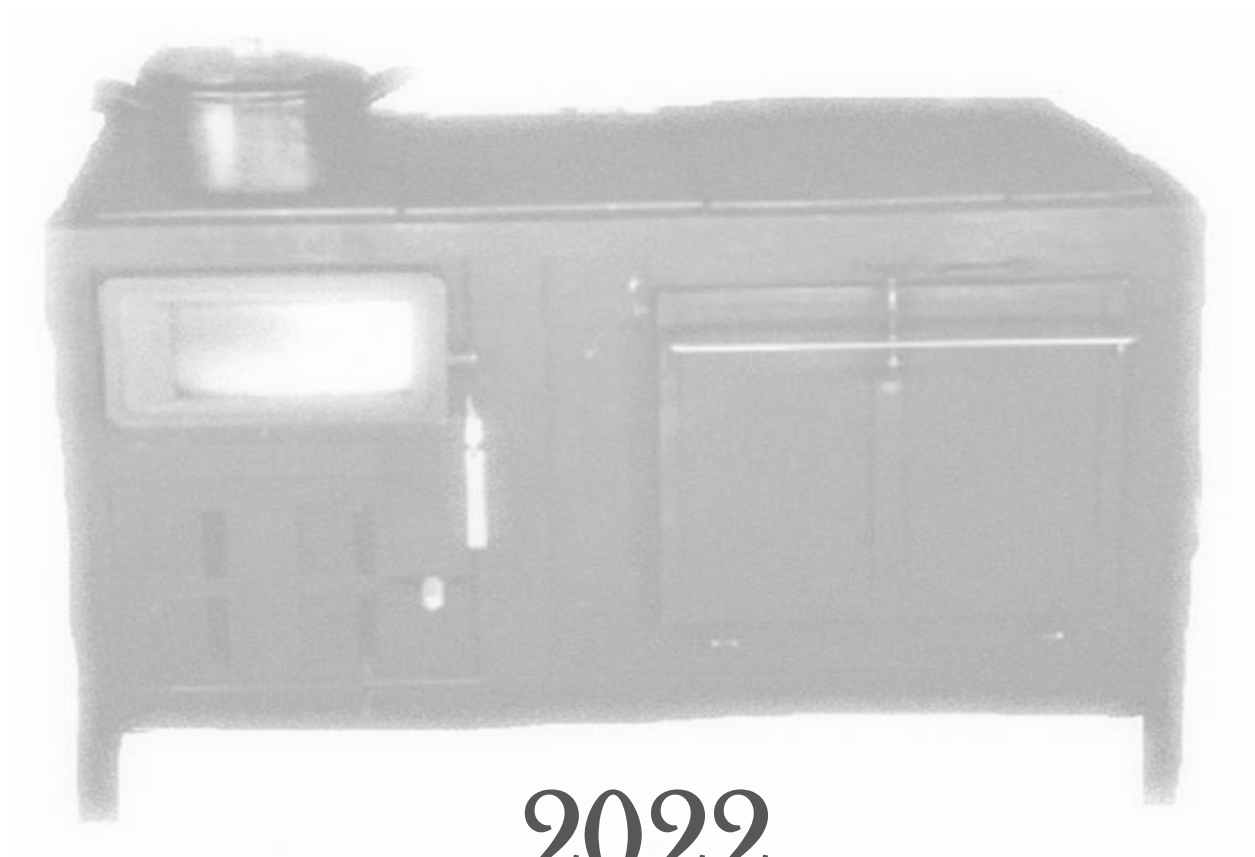


Trilobit TÁBOROVÁ KUCHAŘKA

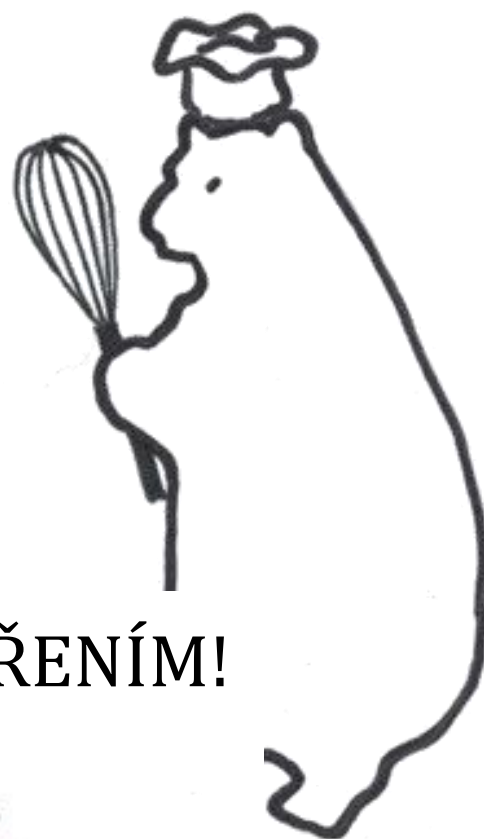


2022

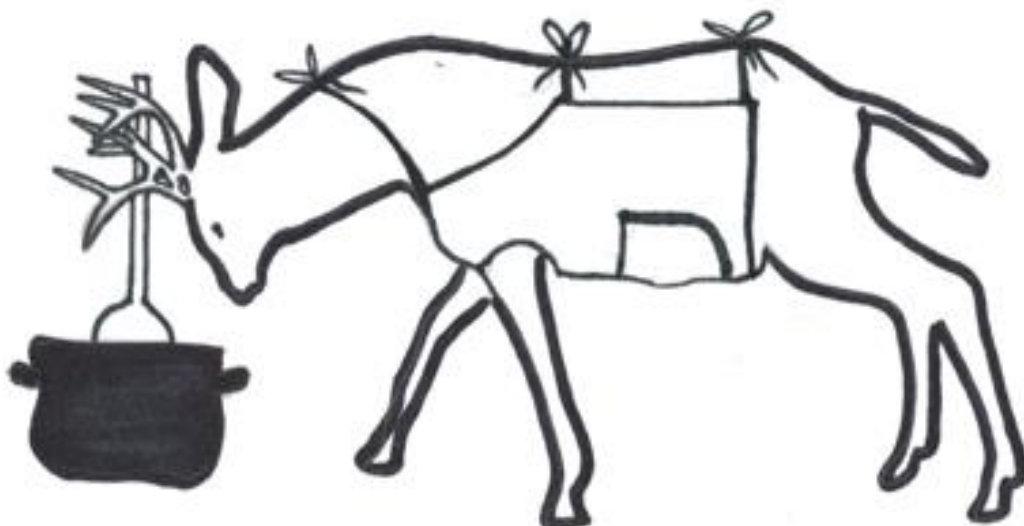
OBSAH

STRUČNÝ PŘEHLED:	4
RECEPTY (přílohy)	6
RECEPTY (hlavní chody):	8
1) ČÍNA S RÝŽÍ.....	8
2) KNEDLO - VEPŘO - ZELO	9
3) FRANCOUZSKÉ BRAMBORY.....	10
4) BOLOŇSKÉ TĚSTOVINY	11
5) SEKANÁ SE ŠTOUCHANÝM BRAMBOREM.....	12
6) GULÁŠ S KNEDLÍKEM.....	13
7) ZAPEČENÉ TĚSTOVINY SE ZELENINOU	14
8) ČESNEČKA.....	15
9) BUŘTGULÁŠ.....	16
10) POMAZÁNKY	17
vajíčková pomazánka.....	17
rybí pomazánka.....	17
česneková pomazánka	17
pomazánka z řepy	18
11) ZAPEČENÁ BROKOLICE.....	19
12) ZNOJEMSKÁ OMÁČKA	20
13) ČERVENÁ OMÁČKA S MLETÝM MASEM	21
14) BRAMBOROVÉ PLACKY	22
15) STROGANOV	23
16) CIBULAČKA	24
17) KUŘE NA HOŘČICI	25
18) KVĚTÁKOVÝ MOZEČEK.....	26
19) ČOČKOVÁ POLÉVKA.....	27
20) RIZOTO.....	28
21) HRÁŠKOVÁ POLÉVKA S KRUPICÍ	29
22) TĚSTOVINOVÝ SALÁT I.....	30
23) TĚSTOVINOVÝ SALÁT ii.	31
24) KUŘE NA PAPRICE.....	32
25) SEGEDINSKÝ GULÁŠ.....	33
26) ŠUNKOFLEKY	34
27) BROKOLICOVÁ OMÁČKA	35
28) LEČO.....	36
29) RAJSKÁ OMÁČKA	37
30) KRŮTÍ SVÍČKOVÁ.....	38
31) KUŘECÍ STRIPSY.....	39

PEČENÍ K TÁBORÁKU/NA SVAČINY:	40
30) BANÁNOVÝ CHLEBÍK	40
31) PERNÍK.....	41
32) RYCHLÁ KAKAOVÁ BUCHTA.....	42
33) SKOŘICOVÝ ŠNECI	43
34) HRNÍČKOVÁ BUCHTA S ČOKOLÁDOVÝM PUDINKEM.....	44
35) KYNUTÉ KOLÁČE.....	45
36) MÍŠA ŘEZY.....	46
37) BERUŠČINY SUŠENKY	47
38) MAKOVEC.....	48
PROSTOR PRO DALŠÍ VLASTNÍ RECEPTY A POZNÁMKY...	49



HODNĚ ŠTĚSTÍ S VAŘENÍM!



