



**Recepty
šéfkuchařky
Šárky**

P E R N Í K

S P O V I D L Y

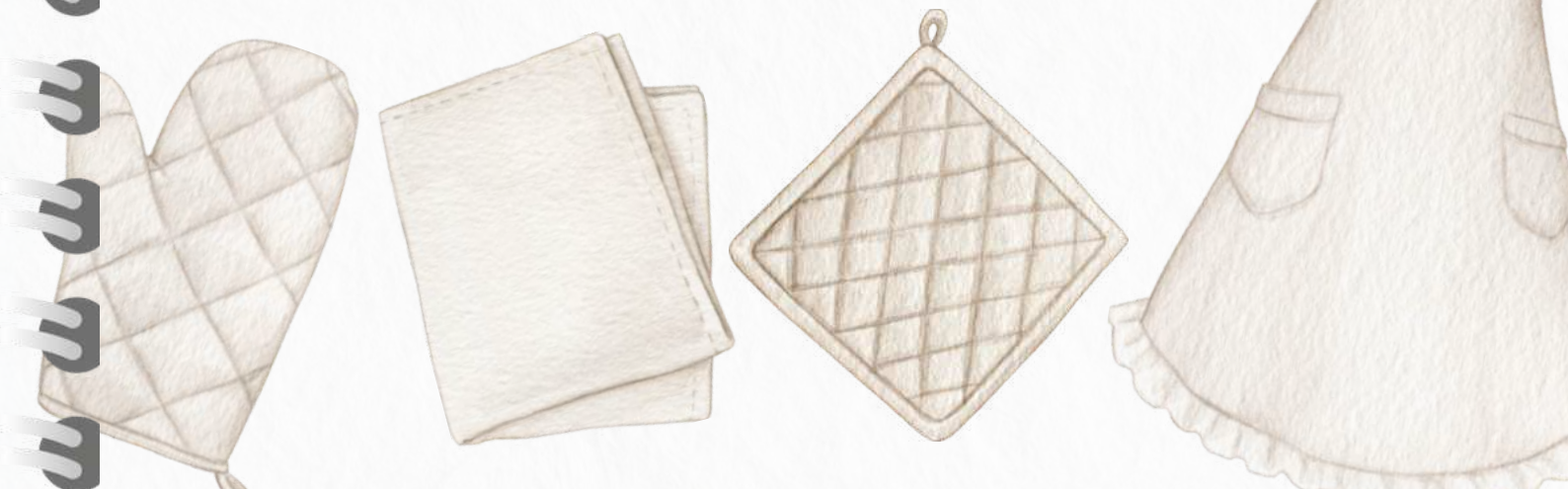
Ingredience:

- 4 vejce
- 200 ml oleje
- 300 g cukru
- 400 ml mléka
- 400 g hladké mouky
- 3 lžíce povidel
- 1 lžička jedlé sody
- 1 prášek do perníku
- perníkové koření



Postup:

1. Vyšleháme vejce, cukr, povidla
2. Přidáme mouku a ostatní přísady
3. Nakonec olej a mléko.
4. Pečeme 25-30 minut – podle trouby.



POLÉVKA

ITALSKÁ ZELENINOVÁ

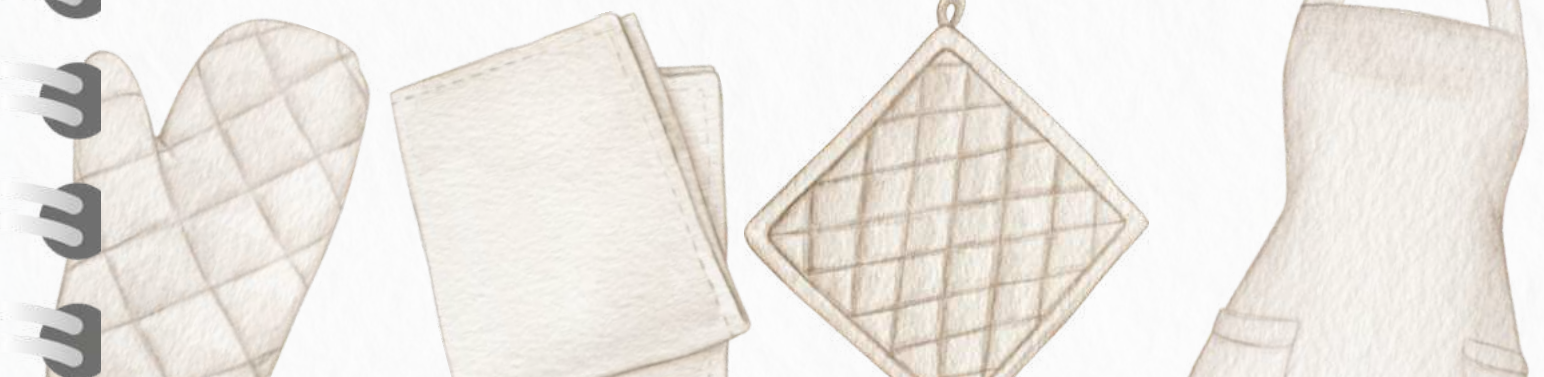
Ingredience:

- 70 g mrkve
- 70 g celeru
- 70 g petržele kořenové
- 100 g cibule
- česnek
- bazalka
- 800 g brambor
- sůl
- 100 ml šlehačky 31%
- petrželová nať
- 30g másla



Postup:

1. Zeleninu očistíme a nahrubo nastrouháme. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno. Vše krátce osmahneme na másle. Přidáme prolisovaný česnek a bazalku, promícháme.
2. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Vložíme orestovanou zeleninu. Ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Přidáme šlehačku a krátce povaříme.



