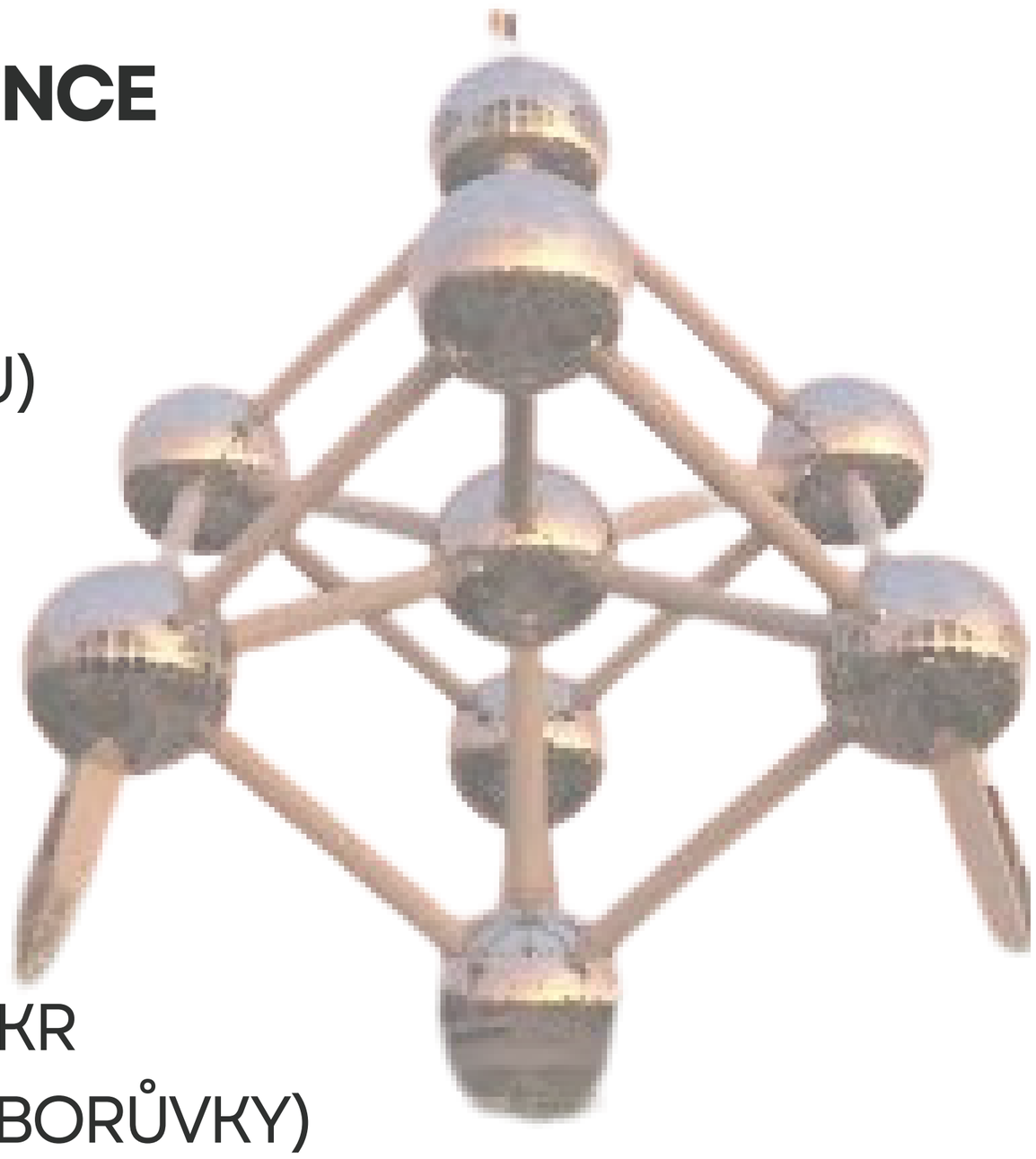
INGREDIENCE NA SKOŘÁPKY

- LISTOVÉ TĚSTO
- PIZZA OMÁČKA
- SÝR
- ŠUNKA/SALÁM
- OREGANO
- VEJCE

POSTUP

1. TĚSTO POTŘETE OMÁČKOU
2. POSYPTE SÝREM A ŠUNKOU
3. ZAROLUJTE Z OBOU STRAN DO STŘEDU, NAKRÁJEJTE
4. POTŘETE VEJCEM
5. PEČTE 15-20 MIN NA 190°C

BELGICKÉ VAFLE



INGREDIENCE

NA TĚSTO:

- 150 G HLADKÉ MOUKY
- 7 G KYPŘICÍHO PRÁŠKU (3/4 SÁČKU)
- 50 G ROZPUŠTĚNÉHO MÁSLA
- 37 G CUKRU
- 1 VEJCE
- 250 ML MLÉKA
- 1 ŠPETKA SOLI

DLE CHUTI:

- MOUČKOVÝ NEBO SKOŘICOVÝ CUKR
- OVOCE (BANÁN, JAHODY, MALINY, BORŮVKY)
- ČOKOLÁDOVÝ TOPPING
- ŠLEHAČKA

POSTUP

1. SMÍCHEJTE SYPKÉ SUROVINY. PŘILIJTE MLÉKO, ROZPUŠTĚNÉ MÁSLO, VYKLEPNĚTE VEJCE A VYMÍCHEJTE HLADKÉ TĚSTO.
2. ROZEHŘEJTE VAFLOVAČ.
3. LŽÍCI TĚSTA DÁME DO STŘEDU VAFLOVAČE A ASI 2 MINUTY PEČTE PODLE TOHO, JAK TMAVÉ CHCETE VAFLE. VAFLOVAČ NENÍ TŘEBA VYMAZÁVAT, VAFLE SE NEPŘIPÉKAJÍ A JDOU SNADNO VYNDAT.
4. HOTOVÉ VAFLE OZDOBTE PODLE CHUTI – CUKREM, OVOCEM, ČOKOLÁDOU NEBO ŠLEHAČKOU.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

