

Gurmánia 2016

r. Čechovičová

Domáca pečeňová terina

400 g kuracích pečienok

200 g masti

4 vajcia

3 polievkové lyžice vegety

1 šľahačka

Všetko spolu rozmixujeme. Vylejeme do podlhovastej formy (srnčí chrbát) a pečieme asi hodinu pri 180 st. Po vychladnutí vložíme do chladničky, aby sa nám to vychladilo – aspoň 10 hod. Podávame s bagetkami, ozdobené brusnicovým džemom.

Špenátová roláda



Cesto: 400 g mrazeného špenátu, 2 vajíčka, 2 strúčiky cesnaku, ½ ČL soli, 120 g polohrubej múky (nie viac, cesto by bolo tuhé)

Špenát necháme rozmraziť a vytlačíme z neho vodu, primiešame žĺtka, soľ, cesnak a múku. Bielka vyšľaháme do peny a pridáme ku špenátu. Cesto vylejeme na plech, vystlaný papierom na pečenie. Pečieme cca 10-12 minút na 180 st. C. Po vychladnutí na cesto natrieme ľubovoľnú nátierku, posypeme najemnúčko nakrájanou paprikou (čerstvou, ale ja mám dobré skúsenosti aj so zaváranou kapiou).

Nátierka: mne sa najlepšie osvedčila jednoduchá vajíčková s nátierkovým maslom (3 ks natvrdo uvarených vajíčok nastrúhať do 2 ks nátierkového masla, pridať soľ a 3 lyžice kyslej smotany). Korpus natretý nátierkou stočíme do rolády, zabalíme do alobalu a necháme v chladničke tuhnúť aspoň 10 h, alebo od večera do rána.

r. Čerňanová
FLAMMKUCHEN



Cesto: 750 g *extra hladkej múky*, 3 PL *oleja*, 300 ml *vody* + *podľa potreby*, 1 ČL *solí*
Vypracujeme cesto, rozdelíme ho na 5 bochníkov a nechámeho 20 min stáť.

Základ na cesto: *premiešame 100 g smotany na šľahanie, 200 g kyslej smotany 14 %, 400 g francúzskej zakysanej smotany 38%, 1 ČL cukru, štipka soli, štipka čierneho korenia a ½ ČL oleja.*

Bochníky rozvaľkáme na placky s hrúbkou 1-2 mm, uložíme ich na papier na pečenie a potrieme základom na cesto. Dalšie možné ingrediencie: najemno nakrájaná jarná cibuľka, červená cibuľka, v šupke do polomäčka uvarený zemiak (ošúpať a nakrájať na kolieska), slaninka (natrhať), schwartzwaldská šunka (natrhať), klobása, bryndza, figa, med, losos, ančovičky, cuketa, sušená paradajka, olivy, kapary, čili paprička, jalapeño paprička, syr (parmezán, eidam, niva...).

Odporúčané kombinácie ingrediencií:

1. zemiak, schwartzwaldská šunka, jarná cibuľka, nastrúhaný eidam, bazalka,
2. sušená paradajka, červená cibuľka, parmezán, bazalka,
3. Uvarený zemiak, slaninka, cibuľka, čili paprička, nastrúhaný syr.

Elektrickú rúru rozohrejeme na 250 st. C, na spodok rúry uložíme šamotové tehly (6 ks), aby sme docielili stálu teplotu, cesto vložíme do rúry na šamotové tehly a pečieme 5 min (po upečení posypeme bazalkou, rukolou, pažítkou...).

Zelerový šalát

1 konzerva zaváraného nastrúhaného zeleru (Tesco), 1 konzerva na kocky nakrájaného ananásu, 3 natvrdo uvarené vajcia, 300 g šunky, malá majonéza (tatarka), 1 biely jogurt

Zeler poriadne vyžmýkame, pridáme ananás (bez šťavy), na kocky pokrúpané vajíčka, nakrájanú šunku, majonézu (tatarku), biely jogurt, podľa chuti soľ, korenie, premiešame a necháme odstáť 2 h.

r. Horváthová

Čučoriedkový koláč s mascarpone

(na okruhu tortovú formu s priemerom 26 cm)

Cesto:

200 g celozrnnnej múky

1 lyžička prášku do pečiva

100 dkg mäkkého masla (plus na vymastenie formy)

50 g hnedého cukru (dávam menej)

1 vajce celé

Všetko spolu zmiešať, ľahko sa utľapká do formy, treba zvýšené okraje.

