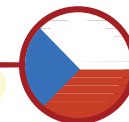


Babiččina
volba

PRÁZDNINOVÉ PEČENÍ S BABIČČINOU VOLBOU



MERUŇKOVÉ TVAROHOVÉ KNEDLÍKY



INGREDIENCE

- 2 lžíce krupicového cukru
- 50 g másla
- 250 g měkkého tvarohu
- 1 vejce
- 150 g polohrubé mouky Babiččina volba
- 50 g hrubé mouky Babiččina volba
- 1 lžička prášku do pečiva
- meruňky
- tvaroh na strouhání
- moučkový cukr
- máslo na zalití

POSTUP

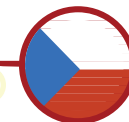
Cukr utřete s máslem pokojové teploty, tvarohem a vejcem. Vmíchejte mouky a nakonec prášek do pečiva.

Vypracujte těsto, na pomoučněném pracovní ploše jej vyválejte a rozdělte na čtverce. Ty plňte ovocem, jako jsou například meruňky. Když necháte uvnitř pecku, bude vám knedlík držet krásný kulatý tvar. Meruňky, ale můžete i rozříznout napůl, vyjmout pecku a pak dvě poloviny k sobě spojit a obalit těstem.

Knedlíky vařte ve vroucí vodě, dokud nevyplavou, asi 5 minut. Hotové knedlíky zasypte na talíři nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a zalijte rozehrátým máslem.



KŘEHKÝ KOLÁČ S OVOCEM



INGREDIENCE

- 250 g hladké mouky na křehké pečivo Babiččina volba
- 1 vejce
- 125 g změkklého másla
- 125 g moučkového cukru
- jemně strouhaná kůra z půlky citronu
- šťáva z půlky citronu

Na krém:

- 250 g plnotučného tvarohu
- 1 vanilkový pudink
- 300 ml mléka
- 3 lžice cukru

Na ozdobu:

- ovoce

POSTUP

Odvažte mouku a nasypťte do mísy. Přidejte vejce, máslo, cukr, nastrouhanou kůru z citronu a citronovou šťávu. Těsto důkladně prohněťte do tuhé hmoty a nechte odpočinout v lednici.

Mezitím si připravte krém. Odměřte 300 ml mléka, polovinu nalijte do kastrůlku a přiveďte k varu. Do zbylého mléka přimíchejte pudinkový prášek a důkladně rozmíchejte. Jakmile se mléko začne vařit, přidejte rozmíchanou směs a připravte pudink. Do hotového, tuhého pudinku zamíchejte tvaroh a cukr.

Rozehřejte troubu na 170 °C. Těsto vyjměte z lednice a rozprostřete do formy. Navrch nalijte tvarohovou směs a vše posypte ovocem.

Pečte asi 20–30 minut (dle druhu trouby).



BRAMBOROVÉ GNOCCHI



INGREDIENCE

na 4 porce:

- 100 g polohrubé mouky Babiččina volba
- 500 g moučných brambor typu C
- 1 vejce
- sůl, čerstvě mletý pepř
- 100 g ricotty

K dokončení

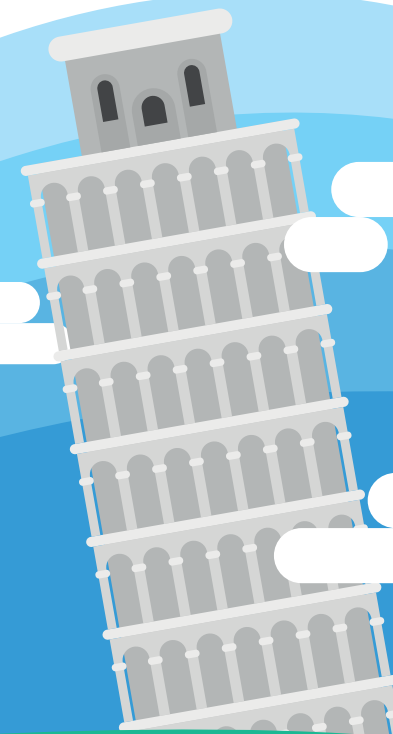
- máslo, česnek, rajčata, čerstvá bazalka, parmazán



POSTUP

Začněte tím, že uvaříte brambory ve slupce doměkka. Nechte brambory stranou vychladnout, oloupejte je a prolisujte lisem na brambory do velké mísy. Přidejte další suroviny a vypracujte ručně nebo v robotu těsto. Rozdělte ho na 2 díly a vyválejte na pomoučeném vále tenkého hada. Krájejte gnocchi asi 2,5 cm velké, každý zmáčkněte vidličkou, aby měl vroubky.