FLATKAKA

INGREDIENCE

- 2 HRNKY HLADKÉ MOUKY
- 1 HRNEK ŽITNÉ MOUKY
- 1 LŽIČKA SOLI
- 1 LŽIČKA PRÁŠKU DO PEČIVA
- ASI 1 HRNEK TEPLÉ VODY

POSTUP

1. SMÍCHEJTE MOUKU, SŮL A PRÁŠEK DO PEČIVA.
2. PŘILEVEJTE VODU A UDĚLEJTE MĚKKÉ TĚSTO.
3. ROZDĚLTE TĚSTO NA MENŠÍ KULIČKY.
4. VYVÁLEJTE TENKÉ PLACIČKY.
5. OPEČTE JE NASUCHO NA PÁNVI ASI 1–2 MINUTY Z KAŽDÉ STRANY.
6. JEDNOHUBKY NAKRÁJEJTE NA MALÉ ČTVEREČKY.
7. NAMAŽTE MÁSLEM.
8. PŘIDEJTE SÝR, ŠUNKU NEBO LOSOSA.

ÁSTARPUNGAR

INGREDIENCE

- 250 G HLADKÉ MOUKY
- 2 LŽÍCE CUKRU
- 1 LŽIČKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU
- ŠPETKA SOLI
- 1 VEJCE
- 200 ML MLÉKA
- HRST ROZINEK
- OLEJ NA SMAŽENÍ

POSTUP

1. SMÍCHEJTE MOUKU, CUKR, SŮL A KYPŘICÍ PRÁŠEK.
2. PŘIDEJTE VEJCE A MLÉKO.
3. ZAMÍCHEJTE DO HUSTŠÍHO TĚSTA.
4. PŘIDEJTE ROZINKY.
5. LŽÍCÍ DĚLEJTE MALÉ KULIČKY DO ROZPÁLENÉHO OLEJE.
6. SMAŽTE DOZLATOVA ASI 2–3 MINUTY.
7. HOTOVÉ MŮŽETE POSYPAT CUKREM.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

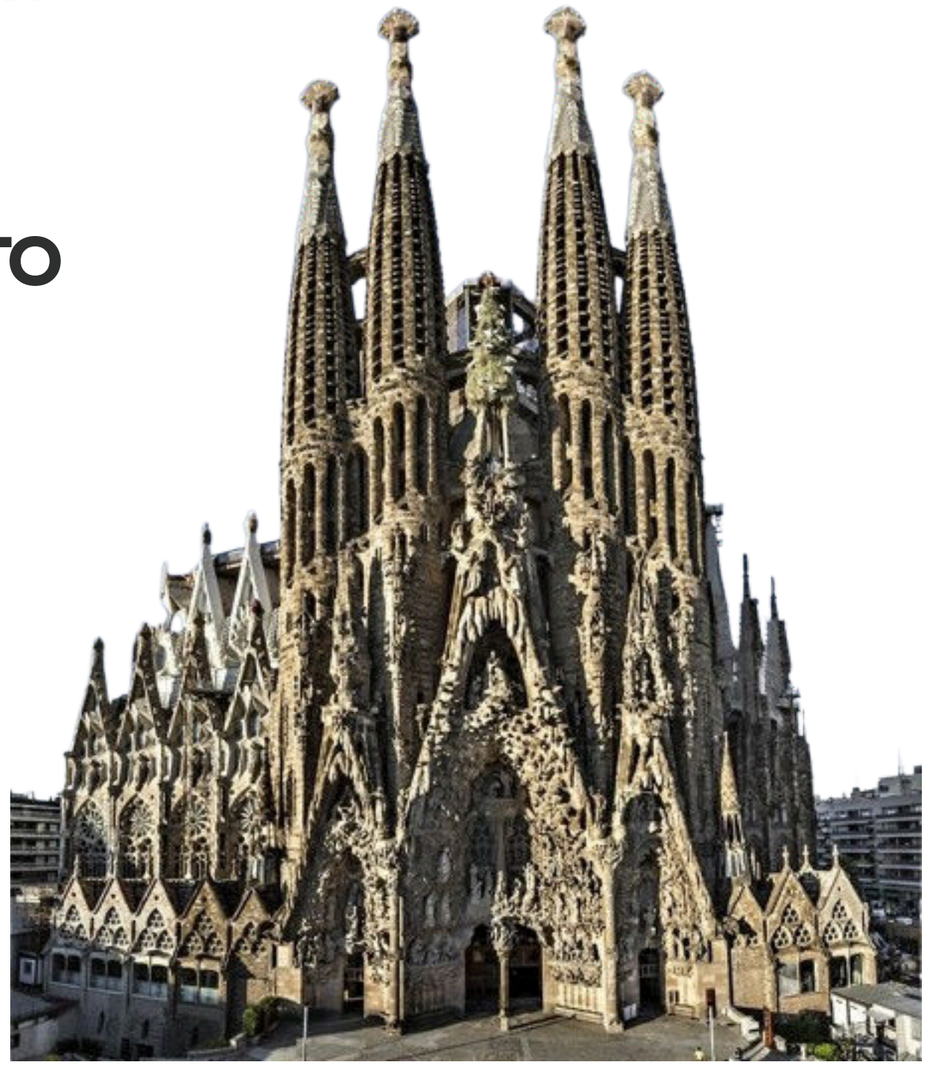
CHURROS

INGREDIENCE NA POSYP

- 55G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 2 LŽIČKY MLETÉ SKOŘICE

