

KUCHAŘKA ZÁJMOVÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

2024



KUCHAŘKA ZÁJMOVÉHO VZDĚLÁVÁNÍ



2024

Neváhejte, načítejte, vychutnávejte



www.zsintegra.cz nebo fb: ZSINTEGRA

OBSAH



Úvodní slovo	4
Družina peče	6
Klub peče	17
Poděkování	38



ÚVODNÍ SLOVO



MŇAM



Vážení
čtenáři, kuchaři, pekaři,

připravili jsme pro vás recepty,
které jsme sesbírali od našich
příbuzných, z internetu, ale i
ty, které jsme si sami
uzpůsobili při pečení s našimi
žáky.



MŇAM



Přejeme vám úspěšné
výrobky a hodně
zábavy při jejich
tvoření.

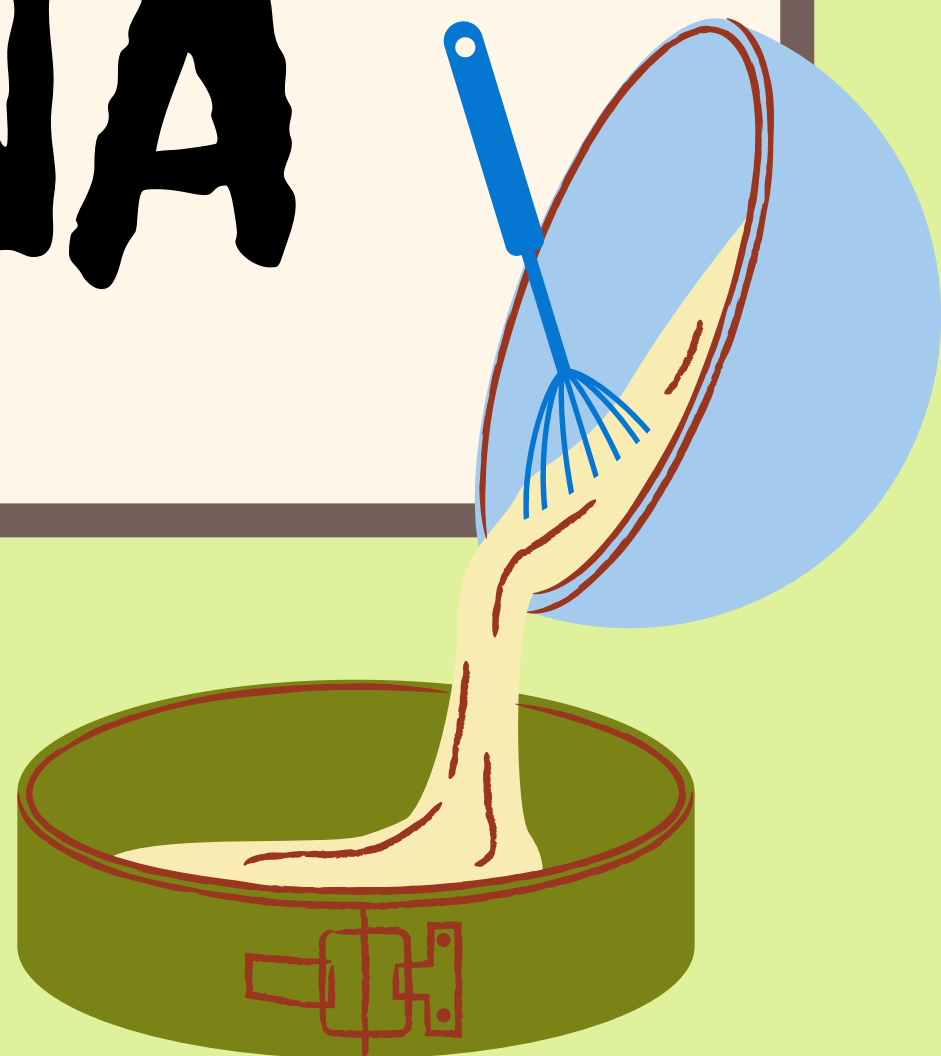


MŇAM

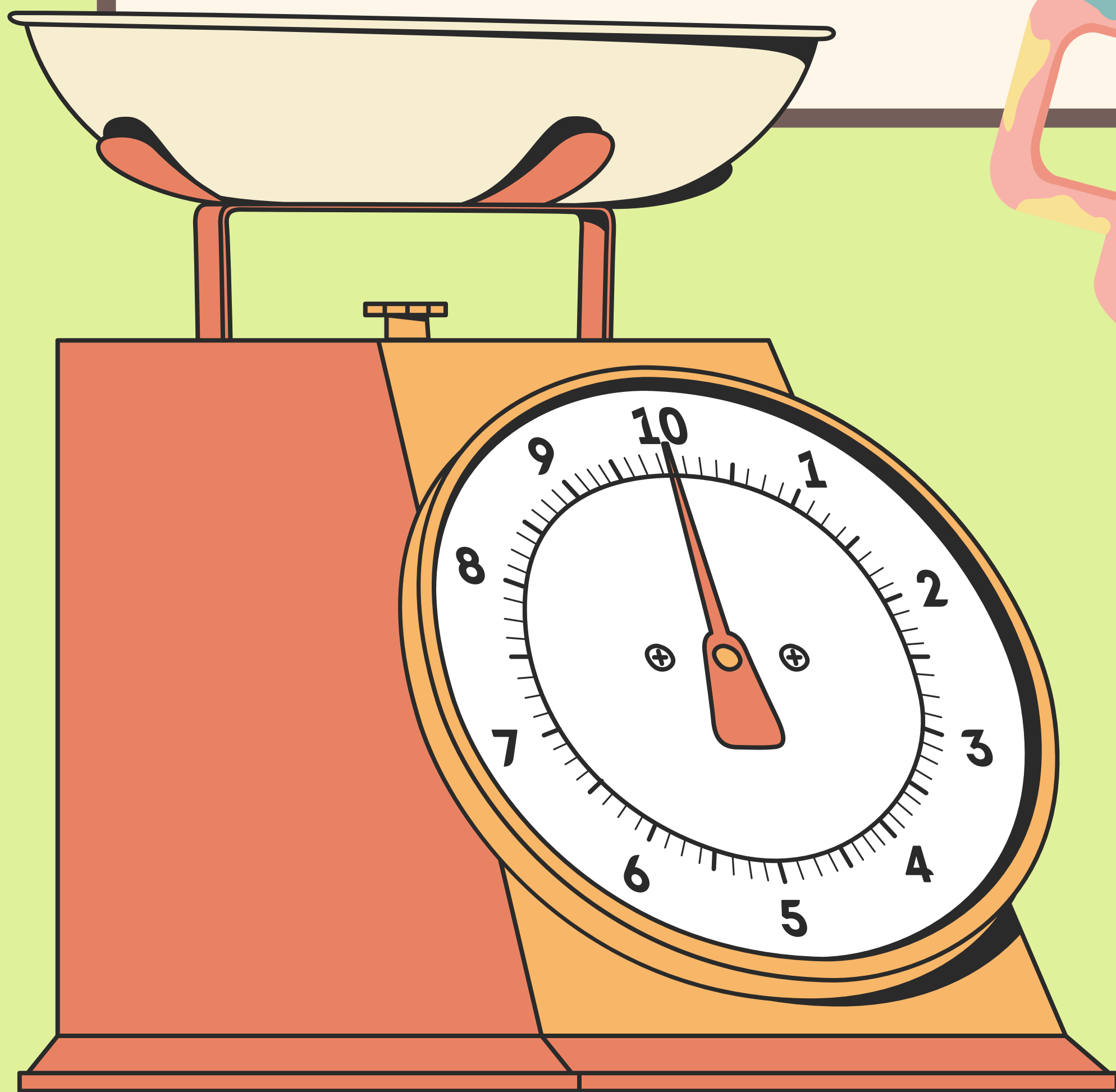


DRUŽINA

PEČE



s váhou i hrnky



SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY



500 g hladké mouky

1 smetana ke šlehání

500 g polohrubé mouky

250 g tuku na pečení

1 lžíce cukru

Náplň

2 ks vanilkový cukr

2 ks tvarohu

povidla a skořice

Postup

1. Ze surovin, které mají pokojovou teplotu zpracujeme v míse těsto.
2. V další míse si nachystáme náplně. Povidlovou se skořicí a tvarohovou-
3. Těsto rozdělíme na 4 části a vyválíme plát ve tvaru kruhu, který rozdělíme na 8 dílů (jako pizzu).
4. Na vnější stranu (u okraje) dáme náplň a srolujeme směrem do středu.
5. Pečeme dle trouby, cca 15 min. na 180 stupňů.
6. Teplé rohlíčky vytažené z trouby obalíme v moučkovém cukru, který je smíchaný s cukrem vanilkovým.

ŠTRÚDL



1 listové mražené těsto

2 - 3 jablka, dle velikosti

1 vejce

skořice mletá

cukr krystal


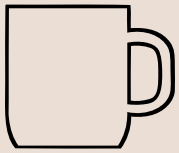
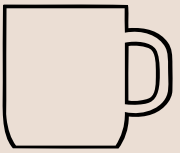
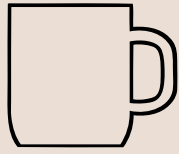