Připravte si znovu hrnec s vroucí osolenou vodou. Vařte gnocchi po menších dávkách rychle, vždy jen než vyplavou, což trvá asi 1–2 minuty. Pak je cedníkem vyjměte a dejte do mísy s trochou másla, aby se nepřilepily. Servírujte podle chuti a sezony.



PIZZA



INGREDIENCE

na 2 pizzy:

- 300 g hladké mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 21 g droždí
- 200 ml vlažné vody
- 4 lžíce olivového oleje
- Špetka soli
- 1 mozzarella

na rajčatový základ:

Plechovka loupáných rajčat, 1 stoužek česneku, špetka soli

na ozdobení:

rukola, sušená šunka



POSTUP

V míse promíchejte mouku se solí. Droždí rozmíchejte ve vodě a vše vlijte do mouky. Přidejte olej a ručně vypracujte pružné těsto.

Mísu s těstem zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout asi 45 min.

Loupaná rajčata vložte do pánve spolu s rozdrceným česnekem, špetkou soli a kapkou olivového oleje. Nechte rajčata rozvařit a odpařit přebytečnou vodu.

Troubu předehřejte na maximum a připravte si plech vyložený pečicím papírem.

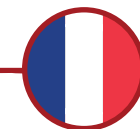
Těsto rozdělte na poloviny a vyválejte dvě tenké placky. Placku potřete rajčatovým základem a pokladte kousky mozzarely.

Pečte, dokud nebudou okraje zlatavé (asi 10 min).

Hotovou pizzu doplňte rukolou a sušenou šunkou.



CLAFOUTIS S TŘEŠNĚMI



INGREDIENCE

1 koláčová forma

- 100 g hladké mouky
Babiččina volba
- 2 celá vejce
- 2 žloutky
- 80 g třtinového cukru
- 1 vanilkový lusk
- nastrohaná kůra z 1 citronu
- 150 ml plnotučného mléka
- 150 ml smetany ke šlehání
- 80 g rozpuštěného másla

Na náplň:

- 500 g vypeckovaných
čerstvých třešní
- 30 g třtinového cukru
- 1 panák likéru (doporučujeme
amaretto či třešňovici)

K ozdobení:

- moučkový cukr
- čerstvé třešně
- čerstvé lístky meduňky

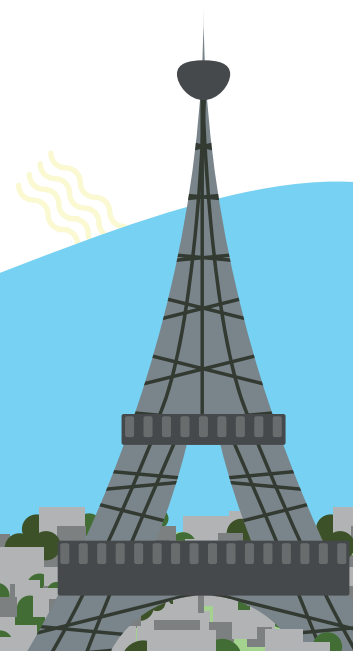
POSTUP

Vypeckované třešně propláchněte v cedníku a vysypte do hlubší mísy. Promíchejte je s likérem, cukrem a citronovou šťávou. Takto nechte macerovat zhruba 60 minut, aby třešně vše vstřebaly.

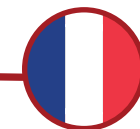
Zhruba po půl hodině začněte přehřívat troubu na 180 °C. Připravte si formu a vymažte ji máslem, posypte také asi třetinou cukru.