STRUČNÝ PŘEHLED:

DENNÍ HARMONOGRAM:

Snídaně: 8:30

Oběd: 13:00

Sváča: 15:30 – mění se

Večeře: 18:30

KONTROLA VĚCÍ (vždy přítomno v kuchyni):

sůl, mléko, cukr, čaj, koření, máslo, cibule, marmelády, kakao, citrony (citronka), šťávy (min. 20 na den (750 ml/den), toaleták, olej, pytle do koše (min. 120 l)

(je dobré ale nekupovat velké zásoby dopředu, když se to pak během tábora už nespotřebuje...)

SNÍDANĚ:

- Cca 2 housky na každého (180 housek, 20 suché)
- Šátečky: 2 a ½ na osobu
- Vánočky: na 80 lidí bylo 15 x 400 g vánoček + musli (10x vločky, 3x cornflakes, 3x kuličky) – většinou bývá na nedělní snídani
- Slaná (na 200 housek) 25 suché, 50 sýr, 50 šunka, 45 šunka+sýr, 30 máslo

OBĚDY A VEČEŘE:

Množství masa: (na 80 lidí) - orientačně

- Kuřecí prsa: 8-10 kg podle rozežranosti dětí :D
- Vepřové: 7-9 kg
- Hovězí: 8,5 kg
- Mleté: půl na půl vepř a hovězí - 5 kg (sekaná bude víc)


POZOR: řezník má v neděli a v pondělí zavřeno!!! *(Je dobré se informovat kdy je potřeba nejpozději objednat maso, případně maso řešit v supermarketu)*

Množství brambor: 79 lidí – ¾ pytle (25 kg pytle) – bylo OK, pokud by se dělala kaše, musí se udělat víc. V posledních letech spotřeba celého 25 kg – sledovat kolik se spotřebuje na začátku, mít v rezervě pečivo, aby zbytečně nezbyvalo a příště množství zvednout.

SVAČINY:

- Jeden kus na osobu něčeho jako je jogurt/ovoce/sušenka/zelenina/
- Typy: nakrájené ovoce s bílým jogurtem, kusové ovoce/zelenina, meloun pokud je teplo, pokud je čas něco den předem upéct, den předem objednat loupáky nebo něco podobného v pekárně, pudink/jogurt, sušenka/perník

BEZLEPKOVÁ DIETA:

- Většinou s sebou mají krabici, kde mají sušenky, pár instantních hotovek, nějaké musli, mouku, směsi na přípravu lívanců apod., chleba...
- Je potřeba dávat pozor, aby jim nedošlo pečivo, takže před nákupem vždy zkontrolovat.
- V globusu jsou dobré směsi na bezlepkové bramborové knedlíky, které jsou hned hotové.
- U jídel níže, kde je tento symbol () je to bezlepkové, pokud tam není, je připsána bezlepková varianta. **(B)**
- Typy na co si u bezlepkové diety dát pozor! (*koukat vždy na obal, jestli je bezlepkové*)
 - Kořenící směsi, sójová omáčka, prášek do pečiva
 - Cornflakes – někdy slazeno lepkovými přísadami
 - U marinád na maso se zeptat u řezníka, zeptat se i na uzeniny
 - Bezlepkové těstoviny se vaří mnohem déle než ty lepkové!

RECEPTY (PŘÍLOHY)

Přílohy, které se dělají na táboře, jak dlouho zhruba trvá je uvařit a na co při jejich přípravě nezapomenout:



BRAMBORY:

- **Množství:** na 80 lidí: 25 kg brambor (jeden pytel od Vietnamců v Kraslicích, nebo více menších pytlů ze supermarketu)
- Oloupat a nakrájet na stejně velké kostičky (na kaši je lepší menší, dělají se kratší dobu a jdou lépe rozžehnat :D)
- Vaří se v kotli, hází se do vroucí osolené vody. Voda nemusí nutně vařit, mohou se hodit rovnou i do kotle, který nevře. Pozor, aby se zespoda nepřipálily.
- **NEZAPOMENOUT OSOLIT VODU** – voda na přílohy se solí tak, aby byla o chlup méně slaná, než je moře! – To znamená, že té soli je potřeba fakt hodně, aby byla příloha dostatečně slaná.
- Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou
 - Uvařené brambory se rozšťouchají
 - Přidá se osmažená slanina (stačí kolem 2 kg slaniny, nejlépe plátky, které se nakrájí na čtverečky, ty se pak osmahnou)
 - Plus se přidá nakrájená jarní cibulka.
 - Šťouchané brambory je možno udělat i s osmaženou cibulkou, bylinkami, máslem... fantazii se meze nekladou.
- **Doba přípravy:** Jakmile se dovede voda k varu, vaří se brambory něco kolem 30 minut, záleží na velikosti kusů, je potřeba to kontrolovat. Loupání a krájení zabere klidně dvě hodiny – dobré dělat už od snídaně, nebo přes poledňák. Na loupání klidně použít vodu z potoka, na vaření pak pitnou vodu.
- **Házet do kotle s vroucí vodou nejpozději 45 minut před vydáváním.**



RÝŽE:

- **Množství:** na 80 lidí: 7 kg rýže
- Sype se do vroucí vody, vaří se podle návodu na obalu.
- **Nezapomenout** proprat ve vodě, před nasypáním do kotle.
- **Nezapomenout** osolit vodu a míhat, rýže se hodně připaluje.
- **Doba přípravy:** kolem 20 minut, hlídat ať se nerozvaří a nepřipálí.
- **Házet do kotle nejpozději 40 minut před vydáváním.**

TĚSTOVINY:

- **Množství na 80 lidí:** 25 pytlíků 400 g těstovin
- Sypou se do vroucí vody, voz návod na obalu.
- **Nezapomenout** osolit vodu (viz výše)
- **Nezapomenout** uvařit vedle bezlepkové (mají je v Albertu i v Penny)
- **Doba přípravy:** podle obalu, většinou kolem 20 minut – vyndavat, když jsou těsně před dovařením (dojdou v hrnci)
- **Házet do kotle s vroucí vodou nejpozději 30 minut před výdejem.**

KNEDLÍKY:

Houskové:


- **z kypřicího prášku**
 - **množství** na 80 lidí: 7 kg hrubá mouka, 14 vajec, 7 x kypřicí prášek, nakrájené staré rohlíky/housky, voda, sůl
 - vše se smíchá dohromady (vodu doléváme podle konzistence), na pomoučeném tácu vytvoříme stejně velké šišky knedlíků.
 - **Nezapomenout** osolit vodu v kotli
 - **Doba přípravy:** 15-20 minut od vhození do vroucí vody, před vytažením vybrat velkou šišku a rozkrojit, jestli je uvnitř hotová.
 - (B): existuje bezlepkový kypřicí prášek a použije se bezlepková mouka (kukuřičná, nebo rýžová), případně směs na knedlíky, nebo Jizerka
 - **Házet do kotle nejpozději 30 minut před výdejem.**

bramborové:

- Dělají se z pytlíku – viz návod na obalu, existuje v Globusu i bezlepková směs.
- **Doba přípravy:** cca 15 minut.

RECEPTY (HLAVNÍ CHODY):

1) ČÍNA S RÝŽÍ

 **Ingredience:** kuřecí maso, zelenina (květák, pórek, čínská směs,...); arašídy, ananas – volitelné, sůl, koření (zázvor, na čínu,...) olej, sójová omáčka, kukuřičný škrob, cibule, rýže

Postup: Nakrájené kuřecí maso smícháme s kořením a sójovou omáčkou. Na oleji necháme zesklovatět cibulku, obděláme maso a arašídy, poté přidáme zeleninu (květák uvařený). Dochutíme, v případě potřeby dosolíme, a přidáme škrob rozmíchaný ve malém množství studené vody. Omáčka musí po přidání škrobu projít varem. Arašídy se dají nasekat vedle a přidat jen těm, co je tam chtějí.