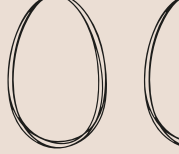
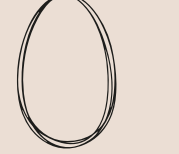
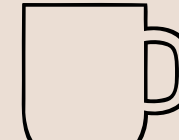
Postup

1. Listové těsto, které má pokojovou teplotu rozválíme na pláty.
2. Nastrouháme jablka na rozválené těsto.
3. Jablka posypeme mletou skořicí a cukrem.
4. Přidáme dle chuti rozinky a ořechy.
5. Zabalíme těsto od kraje - jako "nohavici".
6. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct na cca 20 minut, na 150 stupňů - dle trouby.

CUKETOVÁ BUCHTA



ilustrační foto z internetu

			polohrubé mouky
			krupicový cukr
			oleje
			nastrouhaná cuketa
			2 vejce
			1 hrnek mléka

1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr

špetka soli, lžička mleté skořice

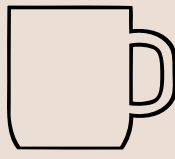




Postup

1. Všechny sypké suroviny nasypeme do mísy.
2. Přidáme zbylé suroviny.
3. Promíchané těsto vylejeme na plech, který je vyložen pečícím papírem.
4. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut, na 180 stupňů.

Margotková buchta



ilustrační foto z internetu

		polohrubé mouky
		krupicový cukr
		1/2 hrnku oleje
		2 čokolády Margot
		1/2 hrnku mléka

1 prášek do pečiva, špetka soli

1 smetana ke šlehání

Postup

1. Nasypeme do misky cukr a nastrouháme 1 čokoládu Margot, zalejeme mlékem, smetanou a olejem, promícháme.
2. Přidáme mouku s kypřícím práškem.
3. Promíchané těsto vylejeme na plech, který je vyložen pečícím papírem.
4. Nastrouháme na povrch těsta zbylou čokoládu Margot - další varianta je, že můžeme nastouhat na buchtu ihned po vytažení z trouby
5. Pečeme ve vyhřáté troubě cca 20 minut, na 180 stupňů.