T O N D O V O K U Ť E

Ingredience:

- 1500 g kuřecích stehen
- 80 ml oleje
- 250 g cibule
- 30 g česneku
- 170 g petržele kořenové
- 170 g celeru
- 170 g mrkve
- 120 ml kečupu
- 120 ml protlaku z rajčat
- sůl, jalovec,
provensálské koření



Postup:

1. Opláchnutá kuřecí stehna osolíme, vložíme do pekáče vymazaného polovinou dávky oleje.
2. Maso posypeme očištěnou zeleninou nakrájenou na kostičky, nasekaným česnekem, pokapeme druhou polovinou oleje a posypeme jalovcem.
3. Zalijeme kečupem a rajským protlakem. Vše zasypeme provensálským kořením a dáme péct.

P O M A Z Á N K A

P E S T R Á

S A R D I N K O V Á

Ingredience:

- 1 ks olejovek
- 1 ks malé cibule
- 1 vejce
- 90 g másla
- 15 g sýru cihla
- sůl
- citrón



Postup:

1. Uvaříme vejce, necháme vychladnout.
2. Nastrouháme a smícháme s olejovkami, jemně nakrájenou cibulí, máslem a nastrouhaným sýrem.
3. Pomazánku vyšleháme v robotu, dochutíme solí a citrónem.



POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY

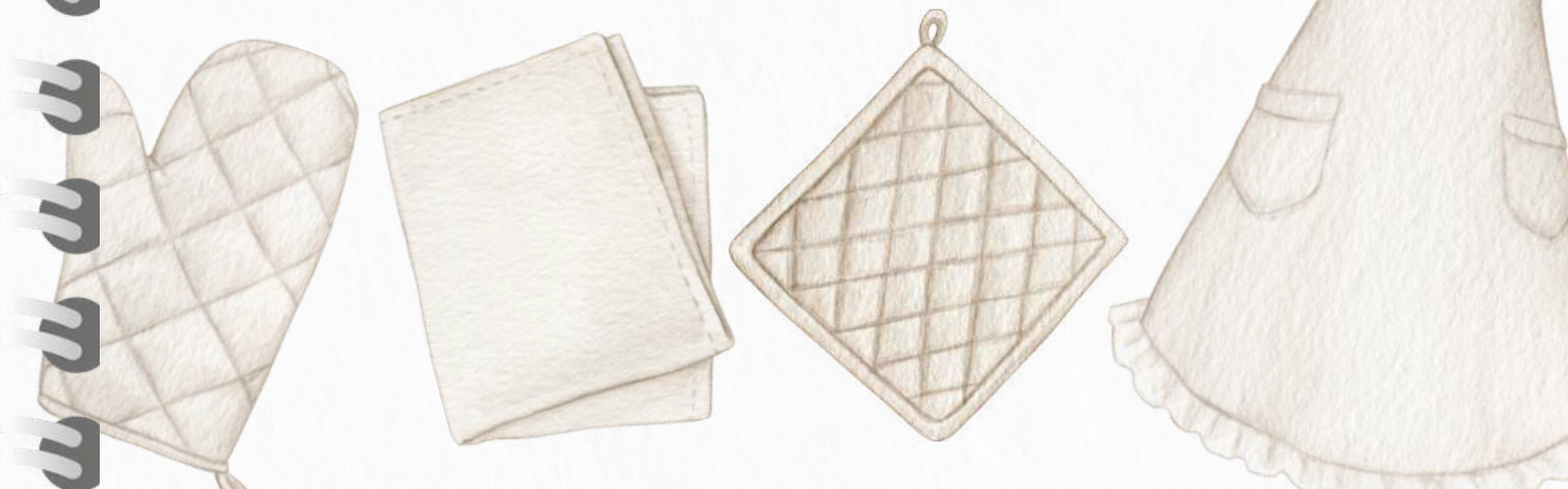
Ingredience:

- 2 ks červené řepy
- 1 ks malé cibule
- 250 g měkkého tvarohu
- 100 g Gervais
- sůl



Postup:

1. Uvařenou červenou řepu nastrouháme a smícháme s jemně nakrájenou cibulí.
2. Přidáme tvaroh a žervé. Pomazánku vyšleháme v robotu, dle chuti dosolíme.



P O M A Z Á N K A

Z P E Č E N É M R K V E

Ingredience:

- 40 g mrkve
- 20 g taveného sýra
- 150 g pomazánkového másla nebo tvarohu
- olej
- sůl



Postup:

1. Mrkev nakrájíme, osolíme, zakápneme olejem a pečeme v troubě při 160°C asi 20 minut.
2. Necháme vychladnout.
3. Rozmixujeme, smícháme se sýrem a pomazánkovým máslem (tvarohem).