INGREDIENCE NA TĚSTO

- 150G HLADKÉ MOUKY
- 1 LŽIČKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU DO PEČIVA
- ŠPETKA SOLI
- 1 LŽÍCE ROSTLINNÉHO OLEJE
- 250ML VROUCÍ VODY
- ROSTLINNÝ OLEJ NA SMAŽENÍ (ALESPOŇ 500ML)



POSTUP

PŘÍPRAVA

1. V MISCE SMÍCHEJTE CUKR SE SKOŘICÍ A DEJTE STRANOU.

TĚSTO

1. SMÍCHEJTE MOUKU, PRÁŠEK DO PEČIVA A SŮL.
2. PŘILIJTE OLEJ A VROUCÍ VODU A KRÁTCE ZAMÍCHEJTE, DOKUD NEVZNIKNE HUSTÉ, LEPKAVÉ TĚSTO.

SMAŽENÍ

1. TĚSTO DEJTE DO ZDOBICÍHO SÁČKU S HVĚZDICOVITOU ŠPIČKOU.
2. V HLUBŠÍ PÁNVI NEBO HRNCI ROZPALTE OLEJ NA 170 °C.

TVAROVÁNÍ

1. DO HORKÉHO OLEJE VYTLAČUJTE CCA 15 CM DLOUHÉ VÁLEČKY, KTERÉ ODSTŘIHUJTE NŮŽKAMI.
2. SMAŽTE 3–4 KOUSKY NAJEDNOU.

DOKONČENÍ

1. SMAŽTE 2–3 MINUTY DOZLATOVA.
2. NECHTE KRÁTCE OKAPAT NA PAPÍROVÉ UTĚRCE A IHNED OBALTE VE SKOŘICOVÉM CUKRU.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

SANGRIA

INGREDIENCE

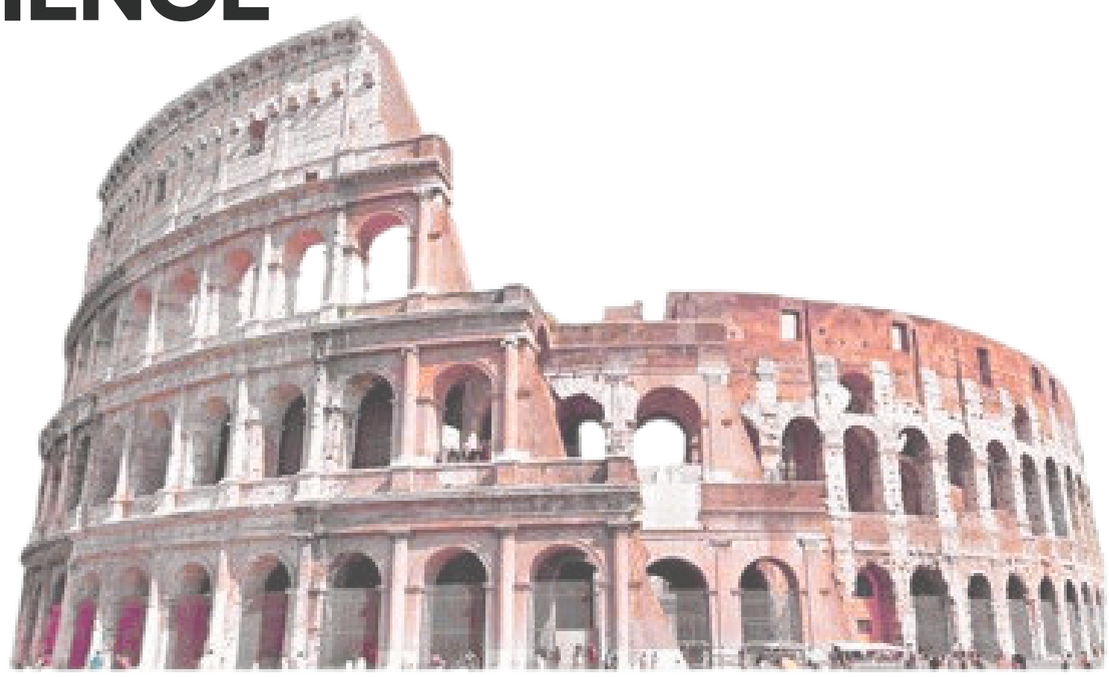
- **OVOCE:**
- 1 POMERANČ (NAKRÁJENÝ NA PLÁTKY)
- 1 CITRON (NAKRÁJENÝ NA PLÁTKY)
- 1 JABLKO (ZBAVENÉ JÁDŘINCE A NAKRÁJENÉ NA KOUSKY)
- **TEKUTÉ SLOŽKY**:
- 3 HRNKY HROZNOVÉ ŠŤÁVY (ČERVENÉ PRO KLASICKÝ VZHLED)
- 1 HRNEK POMERANČOVÉHO DŽUSU
- 1 HRNEK JABLEČNÉHO DŽUSU
- 1/4 HRNKU CITRONOVÉ ŠŤÁVY
- 2–3 SODOVEK (PŘIDÁVÁ SE AŽ PŘED PODÁVÁNÍM)

