

Zopár receptov z Gurmánie:

Daniel Vilhelm

Hruškové pyrė.

Postup prípravy receptu

Hrušky očistíme, polovicu olúpeme a všetky nakrájame na menšie kúsky a pomelieme na mäsovom mlynčeku alebo rozsekáme v robote (2000g čistej váhy). Pomleté hrušky dáme do hrnca, pridáme obidva druhy cukru, i utlčené klinčeky (celé klinčeky vložíme do mikroténového vrecka a rozdrvíme je paličkou na mäso) a varíme za občasného miešania 90 minút. Potom vlejeme polovicu rumu a varíme 30 minút. Nakoniec vmiešame kyselinu citrónovú, prilejeme zvyšok rumu a necháme prejsť varom. Horúci hruškový lekvár plníme do nahriatych čistých pohárov, zaviečkujeme, a zabalené do deky necháme do druhého dňa pozvoľna vychladnúť.

Škoricový cukor môžeme tiež nahradiť cukrom vanilkovým.

Pikant.

Postup prípravy receptu

3kg kápie, alebo červených dozretých papriek umyjeme, vyberieme semienka a spolu s 1kg cibule pomelieme na mäsovom mlynčeku (priemer dierok 4-5 mm). 1kg červených paradajok zbavíme vodnatého vnútra a tiež pomelieme. Ak nemáme paradajky (väčšinou je už po sezóne), pridáme 2-3 paradajkové pretlaky. Vo väčšom hrnci pomletú zmes varíme a odparujeme. Asi po hodinke varenia pridáme 300ml oleja, 200ml octu a jedno vrecko Deka-Zelka (môžeme oddeliť horčicové semienka). Povaríme, ochutnáme, dosolíme, zahustíme jednou polievkovou lyžicou solamylu rozmiešaného v studenej vode. Ak je Pikant málo štiplavý, môžeme pomlieť feferónky, alebo pridať chilli papričky, ale deti a ženy nebudú príliš nadšené. Dá sa doštiplaviť aj po otvorení pohára. Zmes naplníme do menších pohárikov (vhodná veľkosť je do 200ml napr. od detskej výživy) a zasterilizujeme 20 minút pri 90 stupňoch.

Miloslav Polačik

Paradajkovo cukinová zmes na cestoviny

30g horčičného semena / sáčok /, paradajky, veľká cuketa / možno nahradiť patizónmi /, soľ, cukor, jablčný ocot, olivový olej, čierne korenie, štiplavá paprika prípadne čili paprička

Postup prípravy receptu

Horčičné semeno opražíme na olivovom oleji / použiť máličko olivového oleja /.

Paradajky ošúpeme a pokrájame. Cuketu očistíme a pokrájame. K horčičnému semenu pridáme pripravenú cuketu a pomaly necháme variť. Po obvarení pridáme paradajky.

Keď sú

paradajky prevarené, ochutíme / soľ, cukor, čierne korenie, štiplavá paprika /. Horúcu zmes dáme do fľaš a zaviečkujeme. Následne dáme do rúry sterilizovať ½ hod. pri 80 stupňoch a ponecháme v rúre vychladnúť.

Zaváranie sušeného ovocia

Sušené ovocie natlačíme do zaváracích fľaš. Ak používame 0,7l zaváracie fľaše, do fľaš pridáme dve polievkové lyžice vody a zaviečkujeme. Takto pripravené fľaše dáme do rúry sterilizovať ½ hod. pri 80 stupňoch a ponecháme v rúre vychladnúť.

Karin Porupčanová

Obrátený jablkový koláč

6 vajec
6 lyžíc pol. múky
6 lyžíc práš. cukru
prášok do pečiva
vanilkový cukor

postrúhané jablká
škoricový cukor podľa chuti
orechy
čokoláda

Postup prípravy receptu

Vajcia, múk, cukor, prášok do pečiva dobre pomiešame. Na plech dáme papier na pečenie (musí byť), naň dáme jablká ochutené škoricovým cukrom. Na to dáme orechy a zalejeme cestom a upečieme. Keď koláč vychladne polejeme ho čokoládou.

