

Vánoční dílna 2014

Pyré z pečeného česneku a mrkve

800g mrkve, 300g kořenové petržele, 2 paličky česneku

Pokapeme olivovým olejem, posypeme římským kmínem, osolíme a zabalíme do alobalu. Pečeme asi 1 hodinu na 180°C. Vychladlou zeleninu rozmixujeme, zjemníme kouskem másla a podle chuti dosolíme.

Mátové sušenky

100g hladké mouky, 60g cukru moučka, 2 lžičky kakaa, 100g másla, 2 vejce, špetka soli, špetka prášku do pečiva, hrstka nasekané čerstvé máty

Z těsta děláme lžičkou nebo sáčkem na plech malé hromádky. Upečeme. Můžeme zdobit čokoládou.

Bramborový závin

Těsto: 150g polohrubé mouky, 100g másla, 2 lžice octa, 1 lžice sody

Náplň: 150g cukru moučka, 1 žloutek, 1 vanilkový cukr, 1 lžice mleté skořice, 2 lžice mletého máku, 400g strouhaných vařených brambor, sníh ze 2 bílků, šťáva z ½ citronu

Bůčková pomazánka

1 kg vepřového boku upečeme s cibulí a česnekem, po vychladnutí umeleme, vymícháme, podle chuti přisolíme

Celerové pečivo

150g polohrubé mouky, 150g Hery, 150 g strouhaného eidamu, 100 g vařeného strouhaného celeru, sůl, těsto vyválíme, vykrájíme, upečeme.

Pikantní sýrový salát

200g nivy, 2 vejce natvrdo, 30g vlašských ořechů, 50g cibule, 40g sterilních okurek, olivový olej, sůl, cukr, ocet, pepř – podle chuti

Brokolicová pomazánka

300g uvařené brokolice posekáme najemno, přimícháme 50 g lučiny, 50 g taveného sýra, česnek, sůl, pepř

Rýžový kari salát

300g uvařené rýže, 250g pečeného kuřecího masa, 10 ml oleje, 200g vařeného květáku, 20g kari koření, 80g červené čerstvé papriky, 150 g majonézy, pepř, sůl

Fazolový salát s klobásou

300g vařených fazolí, 80g čabajské klobásy, 80g cibule, 100g sladkokyselých okurek, 20g oleje, hořčice, ocet, sůl, cukr, pepř