KOBLIHY



500 g hladké mouky

1 lžíce cukru

3 dcl mléka

5 dkg tuku

1/2 kvasnic kostka

2 žloutky

trochu rumu

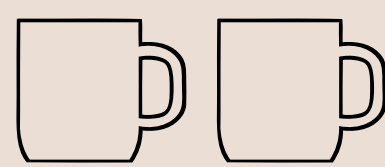
vanilkový cukr, citronová kůra

špetka soli

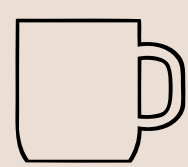
Postup

1. Do mísy nalejeme ohřáté mléko, ve kterém rozdrobíme kvasnice
2. Do mísy přidáme zbytek surovin a vymísíme těsto.
3. Rozválíme těsto, cca 1 cm vysoké a sklenicí vykrajujeme "koblíhy".
4. Nalejeme olej do pánky hrnce, rozpálíme a opatrně vkládáme koblíhy. Postupně smažíme z obou stran.
5. po vytáhnutí koblíhy plníme marmeládou - na povrchu, nebo stříkačkou dovnitř.

JABKOVÁ BUCHTA



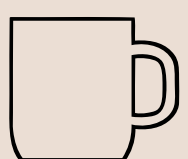
hladká mouka



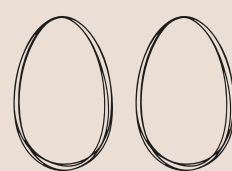
cukr krystal



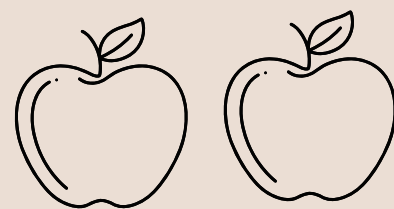
olej



mléko



2 vejce



2 větší jabka

špetka soli , lžička skořice,

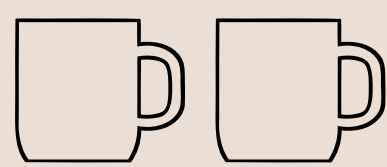
prášek do pečiva

vanilkový cukr

Postup

1. Všechny suroviny, s výjimkou jablek smícháme v míse.
2. Do těsta přidáme nastrouhaná jablka.
3. Hmotu vylejeme na plech, který je pokryt pečícím papírem.
4. Pečeme přibližně 45 minut, na 180 stupňů (dle trouby).

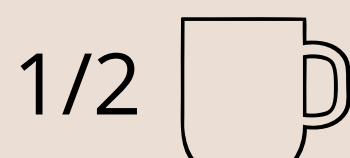
TRNKOVÁ BUCHTA



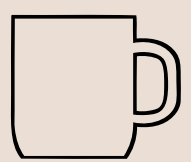
polohrubá mouka



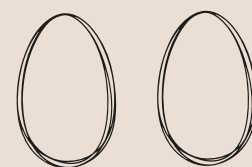
cukr krystal



olej



mléko



2 vejce



trnky dle potřeby

špetka soli, vanilkový cukr, prášek do pečiva, mletá skořice

Postup

1. Všechny sypké suroviny nasypeme do mísy.
2. Přidáme olej, mléko a vejce a vše promícháme.
3. Těsto nalejeme na plech, který je vyložený pečícím papírem.
4. Pokládáme rozpůlené trnky, bez pecek, posypeme skořicí dle chuti.
5. Pečeme přibližně 20 - 25 minut na 150 stupňů (dle trouby).

ŠNECI - SLANÍ



1 listové těsto

kečup

15 dkg šunka

10 dkg plátkový sýr

1 vejce

Postup

1. Listové těsto rozválíme na plát
2. Na rozválueném těstě rozetřeme kečup dle chuti.
3. Poklademe šunku a plátkový sýr.
4. Zamotáme těsto a krájíme na cca 0,5 cm ovály.
5. Potíráme vajíčkem a klademe na pečícím papírem vyložený plech.
6. Pečeme do zlatova.

VÁNOČKA



500 g hladké mouky

300 ml teplého mléka

1/2 kostky droždí

3 žloutky

120 g cukr moučka

125 g rozpuštěného tuku

špetka soli, citrónová kůra

1 vanilkový cukr


Postup

1. Kvásek - teplé mléko, droždí, trochu cukru.
2. Do vzešlého kvásku přidáme zbytek surovin a vymísíme těsto.
3. Těsto necháme nakynout v teple - cca 45 minut.
4. Těsto rozdělíme na 3 stejné díly a pleteme vánočku.

DÝŇOVÁ BUCHTA



ilustrační foto z internetu

  polohrubé mouky

 cukr krystal

 olej

 mléko

 2 vejce

  nastrohané dýně

špetka soli, 1 prášek do pečiva

skořice dle chuti, 1 vanilkový cukr

Postup

1. Všechny suroviny dáme do mísy.
2. Vypracujeme těsto.
3. Těsto z mísy dáme na plech, který je vyložený pečícím papírem.
4. Pečeme v troubě, která je vyhřátá na 180 stupňů, přibližně 25 minut.