POSTUP

1. **PŘÍPRAVA OVOCE**: VEŠKERÉ OVOCE OMYJTE A NAKRÁJEJTE NA PLÁTKY NEBO MENŠÍ KOUSKY.
2. **SMÍCHÁNÍ**: DO VELKÉHO DŽBÁNU VLOŽTE OVOCE A ZALIJTE VŠEMI DŽUSY A ŠŤÁVAMI (HROZNOVOU, POMERANČOVOU, JABLEČNOU I CITRONOVOU). DOBŘE PROMÍCHEJTE.
3. **CHLAZENÍ**: DEJTE SMĚS DO LEDNICE ALESPOŇ NA 2 AŽ 4 HODINY (IDEÁLNĚ I DÉLE), ABY SE CHUTĚ OVOCE A DŽUSŮ KRÁSNĚ PROPOJILY.
4. **PODÁVÁNÍ**: TĚSNĚ PŘED SERVÍROVÁNÍM PŘILIJTE PERLIVOU MINERÁLKU PRO OSVĚŽUJÍCÍ BUBLINKY. PODÁVEJTE VE SKLENICÍCH S LEDEM A KOUSKY OVOCE.

BOLOŇSKÉ ŠPAGETY

INGREDIENCE



- 2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE
- 2 STROUŽKY ČESNEKU
- 1 VELKÁ CIBULE
- 1 MRKEV
- 1 ŘAPÍK CELERU
- 500 G MLETÉHO HOVĚZÍHO MASA
- 50 ML HOVĚZÍHO VÝVARU
- 1,5 HRNKU ČERVENÉHO VÍNA
- 850 G KONZERVOVANÝCH RAJČAT (LOUPANÝCH NEBO KRÁJENÝCH)
- 1 LŽIČKA CUKRU
- 1/4 HRNKU NAKRÁJENÉ PETRŽELOVÉ NATĚ
- 500 G ŠPAGET
- PARMAZÁN
- SŮL
- MLETÝ PEPŘ

POSTUP

1. CIBULI A ČESNEK OLOUPEME, MRKEV OČISTÍME. CIBULI, MRKEV A CELER NAKRÁJÍME NADROBNO.
2. NA OLIVOVÉM OLEJI POMALU OPÉKÁME PROLISOVANÝ ČESNEK, NAKRÁJENOU CIBULI, MRKEV A CELER PO DOBU CCA 5 MINUT.
3. ZVÝŠÍME TEPLOTU, PŘIDÁME MLETÉ MASO A ZA STÁLÉHO MÍCHÁNÍ SMAŽÍME DOMĚKKA. VZNIKLÉ HRUDKY ROZMAČKÁME VIDLIČKOU.
4. PODLIJEME VÍNEM A NECHÁME ODPAŘIT, PŘIDÁME VÝVAR, RAJČATA, CUKR, SŮL A PEPŘ.
5. SMĚS PŘIVEDEME K VARU A STÁHNEME TEPLOTU. ZA OBČASNÉHO MÍCHÁNÍ VAŘÍME DO ZHOUSTNUTÍ MASA CCA 90 MINUT.
6. POKUD JE TO POTŘEBA DOCHUTÍME SOLÍ A PEPŘEM.
7. TĚSNĚ PŘED DOKONČENÍM OMÁČKY UVAŘÍME ŠPAGETY PODLE NÁVODU.
8. PODÁVÁME NEPROMÍCHANÉ (TĚSTOVINY POUZE POLITÉ OMÁČKOU) POSYPANÉ NASTROUHANÝM PARMAZÁNEM (POPŘÍPADĚ I LÍSTKEM PETRŽELKY).

KRÉMOVÉ RIZOTO

INGREDIENCE

- 180 G RÝŽE NA RIZOTO (NEJLÉPE ARBORIO)
- 1 MENŠÍ CIBULE
- 2 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE
- 20 G MÁSLA
- CCA 700 ML HORKÉHO VÝVARU
- 40 G PARMEZÁNU
- SŮL, PEPŘ
- VOLITELNÉ PŘÍSADY
- KUŘECÍ MASO
- HOUBY
- HRÁŠEK

POSTUP

1. NAKRÁJEJTE CIBULI NAJEMNO A OSMAHNI JI NA OLIVOVÉM OLEJI S TROCHOU MÁSLA.
2. PŘIDEJTE RÝŽI A ASI MINUTU JI MÍCHEJTE, ABY SE OBALILA TUKEM.
3. POSTUPNĚ PŘILÉVEJTE HORKÝ VÝVAR – VŽDY JEN TROCHU. MÍCHEJTE A ČEKEJTE, AŽ SE TEKUTINA VSTŘEBÁ.
4. TAKTO POKRAČUJTE ASI 18–20 MINUT, DOKUD NEBUDE RÝŽE KRÉMOVÁ A LEHKÁ NA SKOUSNUTÍ.
5. VMÍCHEJTE ZBYTEK MÁSLA A PARMEZÁN.
6. DOCHUŤTE SOLÍ A PEPŘEM.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

TIRAMISU

INGREDIENCE

- 500 G MASCARPONE
- 4 VEJCE
- 100 G CUKRU
- 300 ML SILNÉ KÁVY
- 200 G CUKRÁŘSKÝCH PIŠKOTŮ (SAVOIARDI)
- 30 ML MARSALY NEBO JINÉHO LIKÉRU (VOLITELNÉ)
- KAKAO NA POSYPÁNÍ

