

Velikonoční dílna 2012

LABUŽNICKÝ KUŘECÍ SALÁT

600g kuř. maso, 200g steril. žampiony, 200g hrášek, 100g majonéza, 150g šlehačka, čerstvý kopr, citronová šťáva, sůl, pepř, kečup, worcester.

POHANKOVÉ SMAŽENKY

250g uvařené pohanky, 2 vejce, 150g strouhaného eidamu, sůl, pepř, česnek, majoránka, petrželová nat'. Zpracujeme těsto, vytvarujeme, obalíme v mouce, vejci, strouhance a usmažíme v oleji.

KUŘECÍ NÁŘEZ

1 kg kuřecího masa, 200g angl. slaniny, 100g šunky, 2 vařená vejce, 1 pórek, 100ml smetany, sůl, pepř, petrželka, 3 vejce.

200g masa umeleme, smícháme s vejci, pórkem, petrželkou, solí, pepřem.

Formu na chlebiček vyložíme plátky slaniny, plátky masa, navrstvíme nádivku, do které dáme vařená vejce, zakryjeme nádivkou, masem a slaninou.

Formu dáme do vodní lázně do trouby na 175°C asi 1,5 hodiny.

POMAZÁNKA Z CIZRNY

300g cizrny namočíme, uvaříme a rozmixujeme. Přidáme 100g bílého jogurtu, česnek, sůl, cit šťávu a 2 lžice olivového oleje.

TĚSTOVINOVÝ SALÁT S BALKÁNSKÝM SÝREM

300g uvařených těstovin, 200g balkán. sýra, 120g rajčat, 120g papriky, 300g okurky, 60g cibule, olivový olej, ocet, cukr, sůl, petrželová nat'.

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

200g uzeného masa, 200g vepřového masa, 200g hovězího nebo skopového masa, 10 rohlíků, 3 vejce, sůl pepř, majoránka, česnek, sekané zeleninové natě (mladá cibulka, petrželka, kopřivy).

Maso uvaříme a nakrájíme na kostičky. Rohlíky nakrájíme a zalejeme vývarem z masa, přidáme žoutky, koření, česnek, zelené natě, osolíme, opepříme, přidáme majoránku a nakonec sníh z bílků. Pečeme ve vymazaném a strouhankou vysypaném plechu.

SLADKÉ TYČINKY

200g hladké mouky, 125g másla, 80g zakysané smetany

Těsto necháme 1 hod. odpočinout v ledničce, potom vyválíme a posypeme vanilkovým cukrem. Cukr válečkem vtlačíme do těsta, nakrájíme tyčinky a upečeme.

OŘECHOVÝ MAZANEC ZE ŠPALDOVÉ MOUKY

300g špaldové mouky, 300g hladké mouky, 100g třtinového cukru, 120g rozpuštěného másla, 3 žoutky, 40g droždí, 250ml mléka, rozinky, cit. kúra, strouhaný muškát. oříšek, 50g ořechů, mandle, sůl.

Zaděláme těsto, necháme vykynout, vytvarujeme mazanec, posypeme mandlemi a pečeme asi 45 minut ve středně vyhřáté troubě.

ŘEZY Z ČERVENÉ ŘEPY

3 střední řepy rozmixujeme a přidáme: 4 vejce, 1 vanil. cukr, 210g hladké mouky, 240g cukru, 210ml oleje, 3 lžice rozinek, 1 prášek do pečiva. Nalejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Vychladlé polejeme čokoládou.