Plnka na cesto:

250 g mascarpone

1 vajce celé

40 g hnedého cukru (nedávam vôbec)

1 balíček vanilkového cukru (dávam 1,5 balíčka, viac cukru nie)

Na mascarpone poukladať husto ovocie - čučoriedky, maliny, lesné ovocie, marhule, hocičo...

Pečieme asi 35 minút.

r. Kováčiková



Karfiolovo-brokolice suflé s petržlenovou omáčkou

500 g karfiolu, 500 g brokolice, 0,5 l mlieka, 8 vajec, biele korenie, strúhaný muškátový oriešok, soľ

Karfiol a brokolicu povaríme cca 2-3 min v slanej vode. Formu na biskupský chlebík vymastíme a vyložíme papierom na pečenie, ten tiež omastíme. Ružičky karfiolu a brokolice striedavo navrstvíme do formy. Mlieko, vajcia, korenia a soľ vyšľaháme a zalejeme zeleninu vo forme. Prikryjeme fóliou a vo vodnom kúpeli pečieme cca 60 min pri teplote 160 st. C.

Omáčka k suflé: *malá cibuľka, 20 g masla, 4 lyžice bieleho vína, 0,25 l vývaru, 15 g hladkej múky, 0,125 l smotany na šľahanie, hrst špenátu, viazanička petržlenovej vňate*
Cibuľku nakrájame na kocky, speníme na masle, pridáme múku, jemne opražíme, zalejeme vínom a vývarom a cca 10 min redukuje. Odstavíme, pridáme šľahačku, koreniny a soľ, nasekaný špenát a petržlenovú vňať, už nevaríme. Podávame vlažné k zeleninovému suflé.

Tekvicový chlieb

400 g hladkej múky, 20 g droždia, 0,2 l vlažnej vody, 200 g tekvicového pyrú (hokkaido), 2 hrste orechov, 2 hrste tekvicových semiačok

Z vykvaseného kvásku a ingrediencií vypracujeme cesto a necháme ho cca 1 h kysnúť za občasného premiesenia. Potom ho preložíme do chlebovej formy a necháme ešte cca 20 min kysnúť. Potrieme slanou vodou, posypeme tekvicovými semiačkami a v rúre vyhriatej na 170 st. C pečieme 45-60 min.

Paté s tymiánom

*600 g najjemno pomletého bravčového mäsa
300 g najjemno pokrúpanej alebo pomletej kuracej pečene
1 ks cibuľa
2 strúčik cesnaku
1 lyžica dijonskej horčice
2 lyžice nasekanej petržlenovej vňate
2 vajcia
2-3 lyžice strúhanky
2-3 natvrdo uvarené vajcia
soľ, mleté čierne korenie, tymian*

Mleté mäso a pečeň zmiešame s posekanou cibuľou, pretlačeným cesnakom, horčicou, vajcami, vňaťou, tymiánom a strúhankou, ochutíme a dobre premiešame. Polovicu zmesi vložíme do pripravenej vymastenej formy, na ňu uložíme vajcia na tvrdo, navrstvíme druhú polovicu hmoty, zľahka pritlačíme, na vrch dáme vetvičky tymianu. Vo vyhriatej rúre na 190 st. C pečieme asi 50 min. Počas pečenia potierame olejom.

r. Kotuliaková

Balzamikový kaviár



150 ml balzamikového octu

2 g Agar agar

Olivový olej necháme vychladiť v mrazničke asi 30 min. Ocot a agar agar privedieme takmer k varu. Striekačkou kvapkáme po kvapkách ešte teplú tekutinu do vychladeného oleja. Po zatuhnutí vyberieme guľičky do studenej vody, aby sa umyli. Scedíme a odložíme do chladničky.

Avokádový šalát



1 avokádo, 12 cherry paradajok, 1 pol. lyžica posekanej šalotky, bazalka

Na zaliievku: 1 pol. lyžica bieleho vínneho octu, trocha horčice, soľ, čierne korenie, olej

Olúpané avokádo nakrájame na kocky. Pridáme paradajky a šalotku. Premiešame so zaliievkou. Podávame napr. ako predjedlo

Biela čokoládová pena



150 g bielej čokolády, ¼ l sladkej smotany, 2 cl nejakého likéru alebo koňaku

Všetky suroviny necháme spolu roztopiť, ale smotana nesmie vriieť. Masu necháme odstáť najlepšie cez noc, potom vyšľaháme. Zdobíme podľa fantázie. Ideálna je kombinácia s tmavou čokoládovou penou.

