

Recepty ze zahradní slavnosti 2023

Cheesecake – pro 1 dortovou formu o průměru 24 cm

0,2 kg sušenky
0,1 kg máslo
0,5 kg tvaroh
0,25 lt šlehačka
1 ks želatina za studena
cukr moučka dle chuti
0,5 ks citróny
ovoce + máta na dozdobení



Sušenky v sáčku rozdrtíme pomocí válečku. Rozdrčené sušenky vsypeme do misky a vložíme změkklé máslo. Prohněteme rukou. Sušenky z máslem rozprostřeme po celém dnu a zatlačíme. Tvaroh, šlehačku, přecezenou šťávu z citrónů a cukr moučka vyšleháme. Dle návodu rozpustíme želatinu. Vmícháme do krému a opět rovnoměrně rozdělíme do forem a pomocí stěrky rozetřeme do okrajů a vložíme do ledničky zatuhnout. Ztuhlý cheesecake rozkrájíme a ozdobíme ovocem a lístkem máty. Tento recept lze připravit i do misek.

Pannacota – 6 porcí do misek o objemu cca 180 ml

1 lt šlehačka
1 – 2 ks želatina na přípravu pannacoty nebo želatinu plátcích (zde podle návodu)
cukr krupice dle chuti
vanilka
ovoce na dozdobení



Želatinu necháme dle návodu nabobtnat. Šlehačku vlijeme do hrnce, přisypeme cukr a vanilku, přivedeme hmotu k varu. Do horké hmoty vložíme želatinu a svaříme. Do připravených misek rozlijeme hmotu. Pannacotu vložíme do ledničky zatuhnout. Ztuhlý dezert ozdobíme ovocem.

Špíz s ovocem – dle počtů špízů a chuti

Různé druhy ovoce, které po rozkrojení hned nečerná. My jsme vybrali hrozny, jahody, ananas a mandarinky.



Tartaletka s tvarohovým krémem a ovocem – cca 12 ks

300 g hladké mouky
200 g změkklé máslo
100 g cukr moučka
500 g tvaroh měkký
250 ml mléko
40 g vanilkový puding
50 g cukr krupice
250 g změkklé máslo
50 g cukr moučka dle chuti
cca 500 g čerstvého či kompotovaného ovoce
1 sáček čirého želé (není potřeba, pokud se tartaletka konzumuje ihned po výrobě)



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 tartaletky. Pečeme v předehřáté troubě, na cca 175 °C cca 7 minut. Upečené tartaletky necháme ve formičkách vychladnout. Z mléka, pudinku a cukru krupice uvaříme velmi hustý puding, který vychladíme ve vodní lázni. Z měkkého tvarohu, pudinku a másla vyšleháme krém, který dle chuti dosladíme moučkovým cukrem. Cukrářským sáčkem nastříkáme do vyklopených tartaletek krém. Naskládáme očištěné a na požadované tvary nakrájené ovoce. Pokud tartaletky nebudou konzumovány ihned, je potřeba ovoce potřít za pomoci štětce uvařeným želé. Necháme ztuhnout v ledničce.

Hanácký koláč – cca 10 ks

na těsto:
800 g polohrubá mouka
80 g cukr krupice
80 g másla
3 ks vejce
80 g droždí
300 ml mléka

náplně:
400 g povidel
600 g tvarohu
1 ks vejce
80 g cukr moučka
hrozinky dle chuti

na drobenku:
130 g hrubá mouka
100 g cukr moučka
100 g máslo



Z mouky, cukru, másla, vejce, droždí a mléka vypracujeme kynuté těsto, rozdělíme na deset dílů. Do středu těsta vložíme tvarohovou náplň. Zabalíme, bochánek vložíme na vymazaný plech a rukou opatrně vytvoříme tenkou placku (nesmí se protrhnout). Povrch koláče pomazeme povidly a posypeme drobenkou. Necháme vykynout. Pečeme v troubě při 175 °C cca 20 minut.

Čokoládová bibinka – na 10 ks cca o velikosti 6 cm (největší kolečko na linecké)

na 3 pláty korpusu:

15 vajec

15 polévkových lžic cukr krupice

1 a ½ čajové lžičky vinného kamene

9 polévkových lžic hladké mouky

3 polévkové lžíce kakaa

na krém:

¼ litru mléka

120 g vanilkového pudinku (3 sáčky)

¼ kg másla

150 - 250 g cukru

cca 50 g kakaa

na dozdobení:

cca 150 g sekaných ořechů

100 g hořká čokoláda

30 g 100% tuku (omega, ceres)



1 plát: 5 celých vajec vyklepnout do mísy a 5 lžic cukr, vše šlehat 15 minut. Připravít si plech s pečícím papírem, troubu předehřát na 175 °C. Lehce vmíchat vařečkou promíchanou 3 lžíce mouky, 1 lžíce kakaa a ½ lžičky vinného kamene. Směs celou rozetřít na plech a péct 15 minut. Plát nechat vychladnout. Celý postup ještě zopakujeme 2 x.

S chladného plátu opatrně odlepíme pečící papír od těsta, formičkou vykrájíme kolečka, na 1 bibinku potřebuje 3.

