

# Recepty ze zahradní slavnosti 2019

Pro letošní zahradní slavnost vybrali a připravili pracovnice školní jídelny sladké i slané dezerty, které se nachází především v jídelníčku našich strážníků a doplnili „zdravější variantami“ občerstvení.

Mrkvový koláč, čokoládové brownies, zeleninový salát, sýrové šátečky jsou připravovány standardně na svačinu. V provedení mini na slavnost a ve školní jídelně ve standardní velikosti pizzu k obědu. Jako dezert či svačinu pečeme klasický jablečný štrůdl, na zahradní slavnosti je jen obměna tvaru na pletenou jablečnou kapsu.

Dle návštěvníků, všechny připravené dezerty měli velký úspěch a určitě v jídelníčku ve školním roce 2019/2020 naleznete nově i červený koláč.

Níže, na žádost rodičů, jsou sepsány všechny recepty z letošní zahradní slavnosti.

## Celozrnná tarletka s tvarohovým krémem a ovocem



**Suroviny:**

- 300 g celozrnná pšeničná mouka
- 200 g změkklé máslo
- 100 g cukr moučka
- 500 g tvaroh měkký
- 250 ml mléko
- 40 g vanilkový pudink
- 50 g cukr krupice
- 250 g změkklé másla
- 50 g cukr moučka dle chuti
- cca 500 g čerstvého či kompotovaného ovoce
- 1 sáček čirého želé (není potřeba, pokud se tarletka konzumuje ihned po výrobě)

### Postup:

Z mouky, másla, cukru moučky zpracujeme těsto, které necháme odležet v ledničce. Odležené těsto vyválíme na plát, formičkou vykrájíme kolečka, která vkládáme do formiček na tarletky. Pečeme v předehřáté troubě, na cca 175 °C cca 7 minut. Upečené tarletky necháme ve formičkách vychladnout. Z mléka, pudinku a cukru krupice uvaříme velmi hustý pudink, který vychladíme ve vodní lázni. Z měkkého tvarohu, pudinku a másla vyšleháme krém, který dle chuti dosladíme moučkovým cukrem. Cukrářským sáčkem nastříkáme do vyklopených tarletek krém. Naskládáme očištěné a na požadované tvary nakrájené ovoce. Pokud tarletky nebudou konzumovány ihned, je potřeba ovoce potřít za pomoci štětce uvařeným želé.

## Čokoládové brownies



**Suroviny:** 500g uvařených červených fazolí  
6 polévkových lžic olej  
6 polévkových lžic kakaa  
3 vejce  
6 polévkových lžic medu  
12 g prášek do pečiva  
1 čajová lžička koření do perníku  
1 jablko  
1 čajová lžička skořice mleté  
1 polévková lžice cukru krupice

### Postup:

Fazole scedíme a rozmixujeme na kaši. Vyšleháme vejce, med a olej do pěny, přidáme fazole a ostatní suroviny. Pečeme ve vymazané formě na 160 °C cca 45 minut. Necháme vychladit. Jablka očistíme, nakrájíme na plátky, posypeme skořicí a cukrem, podlijeme troškou vody a 10 minut cca na 170 °C pečeme. Brownie rozkrájíme a ozdobíme plátky pečených jablíček.

## Mrkvový koláč



**Suroviny:** 4 ks vejce  
300 g mouka celozrnná pšeničná  
700 g očištěné a nastrované mrkve  
6 g kypřicího prášku do pečiva  
200 ml oleje  
100 g pomletých či nasekaných žloutků vlašských ořechů  
50 g cukr krupice  
1 čajová lžička skořice mleté  
¼ čajové lžičky muškátového ořechu mletého  
100 ml citrónové šťávy  
cca 100 g cukr moučka  
50 g dekorační mix ovoce s květy od Wibergu

### Postup:

Do nastrované mrkve nalijte olej. Mouku smíchejte s kypřícím práškem a přes sítko přidejte k mrkvi. Přidejte skořici a muškátový oříšek. Do nové misky oddělíme zvlášť žloutky a bílky. Žloutky vyšleháme s cukrem v hutnou pěnu. Z bílků vyšleháme sníh. Žloutky s ořechy vložíme do misky s mrkví a ostatními surovina a pečlivě promícháme. Na závěr lehce vmícháme sníh, těsto vylijeme na vymazaný a vyspaný plech a pečeme na 180 °C asi 40 minut. Po upečení necháme vychladit. Z cukru a citrónové šťávy připravíme polevu, kterou zalijeme celý plech a posyeme dekoračním mixem. Na závěr vykrájíme vyšší formičkou požadované tvary.

## Červený koláč



Suroviny: 200 g uvařené a nastrouhané červené řepy  
50 g cukr krupice  
3 ks vejce  
30 g změkklého másla  
100 g posekaných či pomletých vlašských ořechů  
25 g kakaa  
5 g kypřicího prášku do pečiva  
30 g nastrouhané hořké čokolády nejlépe 70%  
1 pomeranč

Postup:

Červenou řepu, cukr, máslo, ořechy, kakao, prášek do pečiva a čokoládu důkladně promíchejte v misce. Směs vlijte na vymazaný plech a pečte ve vyhřáté troubě na 180 °C a cca 40 minut. Přesná doba se může hodně měnit podle výšky těsta. Vychladlé těsto rozkrájejte či vykrájejte formičkou na požadované tvary,. Dle chuti pocukrujte a ozdobte ¼ plátkem pomeranče.