HRABĚNČINY ŘEZY



ilustrační foto z internetu

400 g hladké mouky

250 g tuku, např. Hera

4 žloutky

150 g cukr moučka

1 prášek do pečiva

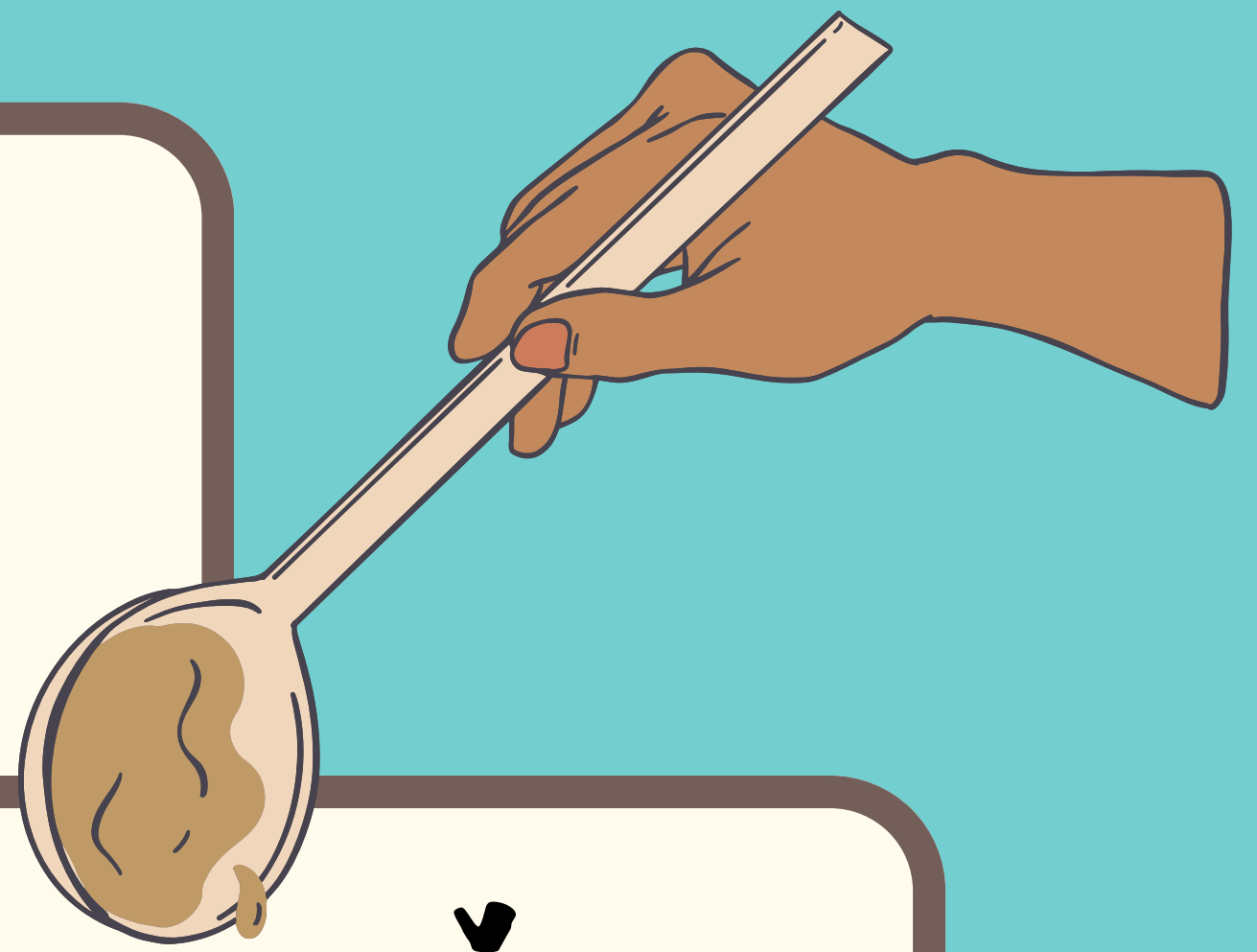
špetka soli, 1 vanilkový cukr

4 jablka, skořice mletá

Postup

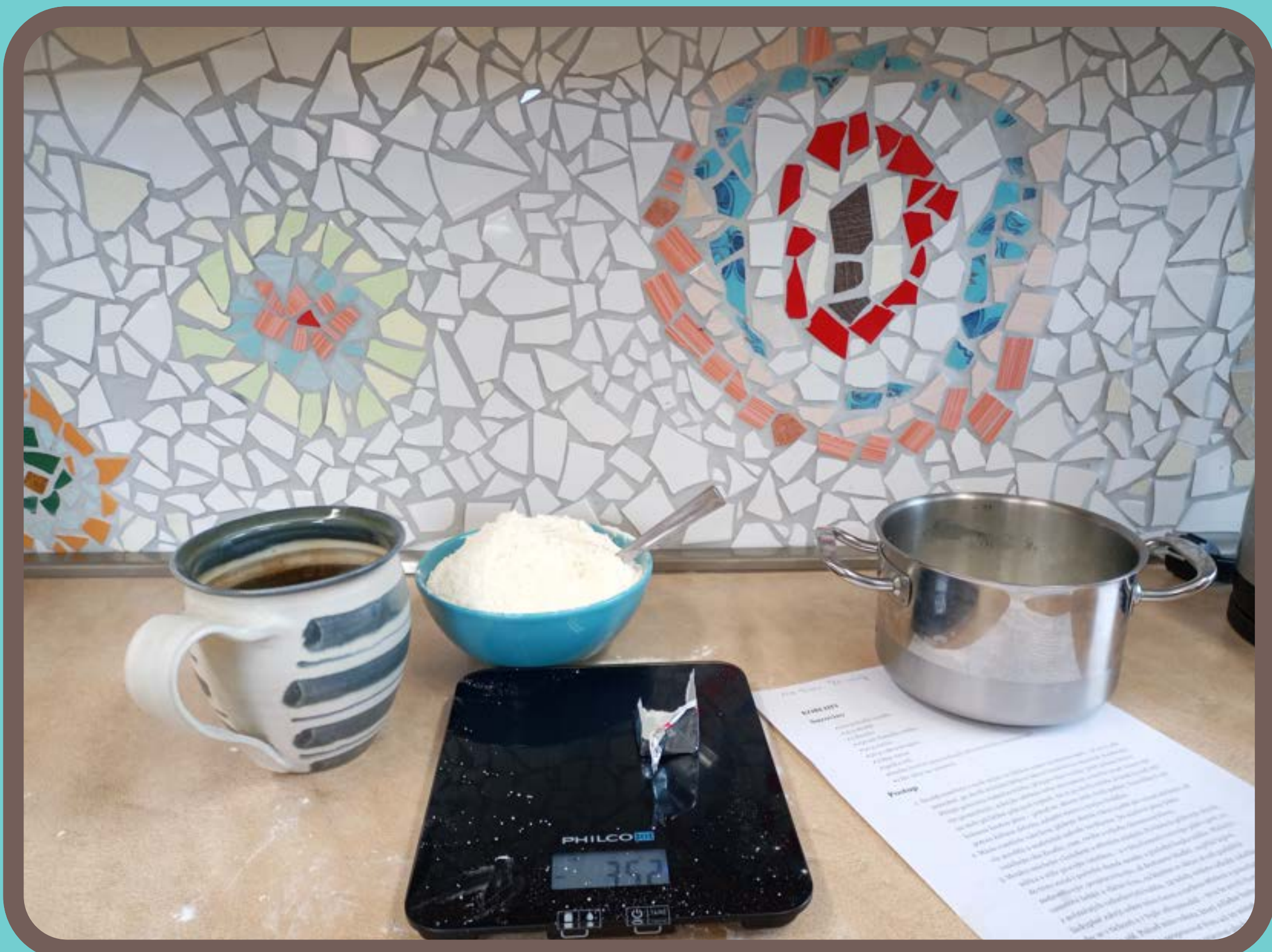
1. Do mouky prosáté s práškem do pečiva nakrájíme tuk. Přidáme žloutky a cukr, a zpracujeme těsto.
2. Třetinu těsta vložíme do sáčku a odložíme přibližně na hodinu do mrazničky. Zbytek necháme uležet v chladničce.
3. Nastrouháme jablka nahrubo a ušleháme bílky na tuhý sníh.
4. Rozválíme těsto na nízký plech s papírem na pečení. Na těsto nasypeme nastrouhaná jablka, posypeme skořicí a vanilkovým cukrem.
5. Na jablka nanese ušlehaný sníh a na něj nastrouháme těsto z mrazničky.
6. Plech vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme do zlatova, zhruba 35–40 minut. Upečení zkontrolujeme špejlí.

KLUB



PEČE

podle osvědčených receptů a
nebojí se zkusit ani novinky



ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES



120 g hořké čokolády (nejlépe 70%)

60 g másla

118 g třtinového cukru

30 g hladké mouky

10 g kvalitního kakaa

špetka soli

pár kapek vanilkového extraktu

Postup

Ve vodní lázni si rozpustíme hořkou čokoládu s máslem. Mezitím si v robotu vyšleháme vejce s cukrem (cukr když tak rozmixovat), špetkou soli a vanilkovým extraktem. Čokoládovou směs necháme trochu zchladnout a poté přimícháme do vyšlehaných vajec. Nakonec zlehka zamícháme s hladkou moukou a přesátým kakaem.