POSTUP

1. **PŘÍPRAVA KÁVY** - ZAČNĚTE PŘÍPRAVOU SILNÉ KÁVY A NECHTE JI VYCHLADNOUT. POKUD MÁTE RÁDI, MŮŽETE DO KÁVY PŘIDAT TROCHU LIKÉRU, NAPŘÍKLAD MARSALY.
2. **VAJEČNÝ KRÉM** - ODDĚLTE BÍLKY OD ŽLOUTKŮ. ŽLOUTKY VYŠLEHEJTE S CUKREM DO SVĚTLÉ A KRÉMOVÉ KONZISTENCE. POSTUPNĚ PŘIDÁVEJTE MASCARPONE A ŠLEHEJTE, DOKUD SE VŠECHNY INGREDIENCE NESPOJÍ DO HLADKÉHO KRÉMU.
3. **SNÍH Z BÍLKŮ** - V JINÉ MISCE VYŠLEHEJTE BÍLKY DO TUHÉHO SNĚHU. OPATRNĚ VMÍCHEJTE SNÍH DO ŽLOUTKOVÉHO KRÉMU, ABYSTE ZÍSKALI LEHKOU A NADÝCHANOU SMĚS.
4. **SKLÁDÁNÍ TIRAMISU** - NAMÁČEJTE PIŠKOTY DO VYCHLADLÉ KÁVY A UKLÁDEJTE JE DO NÁDOBY VEDLE SEBE, AŽ POKRYJETE CELÉ DNO. NA VRSTVU PIŠKOTŮ ROVNOMĚRNĚ ROZETŘETE POLOVINU KRÉMU. OPAKUJTE POSTUP S DALŠÍ VRSTVOU PIŠKOTŮ A KRÉMU.
5. **CHLAZENÍ** - PŘIPRAVENÉ TIRAMISU DEJTE DO LEDNIČKY MINIMÁLNĚ NA 4 HODINY, IDEÁLNĚ PŘES NOC, ABY SE CHUTĚ PROPOJILY A DEZERT ZTUHL.
6. **SERVÍROVÁNÍ** - PŘED PODÁVÁNÍM POSYPTE TIRAMISU KAKAEM A UŽIJTE SI JEHO LAHODNOU CHUŤ.

@1sjg_hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

BRAMB. RÖSTI

INGREDIENCE (4 PORCE)

- SŮL
- 1 KG PŘÍLOHOVÝCH BRAMBOR
- 2 LŽÍCE MÁSLA

POSTUP

1. BRAMBORY OČISTĚTE A VE SLUPCE PŘEDVAŘTE DO POLOMĚKKA ASI 15 MINUT.
2. VYCHLADLÉ BRAMBORY OLOUPEJTE, NASTROUHEJTE NA STRUHADLE A OSOLÍME.
3. V NEPŘILNAVÉ PÁNVI ROZEHŘEJTE MÁSLO A PŘIDEJTE POLOVINU BRAMBOROVÉ SMĚSI A VOLNĚ OPÉKEJTE NA STŘEDNÍM PLAMENI ASI 5 MINUT.
4. HNED POTÉ BRAMBORY VAŘEČKOU STLAČÍTE A PEČTE DALŠÍCH 10 MINUT DOZLATOVA. PŘIKLOPÍME TALÍŘEM, VYKLOPÍME A OTOČÍME. TAKÉ NA DRUHÉ STRANĚ PAK BRAMBORY PEČEME DOZLATOVA. JAKMILE JE PRVNÍ PLACKA HOTOVÁ, ZOPAKUJEME POSTUP I S DRUHOU POLOVINOU BRAMBOROVÉ SMĚSI.

@1sjg_hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

INGREDIENCE

- 100G SMETANY MINIMÁLNĚ 30% (IDEÁLNĚ KLIDNĚ I 40%)
- 60G ČOKOLÁDY LINDT EXTRA CREAMY
- 90G ČOKOLÁDY LINDT 70%
- 1 LŽÍCE MÁSLA

POSTUP

1. V HRNCI S DVOJITÝM DNEM OPATRNĚ ZAHŘEJTE SMETANU.
2. KRÁTCE JI POVAŘTE A POTOM DO NÍ PŘIDEJTE OBĚ NALÁMANÉ ČOKOLÁDY A KOUSEK MÁSLA.
3. METLIČKOU MÍCHEJTE TAK DLOUHO, NEŽ SE ČOKOLÁDA ROZPUSTÍ A VZNIKNE HLADKÁ A LESKLÁ SMĚS.
4. TU PŘELIJTE DO PŘÍSTROJE NA FONDUE, KDE JI UDRŽUJTE ROZTAVENOU A PŘIPRAVENOU PRO NAMÁČENÍ.
5. DO MISEK PŘIPRAVTE RŮZNÉ OVOCE, PŘÍPADNĚ COKOLIV JINÉHO PODLE CHUTI (MARSHMALLOW, PIŠKOTY, PRECLIKY).