Množství: 54 lidí: 5 kg kuřecí prsa, 2 střední květáky, 8 pytlíků čínská směs, 1 pytl. Arašídů (500g), ½ kotlíku cibule, 1 a ½ koření na čínu, 5,5 kg rýže – ok

VLASTNÍ POZNÁMKY:



2) KNEDLO – VEPŘO - ZELO

Ingredience: vepřové maso (plec/kýta), sůl, kmín drcený, zelí, cibule, česnek, cukr, olej/sádlo, houskové knedlíky

Postup: Maso na kostky, osolit, okmínovat, opepřit, nechat zatáhnout na oleji/sádle, přidat rozsekaný česnek (pozor, česnek se nesmí připálit), a průběžně podlévat vodou, nechat trochu ožehnout. Zelí pořádně několikrát propláchnout!! (Vážně víckrát, jinak to bude hodně kyselé a děti to nebudou papat.) Na oleji nechat zkaramelizovat cukr, přidat zelí, nechat podusit. Vedle osmahnout cibuli a ke konci přidat k zelí (volitelné). Dochutit solí, cukrem, octem, kmínem, nechat vysmahnout vodu. Jako přílohu houskové knedlíky – viz recept na houskové knedlíky.

Množství: 54 lidí: 6 kg vepřová kýta, ½ cibule: šla pod zelí – ok 1 palička česneku, 6 plechovek zelí (770 g pevný podíl) – málo, 13 pytlíků penny houskových knedlíků – moc

65 lidí: 8,5 kg kýta, 8 sklenic zelí – ok, 15 pytl. Knedlíků – málo

77 lidí: 9 kg plec – ok, 22 sklenic bíle sterilní zelí – zbyl malý kotlík, ¾ kotlíku cibule, knedlíky ze 7 kg hrubé mouky – zbylo

(B): Místo houskových knedlíků udělat bezlepkové bramborové, nebo houskové z kukuřičné mouky a bezlepkového pečiva, nebo klidně místo knedlíků uvařit brambory.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

3) FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

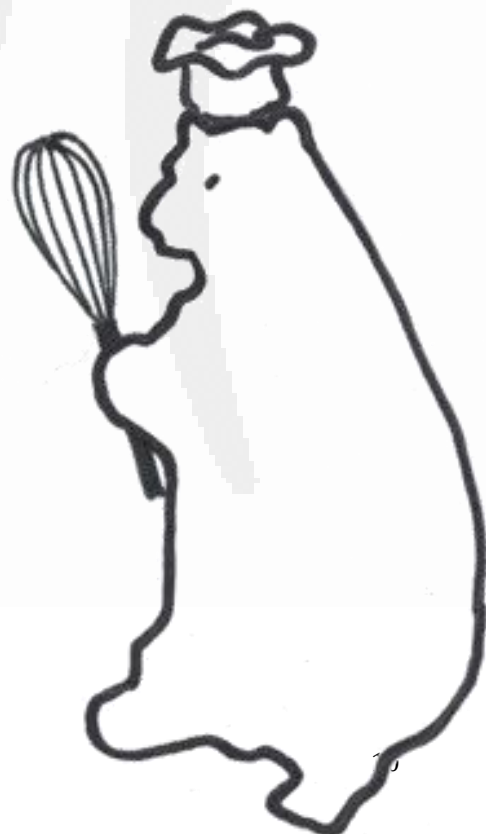


Ingrediencie: brambory, cibule, uzené maso, zelenina (mražená, kukuřice, hrášek, mrkev,...), vejce, smetana na vaření, sýr eidam, sůl, pepř, olej, strouhanka

Postup: Zeleninu orestovat na cibulce. Maso nakrájet na kostičky. Brambory uvařit ve slupce, nakrájet na plátky. Vejce rozšlehat se smetanou, solí a pepřem. Pekáč vymazat sádlem, nebo olejem a vysypat strouhankou a vrstvit brambory, maso a cibuli se zeleninou, končit bramborami. Po chvíli zapékání zalít vejci a posypat sýrem. Možno nahradit maso vařenými vejci a vynechat zeleninu.

Množství: 54 lidí: 12,5 kg brambor (plná velká mísa), 800 g kukuřice, 1,8 kg hrášku, 10 vajec na zalévání + ½ smetany, 3 kg uzená vepřová kýta, 1 kg eidam - ok. 25 vajec natvrdo – málo.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



4) BOLOŇSKÉ TĚSTOVINY

MASOVÁ VARIANTA:

Ingredience: těstoviny, mleté maso, loupaná rajčata v konzervě, rajčatový protlak, cibule (může být i mrkev)

Postup: osmahneme cibulku na sádle/oleji do zlatova, pak přidáme mleté maso a obděláme na cibulce aby bylo hotové. Přidáme protlaky a loupaná rajčata, případně i mrkev (může se přidat před protlakama a chvíli obdělávat s masem aby změkla). Na závěr dochutíme oblíbeným kořením (provensálské bylinky, tymián, rozmarýn, bazalka...)

Množství: na 80 lidí: 22 pytlíků 400 g těstovin, ca 5 kg mletého masa, 15 konzerva loupaných rajčat, 4 velké protlaky, 1kg mrkev, ½ kotlíku cibule

(B): vedle udělat bezlepkové těstoviny

BEZMASÁ VARINATA:

Ingredience: těstoviny, sójový granulát, loupaná rajčata v konzervě, rajčatový protlak, cibule, mrkev, červené víno, řapíkatý celer (volitelné)

Postup: Podle návodu na obalu uvaříme sójový granulát, je možné ho uvařit v osolené vodě, nebo ve vodě ochucené podravkou/ zeleninovým bujónem. Uvařený granulát slijeme a vyždímeme z něj vodu. Na oleji orestujeme mrkev, přidáme cibuli a případně řapíkatý celer, obděláme, aby cibule změkla. Podlijeme vínem, které necháme vypařit. Přidáme protlak, chvíli obděláme, následně loupaná nakrájená rajčata, přivedeme k varu a podle potřeby zředíme vodou. Až je vše měkké, přidáme sójový granulát. Na závěr dochutíme kořením dle preferencí (provensálské koření, tymián, rozmarýn, bazalka)

Množství: na 75 lidí: 6 pytlíků sójového granulátu, 15x konzerva loupaných rajčat, 4x konzerva velkého protlaku, 1 kg mrkve, 21x 400 g těstovin – málo

VLASTNÍ POZNÁMKY:

5) SEKANÁ SE ŠŤOUCHANÝM BRAMBOREM

Ingredience: mleté maso, rohlíky, mléko, sůl, pepř, majoránka, česnek, kmín, vajíčka (nemusí být), slanina (také není nutná), jarní cibulka, brambory, mrkev,

Postup: Mleté maso (půl hovězí a půl vepřové) smícháme s namočenými a vyždímanými rohlíky v mléce, majoránkou, solí, pepřem, česnekem a vytvarujeme z nich šišky na pekáč a obalíme v plátcích anglické slaniny, vedle nich položíme na čtvrtky nakrájené mrkve, podlijeme vodou a dáme péct. Kontrolujeme, aby se mrkev nepřipálila, případně pečeme ze začátku přikryté druhým pekáčem, nebo alobalem. Brambory uvaříme, rozmačkáme a přimícháme do nich osmaženou slaninu s jarní cibulkou.

Množství: na 80 lidí: 8,5 kg mletého masa půl na půl, 15 rohlíčků, palička česneku, 4 kg mrkve, celý pytel brambor (18 kg klidně), vajíčko na šišku, takže cca 15 vajíček

(B): Jednu šišku sekané udělat bez housek – oddělit ochucené maso ještě bez přidání housek a udělat z něj šišku, nedávat do vysypaného pekáče strouhankou!