Z mléka a pudinku uvaří hustý pudink, který hned chladíme ve vodní lázni. Nesmí se udělat škraloup. V míse vyšleháme pudink, změkklé máslo, a cukr dle chuti do bílého krému, na závěr přisypeme prosáté kakao.

Ve formičce vytvoříme z rozpuštěné čokolády ozdoby, dle našich požadavků.

Pláty promažeme krémem a dáme cca na 1 hodiny vychladnout. Obalíme dokola ořechy a na vrchu ozdobíme ozdobou z čokolády.

Paštika – na svačinku

500 g játra kuřecí či krůtí

0,15 kg másla

2 větvičky bazalky čerstvé

100 g cibule

60 g česneku

100 ml šlehačka

sůl dle chuti

mandle a cca 50 g másla na ozdobení



Na másle orestujeme cibulku dorůžova, přidáme česnek a lístky bazalky, jak začne vonět česnek s bazalkou, vložíme játra a restujeme do měkka. Zalijeme smetanou, osolíme a provaříme. Připravenou hmotu ponorným mixérem rozmixujeme, rozdělíme do mističek nebo nádoby na paštiku, zalijeme rozpuštěným máslem, ozdobíme sekanými mandlemi a dáme do ledničky zatuhnout.

Domácí pečivo – cca 6 ks

100 g žitné chlebové mouky

400 g polohrubé mouky

300 ml vlažné vody

30 g droždí

1 polévková lžíce kmínu

2 polévkové lžíce octu

1 - 2 polévkové lžíce soli

1 polévková lžíce cukru krupice
cca 50 g másla na pomazání

Všechny suroviny vložíme do mísy a vyhněteme v hladké těsto. Vytvarujeme na požadovaný tvar. Zde jsem si rozvážila těsto na 100 g bochánek. Každý bochánek jsem rozpůlila, vyválela v širší dva válečky, motáním okolo sebe propletla, spojila v kruh. Vložila na vymazaný plech. Necháme cca 20 minut odležet. Pečeme na 175 °C cca 25 – 50 minut dle velikosti a tvaru. Horké pečivo pomazeme máslem a necháme na plechu vychladnout.

Barevná pizza – cca 10 ks

na těsto:

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

na studenou omáčku:

250 g zakysané smetany
bylinky dle chuti
cca 80 ml smetana na vaření



náplň:

100 g červená cibule
200 g kukuřice
250 g červená paprika
300 g brokolice
400 g malých rajčat
150 g eidamu

Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme nakynout. Rozdělíme na deset kousků. Na vymazaném plechu vytvarujeme placky, potřeme studenou omáčkou a od středu v kruhu pokládáme zeleninu. Nahoru lehce posypeme sýrem. Pečeme na 175 °C cca 15 – 25 minut dle velikosti a tvaru.

Těstovinový salát s tuňákem – 10 porcí

500 g mašliček
200 g sušených rajčat
1 000 g tuňáku ve vlastní šťávě či slunečnicovém oleji
400 g paprik
400 g salátová okurka
400 g sterilované kukuřice

na dresink:

300 g bílý jogurt
150 g majonéza
50 g kečup



Těstoviny uvaříme dle návodu a zchladíme. Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostičky. Vše vsypeme do mísy a promícháme. Dresink připravíme ze všech surovin. Salát schladíme a servírujeme.

Tortila s kuřecím masem – na 10 ks

10 ks tortil
½ ks ledového salátu
500 g malých rajčat
750 g kuřecích prs
100 g oleje
sůl, koření dle chuti (já použila koření na kuře)

na dresink:
300 g bílý jogurt
150 g majonéza
50 g kečup



Maso nakrájíme na nudličky, okořeníme, osolíme, opečeme na pánvičce a maso necháme zchladnout. Ledový salát očistíme, opereme a nakrájíme na nudličky. Opraná rajčátka překrájíme na ½ či ¼ dle velikosti. Připravíme si dresink ze surovin. Připravíme si tortillu. Do jedné třetiny tortily vložíme cca 3 cm pruh ledového salátu po celé délce, na to rajčata, maso a zakapeme dresinkem. Vše zabalíme buď do ruličky. Pokud chceme studené, necháme vyhladit, pokud chceme teplé dáme na pánvičku či do grilu zapéct.

Studená mistička „alá chlebiček bez pečiva“ – 10 porcí

To co vás napadne připravit dle chuti. Možností a variant je nepřeberné množství.

My použili:

1 hermelín
100 g eidamu
3 vejce
200 g vysočiny či anglické slaniny
100 g klobásy
a zeleninu či ovoce na dozdobení (sterilované okurky, malá rajčata, hroznové víno).



Rustikální chlebiček – 10 porcí

1 ks lámankového chleba
250 g pomazánkového másla
Čerstvé bylinky
200 g anglické slaniny
150 g vysočina
100 g malých rajčátek

Z pomazánkového másla a nasekaných bylinek připravíme lehkou pomazánku, pokud by byla příliš hustá může přidat smetanu na vaření dle požadované hustoty.

Plátky chleba namažeme připravenou pomazánkou, ozdobně naskládáme uzeninu a dozdobíme zeleninou.