Jablkový koláč

40 dkg pol. múky
4 vajcia
25 dkg práš. cukru
40 dkg postrúhaných jablák (môže sa nahradiť cukinou alebo mrkvou)
prášok do pečiva
vanilkový cukor
1,5 dcl. oleja
nasekané orechy
kúsky čokolády

Postup prípravy receptu

Žltka s cukrom vymiešať a potom pridať ostatné prísady. Ak sa pridajú mleté orechy množstvo odpočítať od múky. Do hotovej zmesy primiešať na kúsky rozlámanú čokoládu a na hrubo posekané orechy. Dáme na vymastený plech a pečieme na 200 st.C. asi 20. min.

Valéria Szitásiová

Závin z kysnutého cesta

Z daného receptu vyjdú 2 ks makového a 2 ks orechového závinu (1 plech)

Ingrediencie na kysnuté cesto:

1 kg polohrubej výberovej múky
1 droždie cca 2 dcl mlieka
1 celé vajíčko
1 prášok do pečiva
2 dcl slnečnicového oleja
20 dkg práškového cukru

Ingrediencie na plnku:

30 dkg orechov
30 dkg maku
20 dkg práškový cukor, podľa chuti
vanilka
citrónová kôra

mak v mlieku uvaríme na hustý „puding“

Postup prípravy receptu

Zmiešame droždie s troškou cukru a vlažným mliekom. Zakryjeme a pol hodiny necháme napučať. Vo veľkej miske zmiešame preosiatu múku, soľ, cukor. Pridáme kvások a ostatné ingrediencie a cesto vypracovávame rukou, kým sa nelepi na steny misky. Po vypracovaní poprášime múkou a necháme kysnúť na teplom mieste. Keď je cesto vykysnuté, rozdelíme ho na 4 rovnako veľké časti – 4 závin. Na závin cesto rozvalkáme na plát, veľmi tenko potrieme olejom a dáme plnku. Koláč zavinieme, konce založíme smerom pod koláč a uložíme ho na vymastený plech. Podobne prichystáme všetky zvyšné závin a uložíme všetky 4 na 1 plech. Najprv potrieme olejom, potom po 15 min. rozšľahaným celým vajíčkom a vložíme do rúry a upečieme. Po upečení koláč za tepla potrieme vo vode rozpusteným kryštáľovým cukrom, necháme vychladnúť a až potom nakrájame.

Levandula v práškom cukre

Usušenú levandulu dáme do práškového cukru - množstvo podľa želania, aby to prevoňalo a uzavrieť fľašu. a s tým cukriť múčniky.

Vladimír Devečka

Cviklové fašírky

Postup prípravy receptu

Uvariť cviklu, nastrúhať. Upražiť na oleji cibuľu pokrájanú na drobno. Pridať veľa roztláčeného cesnaku a majoránky- dať to do nastrúhanej cvikle. Pridať ešte soľ, ovsenné vločky, strúhanku a vajcia. Môže sa dať aj solčanka. Tvarujeme fašírky, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri 180 až 200 st C asi 25 minút.

Peter Bartok

Plnené feferóny

Guľaté feferóny /najlepšie červené, lebo vo fľaši krajšie vyzerajú/

Nálev zo Zelka

Med

Hrozienka

Očistené strúčiky cesnaku

Postup prípravy receptu

Umyté feferónky vydlabeme, naplníme hrozienkami a strčíme do každej strúčik cesnaku, ako stopku. Ak sú strúčiky cesnaku príliš veľké, prekrojíme ich tak, aby sa do feferónky vošli. Takto vyfintené feferónky poukladáme úhľadne do malých širších pohárikov. Zalejeme nálevom zo Zelka a do každej fľaštičky pridáme za lyžičku medu. Poháre uzavrieme a dáme sterilizovať, tak ako uhorky.