VLASTNÍ POZNÁMKY:

6) GULÁŠ S KNEDLÍKEM

Ingredience: cibule, hovězí krk, česnek, sádlo, sůl, pepř, rajčatový protlak, paprika sladká (+ může být i pálivá, ale jen trochu), kmín, majoránka, jíška tmavá.

poměr cibule vs maso - 2:1

Postup: Sádlo do papiňáků, na tom se obdělá cibule. Až cibulka zezlátne, tak na to dáme maso, nevadí když pustí hodně šťávy, obdělat - první vodu prostě úplně vypařit, když se to trošku připeče, nevadí... Je potřeba si se základem pořádně vyhrát, než se bude zavírat do papiňáku, trvá to klidně hodinu, než se udělá základ. Na připravený základ se nasype paprika a rychle orestujeme, aby nezhořkla. Přidám protlak (pro barvu - jeden malý protlak na papiňák). Zalít vodou (do 1/3 papiňáku), odškrábeme ode dna připálené. Přidáme kmín, majoránku, sůl, pepř, hovězí bujón (dvě kostičky na papiňák). Zavřeme papiňák a dusíme zhruba hodinu, klidně hodinu a půl. Pak otevřeme, podle hustoty zahustíme nebo ne... pak až bude vše hotovo, přidáme česnek - na papiňák třeba dva stroužky. - knedlíky viz recept na knedlíky. Můžeme ozdobit cibulkou nakonec :D

Množství - na 80 lidí 8,5 kg (hovězí přední - bez klišky - například hovězí krk a plec) - kdyžtak když nebudou mít tak vepřová plec

(B): udělat bezlepkové knedlíky - buď bramborové, nebo houskové, ale z bezlepkové mouky a bezlepkového pečiva. Jeden papiňák nezahušťovat moukou/ jíškou, ale bezlepkovou moukou! Ujistit se že bujón je bezlepkový.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

7) ZAPEČENÉ TĚSTOVINY SE ZELENINOU

Ingredience: těstoviny, vejčička, smetana, rajčata, mozzarella, bazalka, špenát, eidam, cuketa, porék, kukuřice

Postup: Uvaříme dopředu těstoviny. Dáme do vymazaných pekáčů a prokládáme ingrediencemi které do toho chceme dát. Vše zalijeme smetanou s vejčičky a dáme péct. (Dělali jsme těstoviny s rajčaty, mozzarelou a bazalkou, pak se špenátem a eidamem, a nakonec nějaký mix zeleniny jako kukuřice, cuketa, pórek apod.) Na jeden pekáč to vycházelo cca 5 vejčiček a jedna smetana na vaření.


Množství: 75 lidí: 18x 400 g těstovin. 14x mozzarella, 2,2 kg rajčata, 1 kg sýr, 15 x špenát, 2 x cuketa, 2 x porek, 5x plechovka kukuřice cca.

(B): udělat jeden pekáč bezlepkových těstovin – postup je stejný, jen z bezlepkových těstovin a pokud vysypáváme pekáče, tak nepoužívat na tento strouhanku, ani normální mouku.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



8) ČESNEČKA

 **Ingredience:** brambory, mrkev, petržel, celer (nemusí být), česnek, vajíčka, majoránka, pepř, sůl, kmín, zeleninový bujón, petrželka čerstvá (nemusí být), podravka

Postup: Dáme vařit brambory s nastrouhanou zeleninou, a kořením s bujónem. Až to bude hotové, přidáme vajíčka, které předem trochu rozmícháme. Na závěr přidáme česnek, voda se už nesmí vařit! ozdobíme petrželkou.

Množství: 1-2 kg mrkve, 1-2 kg brambor, 1 kg petržel, trocha celeru, 20 vajíček, pečivo na kreténky - aby se zaplnily alespoň dva pekáče...

VLASTNÍ POZNÁMKY:



9) BUŘTGULÁŠ

Ingredience: brambory, buřty, točeňák, cibule, mouka na zahuštění (nebo jíška), červená paprika, majoránka, česnek (může a nemusí)

Postup: Osmahne se cibulka na másle/oleji/ sádle. Když je dozlatova opečená, přidá se točeňák a buřty nakrájené na kousky. Taky se osmahne. Když je orestovaný, nasype se na to sladká paprika a rychle se orestuje (nesmí se to nechat moc dlouho, nebo zhořkne!). Pak se to hned podlije vodou a přidají se brambory a koření (ne česnek ještě). Nechá se vařit tak dlouho, dokud nebudou hotové brambory. Pak se zahustí moukou nebo světlou jíškou. Nakonec, když se voda už nevaří, tak přidáme jen na ochucení česnek. (pokud přidáváme sušený česnek, tak ten můžeme už předtím)

Množství: na 80 lidí: 6 kg uzeniny, brambory těsně pod uši hrnce, $\frac{3}{4}$ kotlíku cibule, 3 chleby (*dávala se $\frac{1}{2}$ krajíce na člověka a stačilo...*)

(B): Dát stranou kus před zahuštěním a zahustit v jiném kotlíku bezlepkovou moukou.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

10) POMAZÁNKY

VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA



Ingredience: vajíčka, pomazánkové máslo/tvaroh/žervé, hořčice, sůl

Postup: Vajíčka se uvaří natvrdo. Žloutky se utrou s hořčicí a pomazánkovým máslem, bílky se vedle nakrájí na malé kostičky. Uděláme hmotu ze žloutků, a všeho ostatního, dochutíme solí a přidáme pak nakonec nakrájené bílky.

Množství: 55 lidí: 45 vajec, 3x pomazánkové máslo, 1x tvaroh,
80 lidí: 70 vajec, 5x pomazánkové máslo, 2x tvaroh, 1x
kelímek hořčice (podle chuti)

RYBÍ POMAZÁNKA



Ingredience: rybičky v tomatě, sůl, cibule, kyselé okurky, kečup, žervé/ pomazánkové máslo, případně místo cibule jarní cibulku

Postup: všechno smícháme dohromady a podle chuti dochutíme solí, kečupem.

Množství: 55 lidí: 12x rybičky, 1x sklenice okurek, 1 cibule, 1x žervé,
1x pomazánkové máslo

80 lidí: 15 rybičky v tomatě, 1 tvaroh, 1 sklenice okurek, dvě
cibule cca, kečup podle chuti - akorát, jen trochu zbylo.

ČESNEKOVÁ POMAZÁNKA



Ingredience: česnek, tvaroh/žervé/pomazánkové máslo, eidam, sůl,
může být mrkev

Postup: Smícháme tvarohy a pomazánková másla, přidáme rozmačkaný/utřený česnek a nahrubo nastrouhaný sýr, dosolíme podle chuti (můžeme přidat nejemno nastrouhanou mrkev)

Množství: 80 lidí: 5 stroužků česneku (záleží na síle česneku), 2x
Eidam 200g, 2x tvaroh, 3x pomazánkové máslo, 0,5 kg mrkve - mohlo
by toho být i víc

POMAZÁNKA Z ŘEPY

Ingrediencie: červená řepa (syrová, nebo předvařená), pomazánkové máslo/ žervé (tvaroh spíš ne), sůl, lze posypat slunečnicovými semínky

Postup: Pokud máme syrovou řepu, je potřeba ji nejdříve umýt a ve slupce uvařit. (Vaří se poměrně dlouho, je dobré si koupit stejně velké řepy). Řepu necháme vychladnout a oloupeme ji. Nastrouháme na jemno. Nastrouhanou řepu poté zamícháme do pomazánkového másla a dochutíme solí, případně trochu pepře.

Množství:

VLASTNÍ POZNÁMKY:

11) ZAPEČENÁ BROKOLICE



Varianta A:

Ingrediencie: brokolice, vajíčka, sýr, slanina/uzené, brambory, smetana

Postup: Šunku osmahnout na cibulce. Uvařit brokolici v osolené vodě. Pak do vymazaného pekáče smíchat brokolici (rozzrůžičkovanou) se šunkou a zalít vajíčkama se smetanou (ty si předem smícháme dohromady, osolíme, opeříme). Pečeme v troubě. Jako přílohu brambory/šťouchané brambory.

Množství: Pro 76 lidí: 15 x brokolice, 1600 g Eidam, 40 vajec, 1 l smetana, 6 kg šunka, brambory nad uši stříbrného hrnce.

Varianta B:

Ingrediencie: brokolice, mouka, máslo a mléko na bešamel, muškátový květ, sůl

Postup: Brokolici uvaříme, aby byla křupavá ale měkká. Rozebereme na malé růžičky, popřípadě pokrájíme. Pekáče vymažeme a vysypeme strouhankou. Do nich nasypeme brokolici, překryjeme bešamelem, zase vrstvu brokolice a navrch nastrouhaný sýr. (Bešamel: rozehtřejeme máslo, přisypeme mouku a uděláme z toho jíšku. Do jíšky přiléváme mléko až do konzistence řidší kaše.