V míse smíchejte mouku, vejce i žloutky, zbylý cukr, vyškrábaná zrníčka vanilky a citronovou kůru. Promíchejte dohladka, nakonec pomalu zašlehejte také mléko a smetanu, úplně na závěr pak máslo.

Macerované třešně rozprostřete rovnoměrně na dno formy, zalijte těstem a pečte 30 minut, až okraje začnou zlátnout. Během pečení troubu neotevírejte. Servírujte horké s čerstvým ovocem, meduňkou a posypané moučkovým cukrem.



FLAMERI



INGREDIENCE

- 2 lžíce jemné Krupičky Babiččina Volba
- 250 ml mléka
- 1 vanilkový lus
- 1 polévková lžíce moučkového nebo pudrového cukru
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 hrst mražených malin
- 100 g crême fraiche
- 100 g smetany ke šlehání
- bylinky na ozdobení



POSTUP

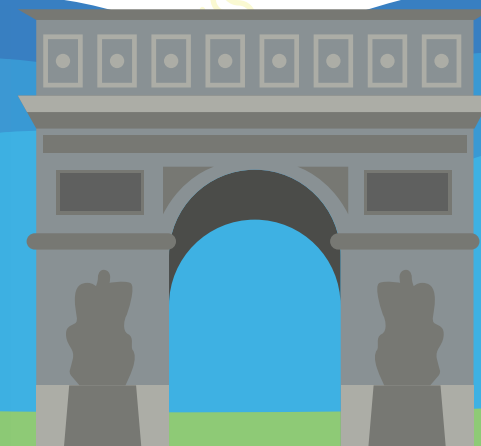
Dezert, kterým ohromíte! Jednoduchý a velmi efektní při podávání. S jemnou chutí krupičky, velmi alternativní na dochucení. To je dezert do skleničky, pocházející z Francie. To je Flameri.

Do rendlíku dejte mléko, krupici, semínka vanilky a cukr. Zašlehejte a nechte 10 minut kupici bobtnat. Poté začněte zahřívát na středním plameni a zlehka šlehejte. Rozhodně od sporáku neodcházejte, nechte přivést pomalu k varu a za stálého šlehání nechte kaši probublat asi minutu. Stáhněte z plamene a šlehejte ještě asi tři minuty do vychladnutí.

Přidejte crême fraiche a opět vyšlehejte do hladkého krému. Poté také smetanu – to proto, aby se náhodou nezdrcla, je lepší ji nechat nakonec, kdy směs už je chladnější. Na závěr doladte chuť citronovou šťávou.

Krém rozdělte do skleniček a zdobte ovocem i podle sezony, případně bylinkami. Dezertu sluší třeba meduňka, pro svou citronovou vůni pozvedne dezert ještě o třídu výš.

Dejte chladit do ledničky a podávejte během 24hodin.



CHURROS



INGREDIENCE

- 5 vajec
- 200 g hladké mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 150 g plnotučného mléka
- 150 g vody
- 140 g másla
- špetka soli
- 10 g vanilkového nebo třtinového cukru
- olej na smažení
- moučkový cukr k podávání
- Dále budete potřebovat cukrářský sáček s řezanou špičkou, kuchyňské nůžky, papírové ubrousky na odkapání a kuchyňské kleště nebo podběračku

POSTUP

Začněte přípravou odpalovaného těsta. V rendlíku smíchejte mléko, máslo a vodu, vmíchejte cukr a přiveďte k varu. Příprava odpalovaného těsta je rychlá, určitě od hrnce neodcházejte. Když začne tekutina bublat, přidejte mouku a začněte odpalovat. Tedy míchat stěrkou nebo vařečkou a stahovat těsto ze stěn.

Sundejte z plamene a ještě chvíli míchejte. Nyní přesuňte do mísy k robotu. Zvolte nástavec typu hák nebo K metlu. Nechte těsto asi 15 minut chladit, občas je promíchejte.