J. Marianovičová



Figový džem s makom

1 kg fíg, šťava z 1 pomaranča (80 ml), šťava z 2 citrónov (80 ml), 100 g mletého maku, 4 cl čerešňovice, 300 g cukru

Figy umyjeme a zbavíme koncov stoniek (netreba šúpať). Pripravíme si pomarančovú a citrónovú šťavu. Mak dáme na panvicu s nepriľnavým povrchom a bez pridania tuku ho opražíme, až kým nebude voňať. Počas praženia často miešame. Odstavíme, zalejeme čerešňovicou a necháme vychladnúť. Figové pyrė zmiešame s makom a cukrom uvedieme do varu. Za stáleho miešania varíme asi 15 minút, kým nezíska konzistenciu hustého pyrė. Naplníme do pohárov a hneď uzatvoríme.

Cibuľová marmeláda s čili a hrozienkami

1 kg sladkej cibule, ½ - 1 ČL sušených čili papričiek, 3 PL hrozienok, 500 ml pomarančovej šťavy (môže byť aj džús), 150 g cukru, 6 vetvičiek saturejky (alebo tymianu), 1 ČL soli, 1 ČL celého koriandra

Cibule ošúpeme a pokrájame na 1 cm kocky. Zmiešame ich s čili, hrozienkami a pomarančovou šťavou, uvedieme do varu a pri miernej teplote skôr dusíme ako varíme. Neskôr pridáme cukor, nahrubo posekanú saturejku, soľ, koriander a asi 20 min varíme do zhutnutia. Získame hustý pretlak, ktorý plníme do pohárov a uzatvoríme.

r. Porupčanová

Orechovo-čokoládový chilli koláčik



Orechová zmes na korpus: 375 ml (1 a 1/2 hrnčeka) pomletých orechov, 2 PL medu, 60 g masla, 2 ks bielok

Plnka: 400 ml smotany na šľahanie, 400 g najkvalitnejšej čokolády, 1 čili

Orechy zmiešame s medom, roztopeným maslom a bielkami. Pripravíme si okrúhly plech s priemerom 28 cm a vystelieme ho orechovou zmesou, okraje vyvýšime. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C cca 30 min.

Medzitým si zohrejeme šľahačku a do horúcej nalámeme čokoládu. Miešame, až kým sa čokoláda nespojí so smotanou. Pridáme čili a znova premiešame. Odstavíme a necháme vychladnúť. Nakoniec zmes vylejeme do vychladnutého orechového korpusu a necháme chlaďiť v chladničke aspoň 4 h, najlepšie cez noc.



Cukinové tyčinky

1ks cukiny, 200 g masla, 350 g špaldovej hladkej múky, 6 strúčikov cesnaku, polovica kypriaceho prášku do pečiva, sol', 1 vajce na potretie, ľanové semienka

Maslo nastrúhame na hrubom strúhadle, pretlačíme cesnak, pridáme sol', prášok do pečiva a múku. Cukinu nastrúhame na jemnejšie ako sme strúhali maslo, vytlačíme z nej šťavu a pridáme k ostatným surovinám. Ak je cesto príliš husté, prilejeme k nemu vodu z cukiny. Vypracované cesto zabalíme do potravinárskej fólie a odložíme na 30 min do chladničky. Potom rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 mm. Potrieme rozšľahaným vajčkom, nakrájame na tyčinky a posypeme ich ľanovými semiačkami. Pečieme v rúre vyhriatej na 220 st. C cca 12 min.

Nátierka z kyslej kapusty

200 g kyslej kapusty, 100 g mrkvy, 2 strúčiky cesnaku, 120 g majonézy, 1 ks tofu syr, sol', mleté čierne korenie, vegeta

Mrkvu očistíme a rozmixujeme. Pridáme cibuľu a cesnak a znova mixujeme. Nasleduje kyslá kapusta, ktorú sme zbavili nadbytočnej šťavy. Pridáme majonézu, tofu syr (ešte lepšia je bryndza - cca 100 g). Dochutíme soľou, čiernym korením a vegetou. Opäť dohľadka mixujeme. Vložíme do chladničky na cca 1 h a podávame.