Množství: na 75 lidí: 13 brokolic, 3 l bešamelu/smetany, 7 x 200 g Eidam, brambory – celý stříbrný hrnec až nad uši.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



12) ZNOJEMSKÁ OMÁČKA

Ingredience: cibule, hořčice, kyselé okurky, hovězí kýta, párek, vajíčka natvrdo, sůl, pepř, olej

Postup: Nakrájíme cibuli najemno, osmahneme na oleji/sádle. Kostičky masa obděláme na cibulce. Podlít, osolit, opepřit, přidat hořčici. Ke konci přidáme nakrájené okurky, párky a podle chuti ještě hořčici. Úplně nakonec přidáme vajíčka. Jako přílohu uděláme houskové knedlíky.

Množství: na 70 lidí – 1/2 kotlíku cibule, 8 kg hovězího, 2 balení hořčice plnotučné, 2 sklenice okurek, 20 nožiček párků, 20 vajíček natvrdo.

B: Udělat bezlepkové knedlíky – bramborové, nebo houskové z kukuřičné mouky nebo něco podobného.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

13) ČERVENÁ OMÁČKA S MLETÝM MASEM

(Ta na konci tábora, když už nejsou kamna. Dělá se někdy i s vepřovkou, ale mleté je momentálně levnější)

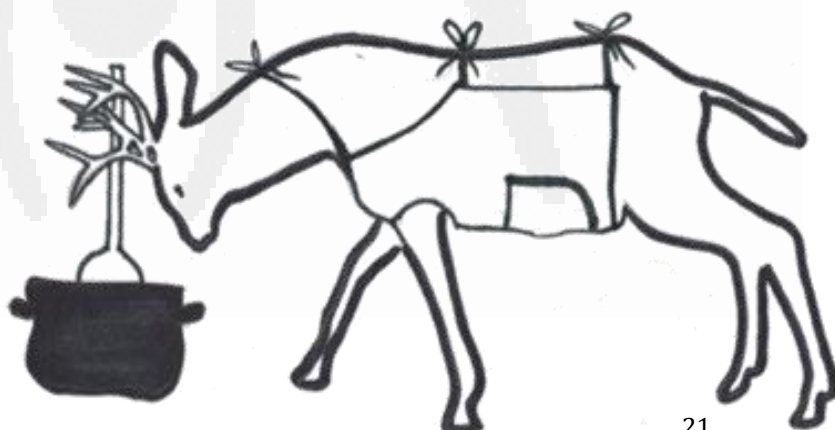
Ingredience: cibule, mleté maso/vepřovka, rajčatový protlak/passata, těstoviny, sůl, bylinky (oregáno, tymián, bazalka), cukr

Postup: Osmahneme cibulku na oleji, na tom obděláme maso (pokud je vepřovka, není potřeba dávat olej, je toho dost v té vepřovce), pak se k tomu přidá passata, nechá se to provařit, aby bylo maso udělané a dochutí se cukrem a bylinkami.

Množství: na 80 lidí: 25 pytlíků těstovin, 24 rajčatových passat, 8 kg mletého masa, ½ kotlíku cibule - bylo akorát.

(B): Udělat vedle bezlepkové těstoviny

VLASTNÍ POZNÁMKY:



14) BRAMBOROVÉ PLACKY

(Dělali jsme je jako doplňkovou přílohu k buřtům a docela se to chytlo)

Ingredience: vařené brambory, polohrubá/hrubá mouka, sůl, vejčká

Postup: Vařené brambory smícháme s vejčky a moukou a uděláme z toho těstíčko. Docela se to těsto lepilo, ale udělali jsme z toho vždycky kuličky, které se rozplácli až na pekáči, kde se smažily.

Množství: na cca 80 placek: 10 kg brambor, 30 vajček, 4 kg mouky, poměrně hodně soli :D. Nebo dosolit pak navrch.

(B): Odendat si kus uvařených brambor a udělat stejným postupem bezlepkové placky pomocí bezlepkové mouky.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



15) STROGANOV



Ingredience: rýže, vepřová kotleta/ hovězí zadní kýta, cibule, žampiony, zakysaná smetana, hořčice, kyselá okurky, cukr krupice, hovězí bujón, mouka (bacha bezlepek) a mléko na zahuštění nebo naředění.

Postup: Maso nakrájíme na nudličky, orestujeme na sádle. Vyndáme pryč z pekáče do mísy vedle. Vedle si orestujeme žampiony nakrájené na menší kousky a oloupané. Na pekáčích, odkud jsme vyndali maso, orestujeme cibuli do zlatova, pak zalijeme vodou a přidáme hovězí bujón. Přidáme zpět maso, opepříme a osolíme. Až bude maso měkké, přidáme ty orestované žampiony. Zakysanou smetanu, hořčici, nakrájené kyselá okurky a cukr krupici smícháme vedle v misce a přidáme k masu a žampiónům. Zahustíme, nebo naředíme dle potřeby.

Množství: 70 lidí: 7 kg rýže, vepřová kotleta 9 kg, cibule 2 kg (kotlík), žampiony 2,2 kg cca., zakysaná smetana 10x 250 g, hořčice 20 lžic, kyselá okurky 20 ks, cukr krupice 10 lžic.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

16) CIBULAČKA



Ingredience A: cibule, sádlo, zeleninový bujón, podravka, sůl

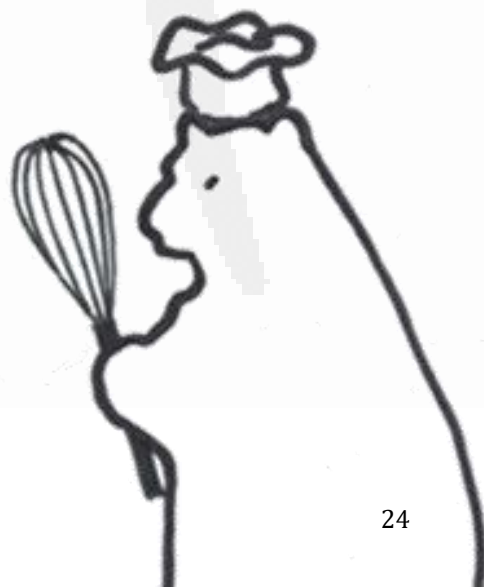
Postup A: Osmahneme nakrájenou cibuli na kroužky na sádle do zlatova, pak hodíme do vroucí vody. Podle chuti dosolíme a přidáme bujón a podravku. Vaříme, dokud není cibule měkká.

Ingredience B: cibule, olej hovězí bujón, sůl, hladká mouka a případně bílé víno

Postup B: Na oleji osmahneme na kolečka/ půl kolečka nakrájenou cibuli do zlatova (je třeba čas od času podlít vodou, aby se odlepily přípečky, pak se voda vypaří a cibule se opéká dál, ale nespálí se!). Následně cibuli poprášíme moukou a necháme krátce osmahnout. Pokud chceme použít víno, tak teď. Zalijeme trochou vína a nechá se vypařit, pak zalijeme vodou do objemu polévky, přidáme bujón a vaříme do změknutí cibule. Podle chuti dosolíme.

Množství: 71 lidí: 8-9 kg cibule, 20 litrů vody, 6x zeleninový bujón

VLASTNÍ POZNÁMKY:



17) KUŘE NA HOŘČICI

Ingredience: kuřecí prsa, plnotučná hořčice, olej, kari, sůl, pepř, oregáno, česnek, cibule, smetana, těstoviny

Postup: Nakrájené maso osolíme, opepříme a promícháme s hořčicí. Obděláme na cibulce a česneku, přidáme kari a oregáno. Omáčku dokončíme smetanou, případně zahustíme moukou, nebo naředíme mlékem.

Množství: 74 lidí: 16 pytlíků těstovin, 9,5 kg kuře, 3x hořčice, 12x 500 ml smetana, ½ kotlíku cibule

(B): Udělat bezlepkové těstoviny

VLASTNÍ POZNÁMKY:

18) KVĚTÁKOVÝ MOZEČEK

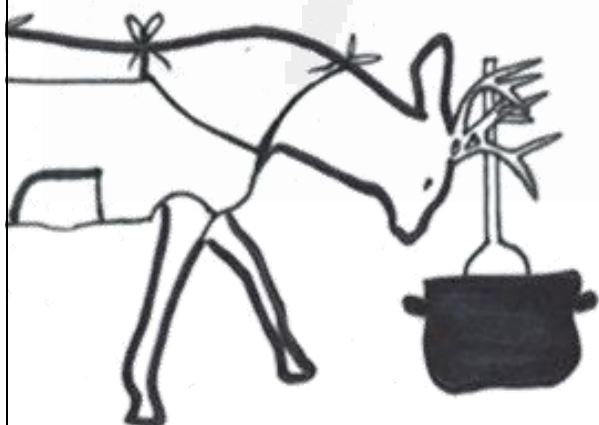


Ingredience: květák, brambory, sůl, kmín, olej, cibule, vejce

Postup: Květák umyjeme v pitné vodě a vhodíme do vroucí vody a uvaříme do měkka. Část vývaru si schováme na později. Uvařený květák rozebereme na růžičky. Cibuli nakrájenou najemno necháme zesklovatět na oleji. Na cibuli pak vysypeme rozmačkaný květák, přidáme vejce, sůl, pepř, kmín. Mícháme, dokud nebudou vajíčka udělaná, dle potřeby podléváme vývarem z kvěťáku.