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

ARROZDOCE

POSTUP :

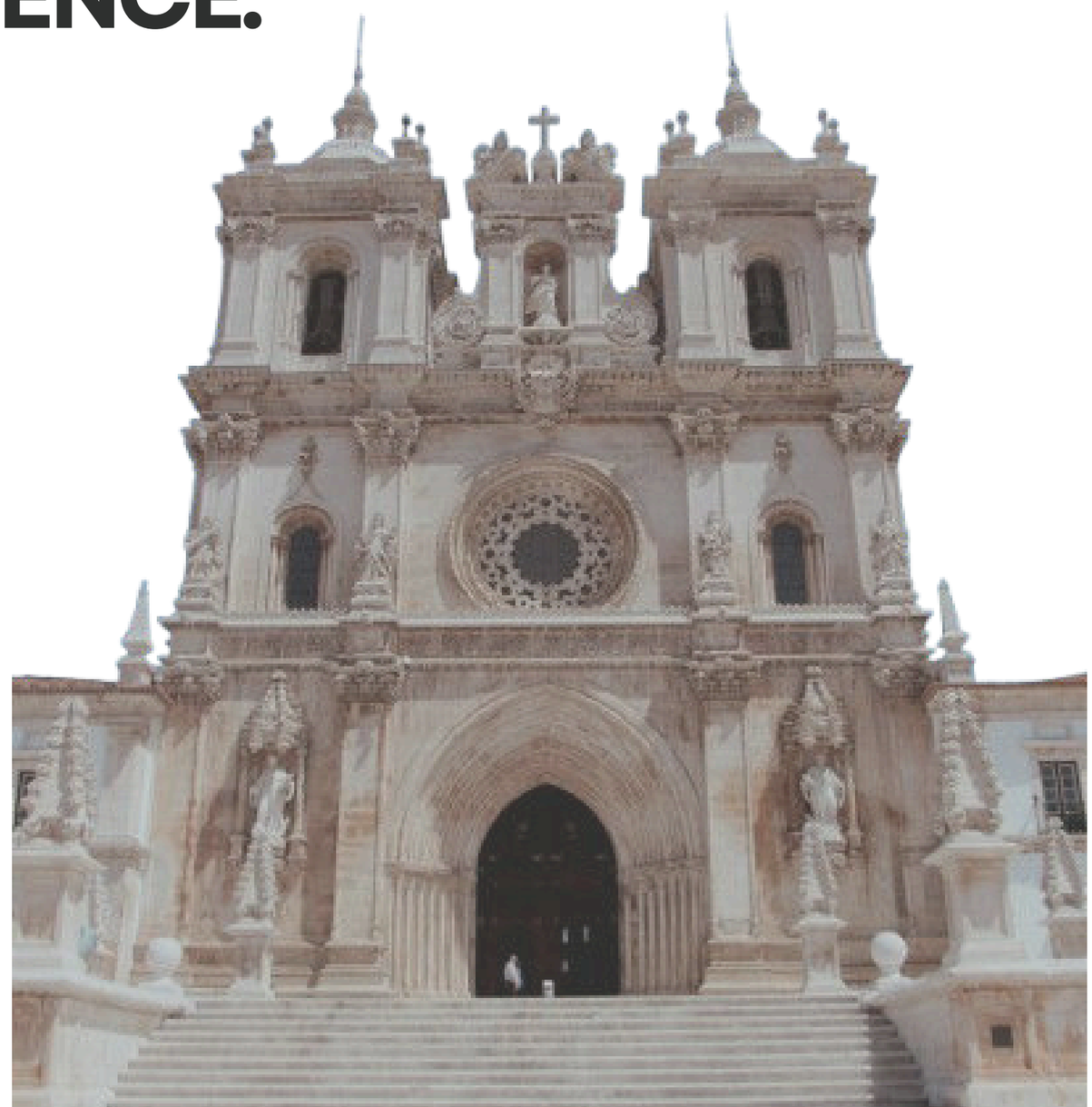
1. VAŘENÍ RÝŽE: V HRNCI SMÍCHEJTE VODU, ŠPETKU SOLI, SKOŘICOVOU TYČINKU A CITRONOVOU KŮRU. PŘIVEĎTE K VARU, PŘIDEJTE RÝŽI A VAŘTE NA MÍRNÉM OHNI, DOKUD SE VODA NEVSTŘEBÁ.
2. MLÉKO: POMALU PŘILÉVEJTE TEPLÉ MLÉKO (PO ČÁSTECH) A ZA STÁLÉHO MÍCHÁNÍ VAŘTE NA MÍRNÉM OHNI, DOKUD RÝŽE NEZMĚKNE (CCA 30–40 MINUT).
3. CUKR A ŽLOUTKY: PŘIDEJTE CUKR A VAŘTE DALŠÍCH 5-10 MINUT. V MALÉ MISCE ROZMÍCHEJTE ŽLOUTKY S TROCHOU HORKÉ RÝŽOVÉ SMĚSI A PAK VLIJTE ZPĚT DO HRNCE. RYCHLE MÍCHEJTE, DOKUD SMĚS NEZHOUSTNE (NEVAŘTE UŽ DLOUHO, ABY SE ŽLOUTKY NESRAZILY).
4. DOKONČENÍ: VYJMĚTE CITRONOVOU KŮRU A SKOŘICI. ROZDĚLTE DO MISTIČEK A PO VYCHLADNUTÍ OZDOBTE MLETOU SKOŘICÍ DO VZORŮ.