Formu o velikosti cca 20x25cm si vymažeme máslem a dno vyložíme pečícím papírem (boky formy můžeme ještě vysypat moukou nebo vyložit i boky pečícím papírem). Těsto nalijeme do formy a pečeme na 180 stupňů 20-25 minut.

MRKVÁNKY



1x kypřící prášek do pečiva

jedny povidla

moučkový cukr na obalení

400 g polohrubá mouka

200 g mrkve na jemno
nastrouhané

250 g rozpuštěného tuku (hera)

Postup

1. Vše smícháme dohromady.
2. Vyválíme plát a vykrajujeme hrnkem kolečka.
3. Na kolečka dáváme cca malou lžičku povidel.
4. Přehneme a prsty stlačíme pořádně okraje k sobě.
5. Dáme na plech vyložený pečícím papírem.
6. Pečeme na 180 stupňů až jsou kousky lehce zezlátlé cca 10 - 15 minut.
7. Po vychladnutí můžete obalit v moučkovém cukru.

DÝŇOVÉ LÍVANCE



250 g vychladlého dýňového pyré

200 g polohrubé mouky

1 lžička kypřicího prášku -

špetka soli

400 ml mléka

3 vejce

60 g másla (hera) - rozpuštěné

2 lžíce cukru krupice

Postup

1. Mísa č. 1 - mouku smícháme s práškem do pečiva a solí.
2. Mísa č. 2 - mléko smícháme se žloutky, rozpuštěné máslo a pyré.
3. Vyšlehat bílky s cukrem na pevný sníh.
4. Smícháme mísu č. 1 s mísou č. 2.
5. Nakonec lehce zapracovat sníh.
6. Smažíme na lehce olejem pomazané pánvici z obou stran.