Množství: 80 lidí: 13 ks květák, 45 vajec, 22 kg brambor, 1/2 kotlíku cibule

VLASTNÍ POZNÁMKY:



19) ČOČKOVÁ POLÉVKA

Ingredience: čočka, těstoviny, sůl, tymián, olej/tuk, polohrubá mouka

Postup: Čočku uvaříme doměkka, až skoro rozvaříme. Přidáme ji do kotle s vodou na polívku, dochutíme, přidáme předem udělanou jíškua přivedeme k varu. Povaříme, aby se jíška uvařila. Přidáme předem udělané těstoviny a nakonec dochutíme. (Jíška – rozpustit máslo v rendlíku a přidávat mouku, která se míchá, nesmí se připálit, až z toho vznikne taková kašička...)

Množství: na 80 lidí: 3x čočka, 2x těstoviny fleky, 2x krabička zeleninového bujónu, jíška v malém pekáčku, vody na polévku -18 litrů

(B): Odebrat čočku, zředit a dochutit stejně, jako obyčejnou verzi (pozor na bujón), ale nezahušťovat normální jíškou. Pokud chceme zahustit tak bezlepkovou jíškou, nebo bezlepkovou moukou, nebo nechat vodové.

VLASTNÍ POZNÁMKA:

20) RIZOTO



Ingredience: rýže, mleté maso (nebo kuřecí nakrájené na kostičky), kukuřice, hrášek apod. (konzerva nebo čerstvé), kari, olej, cibule, bujón, sůl

Postup: Na oleji obděláme mleté maso (můžeme i na cibulce, ale nemusíme), přidáme zeleninu, obděláme, okořeníme, Přidáme rýži, osmahneme a podlijeme, možno přidat bujón a stále podlévat. Když už je rýže udělaná, necháme vypařit zbytek vodu. (mělo by se podlévat horkou vodou...)

Množství: 74 lidí: 6 kg rýže, 10 x balení kukuřice (konzerva z Alberta), 10 x balení hrášek, 8 kg mleté maso

75 lidí: 6 kg rýže, 8 kg kuřete, 4 menší cukety, 3 x brokolice, 3x mražená kukuřice (350 g), 2/3 kotlíku cibule

VLASTNÍ POZNÁMKY:



21) HRÁŠKOVÁ POLÉVKA S KRUPICÍ

Ingrediencie: hrášek, vejce, krupice, tuk, bujón, sůl, pepř, mrkev, květák (není nutný)

Postup: Na tuku opatrně osmahneme krupici, když začne růžovět, přidáme hrášek a případně strouhanou mrkev, zalijeme vodou a přidáme bujón (kdyby se dělalo v kotli, bude lepší předehřát vodu a vedle na kamnech obdělat krupici a zeleninu a pak to nasypat do kotle). Osolíme, opepříme, nakonec vmíchat rozšlehané vejce.

Množství: 75 lidí: 5x 350 g mražený hrášek, 1 kg mrkev, 0,5 kg krupice, 15 vajec, cca 25 litrů vody

(B): Vynechat krupici, nebo koupit bezlepkovou krupici.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

22) TĚSTOVINOVÝ SALÁT I.

Ingredience: těstoviny, slanina, brokolice, kukuřice, olej, sůl, krémžská hořčice, med, citronová voda

Postup: Uvaříme těstoviny, na troše oleje (asi ani nemusí být, když je slanina dost tučná) osmahneme slaninu, vedle uvaříme brokolici a kukuřici. Vše smícháme a zalijeme zálivkou.

Zálivka: Smícháme citronovou šťávu, med, hořčici a doředíme vodou.

Množství: 72 lidí: 15 x těstoviny, 1 kg slanina, 5 x 450 g kukuřice, brokolice 5 ks,

(B): Nahradit těstoviny bezlepkovými těstovinami

VLASTNÍ POZNÁMKY:



23) TĚSTOVINOVÝ SALÁT II.

Ingredience: Těstoviny, kuřecí prsa, zelenina, sýr, kečup, bylinky

Postup: Maso obděláme, klidně i na cibulce, ale co nejvíc na sucho, aby se ještě nepřipalovalo. Osolíme, ochutíme bylinkami (např. tymián, oregáno, bazalka...). Vedle uvaříme těstoviny. Vše smícháme i s obdělanou zeleninou. Je možné přidat zájemcům kečup, nebo sýr.

Množství: 80 lidí: Těstoviny 18 x, 7,5 kg kuřecí prsa, zelenina 3,5 +- kg,

(B): těstoviny nahradit bezlepkovými těstovinami.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

24) KUŘE NA PAPRICE

Ingredience: kuřecí maso, cibule, sladká mletá paprika, trochu i pálivé, nové koření, pepř, sůl, smetana na vaření, mouka na zahuštění, těstoviny/ knedlíky (viz recept na knedlíky)

Postup: Nakrájené maso na malé kostičky necháme zatáhnout na cibulce a sádle/oleji. Zasypeme paprikou a osmahneme – nesmí se připálit, jinak zhořkne. Osolíme a podusíme. Když je maso hotové, tak zalijeme smetanou na vaření, necháme povařit a doděláme omáčku ještě sladkou paprikou, můžeme trošku pálivé papriky, dosolíme atd.

Množství: 80 lidí: 10 kg kuřecí prsa, 12x 500 ml smetana na vaření, cibule ½ kotlíku, houskové knedlíky z 6 kg mouky/ 18 pytlíků těstovin.

(B): Nezahušťovat normální moukou, bezlepkové těstoviny, knedlíky buď bramborové, nebo speciální bezlepkové.

VLASTNÍ POZNÁMKY:

25) SEGEDINSKÝ GULÁŠ

Ingredience: vepřová plec, sádlo/plej, cibule, drcený kmín, sladká paprika, sůl, kysané zelí, smetana na vaření, hladká mouka na zahuštění

Postup: Na sádle osmahneme kostičky masa smíchané se solí a kmínem. Nakonec přidáme cibuli. Posypeme sladkou paprikou, chvíli restujeme, aby se nepřipálila a pak podlijeme horkou vodou, dusíme. Po 1-1,5 hodině přidáme propláchnuté a odkapané zelí. Dusíme, dokud zelí nezměkne. Přidáme smetanu, případně zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě/smetaně/mléku. Necháme projít varem a podáváme s houskovým knedlíkem.

Množství: 74 lidí: 10 kg vepřová plec/kotleta, 14x pytlík kysaného zelí

(B): Knedlíky bezlepkové, nezahušťovat moukou.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



26) ŠUNKOFLEKY

Ingredience: těstoviny, uzené maso (například uzenou krkovicí, u řezníka kdyžtak cokoliv jiného uzeného), vejíčka, smetana na vaření

Postup: Uvaříme těstoviny v osolené vodě. Nakrájíme uzené na kostičky. Vymažeme pekáč sádlem. Smícháme v tom uvařené těstoviny s uzeným. Vedle smícháme vejíčka se smetanou, solí, pepřem. Tím zalejeme těstoviny a dáme péct.

Množství: 72 lidí: 18x těstoviny fleky, 6,5 kg uzené, 35 vajec, 1 l smetany

(B): Udělat pekáč s bezlepkovými těstovinami

VLASTNÍ POZNÁMKY:

27) BROKOLICOVÁ OMÁČKA

Ingredience: brokolice, niva, taveňák, mléko/smetana, šunka, cibule, těstoviny

Postup: Šunku nakrájenou na kostičky a osmahneme na cibulce. Pak přidáme rozrůžičkovanou brokolici, nejlépe předvařenou, ale nemusí být (pak se ale bude déle čekat, než změkne). Zalijeme smetanou/mlékem, přidat taveňáky a nivu. Dosolovat případně až nakonec! Niva je dost slaná a osolí omáčku dost. Podáváme s těstovinami.

