

Slané listové šátečky

Suroviny:

- listové těsto
- 200g lučiny (nebo čerstvý sýr)
- 2 stroužky česneku
- pažitka
- sůl
- pepř

Na potření:

- vajíčko
- sezamová semínka nebo lněné semínko



Připravíme směs z lučiny, rozdrcený česnek, pepř, sůl, pažitka. Listové těsto nakrájíme na čtverečky, do středu lžičkou vložíme směs a vyrobíme šátečky. Ty potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamem. Pečeme na 200 °C cca 15-20 min.

Fazolové čokomuffiny

Suroviny:

- 200 g červených vařených fazolí
- 2 vejce
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek mléka
- 2 lžíce másla (oleje)
- 3 velké lžíce cukru
- 2 lžíce kakaa
- 1 prášek do pečiva



Můžete přidat: kousky čokolády, drcené ořechy

Z bílků vyšleháme sníh. Do velké mísy dáme fazole, žloutky, mléko, máslo, cukr a tyčovým mixérem rozmixujeme na kaši. Přidáme mouku, kakao, kypřící prášek a vše promícháme, následně opatrně vmícháme bílkový sníh. (Na závěr můžeme přimíchat čokoládu a oříšky.) Rozdělíme do formy na muffiny a pečeme na 170 °C cca 15 minut.

Pečený čaj

Suroviny:

- lesní plody (mražené)
- 1 citrón
- 1 pomeranč
- 2 jablka
- skořice mletá
- hřebíček celý
- cukr krystal (1 kg ovoce = 0,5 kg cukru)



Můžeme přidat: kiwi, badyán, další druhy našeho oblíbeného ovoce

Do skleněného pekáče dáme lesní plody, nadrobno nakrájená jablka, skořici, hřebíček. Z citrónu a pomeranče ostrouháme kůru a následně dužinu nakrájíme na drobné kostičky a přidáme do pekáče. Vše zasypeme cukrem a dáme péct na 180 °C cca 30 min. V průběhu 2x promícháme.

Vaječná pomazánka se sýrem

Suroviny:

- 4 vejce na tvrdo
- 100 g tvrdého sýra
- 100 g másla
- 2 lžíce mléka
- pažitka
- sůl a pepř



Ušleháme máslo s mlékem. Přidáme nastrohaný sýr a vajíčka. Opepříme, osolíme, přidáme pažitku na drobno a vše promícháme.

Rohlíková pizza

Suroviny:

- 6 rohlíků (starých)
- mléko
- 2 vejce
- sůl a pepř

Na pizzu: kečup, oregano, cibule, česnek, sýr, šunka, salám,.....



Rohlíky natrháme na malé kousky, přidáme vajíčka, sůl a pepř a mléko (množství aby vzniklo lepkavé těsto). Rozprostřeme na pečící papír a dáme péct na 180 °C cca 10 minut. Následně potřeme kečupem a přidáme vše, co máme na pizze rádi a dáme znovu cca na 5 minut do trouby, dokud se neupeče do zlatova.

Cuketová buchta

Suroviny:

- 350 g polohrubé mouky
- 350 g nastrouhané cukety (bez slupky)
- 100 ml mléka
- 3 vejce
- 125 g másla
- 190 g cukr krupice
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce kakaa
- 2 lžičky perníkového koření
- 1 lžička skořice
- špetka soli



Ve velké míse zamícháme sypké suroviny (mouku, cukry, prášek do pečiva, perníkové koření, skořice, kakao a sůl), přidáme vejce, nahrubo nastrouhanou cuketu, mléko a rozpuštěné máslo. Vše důkladně promícháme a spojíme v těsto. Vylejeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme cca 20 minut na 180 °C.