JABLKOVÝ PUDING



cca 1 kg jablek

skořice

cca 2 až 3 polévkové lžice cukr krystal

piškoty

vanilkový puding 1- 2 ks

Postup

1. Naškrábeme jablka, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky.
2. Dáme do hrnce, podlejme troškou vody, vaříme do změknutí jablek.
3. Nasypeme skořici a cukr dle libovolné chuti
4. V hrnečku rozmícháme vanilkový puding s vodou cca 350ml, a pak to nalijeme do hrnce k vařícím se rozmačkaným jablkům (pokud by to zhoustlo ihned naředíme vodou max 100ml).
5. Piškoty rozdělíme do misek a trošku pokapeme vodou (aby lehce zvlhly).
6. Do misky s piškoty nalejeme jablečný puding.
7. Necháme zchladnout. Dále ho můžeme ozdobit šlehačkou nebo zakysanou smetanou, nastrouhanou čokoládou, kakaem, skořicí, ovocem nebo polít např. javorovým sirupem.

KOBLIKY



500 g hladké mouky

35 g droždí

3 žloutky

250 ml vlažného mléka

50 g másla

50 g cukru krupice

3 lžíce rumu

špetka soli

trocha čerstvě nastrohané citronové kůry (nemusí být)

1 litr oleje na smažení

Postup

1. Droždí rozetřete v malé misce se lžičkou cukru na tekutou kaši. Přilijte polovinu vlažného mléka, přisypte lžící mouky, ještě jednou krátce vše promíchejte a nechte vykynout. Kvásek by měl mít krásnou hustou pěnu.
2. Máslo rozetřete vařečkou, přidejte zbytek cukru a ještě pár minut míchejte, až vše zesvětlá. Do máslové pěny dobře vmíchejte oba žloutky, rum, osolte a ochuťte citronovou kůrou.

3. Mouku smíchejte s kváskem a utřeným máslem.
Přilejte zbytek mléka. Míchejte a pořádně těsto zpracujte až bude hebké a vláčné těsto. V teple ho nechejte vykynout asi tři čtvrtě hodiny až hodina a půl.
4. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní plochu, kterou jste předem prosypali trochu mouky. Těsto je celkem lepivé, protože je poměrně vlhké. Válečkem rozválejte na placku silnou necelé dva centimetry obyčejnou skleničku a vykrájejte z plátu kolečka kolem 6cm kolečka narovnejte vedle sebe zakryjte je utěrkou nechte asi 20 minut kynout.
5. V nejširším a nepřiliš vysokém kastrolu, rozehejte olej asi dva centimetry ode dne, smažte jednu nebo dvě minuty pod poklicí, smažte i z druhé straně.
6. Vyndejte je na talíř vyložený papírovou utěrkou.
7. Vezměte plničku s dost širokým nástavcem a marmeládu vstříkněte do koblížků.
8. Hotové koblížky poprašte moučkovým cukrem.

ŘEPOVÁ BUCHTA



250 g červená řepa

180 g polohrubá mouka

150 g cukr

3-4 lžice kakaa

3 ks vejce

200 ml slunečnicový olej

prášek do pečiva

vanilkový cukr

čokoláda na vaření

hera na vymazaní plechu a do čokolády

hrubá mouka na vysypaní plechu



Postup

Těsto:

- 1) Smícháme všechny suroviny, kromě řepy (ta se dělá zvlášť).
- 2) Řepu uvaříme do měkka, pak odšlupkujeme, nastrouháme na jemno a přidáme do těsta
- 3) Plech vymažeme plech herou a vysypeme hrubou moukou.
- 4) Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech.
- 5) Pečeme na 180 stupňů cca 50 - 60 min. Buchta je hotová když se nelepí na špejli.

Po vychladnutí polejeme čokoládovou polevou.

Čokoládová poleva:

- 1) Budeme potřebovat dva hrnce. Jedem musí být menší a tak široký, aby ušima na tom větším držel nebo použijete hrnec a speciální šufánek na rozpouštění čokolády.
- 2) Do většího hrnce dáte vodu a menší hrnec na něj položíte (vody tedy tolik, aby při vložení menšího hrnce nevytekla a při vaření do menšího hrnce nestříkala, ale dno menšího hrnce bylo ve vodě položeno). Do menšího hrnce dáte tak cca 2-3 lžičky hery a na ni nalámete čokoládu na vaření. Ohříváte tak dlouho dokud se obě suroviny nerozpustí a nepromíchají. Poté tuto směs nalijete na buchtu. Lehčí varianta je koupit již nachystanou čokoládovou polevu, kterou ohřejete v hrnci s horkou vodou a vytlačíte se sáčku na buchtu.

Místo čokolády lze udělat citrónovou polevu: Smícháme 150g prosátého moučkového cukru s 2 lžícemi vařící vody a přidáme 1-2 lžíce citrónové šťávy. Vše spojíme a nalejeme na buchtu.

TĚSTO NA VÁNOČKU, MAZANEC, MIKULÁŠSKÉ ČERTY



Postup

1. Vlažné mléko (vodu) a droždí dejte do misky, přikryjte a počkejte asi 5 minut, dokud nevzejde kvásek.
2. Do mísy nasypejte mouku, cukr, sůl, citronovou kůru a promíchejte. Přilijte vlažné máslo (heru), žloutky, kvásek a vypracujte hladké polotuhé těsto. Kdyby těsto bylo příliš řídké přidejte mouku (postupně přisypávejte a zpracovávejte).
3. Těsto přikryjte utěrkou a nechte na teplejším místě půl hodiny kynout.
4. Přimíchejte ořechy a předem namočené rozinky a nechte asi 10 min. odležet - pokud chcete.
5. **Mazanec:** Z těsta vytvořte bochánek (nebo dva) a dejte na plech vyložený pečícím papírem. Nechte zhruba 30 minut kynout. Poté ho potřete rozšlehaným vejcem, vprostřed nařízněte cca 5 cm dlouhý kříž a posypte mandlemi.
6. Pečte při teplotě 160 - 180 stupňů cca 30 - 40 min. Pomocí špejle zkuste zda je mazanec hotový. Pokud se těsto na špejli lepí, je třeba mazanec ještě péct.