Množství: 74 lidí: 10x brokolice, 7x niva, 15x taveňák, 6 l mléko/smetana, 4 kg šunka, 18 x těstoviny

(B): uvařit bezlepkové těstoviny, pozor na případnou uzeninu

VLASTNÍ POZNÁMKY:

28) LEČO



Ingredience: papriky, rajčata, točeňák, cibule, vajíčka, brambory

Postup: Všechny ingredience nakrájíme na malé kousky, cibuli najemno. Cibulku osmahneme na sádle/ oleji do zlatova. Přidáme točeňák, který hezky do zlatova osmahneme na cibulce. Když už bude, přidáme papriku, kterou také osmahneme, pak hned přidáme rajčata. Rajčata pustí hodně vody, ale to nevadí, nechat v té vodě změknout papriku, mezitím se voda vypaří. Pokud ne, tak ji naběračkou můžeme odebrat. Vedle si rozkvrdláme vajíčka v míse, osolíme, opepříme, můžeme přidat majoránku. Když máme měkkou papriku a vypařenou vodu (nebo odlitou), přidáme vajíčka, a smícháme s ostatními ingrediencemi. Děláme tak dlouho, dokud vajíčka nejsou hotová. . Podáváme s bramborem.

Množství: 75 lidí: kotlík cibule, 64 paprik, 90 rajčat, 55 vajec, 3,8 kg točeňáku, 2/3 pytle brambor

VLASTNÍ POZNÁMKY:



29) RAJSKÁ OMÁČKA

Ingredience: cibule, cukr, sůl, tymián, majoránka, polohrubá mouka, protlak, mleté maso, vejce, strouhanka, těstoviny

Postup: Nakrájenou cibuli necháme zesklivatět, přidáme cukr, který necháme rozpustit, tymián. Pak zasypeme polohrubou moukou. Přidáme protlak rozředěný vodou, povaříme a dochutíme. Mleté maso osolíme, okořeníme, přidáme mouku/strouhanku a mléko/vodu dle potřeby. Uděláme z hmoty koule a dáme je do omáčky, tam je dusíme do udělání. Jako přílohy těstoviny, nebo se dá i houskový knedlík, ale s tím, že děláme i masové koule, je knedlík dost práce navíc...

Množství: 74 lidí: 8 kg mleté, ½ kotlíku cibule, 20 x 400 g protlak, 17 x 500 g těstoviny

(B): Musí se už od začátku udělat bezlepková omáčka vedle, nahradit mouku bezlepkovou moukou, to stejné masové kuličky, oddělit na začátku maso a udělat z bezlepkové mouky. Nebo dát instantní jídlo místo toho...

VLASTNÍ POZNÁMKY:



30) KRŮTÍ SVÍČKOVÁ

Ingredience: cibule, cukr, sůl, bobkový list, pepř, nové koření, krůtí maso, mrkev, petržel, celer, plnotučná hořčice, ocet, máslo + sádlo (lze i jen olej), smetana ke šlehání (příp. I sladká smetana), brusinky a šlehačka (nemusí být)

Postup: Cibuli nakájíme na kostičky a necháme stranou, stejně tak nakrájíme na malé kostičky (nebo jiné kousky) kořenovou zeleninu, kterou spolu promícháme. Rozpustíme sádlo s trochou másla a opečeme na něm osolené kusy masa ze všech stran, aby se po povrchu zatáhlo. Když je maso zatažené, dáme si ho stranou do pekáčů, ve kterých se pak bude spolu se zeleninou péct v troubě. Do výpeku na plotně nasypeme zeleninu a opečeme ideálně do zlatova (pokud pustí vodu, musí se počkat, než se voda zase vypaří), následně přisypeme i cibuli a také orestujeme. Když je vše opečené do zlatova, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Poté zalijeme trochou octa, který musíme nechat vypařit, přidáme hořčici (není nutná) a podlijeme (vývarem nebo vodou). Zeleninovou směs rozdělíme do pekáčů k masu, přidáme koření a dáme péct do trouby, dokud není maso měkké a zelenina se prakticky nerozpadá (musí být hodně měkká, aby se dala pasírovat). Občas je potřeba promíchat, nebo přelít maso výpekem. Když je vše upečené, odložíme maso pokud možno do tepla. Zeleninu propasírujeme přes jemné síto/cedník a spolu se šťávou z masa, která cedníkem protekla vrátíme na plotnu jako základ omáčky. Do zeleninové směsi vylijeme podle potřeby smetanu, necháme probublat a dosolíme. Podáváme s plátkou upečeného masa, houskovým knedlíkem a brusinkami.

(B): Pokud omáčku nezahušťujeme jíškou, je bezlepková. Je potřeba udělat bezlepkové knedlíky.

Množství: na 80 lidí: 6 kg mrkve, 3 kg celeru, 6 kg cibule, 3 kg petržele, krůtí, knedlíky ze 7 kg mouky

31) KUŘECÍ STRIPSY

Ingredience: kuřecí prsa, cornflakes, sůl, pepř, hladká mouka, vejce, sušený česnek, paprika, olej, na americké brambory: brambory, sádlo, paprika uzená, sůl

Postup: Kuřecí maso nakrájíme na proužky (stripsy), osušíme, osolíme. Na obalování smícháme v jedné nádobě mouku se sušeným česnekem a paprikou, v další rozšleháme vajíčka s trochou mléka, v poslední, větší míse připravíme rozdrcené cornflakes. Kousky masa nejprve obalujeme v mouce, následovně ve vajíčku a nakonec ve stripsech. Obalené stripsy se smaží, teoreticky možnost i opéct v troubě po pokapání olejem. Podáváme s bramborovou kaší, brambory, nebo št'ouchanými brambory.

(B): stripsy se obalí v bezlepkové mouce a bezlepkových cornflakes. Neobalovat ve stejné míse jako normální stripsy a nesmažit na stejném oleji.

Coleslaw: Nakrouháme/nakrájíme zelí na nudličky a mrkev na hrubo nastrouháme. Nastrouhané zelí ve velké míse promícháme se solí a necháme alespoň půl hodiny odkapat., zelí pustí vodu, kterou pak pomocí cedníku vymačkáme. Poté promícháme zelí s mrkví. Cukr promícháme v octu, aby se rozpustil, přidáme majonézu a trochu hořčice. Zálivku smícháme se zelím a s mrkví ideálně necháme chvíli odstát.

Americké brambory: přibližně stejně velké brambory neloupeme, ale jenom omyjeme a rozkrájíme na větší stejné kusy (např. Čtvrtky). Přivedeme vodu k varu a hodně ji osolíme. Brambory ve vroucí vodě vaříme asi 10 minut, podle toho, jak jsou velké. Brambory scedíme, přidáme k nim sádlo a uzenou papriku a promícháme. Dáme péct do trouby, nejlépe v tenké vrstvě, aby měly brambory prostor se upéct.

PEČENÍ K TÁBORÁKU/NA SVAČINY:

30) BANÁNOVÝ CHLEBÍK

Ingredience: máslo, cukr krupice, vajíčka, banány, sůl, kypřící prášek, mléko, hladká mouka, hořká čokoláda

Postup: V jedné míse si rozmačkáme banány na kašičku. V druhé míse utřeme změkklé máslo s cukrem. Přidáme rozmíchaná vajíčka, mléko, sůl. Zamícháme, pak přidáme po kouskách hladkou mouku s kypřícím práškem. Do směsi přidáme rozmačkané banány a na kousičky nakrájenou čokoládu. Rozdělíme do vymazaného a hrubou moukou vysypaného pekáče.

Množství: 80 kousků: 720 g másla, 1200 g cukr krupice, 8-10 vajec, 24 banánů, 2 lžičky soli, 8 lžiček kypřícího prášku, 1520 ml mléka, 1780 g hladké mouky, 8 čokolád

VLASTNÍ POZNÁMKY:



31) PERNÍK

Ingredience: hladká mouka, cukr, mléko, olej, vejce, prášek do perníku, vanilkový cukr, kakao

Postup: smícháme všechny suché přísady, k tomu dáme vejce a olej, promícháme, nalejeme mléko do požadované konzistence. Dáme péct do trouby. Pozor trouba na táboře peče nejvíce vzadu a na té straně, kde je oheň, proto je potřeba to hodně hlídat a poměrně často otáčet plechy a střídat je.