Figový tanier

Figy usporiadam na tácku, rozkrájam na štvrtinky, ale nedokrojam, posypem syrom, najlepšie kozím a pokvapkám olivovým olejom.

Ovocná miska v polovičke melona

Melón rozkrojím, dužinu vykrájam guľôčkovým vykrajovátkom, ostatné ovocie tvorím podľa svojej fantázie a všetko aranžujem do melónovej škrupiny.

Avokádová nátierka

1 ks avokáda, 3 strúčiky cesnaku, citrón, soľ

Avokádo vydlabeme, vidličkou rozmiaždime a hneď pokvapkáme citrónovou šťavou, osolíme a dochutíme korením.

Špenátová nátierka

50 g špenátového pretlaku, pol cibule, 3 strúčiky cesnaku, maslo, 1 vajce, soľ, čierne korenie

Na cibulke podusíme špenát, osolíme, okoreníme, pridáme vajce a nakoniec cesnak. Odstavíme a nechám vychladnúť, potom pridáme maslo a dochutíme.

Nátierka z makrely

Makrela, cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 1 vajce uvarené natvrdo, tavený syr, soľ a korenie, vňať petržlenu, zeleru alebo pažítky

Premiešame makrelu s cibuľou, cesnakom a syrom, pridáme nastrúhané tvrdé vajce a dochutíme. Môžeme pridať aj maslo.

Bryndzová nátierka

125 g bryndze, cibuľa, 1-2 strúčiky cesnaku, tavený syr, na zjemnenie kúsok masla, paprika mletá sladká (môže byť aj ostrá), korenie čierne mleté, kúsok čerstvej papriky

Všetko premiešame, dochutíme a podávame v čerstvej paprike.

Tvarůžková nátierka

2 balenia tvarůžkov, 1 zväzok reďkoviek, 200 g nátierkového masla bez príchute, korenie čierne mleté, soľ. Premiešame a dochutíme.

Syovo-cesnaková nátierka

350 dag eidamu, 1 hlavička cesnaku (10-15 strúčikov), nátierkové maslo, prípadne tavený syr, soľ a korenie čierne mleté

Premiešame a rozdelíme na tretiny. Jedna ostane pôvodná, do druhej pridáme Nivu a olivy, do tretej papriku a čili.

G. Šticová



Tekvicová nátierka s chia semienkami a orechmi

250 g tekvice hokkaido, 40 g orechov podľa chuti (vlašské, arašidy, píniové...), 20 g chia semienok, morská soľ, biele korenie, olivový olej, petržlenová vňať

Tekvicu hokkaido netreba ošúpať, stačí ju očistiť kefkou. Odstránime časť dužiny obsahujúcu semienka, tekvicu nakrájame na polmesiačky, ľahko osolíme a zmiešame s trochou oleja. Uložíme na papier na pečenie a pri teplote 180 st. C pečieme cca 40 min.

Orechy a semienka krátko opražíme na suchej panvici. Vychladnutú tekvicu najemno rozmixujeme, pridáme zvyšné suroviny a dôkladne premiešame.

Nepečený dezert s tekvicou hokkaido

100 g hokkaido, asi 200 g ľubovoľného ovocia, prípadne zmes lesného ovocia mrazeného alebo čerstvého podľa chuti a dostupnosti ovocia, 125 g odtučneného tvarohu, 200 g gréckeho jogurtu, 1 PL javorového sirupu, 1 PL medu

Tekvicu zbavíme šupky a jadierok a nakrájame na drobné kúsky. Nasucho ju orestujeme a po chvíli pridáme trochu vody a javorový sirup. Až tekvica zmäkne, bude orestovaná dozlatista a dostane karamelovú vôňu aj farbu, stiahneme ju z platničky, necháme dôjsť a trochu vychladnúť. Mala by vzniknúť sladká zmes s konzistenciou džemu.

V mise zmiešame jogurt a tvaroh, pridáme med a vyšľaháme na hladký krém. Pripravíme si nízke poháre, v ktorých budeme dezert podávať alebo jednorazové dezertné plastové pohárik, a začneme vrstviť. Na dno uložíme asi lyžičku tekvicovej hmoty a potom jogurtovú zmes, ktorú prekryjeme vrstvou ovocia. Poslednú vrstvu tvorí jogurtová zmes ozdobená kúskami ovocia a mäťou, čím získame veľmi efektívny dezert.