700 g polohrubé mouky

330 ml mléka nebo vody

140 g másla nebo Hery

140 g cukru krupice

1 kostka droždí (42 g)

5 žloutků

80 g rozinek (kdo, má rád)

lžičku citronové kůry

2 lžičky soli

100 g sekaných vlašských ořechů

100 g sekaných mandlí

7. **Vánočka** - vykynuté těsto rozdělte na dvě poloviny (vzniknou dvě vánočky z tohoto množství těsta)

8. Z jedné části vyválejte 4 silnější válečky a 5 slabších válečků.

Čtyři válečky spleťte dohromady - návod naleznete níže. Ze tří válečku upleťte klasický cop. Ten položte na cop ze čtyř válečků, který předtím mírně ve středu promáčknete hřbetem ruky.

Zbývající dva prameny stočte kolem sebe a položte na cop ze tří válečků, který také mírně prohloubíte hřbetem ruky. Konce dvou pramenů zasuňte pod základnu vánočky.

Jak uplést vánočku z různého počtu pramenů:

https://www.youtube.com/watch?v=QesK_XwDdxU

Vánočku položte na plech vyložený pečícím papírem.

Nechte zhruba 30 minut kynout. Poté ho potřete rozšlehaným vejcem a posypte mandlemi.

Pečte v předehřáté troubě při teplotě 160 - 180 stupňů cca 30 - 40 min. Pomocí špejle zkuste zda je vánočka hotová. Pokud se těsto na špejli lepí, je třeba ještě péct. Pokud by se vám vánočka zvrchu připéká ale není ještě hotová, položte na ni shora alobal a dopékejte.

9. **Čerti na mikuláše** - z hotového a vykynutého těsta odeberte část (podle toho, jak velké čerty chcete mít) a tvarujte je. Poté je vložte na plech vyložený pečícím papírem. Nechte zhruba 15 minut kynout. Poté ho potřete rozšlehaným vejcem. Můžete ozdobit namočenými hrozinkami (oči, knoflíky) nebo mandlemi. Pečte při teplotě 160 - 180 stupňů cca 10 - 15min. Jak mají zlatavou barvu vytahujte z trouby.

COOKIES



1 hrnek čokoláda na vaření

1 hrnek polohrubé mouk

1/2 hrnku hladké mouky

špetka soli

1 lžíce kypřicího prášku

1/2 hrnku másla

2 lžíce vanilkového cukru

1 kus vejce, 1 lžíce mléka

Postup

1. Čokoládu nakrájejte na menší kusy.
2. Mouku promíchejte s kypřicím práškem a solí. Vše přendejte do větší mísy.
3. Máslo v menší míse utřete s cukry a nakonec zapracujte vejce a máslo. Přidejte k suché směsi a propracujte.
4. Troubu předehřejte na 180°C. Plechy vyložte pečicím papírem.
5. Pomocí lžíce rozmístíme hroudy těsta dál od sebe na plech (nám se vešlo na plech, cca 10 - 12 ks).
6. Cookies pečte lehce dozlatova 10 minut. Na mřížce je nechte vychladnout a pak je teprve sundávejte, jsou hodně křehké.
7. Uvnitř musí být vláčné, když jsou moc upečené, jsou uvnitř suché.

KŘEHKÉ TĚSTO S JABLKY



600 g hladké nebo polohrubé mouky

200 g cukru

160 g tuku např. másla

2 vejce

kypřící prášek do pečiva

6 až 8 lžic mléka

citronová kůra, skořice mletá a

cca 1 kg jablek)

Postup

1. Suché přísady prosejeme na vál. Prášek prosejeme rovnou s moukou.
2. Tuk rozdrobíme nebo nakrájíme do mouky.
3. Tekutinu přilijeme s vejci do doliku v mouce a vše zpracujeme. Těsto zpracujeme nejprve nožem, pak rukama.
4. Hned vyválíme plát nebo pruhy a pokládáme na vymazaný plech.
5. Na to dáme vrstvu nastrouhaných jablek promíchaných s cukrem, skořicí a rozinkami.
6. Na to dáme druhou vrstvu těsta.
7. Pečeme na 180 stupňů dozlatova.
8. Místo jablek můžeme dát tvarohovou nádivku: 50dkg tvarohu, 5dkg másla, 10 dkg cukru s vanilkou, 2 žloutky, rozinky, 2 lžice mléka. Poté vyšlehaný sníh ze dvou bílků.

KOKA SUŠENKY



100 g cukr moučka

200 g másla

240 g hladké mouky

100 g kokosu

2 žloutky

2 lžíce kakaa

Postup

1. Vše smícháme dohromady.
2. Z těsta vytvoříme menší kuličky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
3. Všechny kuličky postupně rozpláceme vidličkou na tlustější placičky.
4. Pečeme v předehřáté troubě na 160 stupňů cca 10 min.

DÝŇÁKY - PLACKY



350 g dýně Hokaido

350 g brambor

majoránka - podle chuti

4 stroužky česneku

1 vejce

sůl - podle chuti

hladká mouka

Postup

1. Dýni rozkrojíme na půl, vydlabeme semínka, oloupeme škrabkou na brambory a nastrouháme jí na hrubém struhadle.
2. Brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.
3. Přidáme 1 vejce, na jemném struhadle nastrouháme nebo rozmačkáme česnek.
4. Přidáme trochu soli, mletý kmín a majoránku.
5. Postupně zamícháváme hladkou mouku podle konzistence, které chceme dosáhnout.
6. Rozpálíme si v pánvi olej a opečeme si malý zkušební bramborák – kvůli ochucení a konzistenci. Ochutnáme a popřípadě dokořeníme a dohustíme.
7. Pak už jen smažíme bramboráky.