Množství: na jeden plech/ pekáč – z jednoho se dá udělat tak 20-25 kusů: 2 hrnky hladká mouka, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléko, ½ hrnku oleje, 1 vejce, 1 prášek do perníku, 1 vanilkový cukr, 2 pol. lžice kakaa

VLASTNÍ POZNÁMKY:



32) RYCHLÁ KAKAOVÁ BUCHTA

Ingredience: cukr krystal, polohrubá mouka, kakao, prášek do pečiva, mléko, rozpuštěné máslo, olej, vejce, sůl

Postup: smícháme všechny přísady dohromady, a vytvoříme polotekuté těsto, které nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Můžeme po vychladnutí polít polevou z čokolády...

Množství: na jeden pekáč/ plech: 250 g cukr krystal, 300 g polohrubá mouka, 4 lžíce kakaa, 1 prášek do pečiva, ¼ l mléka, 100 g másla, 2 lžíce oleje, 1 vejce

VLASTNÍ POZNÁMKY:

33) SKOŘICOVÝ ŠNECI

Ingredience: těsto: mléko, kvasnice, cukr krupice, hladká mouka, sůl, rozpuštěné máslo/ náplň: změkklé máslo, cukr krystal, skořice

Postup: dáme vzejít kvásek – rozdrobíme kvásek a smícháme ho s cukrem krystalem, nalejeme ho do trochy teplého mléka (!!!teplého – nesmí být horké, nebo se kvasnice uvaří!!!). Pak smícháme sypké přísady, do kterých nalijeme kvásek, zamícháme a přidáme zbytek přísad. Vypracujeme hladké těsto, které dáme do tepla kynout. Pak z těsta vyválíme plát, který pomažeme náplní (smícháme skořici se změkklým máslem a cukrem). Plát pomazaný náplní zamotáme jako roládu a nakrájíme na šneky. Dáme péct.

Množství: na jeden plát (z plátu cca 15-20 šneků): těsto: 250 ml mléka, 25 g kvasnice, 2 kávové lžičky cukru, 400 g hladká mouka, špetka soli, 60 g rozpuštěné máslo, 2 polévkové lžíce cukru moučka/ náplň na jeden plát: 50 g změkklé máslo, 3 polévkové lžíce cukr krystal, 1,5 kávové lžičky skořice.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



34) HRNÍČKOVÁ BUCHTA S ČOKOLÁDOVÝM PUDINKEM

Ingredience: olej, mléko, cukr moučka, hladká mouka, hrubá mouka, kypřicí prášek, cukr, čokoládový pudink, mléko, vejce

Postup: do misky dáme mouku, přidáme vejce, olej, a mléko, promícháme a na závěr přidáme a kypřicí prášek s cukrem. Vše promícháme a nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu. Někde vedle si uvaříme pudink podle návodu na obalu. Pak nalijeme pudink na ještě neupečené těsto a dáme takto připravený dezert péct :)

Množství: na jeden pekáč/plech (25 porcí cca): na těsto: 1 hrnek oleje, 1,5 hrnku mléku, 2 hrnky cukr moučka, 2 hrnky hladká mouka, 2 hrnky hrubá mouka, 1 kypřicí prášek, na pudink: 1 l mléka, 4 lžíce cukru, 3 pudniky – na pudink

VLASTNÍ POZNÁMKY:

35) KYNUTÉ KOLÁČE

Ingredience: droždí, mléko, cukr krupice, hladká mouka, sůl, citronová kůra, tuk na pečení/máslo, žloutek, bílek (na potřeni)

Postup: necháme vzejít kvásek – droždí rozdrobíme a přidáme k němu lžici cukru, uděláme z toho kašičku, kterou nalijeme do teplého mléka a necháme v teple vzejít kvásek. Do mísy dáme všechny suché přísady. K sypaným surovinám přilijeme vzešlý kvásek. Promícháme, přidáme změkklé máslo/ tuk na pečení a pak na závěr žloutek a zbytek mléka. Vše promícháme a vytvoříme hladké těsto, které přikryjeme v míse utěrkou a dáme kynout do tepla. Po vykynutí vyválíme a vykrájíme (třeba hrníčkem, nebo skleničkou) kolečka. Prostředek promáčkneme a naplníme náplní (tvaroh s cukrem/ povidla...), můžeme ozdobit rozinkami, nebo mandlemi. Dáme péct, hlídáme a pravidelně otáčíme plechy. Plech nutno před pečením vymazat.

Množství: na cca 30 koláčů: 500 g hladké mouky, 250 ml mléka, 20 g droždí, 100 g cukr krupice, 4 žloutky, kůra z jednoho cukru, špetka soli, 150 g másla/tuku na pečení

VLASTNÍ POZNÁMKY:



36) MÍŠA ŘEZY

Ingredience: těsto: vajíčka, rostlinný olej, polohrubá mouka, prášek do pečiva, kakao, cukr / Krém: máslo, tvaroh, cukr/ poleva: máslo, čokoláda na vaření, mléko

Postup: žloutky utřeme s cukrem a přidáme olej, kakao, mouku smíchanou s práškem do pečiva a tuhý sníh ušlehaný z bílků (na táboře se dá vrtačkou :D). Uděláme vláčné těsto a vylijeme ho do vymazaných a vysypaných pekáčů. Korpus upečeme. Vyzkoušíme špejlí, jestli je těsto všude hotové. Upečené těsto necháme schladnout a pak potřeme krémem (tvaroh smíchaný s cukrem a máslem). Necháme trochu ztuhnout u potoka, nebo v nádobě v potoce :D. Mezi tím si připravíme polevu – ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu s máslem a trochou mléka, aby se nám vytvořila hladká trochu tekutá poleva. Polijeme ztuhlý plát s krémem a necháme ztuhnout dál.

Množství: na 1 pekáč: těsto: 6 vajec, 2 lžíce oleje, 6 lžic polohrubá mouka, 1 prášek do pečiva, 3 lžíce kakao, 6 lžic cukru. / na krém: 250 g másla, 500 g tvaroh (vaničkový plnotučný), 150 g cukr/ poleva: 100 g másla, 2 lžíce mléka, 120 g čokoláda na vaření

VLASTNÍ POZNÁMKY:

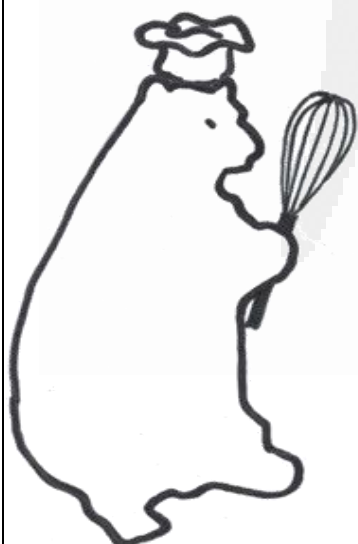
37) BERUŠČINY SUŠENKY

Ingredience: hladká mouka, jedlá soda, sůl, změkklé máslo, hnědý cukr, cukr krupice, rozšlehané vejce, vanilkový extrakt, kukuřičné lupínky, slunečnicová semínka

Postup: prosejeme mouku s jedlou sodou a solí. Změklé až rozpuštěné máslo promícháme s oběma cukry (mělo by se vyšlehat do krému, ale jak to půjde, tak to půjde). Přimícháme do toho vejce a vanilkový extrakt. Vmícháme suché přísady, kukuřičné lupínky a slunečnicová semínka. Na vymazané plechy klademe vždy jednu lžíci těsta cca 5 cm od sebe. Pečeme 10-15 minut do zlatohněda. Sušenky pak necháme na lechu vychladnout, aby ztverdly.

Množství: na cca 35-40 kousků: 1,5 hrnku hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, špetka soli, 1 hrnek změkklého másla, 1 hrnek hnědého cukru, 1 hrnek cukru krupice, 2 lehce rozšlehaná vejce, ½ lžičky vanilkového extraktu, 2 hrnky kukuřičných lupínků, 1 hrnek slunečnicových semínek.

VLASTNÍ POZNÁMKY:



38) MAKOVEC

Ingrediencie: hladká mouka, cukr, kypřící prášek, vanilkový cukr, vejce, olej, mléko, mletý mák,

Postup: Smícháme dohromady všechny sypké přísady, pak k tomu smícháme všechny tekuté a promícháme, a uděláme těsto, které nalijeme do vymazaných pekáčů.

Množství: na jeden plech/pekáč – 3 hrnky hladké mouky, 1,5 hrnku cukru, 1 kypřící prášek, 1 vanilkový cukr, 1 vejce, 1 hrnek oleje, 2 hrnky mléka, 1,5 hrnku mletého máku

VLASTNÍ POZNÁMKY:



PROSTOR PRO DALŠÍ VLASTNÍ RECEPTY A POZNÁMKY...



















