RECEPTY ZE DNE OTEVŘENÝCH DVEŘÍ 2019

POMAZÁNKA ZE ZELENÉHO HRÁŠKU (BUDULÍNKOVA):

1 sterilovaný hrášek 400 g (nebo mražený rozmrazený v páře, čerstvý), 1 Lučina (případně žervé nebo tavený sýr), pomazánkové máslo, slunečnicová semínka. Hrášek rozmixujeme, přidáme sýr, pomazánkové máslo a ušleháme. Nakonec vmícháme slunečnicová semínka. Osolíme. Zdobíme kolečky ředkviček a sypeme slunečnicovými semínky.

POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY:

150 g uvařené červené řepy, 250 g tvarohu, čerstvý křen nebo Krenex dle chuti, pomazánkové máslo, můžeme přidat i sýr – žervé, Lučina, tavený. Na dochucení sůl, pepř, bylinky – např. libeček, pažitka, petrželka. Uvařenou řepu nastrouháme a přidáme ostatní ingredience a vyšleháme.

FALEŠNÁ „ŠKVARKOVÁ“ POMAZÁNKA Z POHANKY):

½ hrnku pohanky (uvaříme dle návodu na obalu), 1 cibule, olej na osmažení cibule, 3-4 stroužky česneku, hořčice, 2-3 lžíce olivového oleje (nebo jiného), sůl, pepř, majoránka, okurka kyselá dle chuti, 3 – 4 vařená vejce.

Pohanku uvaříme a necháme vychladnout. Na oleji osmažíme hodně dozlatova cibuli, až během smažení přidáme nadrobno nakrájený česnek, aby se nepřipálil – zhořkl by. Osmaženou cibuli a česnek dáme do uvařené pohanky, přidáme hořčici, majoránku, sůl a pepř. Vše promixujeme tyčovým mixérem, ale jen malinko, aby nebyla jako kaše a vypadala jako škvarková. Nakonec přimícháme nadrobno nakrájené kyselé okurky a jemně nakrájená vařená vejce. Pomazánku vychladíme. Vychlazená a odležená chutná lépe.

DROŽĎOVÁ POMAZÁNKA:

3 – 4 kostky droždí, cibule, pomazánkové máslo (máslo), trochu mléka, olej, pažitka, sůl, 4 vejce.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a opražíme dorůžova. Přidáme vejce a mícháme, až se srazí. Do nádoby na šlehání dáme vychladlé droždí, pomazánkové máslo (máslo), sůl, nakrájenou pažitku (petrželku, libeček), vše vyšleháme – můžeme přidat trošku teplého mléka – lépe se našlehá (zvlášť když použijeme máslo). Dochutíme solí, pepřem – kdo má rád, může přidat i trochu česneku. Vychladíme.

MOUČNÍK Z ČERVENÉ ŘEPY (řezy, bábovka, dortový korpus)

250 g červená řepa – uvařená, oloupaná, jemně nastrouhaná

180 g třtinový cukr (nebo cukr krystal)

3 ks vejce

0,5 ks (125g) máslo nebo Hera – rozpuštěná

1 ks vanilkový cukr (případně cukr s rumovou, citrónovou, mandlovou příchutí)

300 g polohrubé mouky

1 ks prášek do pečiva (může být i prášek do perníku – my jsme použili, případně lžička sody)

100 g čokoláda nasekaná (nebo hrubě nastrouhaná)

Dle chuti možno do těsta přidat i nasekané ořechy (my jsme dali), rozinky, nasekané mandle, strouhaný kokos, citrónová kůra, skořice mletá, kakao.

Uvařenou oloupanou a nastrouhanou řepu dáme do mísy, dobře promícháme se žloutky, cukry a vlažným máslem. Pak přisypeme mouku s kypřidlem. Opět dobře promícháme a přidáme nasekanou čokoládu (a jiné suroviny dle chuti). Promícháme a nakonec zlehka vmícháme ušlehaný tuhý sníh z bílků s trochou soli. Těsto můžeme vlít na plech nebo do bábovkové formy, nebo do kulaté formy (22 – 25 cm). Pečeme v předehřáté troubě na 170 stupňů cca hodinu dle použité formy – vyzkoušíme špejlí, těsto se na ní nesmí lepit.

Moučník můžeme jen pocukrovat nebo na něj můžeme dát čokoládovou polevu. Můžeme a nemusíme dozdobit krémem, překrojené potřít marmeládou pokud použijeme jako korpus na dort.

Náš krém: 1 pomazánkové máslo (může být i zakysaná smetana, Mascarpone), 1 šlehačka na šlehání, 1 ztužovač šlehačky, moučkový cukr dle chuti. Šlehačku vyšleháme se ztužovačem a zlehka zamícháme do pomazánkového másla (zakysaná smetana, Mascarpone). Osladíme. Pokud chceme více krému – děláme z dvojité dávky.

RUSKÉ MEDOVÉ ŘEZY

TĚSTO:

3 vejce, 190 g másla (Zlatá Haná, Hera), 3 lžíce medu, 1 hrnek cukru krystal (můžeme dát méně, pokud nechceme moc sladké nebo cukr třtinový, případně přidáme i vanilkový cukr), 2 lžičky sody, hladkou mouku – dle potřeby, aby se dalo těsto dobře rozvalovat (cca 750 g).

Vejce s cukrem šleháme ve vodní lázni do husté pěny. Zvlášť rozpustíme máslo a med. Do vyšlehaných vajec pomalu přiléváme máslo s medem. Nakonec vmícháme sodu.

Odstavíme z plotny a hned postupně přidáváme hladkou mouku – tolik, abychom dostali měkké vláčné těsto, které se nebude lepit a bude se krásně rozvalovat.

Rozdělíme na 4 části. Na pečícím papíře vyválíme těsta a upečeme (180 stupňů) dozlatova. Trvá to chvíli, proto dáváme pozor, aby těsto moc nezhnědlo. Těsto se trochu hůře rozvaluje. Mělo by být teplé, aby se s ním lépe pracovalo. Nejlépe se vyvaluje přímo na plechu s malým válečkem. Je tenoučké, ale v troubě hodně nabude. Upečené 4 pláty necháme vychladnout. Pláty vrstvíme na sebe a promazáváme. Pomažeme i nahoře. Okraje ořízneme a rozdrobíme povrchu – můžeme do drobenky přidat mleté ořechy.

NÁPLŇ: 4 zakysané smetany smícháme s cukrem dle chuti.

Moučník je nejlepší na druhý den, hezky zvláční a není suchý.

Přejeme Vám dobrou chuť!