Mária Srnková

Fazuľové lečo

1 kg zelená paprika

1 kg cibuľa

2 dcl olej

2 x 7 dcl domáceho paradajkového pretlaku

20 dkg cukor
5 dkg soľ
2 dcl ocot
1 kg suchá fazuľa

Postup prípravy receptu

Fazuľu uvaríme osobitne. Papriku, cibuľu, pretlak a olej podusíme do mäkka. Nakoniec pridáme soľ, cukor a ocot- trochu podusíme. Do hotového leča pridáme uvarenú fazuľu, premiešame, dáme do fliaš a sterilizujeme.

Soňa Podolanová

Falošná treska

1 tvaroh hrudkovitý
3-4 uhorky zavárané sladkokyslé
2-3 mrkvy
1 veľká cibuľa
2 varené vajíčka
1 majolka 225 ml / tatárska omáčka/
Vegeta

Postup prípravy receptu

Uhorky a mrkvy nadrobno nastrúhame, uvaríme a pretlačíme vajíčka, všetko zmiešame dokopy a ochutíme vegetou.

Rosti so syrom a s bylinkami

Čas prípravy- 45 min, 6 porcií
1kg zemiakov
100g údeného syra typu eidam
2 PL nasekanej petržlenovej vňate
2 vajcia
2 žĺtky
Soľ
Mleté čierne korenie
Olej na vyprážanie

Postup prípravy receptu

Zemiaky ošúpeme, 2/3 nakrájame a dáme variť do osolenej vody a zvyšnú 1/3 nastrúhame na hrubom strúhadle. Uvarené zemiaky scedíme, necháme vychladnúť, prelisujeme a zmiešame s nastrúhaným syrom, žĺtkami, vajcami, petržlenovou vňaťou, korením a soľou. Väčšiu časť surových nastrúhaných zemiakov pridáme na záver do cesta, jemne premiešame. Z cesta formujeme koláčiky, ktoré ešte obalíme vo zvyšných strúhaných zemiakoch a vyprážime ich v oleji. Hotové rosti osušime od prebytočného tuku na papierovom obrúsku. Ideálne k dusenému mäsu.

Mária Tatarová

Pečená tekvica

Marináda:
Kôra z 1 citrónu
2 strúčiky cesnaku prelisovať

1 čajová lyžica koriandru
1 čajová lyžica mletej papriky
½ čajová lyžica čili papriky
2 mleté klinčeky
½ čajová lyžica škorice
½ čajová lyžica mletý muškátový orech
Soľ a mleté čierne korenie
Olivový olej

Postup prípravy receptu

Kocky tekvice hokkaido obalíme v zmesi a pečieme 45 min. na 200st.C.

Hruškový koláč

Do tortovej formy dať papier na dno aj boky potom osminky hrušiek- 4-5 ks zalejeme cestom:

Vyšľahať 2 vajcia

150 g práškový cukor

Vanilkový cukor

125 g roztopené maslo

70 h hladká múka

1 prášok do pečiva

Soľ

Zalejeme hrušky, pečieme 40-45 min 180st.C. Upečený preklopíme na tanier. Koláč je dosť nízky, takže sa hneď zje.

Cviklový šalát

Nastrúhaná cvikla

1 jablko

1 pomaranč

Vlašské orechy

Hrozienka

1 čajová lyžica horčice

1 čajová lyžica medu

Šťava z 1 citróna

2 polievkové lyžice ovocnej šťavy / pomarančová/

Soľ

korenie

Štefánia Gamanová

Jablčník

Cesto:

600g hladká múka

250 g palmarín

200g práškový cukor

2 žĺtky

½ prášok do pečiva

2 dcl mlieka

Plnka:

Jablká, cukor škorica

Postup prípravy receptu

Vypracujeme cesto rozvalkáme, jednu časť dáme na plech, na ňu dáme nastrúhané jablká a prikryjeme druhým cestom. Pečieme na 180st. C. Vrch potrieme pred pečením žĺtkom.