Zapněte robot na nižší otáčky a začněte po jednom zapracovávat vejce do těsta. Každé další vejce přidejte až po naprostém propojení s těstem. Stejným způsobem zapracujte všech pět vajec.

Těsto si dejte do cukrářského sáčku a v rendlíku rozehřejte dostatečnou vrstvu oleje na smažení. Těsto dávkujte tak, že vždy po požadované délce těsto ustříhnete. Smažte dozlatova. Poté sušte na ubrousku a na závěr při podávání posypte moučkovým cukrem. Můžete také podávat s čokoládovou omáčkou nebo oříškovým máslem.



CHORVATSKÝ ROHLÍK – SLANAC



INGREDIENCE

Na kvásek:

- 10 g čerstvého droždí
- 1 polévková lžíce hladké mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 1 polévková lžíce cukru

- 20 g řepkového nebo slunečnicového oleje
- špetka soli
- 125 ml vlažné nebo odstáté vody

Na těsto:

- 200 g hladké mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 50 g polohrubé mouky Babiččina volba
- 100 g zakysané smetany nebo tučného jogurtu

Na potírání:

- 2 lžičky soli
- 1 lžíce kukuřičného nebo bramborového škrobu
- 1–2 lžíce vlažné vody
- 1 lžička hladké mouky Babiččina volba

POSTUP

Do mističky nadrobte droždí, cukr a mouku na kvásek, zalijte trochou vlažné vody a umíchejte hutné těstíčko. Nechte 15–20 minut pod utěrkou, než kvásek vzejde.

Mezitím do hluboké mísy nasype přes síto oba druhy mouky. Přidejte ostatní ingredience včetně kvásku a zpracujte vařečkou těsto. Podle vodnatosti zakyšané smetany/jogurtu těsto doladte moukou tak, aby nelepilo. Nechte ho pod utěrkou kynout, než zdvojnásobí svůj objem. Trvá to 40–60 minut.

Po vykynutí přesuňte těsto na vál nebo silikonovou podložku. Rozdělte ho na 10 stejných bochánků a všechny ručně zpracujte. V ruce vyválejte jednoduché hadovité rohlíčky. Nemusí být jeden jako druhý. Skládejte je na pečicí papír s menšími mezerami. Pod utěrkou nechte dalších 20–30 minut kynout.

Mezitím rozehřejte troubu na 200 stupňů. Po nakynutí vložte do trouby a dejte na 10 minut péct. Během pečení si připravte směs na potírání. Stačí ze škrobu, soli a mouky umíchat ve vodě hutné těstíčko, které pomalu stéká ze lžice. Po 10 minutách rohlíky touto směsí pocákejte a nechte ještě 5–7 minut v troubě do zezlátnutí.



SKOŘICOVÍ ŠNECI – KANELBULLAR



INGREDIENCE

na 25 šneků

- 25 g čerstvého droždí
- 500 g hladké mouky na kynuté těsto Babiččina volba
- 75 g rozpuštěného másla
- 250 ml mléka ohřátého na 37 °C („na prst“)
- 40 g cukru
- 1 lžička mletého kardamomu

Náplň:

- 25 g mleté cejlonské skořice
- 75 g změkčeho másla
- 40 g třtinového cukru

POSTUP

Nejprve založte kvásek z mléka, droždí a cukru. Do velké mísy si připravte zbylé ingredience – mouku, sůl, kardamom. Když kvásek asi za 10 minut vzejde, přidejte ho k ostatním surovinám a zpracujte v hladké těsto. Posypte trochu moukou a nechte 40 minut kynout pod utěrkou.

Mezitím si nachystejte náplň. Rozpusťte máslo a smíchejte s cukrem a skořicí. Těsto po vykynutí zpracujte rukama, vyválejte na obdélník široký asi 50 cm a potřete ho v celé ploše náplní. Krájejte asi 2 cm široké proužky a smotejte do šneků. Sázejte na pekáček jednoho vedle druhého. Nechte znovu kynout pod utěrkou asi 30 minut. Předehřejte troubu na 180 °C. Pečte asi 10 minut. Po upečení můžete navíc polévat rumovým máslem. Také můžete dozdobit perlovým cukrem nebo drcenými oříšky.