## Jablečná kapsa



Suroviny: 2 listová těsta  
1 kg očištěných a nastrouhaných jablek  
100 g cukr krupice  
1 čajová lžička cukru skořice  
100 g strouhanky  
30 g rozinek  
1 vejce  
Nůž nebo rádýlko, pravítko a hromadu trpělivosti 😊

Postup:

Z jablek, cukru, skořice, strouhanky, rozinek připraví směs na plnění kapes. Rozkvedláme vejce. Každé těsto rozdělíme na tři kusy. Každý kousek vyválíme na čtverec. A začíná mravenčí práce 😊. Čtverec těsta rozdělíme na 4 čtverce (2 x 2), levý horní čtverec za pomoci pravítka a rádýlka rozkrájíme na 8 proužků z leva doprava. Pravý spodní čtverec rozkrájíme na 8 proužků ze spodu na vrch. Do pravého horního čtverce vložíme přiměřené množství směsi. Okraje potřeme vejcem a celé překryjeme levým spodním čtvercem a pomocí vydličky okraje spojíme. Opět kraje

potřeme vejcem a na střídačku překládáme z levého horního čtverce proužky přes sebe s proužky pravého spodního čtverce. Před posledními proužky potřeme opět okraje a přeložíme proužky a opět přitlačíme. Takto upletenou kapsu přeneseme na plech, který je vymazán tukem, kapsu potřeme před pečením vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na cca 175 °C cca 10 minut dle velikosti kapsy.

## Malinová pannacota



Suroviny: 500 ml šlehačky ke šlehání  
8 g želatiny  
cca 50 g cukr krupice  
100 g malin  
Listy na ozdobu (zde byl rýmovník)

### Postup:

Šlehačku, želatinu, cukr svaříme, vlijeme do misek, vložíme maliny. Necháme si na ozdobu. Vložíme do chladničky a přes noc necháme ztuhnout. Před servírováním ozdobíme malinou a listem rýmovníku.

## Zeleninový salát se sýry



Suroviny: 1 hlávkový salát  
1 ledový salát  
½ kg rajčat  
100 g cibule  
250 g mozzarella  
250 g balkán  
250 g niva  
150 g jogurt bílý  
50 g majonéza

### Postup:

Všechnu zeleninu opereme a očistíme, nakrájíme na kousky, cibuli na jemno. Mozzarellu, balkán i nivu nakrájíme na kostičky. Z jogurtu a majonézy vymícháme dresing. Zeleninu promícháme, rozdělíme do misek, přelijeme dresingem a posypeme kostičkami sýru.

## Minipizza šunkaovo-sýrová a špenátová



Suroviny: 30 g droždí  
cca 100 ml oleje  
300 g mouka hladká  
250 g mouka celozrnná pšeničná  
cca 300 ml teplé vody  
sůl

cca 100 g protlaku	500 g mraženého listového špenátu
250 g šunky	50 g másla
100 g eidamu	100 g cibule
500 g rajčat	25 g česneku
1 čajová lžička provensálského koření	100 g niva
15 g česneku	

### Postup:

Z droždí, oleje, mouky, vody a špetky soli zaděláme těsto, které propracujeme a necháme vykynout. Z vykynutého těsta si nadělíme bochánky, které vkládáme na vymazaný plech, pomocí dlaně těsto rozplácáme na požadovanou velikost a vidličkou propíchneme.

Z protlaku, česneku a provensálských bylin připravíme omáčku, kterou potřeme připravené těsto a pak klademe ostatní suroviny na šunkosýrovou pizzu.

Na másle zpěníme na drobno nakrájenou cibulku, vložíme špenát, který zlehka orestujeme. Směs špenátu rozdělíme na těsto a posypeme strouhanou nivou.

Připravenou pizzu necháme vykynout a vložíme do předehřáté trouby, pečeme na 175 °C, cca 10 – 20 minut dle velikosti.

## Šunkosýrové řezy



Suroviny: 1 balení světlého toustového chleba  
1 balení tmavého toustového chleba  
500 g šunky čtveraté nakrájené na plátky  
500 g eidamu nakrájeného na plátky  
250 g změkklého másla  
150 g taveného smetanového sýru

### Postup:

Másla a taveného sýru vyšleháme. Připravíme si ostatní suroviny. Všechny vrstvy se musí promazat tenkou vrstvou vyšlehaného másla s taveným sýrem a eidam i šunka musí být rozložena po celé ploše toustového chlebu.

1. namažeme světlý toustový chléb

2. položíme na něj eidam a namažeme
3. položíme na něj šunku a namažeme
4. položíme tmavý toustový chléb, namažeme
5. položíme na něj eidam a namažeme
6. položíme na něj šunku a namažeme
7. položíme na něj světlý toustový chléb a namažeme
8. položíme na něj eidam a namažeme
9. položíme na něj šunku a namažeme
10. položíme tmavý toustový chléb
11. takto připravenou „kostku“ řezů necháme přes nos zatuhnout v ledničce
12. ráno nakrájíme na trojúhelníky po úhlopříčce, že nám vzniknou z 1 kostky, 4 trojúhelníkové řezy.

## Sýrové šátečky



Suroviny: 2 ks listového těsta  
500 g jakéhokoliv nastrohaného tvrdého sýru  
300 ml smetany na vaření  
1 ks vejce

### Postup:

Těsto rozválíme na plát, rozkrájíme na čtverce. Ze sýru a smetany připravíme směs, kterou vkládáme doprostřed čtverce. Polovinu okrajů potřeme rozšlehaným vejcem, přeložíme a pomocí vidličky okraje přitiskneme k sobě. Pečeme ve vyhřáté troubě cca na 180 °C cca 10 minut dle velikosti.

Recepty sepsala vedoucí školní jídelny Hana Klusáková.