Daniela Bartoková

Staroprešportská maškrtka k mäsu alias Hruškové čatný

Postup prípravy receptu

Kilo hrušiek pokrájať na kocky a dusiť s veľkou cibuľou pokrájanou na fúzy a hlávkou obieleného cesnaku. Keď hrušky s cibuľou pustia šťavu, pridať po 2 kávové lyžičky mletej škorice, mletého d'umbiera, mletého čierneho korenia, polievkovú lyžicu soli a po kávovej lyžičke sladkej a štiplavej mletej papriky. Dve mäsité červené papriky pokrájať na tenké rezančeky a pridať k hruškám. Keď sa všetko varí vo vlastnej šťave, vliať do toho ¼ litrový hrnček vínneho octu rovným dielom zmiešaného s bielym vínom. Pridať 5 dkg hrozienok pol dňa máčaných vo víne. Prisypať ¼ kg cukru a 3 min prudko variť. Odstaviť z ohňa a naplniť poháre, pevne uzavrieť. Ak nie sú hrušky možno použiť zelené paradajky.

Gertrúda Pokšteflová

Cviklový šalát

1 nastrúhaná surová cvikla
1 do zlatista usmažená cibuľa
1 lyž. horčica
1 lyž. sójová omáčka
1 nastrúhaná kyslá uhorka
Sol'
Citrónová šťava alebo ocot

Luskový šalát

50 dkg nakrájané v slanej vode uvarené lusky
6 vajec
1 lyžička horčice
1 lyžica olivový olej
Kyslá smotana
Sol'
Korenie
Cesnak

Postup prípravy receptu

Žĺtka, horčicu, olej vymiešame do peny, bielka rozsekáme na drobno a všetko spolu zmiešame.

Baklažánová nátierka

1 veľký baklažán upečieme v rúre
Olivový olej
Cesnak
Sol'
Korenie
Trocha strúhanky
Chilli papričky

Ľubica Pevná a Vladimír Bielik

Cesnaková nátierka

Postrúhaný tvrdý syr eidam
Cesnak
Kyslá smotana
Tatárska omáčka

Postup prípravy receptu

Všetko spolu pomiešať, dávky podľa chuti, nechať odležať v chladničke.

Zita Vaneková

Cukinové placky

Od oka najemno postrúhaná cukina, polohrubá múka, / môže sa dať aj postrúhaná šunková saláma alebo dietna saláma - musí byť mäkká/, postrúhaný syr eidam, soľ, majoránka, veľa pretlačeného cesnaku, celé vajcia. Všetko premiešame, cesto má byť také ako keby si robila zemiakové placky, lyžicou nabrať na panvicu opieť z jednej a druhej strany. Placky nie sú veľké ako zemiakové cez celú panvicu, ale malé, len čo tú lyžicu na panvici trochu rozotrieš, veľkosť ako keby to boli dolky.

Cukinový koláč

350g cukín
350g polohrubej múky
300g kryštálového cukru
1 vanilínový cukor
2 vajcia
4 PL oleja
1 prášok do pečiva
2 škoricové cukry
čokoládová poleva

Postup prípravy receptu

Cukiny očistíme a najemno postrúhame a dôkladne ich premiešame s múkou, práškom do pečiva a kryštálovým cukrom. V menšej miske zmiešame vanilínový cukor, vajcia a škoricový cukor. Zmes primiešame do cesta a postupne pridávame olej. Cesto vylejeme na vymastený plech a pečieme v rozohriatej rúre pri 180 st. C asi 40 minút. Vychladnutý koláč polejeme čokoládovou polevou a podávame.

Cukinová horčica

1,5 kg cukiny
2 veľké cibule
3 ks feferonky
10 dkg cukru
1 dcl octu
1/2 kg rajčin
2 hlavy cesnaku
1,5dcl oleja
2-5ks červenej kápie
4 dkg soli
400 dcl obyčajnej horčice

Postup prípravy receptu

Všetko spolu povaríme a potom rozmixujeme. Nakoniec pridáme obyčajnú horčicu, dáme do pohárov a sterilizujeme.

Biely špak

2 kg cukiny

2,5 dcl oleja

1,5 dcl octu

12 dkg cukru

6 dkg soli

1 feferónka

1 strúčik cesnaku

2 lyžičky mletého korenia

Postup prípravy receptu

Dusiť 20 minút nakrájané na kocky, vychladnúť, rozmixovať, pridať 1 kelímok plnotučnej horčice.

20 minút sterilizovať na 80-85 stupňov.