



KARKULČINY ČERVENÉ KOŠÍČKY

NA 30 KOŠÍČKŮ

Na košíčky:

- 🏠 1 hrnek mandlí (loupaných)
- 🏠 1 hrnek datlí
- 🏠 ½ hrnku ovesných vloček
- 🏠 2 lžice kakaa
- 🏠 2 lžice vody

Na krém:

- 🏠 250 g jahod
- 🏠 250 g tvarohu
- 🏠 1 lžice třtinového cukru
- 🏠 1 lžice vanilkového cukru
- 🏠 jahody a máta
na ozdobu

1



Mandle rozmixujeme najemno, přidáme vločky a znovu promixujeme.

2



Znovu rozmixujeme s datlemi a kakaem. Přidáme vodu, aby se hmota spojila.

3



Hmotu rozdělíme na malé kousky, které vtlačíme do formiček na košíčky.

ABY SE KOŠÍČKY DOBRĚ VYKLÁPĚLY Z FORMIČEK, VYMAŽU JE NEJPRVE MÁSLEM NEBO VYLOŽÍM POTRAVINOVOU FOLIÍ.



4



Formičky necháme 2 hodiny v ledničce a pak košíčky vyklopíme.

5



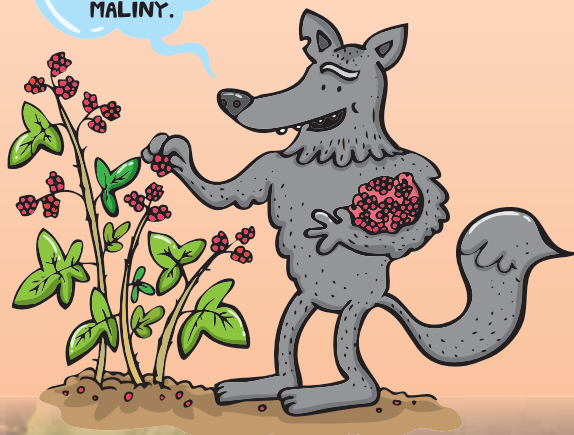
Rozmačkané jahody, tvaroh a oba cukry vyšleháme na hladký krém.

6



Košičky naplníme krémem a ozdobíme lístky máty a kousky jahod.

JÁ SI MÍSTO
JAHOD DÁM
RADĚJI LESNÍ
MALINY.





VELIKÁ PŘEVELIKÁ ŘEPA

NA 2 PORCE

- 2 červené řepy
- 80 g plnotučného tvarohu
- 50 g zakysané smetany
- 50 g gorgonzoly
- 50 g vlašských ořechů
- 1 lžice pažitky
- olivový olej
- sůl a pepř
- bazalka
(na nat' řepy)

1



Řepy oloupeme, potřeme olejem, osolíme a opepríme.

2



Vložíme do pekáčku, podlijeme trochou vody a přikryté pečeme na 190 °C asi 2 hodiny.

GORGONZOLA JE VÝBORNÝ ITALSKÝ SÝR. KDYŽ ALE NENÍ K SEHNÁNÍ, I NAŠE ČESKÁ NIVA SE DO POMAZÁNKY BÁJEČNĚ HODÍ.



3



Vychladlé řepě odkrojíme vršek, opatrně ji vydlabeme a vnitřek nakrájíme nadrobno.

4



Ořechy a pažitku nakrájíme nadrobno, sýr nastrouháme.

5



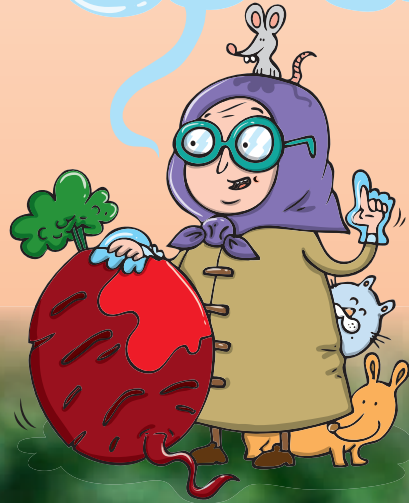
Smícháme řepu, tvaroh, zakysanou smetanu, ořechy, pažitku, sýr a přidáme trochu pepře.

6



Řepu naplníme pomazánkou, přiklopíme odkrojeným vrškem a necháme alespoň 2 hodiny vychladit. Nakonec ozdobíme bazalkou.

NEMÁM RÁDA. KDYŽ MI ŘEPA OBARVÍ RUCI NAČERVENO. PROTO RADĚJI POUŽÍVÁM IGELITOVÉ RUKAVICE.





PALEČKOVA MAKOVÁ HOSTINA

NA 10 SUŠENEK

- 🏠 5 lžic máku (mletého)
- 🏠 4 lžice kokosu (strouhaného)
- 🏠 1 lžice tekutého medu
- 🏠 1 hrst mandlí (loupaných)
- 🏠 špetka mleté skořice
- 🏠 10 kulatých sušenek

1



Mák rozmixujeme společně s kokosem.

2



Přidáme med i skořici a opět promixujeme.

KDYŽ NEJSOU K DOSTÁNÍ
OLOUPANÉ MANDLE,
STAČÍ JE DÁT DO RENDLÍKU
S VODOU A NECHAT
PŘEJÍT VAREM. SLUPKA
PAK JDE LEHCE ODSTRANIT.



3



Vznikne nedrobivá hmota.

4



Sušenky potřeme makovou směsí.

5



Mandle podélně rozkrojíme napůl.

6



Poloviny mandlí vyskládáme po čtyřech na připravená kolečka.

KDYŽ NEMÁM SUŠENKY, PŘIPRAVÍM PALEČKOVI HOSTINU I NA PIŠKOTU NEBO KOLEČKU JABLKA.





LOUPEŽNÍKOVY UKRADENÉ MĚŠCE

NA 4 MĚŠCE

- 🏠 1 listové těsto (rozválené)
- 🏠 4 lžičky rajčatového pyré
 - 🏠 100 g šunky
 - 🏠 80 g čedaru
- 🏠 1 jarní cibulka
- 🏠 8 lístků bazalky
- 🏠 1 žloutek

1



Šunku a jarní cibulku nakrájíme nadrobno, sýr nastrouháme.

2



Z kratší strany těsta odkrojíme 6 proužků – budeme potřebovat pouze 4, ale 2 si necháme na případné utěsnění potřhaného těsta. Zbytek těsta rozdělíme na 4 díly.

KDYBYCH SVOJE NAKRADENÁ
JABLÍČKA NESMÍCHAL
S CITRNOVOU ŠTÁVOU,
RYCHLE BY ZHNĚDLA.

3



Každý díl těsta potřeme lžičkou rajčatového pyré a posypeme nakrájenou bazalkou.



4



Díly těsta poklademe také šunkou, sýrem a cibulkou.

5



Cípy těsta zvedneme a nad náplní přimáčkneme k sobě. Tento spoj ještě ovážeme proužkem těsta.

6



Měšce potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme je na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C asi 25 minut dozlatova.

KROMĚ PENĚZ MÁM V MĚŠCI
NEJRADŠÍ JABLÍČKA NEBO
TVAROH SMÍCHANÝ
S ROZINKAMI, TROCHOU
CUKRU A NAKRÁJENÝMI
VLAŠKÝMI OŘECHY!