CHEESECAKE S ROZPEČENÝMI JAHODAMI

Korpus:

125 g máslových sušenek (např. Opavia, Digestive, Bebe...)

55 g mletých mandlí

45 g másla rozpuštěného + trocha na vymazání formy

Jahodová poleva

500 g jahod - my jsme měli mražené

90 g krupicového cukru - jemného



Náplň

375 g ricotta nebo mascarpone

375 g krémový sýr např. Lučina, Philadelphia, Buko

230 g krupicový cukr - nejjemnější

3 ks vejce

1 polévková lžíce citronové kůry

1 čajová lžička vanilkového extraktu

Postup

1. Troubu předehřejte na 140 stupňů, horkovzdušnou na 120 stupňů.
2. Jahody naskládejte do zapékací mísy, posypte cukrem a dejte péct na čtvrt hodiny, aby změkly a pustily šťávu. Vyjměte z trouby a dejte stranou.
3. Na korpus zpracujte sušenky v robotu, aby se rozdrobily. Přidejte mleté mandle a máslo a zpracujte v soudržnou hmotu.
4. Kruhovou otvírací dortovou formu o průměru 22 cm vymažte máslem a dno vyložte pečicím papírem. Dovnitř natlačte stejnoměrně silnou vrstvu připravené sušenkovomandlové směsi a dejte chladit.
5. V robotu dohladka zpracujte ricottu a smetanový sýr. Přidejte cukr, vejce, citronovou kůru a vanilkový extrakt a prošlehejte.
6. Směs přelijte do formy a pečte jednu hodinu a deset minut nebo tak dlouho, až budou okraje zlaté a náplň se bude při poklepání na bok formy lehce chvět. Nechte ve formě vychladnout a podávejte s rozpečenými jahodami.

BRAMBOROVÉ PRECLÍKY



ilustrační foto z internetu

Těsto na dva plechy cca 32 preclíčků

700 g polohrubé mouky

3 vejce

200 g změkklého másla

sůl

500 g vařených brambor,
najemno nastrouhaných

koření dle vlastní chuti,

semínka na posypání - sezam
(bílý, černý),

konopné, mák atd.

Postup

Zpracujeme vláčné těsto, rozdělíme ho na 32 stejných kousků, každého hada, smotáme do preclíku, na plech s pečicím papírem, potřeme vajíčkem posypeme kořením vyhřátá trouba -160 stupňů, 30 min.

MECHOVÝ DORT



Těsto:

450 g mraženého špenátového
protlaku

3 vejce

250 g cukru krupice

3/4 hrnku oleje

1 hrnek hladké mouky

1 hrnek hrubé mouky

3 lžičky prášku do pečiva

1 citron

Krém:

3 kelímky mascarpone

1 sáček vanilkového cukru

2 kelímky smetany ke šlehání

3 - 4 lžíce (podle chuti) moučkového cukru

Postup

1. Špenát necháme rozmrznout a vyklopíme ho do sítka vyloženého plátnem. Vymačkáme z něho většinu vody a přemístíme ho do misky. Pak špenát promícháme se šťávou a kůrou z citronu.
2. Celá vejce s cukrem ušleháme do husté světlé pěny. Za stáلهo šlehání tenkým pramínkem přiléváme olej.
3. Obě mouky smícháme s práškem do pečiva a nasypeme do vaječné pěny. Vařečkou zlehka smícháme.
4. Nakonec do těsta opatrně vmícháme špenát.
5. Těsto nalejeme do formy (průměr 24 cm), jejíž dno jsme vyložili papírem na pečení.
6. Pečeme při 180 stupních cca 50 min (zkusíme špejlí).
7. Upečený korpus necháme vychladnout.
8. Z vychladlého korpusu seřízíme asi půlcentimetrovou horní vrstvu. Zbytek dortu vodorovně dvakrát překrojíme.
9. Mascarpone, smetanu i oba cukry dáme do mísy a elektrickým šlehačem ušleháme hustý krém.
10. Pláty piškotu promažeme krémem, natřeme i horní stranu dortu.
11. Odříznutý vršek dortu rozdrobíme, posypeme jím krém na povrchu a dort ozdobíme ovocem.



PERNÍČKY



70 dkg hladké mouky

30 dkg moučkového cukru

20 dkg medu

3 celá vejce, citronová kura

1 lžička mléte skořice

1/2 lžičky tlučený hřebíček(mletý)

1 a 1/2 lžičky sody (raději méně)

poleva:)

1 bílek

20 dkg cukru (3x prosátý)

1 lžíce šťávy z citronu (přecedit))

Postup

1. Smícháme sypké suroviny, přidáme vejce, med a vypracujeme těsto.
2. Těsto necháme zabalené v sáčku aspoň přes noc odpočinout.
3. Na pomoučeném vále rozválíme cca 5 mm silný plát, z kterého vykrajujeme formičkami požadované tvary.
4. Ty dáváme na tukem vymazaný plech (lze použít i pečící papír).
5. Pečeme cca 6 - 8 minut
6. Ihned po upečení potíráme vejce rozšlehaným se lžičkou vody.
7. Po vychladnutí můžeme zdobit polevou. Suroviny na polevu smícháme a vymixujeme.

Vydala ZŠ Integra Vsetín

Na vydání se podíleli:



Přepis receptů do počítače:

Filip Cazacenco

Ondřej Melicharik

Filip Haberland

Helena Filgasová

Natálie Kandrová

Filip Kandra

Matěj Lorenc

Odzkoušeno:

Na účastnících školní družiny a klubu.



Rok vydání 2024