INGREDIENCE:

- 150 G KULATOZRNNÉ RÝŽE
- 250 ML VODY
- 1 L PLNOTUČNÉHO MLÉKA
- 150 G CUKRU
- 3 ŽLOUTKY
- 1 CITRON

(KŮRA VCELKU, BEZ BÍLÉ ČÁSTI)

- 1 SKOŘICOVÁ TYČINKA
- ŠPETKA SOLI
- MLETÁ SKOŘICE NA OZDOBU



POFFERTJES

POSTUP:

1. MLÉKO ZAHŘEJTE NA CCA 36 °C.
2. DO MISKY ROZDROBTE DROŽDÍ, PŘIDEJTE CUKR, 5 LŽIC MLÉKA A 2 LŽIČKY MOUKY. PROMÍCHEJTE A NECHTE VZEJÍT KVÁSEK.
3. DO VĚTŠÍ MÍSY PROSEJ MOUKU, PŘIDEJ SKOŘICI, VEJCE, SŮL A PO 10 MINUTÁCH I VZEŠLÝ KVÁSEK.
4. VYPRACUJTE HLADKÉ TĚSTO A NECHTE HO POD UTĚRKOU KYNOUT ASI 30 MINUT.
5. NA PÁNVI ROZEHŘEJTE NEPŘILNAVÝ POVRCH A POTŘETE PŘEPUŠTĚNÝM MÁSLEM.
6. LŽÍCÍ TVOŘTE MALÉ LÍVANCE (CCA 4 CM).
7. JAKMILE SE NA POVRCHU OBJEVÍ BUBLINKY, LÍVANCE OTOČ A DOSMAŽ.
8. HOTOVÉ LÍVANCE UDRŽUJ V TEPLE, NEŽ DOSMAŽÍŠ ZBYTEK.

TĚSTO:

- 350 ML VLAŽNÉHO MLÉKA
- 20 G ČERSTVÉHO DROŽDÍ
- 1 LŽIČKA CUKRU
- 200 G HLADKÉ MOUKY (PROSETÉ)
- ¼ LŽIČKY MLETÉ SKOŘICE
- 1 VEJCE
- ŠPETKA SOLI
- PŘEPUŠTĚNÉ MÁSLO NA SMAŽENÍ

NA PODÁVÁNÍ:

- JAHODY A ZRALÉ NEKTARINKY
- ČOKOLÁDOVÁ POLEVA
- ZAKYSANÁ SMETANA
- VANILKOVÝ CUKR
- NASEKANÉ MANDLE NEBO PISTÁCIE

SKOŘICOVÉ ROLKY

INGREDIENCE

- 250 ML MLÉKA
- 2 LŽIČKY CUKRU MOUČKA
- 21 G DROŽDÍ
- 400 G HLADKÉ MOUKY
- ½ LŽIČKY SOLI
- 60 G ROZPUŠTĚNÉHO MÁSLA
- 2 LŽÍCE CUKRU MOUČKA
- 1 VEJCE NA POTŘENÍ

NÁPLŇ

- 50 G ZMĚKLÉHO MÁSLA
- 3 LŽÍCE CUKRU KRYSTAL
- 1,5 LŽIČKY SKOŘICE

POSTUP

1. V MÍSE SMÍCHEJTE VLAŽNÉ MLÉKO SE DVĚMA LŽIČKAMI MOUČKOVÉHO CUKRU A DROŽDÍM. NECHTE STÁT 15 MINUT, DOKUD NEVZEJDE KVÁSEK.
2. DO MÍSY NAVÁŽTE MOUKU SE DVĚMA LŽÍCEMI CUKRU, PŘIDEJTE SŮL, ROZPUŠTĚNÉ MÁSLO, KVÁSEK A VŠE DŮKLADNĚ ZPRACUJTE V TĚSTO, KTERÉ NECHTE PŘIKRYTÉ UTĚRKOU NA TEPLÉM MÍSTĚ NAKYNOUT DO DVOJNÁSOBNÉHO OBJEMU.
3. KDYŽ JE TĚSTO NAKYNUTÉ, ROZDĚLTE HO NA DVA DÍLY. KAŽDÝ VYVALTE NA OBDELNÍK, NA KTERÝ ROZETŘETE 50 G ZMĚKLÉHO MÁSLA A POSYPTE ROVNOMĚRNĚ CUKREM SMÝCHANÝM SE SKOŘICÍ.
4. PLÁTY SROLUJTE JAKO ROLÁDU A NAKRÁJÍTE NA KOUSKY SILNÉ ASI 2.5 CM. TY KLAĎTE NA PLECH VYLOŽENÝ PEČÍCÍM PAPÍREM A NECHTE JEŠTĚ 30 MINUT KYNOUT.
5. POTÉ POTŘEME ROZŠLEHANÝM VEJCEM A POCUKRUJTE KRYSTALOVÝM NEBO PERLIČKOVÝM CUKREM.
6. TROUBU PŘEDEHREJTE NA 210 °C. ŠNEKY PEČEME 9-12 MINUT A NECHÁME VYCHLADNOUT NA MŘÍŽCE.

@1sjg _hk

KUCHAŘKA

1sjg.cz

ETONMESS

SUROVINY

- 3 KS BÍLKŮ
- 175 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 500 G JAHOD
- 570 ML UŠLEHANÉ SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 1 ČL MOUČKOVÉHO CUKRU

POSTUP

PŘÍPRAVA PUSINEK:

1. BÍLKY UŠLEHEJTE DO TUHA A POSTUPNĚ DO NICH ZAŠLEHÁVEJTE KRUPICOVÝ CUKR.

PEČENÍ:

1. NA PLECH S PEČICÍM PAPÍREM TVOŘTE LŽIČKOU HROMÁDKY.

- KLASICKÁ TROUBA: 140 °C CCA 1 HODINU.
- HORKOVZDUŠNÁ TROUBA: 120 °C CCA 1,5 HODINY.