ASIJSKÉ KNEDLÍČKY DIM SUM

INGREDIENCE

- 200 g hladké mouky Babiččina volba
- 2 lžičky solamylu
- 1 lžičce oleje
- 180 ml horké vody
- špetka soli
- limetová nebo citronová šťáva
- rybí omáčka
- koriandr

Na náplň

- 100 g nakrájených žampionů
- 3 stroužky česneku
- salát pak choi nebo podobný
- můžete přidat také kus pórku, jarní cibulku, baby špenát

Na omáčku

- 3 lžičce sójové omáčky
- 1 lžičce sezamového oleje
- 3 lžičce rýžového octa
- 1 lžičce hnědého cukru
- 1 chilli paprička



S HOUBOVOU FAŠÍ

POSTUP

Začněte přípravou náplně knedlíčků. Do mixéru dejte limetovou šťávu, kousek chilli papričky, koriandr, česnek a rybí omáčku. Přidejte žampiony a zelené listy a rozmixujte. Nechte stát stranou, směs se chuťově propojí a žampiony pustí vodu.

Na těsto smíchejte hladkou mouku se škrobem a zalijte vroucí vodou. Přidejte olej a vypracujte těsto. Nejprve lžičkou a pak ručně. Těsto hodně lepí, snažte se ale nepřidávat příliš mouky. Posypte dalším škrobem a dejte těsto na 20 minut odpočívat pod pokličkou. Odleželé těsto rozválejte a vykrájejte z něj kolečka o průměru asi 7 cm. Můžete použít skleničku anebo třeba vánoční kulaté vykrajovátko.

Doprostřed kolečka umístěte lžičku náplně, mokrými prsty opatrně přehněte napůl a kapsu po obvodu stiskněte, dvakrát přehněte, aby vzniklo „vrásnění“, a ujistěte se, že náplň nikudy nevytéká nebo se kapsa neroztrhla. Knedlíčky vařte v páře 5 až 7 minut. Na pařáček nakapejte trochu sezamového oleje, aby se nepřichytily.

Dim sum podávejte s dresinkem ze sójové omáčky, sezamového octa, hnědého cukru a chilli papriček. Chutě má každý trochu jiné, a tak se nebojte experimentovat. Knedlíčky můžete plnit zeleninou, krevetami, tofu i směsí mletého masa. Vždy skvěle chutnají s křupavým salátem pak choi, little gem nebo s římským salátem.



BROWNIES S MANDLEMI A BURÁKOVÝM MÁSLEM



INGREDIENCE

- 200 g hořké čokolády (70%)
- 50 g másla
- 80 g hladké mouky Babiččina volba
- 2 vejce
- 150 g (hnědého) cukru
- špetka soli
- 100 g mandlových lupínků

Poleva 1

- 100 g mléčné čokolády na vaření
- 50 g másla

Poleva 2

- 100 g burákového másla
- 50 g másla

POSTUP

Troubu předehřejte na 180 °C, formu vymažte trochou másla a vyložte pečícím papírem.

V misce nad vodní lázní nechte rozpustit čokoládu nalámanou na kousky spolu s máslem.

Vejce ušlehejte s cukrem, přidejte mouku, sůl a poté rozpuštěnou čokoládu. Nakonec vmíchejte mandlové lupínky. Těsto vylijte na plech a mírně uhladte. Pečte v troubě cca 15 až 20 minut. Po upečení dejte brownies vychladnout.

Mezitím si připravte polevy: Mléčnou čokoládu rozpustíme s máslem stejně jako čokoládu na brownies. Brownies polejte polevou a rozetřete po celém povrchu.

Burákové máslo dejte do hrnku nebo misky, vmíchejte na kostky nakrájené máslo a zahřejte. Můžete vložit na 30 sekund do mikrovlnky a poté pořádně promíchat. Tuto polevu můžete brownies polévat v pruzích a poté nožem udělat vlnky, anebo stejně jako první polevu vylít celou a rozetřít.

Polevy nechte ztuhnout a nakrájejte na čtverce.



Babiččina
volba