Syrové guľky

200 g syru Lučina, 200 g syru Ricotta, 5 PL kyslej smotany, podľa chuti ,mleté čierne korenie, mletá rasca podľa chuti, pažitka, chia semienka, mleté orechy, arašidy alebo mletá červená paprika na obaľovanie

V miske zmiešame Lučinu, Ricottu a kyslú pochúťkovú smotanu. Zmes dochutíme soľou, korením a mletou rascou a na 30 min uložíme do chladničky stuhnúť. Potom zo zmesi rukami tvarujeme guľky, ktoré obaľujeme v mletej paprike, nasekanej pažítke, orechoch alebo v chia semenkách. Podávame s čerstvým chlebom.

Dominika Tatarová

Trojfarebné jednohubky - Šunkovo-koňaková pomazánka

150 g kvalitnej šunky, 100 g masla, 1 PL kremzkej horčice, 2 PL kyslej smotany, 2 PL dobrého koňaku, zväzok pažítka, citrónová šťava na dochutenie, soľ, korenie.

Všetko rozmixovať tyčovým mixérom, najlepšie na penu.

K servírovaniu potrebujeme 1 šalátovú uhorku a 1 balenie krekrov. Pomazánka sa podáva na guľatých krekroch, na ktorý natrieme penu a na vrch dáme tenký plátok uhorky.

Pomazánka s pečenou paprikou

1 – 2 červené papriky (záleží od veľkosti), 250 g tvarohu alebo krémového syru typu feta v tetrapaku, olivový olej na potretie papriek, soľ, čierne korenie, bylinky podľa chuti

Papriky vložíme do trúby na 200 °C a pečieme, kým zhnednú. Po vybratí ich vložíme do sáčku alebo pod pokrievku a zaparíme, aby sa ľahšie olúpali. Olúpane papriky nakrájame, pridáme k tvarohu, dochutíme a necháme odležať pred podávaním. Podávame na Bake Rolls alebo iný druh pečiva.

Pomazánka z camembertu

2 camemberty, 1 šalotka, 10 g sladká mletá paprika, 150 g maslo, petržlen, pažitka, soľ, čierne korenie

Camemberty necháme zohriať v rúre na 190 stupňov, asi na 5 minút, keďže potrebujeme, aby zmäkol a bol ľahko roztierateľný. Nadrobno nakrájame šalotku, petržlen, pažitku, pridáme červenú mletú papriku, maslo a vidličkou roztlačíme. Zmäknutý syr vyberieme z rúry, vložíme k roztlačenej zmesi, vidličkou rozpučíme a premiešame. Pridáme olivový olej, dochutíme čiernym korením, morskou soľou, pridáme štipku rasce a môžeme servírovať.



Hummus – cícerová nátierka s chilli

250 g cíceru, 3 PL olivového oleja, 1 PL pasty tahini, 2 strúčiky cesnaku, 1 KL morskej soli, chilli korenie, mleté čierne korenie, petržlenová vňať na ozdobu

Cícer deň vopred namočíme do vody, ktorú potom zlejeme, znovu zalejeme čistou vodou a dáme variť do mäčka cca 1,5 hod. Môžeme použiť aj cícer z konzervy (len ho prepláchneme). Pastu tahini dostať kúpiť v DM drogériach.

Všetky suroviny zmixujeme spolu ponorným mixérom na hladkú zmes. Dochutíme, prípadne podľa potreby zriedime vodou, aby sa hmota ľahšie roztierala. Najviac chutí so zeleninou.

Pečené zemiaky plnené krémovou nivou

Zemiaky umyjeme, očistíme kefou a osušíme. Potom aj so šupkou rozkrojíme na polovice a potrieme olejom. Rozkrojenou stranou ich položíme na plech a upečieme v trúbe pri 200 st. C. Z vychladnutých upečených zemiakov vydlabeme stred, ktorý vyplníme krémovou nivou.

Krémová niva

250g niva

100g maslo

5 lyžíc smotany na šľahanie

Podľa chuti strúčik cesnaku, mleté biele korenie

Zmäknuté maslo utrieme do peny, pridáme nivu, smotanu a okoreníme bielym mletým korením. Podľa chuti pridáme strúčik prelisovaného cesnaku, ten nesmie prekryť chuť nivy. Všetko vyšľaháme do hladkého krému.

Krémovú nivu používame na chlebičky a jednohubky. Nátierku môžeme použiť aj len tak k pečivu a čerstvej zelenine.