JAHODOVÉ PYRÉ:

1. POLOVINU JAHOD ROZMIXUJTE S MOUČKOVÝM CUKREM A PROPASÍRUJTE PŘES SÍTKO.

MÍCHÁNÍ:

1. UPEČTE PUSINKY ROZLÁMEJTE NA 2 CM KOUSKY.
2. V MISCE JE JEMNĚ PROMÍCHEJTE SE ZBYLÝMI NAKRÁJENÝMI JAHODAMI A UŠLEHANOU SMETANOU.

SERVÍROVÁNÍ:

1. HOTOVOU SMĚS VRSTVĚTE NA TALÍŘEK NEBO DO SKLENIČKY A POLIJTE PŘIPRAVENÝM PYRÉ.

HOT CROSS BUNS

INGREDIENCE

- HLADKÁ MOUKA (IDEÁLNĚ 00) 550 G
- PLNOTUČNÉ MLÉKO 300 ML
- MÁSLO 50 G
- POMERANČOVÁ KŮRA Z 1/2 POMERANČE
- MLETÁ SKOŘICE 1 LŽIČKA
- SUŠENÉ DROŽDÍ 7 G
- VEJCE 1 KS
- CUKR 90 G
- VANILKOVÝ LUSK (SEMÍNKA) 1 KS
- VANILKOVÁ ESENCE 1 LŽIČKA
- SEKANÉ OŘÍŠKY 100 G
- SUŠENÉ ROZINKY (NASEKANÉ)
- OLEJ

NA KŘÍŽE

- HLADKÁ MOUKA 2 LŽÍCE
- VODA (STUDENÁ) 2,5 LŽÍCE
- ZDOBÍCÍ SÁČEK

GLAZURA

- SIRUP (ZLATÝ SIRUP NEBO ROZŠLEHANÉ VEJCE)

HOT CROSS BUNS

POSTUP

1. MLÉKO S JEMNĚ NASTROUHANOU KŮROU Z POMERANČE ZAHŘEJTE NA STŘEDNÍM PLAMENU POD BOD VARU. ODSTAVTE Z OHNĚ, PŘIDEJTE MÁSLO A VANILKOVOU ESENCI. MÍCHEJTE, DOKUD SE MÁSLO NEROZPUSTÍ A DEJTE STRANOU.
2. MOUKU, CUKR, DROŽDÍ, VANILKOVÁ SEMÍNKA A KOŘENÍ SMÍCHEJTE. POSTUPNĚ PŘILÉVEJTE VYCHLADLÉ MLÉKO, ROZMÍCHANÁ VEJCE A MÍCHEJTE 10 MINUT.
3. HOTOVÉ TĚSTO BY MĚLO BÝT PĚKNĚ ELASTICKÉ, A KDYŽ DO NĚJ PÍCHNETE PRSTEM, VRÁTÍ SE ZPĚT DO PŮVODNÍHO TVARU. VELKOU MISKU (IDEÁLNĚ KERAMICKOU) VYMAŽTE OLEJEM A TĚSTO, VYTVAROVANÉ DO PRAVIDELNÉHO BOCHNÍKU, DO NÍ VLOŽTE. PŘIKRYJTE ČISTOU UTĚRKOU A DEJTE KYNOUT NA TEPLÉ MÍSTO. TĚSTO BY MĚLO KYNOUT 90–120 MINUT, DOKUD NEZDVOJNÁSOBÍ OBJEM.
4. PO TÉTO DOBĚ TĚSTO VLOŽTE ZPĚT DO MISKY KUCHYŇSKÉHO ROBOTA A MÍCHEJTE DALŠÍCH 5 MINUT. MEZITÍM POSTUPNĚ PŘISYPÁVEJTE V LIBOVOLNÉ KOMBINACI ROZINKY, PŘÍPADNĚ JINÉ SUŠENÉ OVOCE, NASEKANÉ OŘÍŠKY.
5. MENŠÍ PLECH NA PEČENÍ S VYSOKÝM OKRAJEM VYMAŽTE OLEJEM. Z TĚSTA VYTVARUJTE 12 KS „BUCHTIČEK“ A NASKLÁDEJTE JE NA PLECH. PŘEKRYJTE UTĚRKOU A NECHEJTE OPĚT KYNOUT NA TEPLÉM MÍSTĚ ASI 45 MINUT. TĚSNĚ PŘED PEČENÍM SI Z VODY A MOUKY UDĚLEJTE KAŠIČKU A POMOCÍ ZDOBICÍHO SÁČKU VYTVOŘTE NA ŽEMLIČKÁCH KŘÍŽE. NEJLEPŠÍ JE ZDOBIT V KUSE A NEDĚLAT MEZERY.
6. TROUBU PŘEDEHŘEJTE NA TEPLOTU 220 STUPŇŮ A V TAKTO VYHŘÁTÉ TROUBĚ PEČTE 15 MINUT, DOKUD ŽEMLIČKY NEBUDOU KRÁSNĚ ZLATÉ. ZATÍMCO SE PEČOU, V MALÉM KASTRŮLKU ROZEHŘEJTE 5 LŽIC ZLATÉHO SIRUPU (NEBO MEDU). HNED JAK HOT CROSS BUNS PO UPEČENÍ VYJMETE Z TROUBY, POTŘETE ŽEMLE SIRUPEM. POKUD NEMÁTE ZLATÝ SIRUP, POTŘETE ŽEMLE PŘED PEČENÍM ROZMÍCHANÝM VEJCEM.
7. ÚPLNĚ NEJLEPŠÍ JSOU JEŠTĚ ZA TEPLA! SERVÍRUJTE S MÁSLEM A DOMÁCÍMI POVIDLY ANEBO SE SLANÝM KARAMELEM.