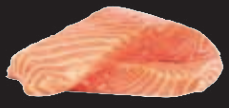
01 NÁTIERKA
z lososa



2 polievkové lyžice olivového oleja



400 g lososa



Prudko opražiť z každej strany



Rozdrobiť



25 g mäkkého masla



120 ml sladkej smotany



10 byliek pažítky





Nechať v chlade


PRE 8 OSÔB
PRÍPRAVA: 10 MINÚT
TEPELNÁ ÚPRAVA: 4 MINÚTY
NECHAŤ ODSTÁŤ: 30 MINÚT

02 SLNEČNÝ KOLÁČ S PESTOM, *mozzarella a cuketa*



1 viazanička bazalky



30 g parmezánu



30 g píniových orieškov



100 ml olivového oleja



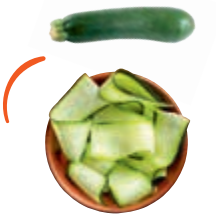
Mixovať



Naniesť na 1 lístkové cesto



250 g mozzarelly



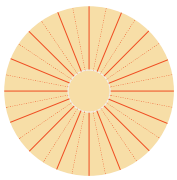
1 cuketa



Prekryť druhým lístkovým cestom



Umiestniť obrátený pohár do stredu cesta



Narezať na 4 časti, potom na 8, 16 až 32

Skrútiť každý pásik



V rúre na 190 °C

PRE 6 OSÔB

PRÍPRAVA: 20 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 25 MINÚT



03 CHLIEB JEŽ,
scamorza, šalvia a pancetta



12 lístkov šalvie

+



2 polievkové lyžice olivového oleja



1 bochník talianskeho chleba

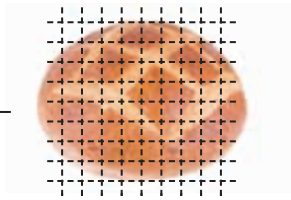


1 guľa syra scamorza

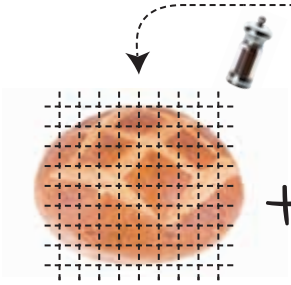
+



15 plátkov pancetty



Narežte chlieb na štvorce, nekrájať až po spodok



Vložte do narezaných otvorov

+



Prikryť alobalom

+



V rúre na 200 °C



Odstrániť alobal

+



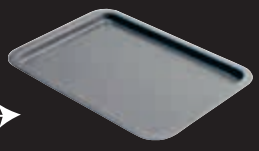
V rúre na 200 °C


PRE 4 OSOBY
PRÍPRAVA: 15 MINÚT
TEPELNÁ ÚPRAVA: 20 MINÚT

04 FOCACCIA
so cherry paradajkami



600 g chlebového cesta



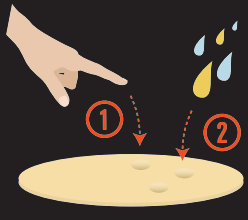
Potrieť olejom a rozvaľkať



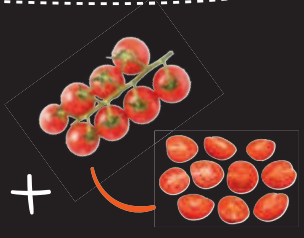
50 ml olivového oleja



2 polievkové lyžice vody



Vytvoriť malé dierky prstami a vliať do nich zmes



250 g cherry paradajok



10 vetvičiek tymiánu



Kvalitná morská soľ



V rúre na 230 °C

PRE 6 OSÔB

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 25 MINÚT



05 JEMNÝ KOLÁČ
z rôznofarebných paradajok



1 krehké cesto





3 polievkové lyžice horčice



5 paradajok



4 polievkové lyžice olivového oleja



V rúre na 180 °C



Hrsť listov bazalky



Kvalitná morská soľ

PRE 8 OSÔB

PRÍPRAVA: 20 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 30 MINÚT



06 OBRÁTENÝ CVIKLOVÝ KOLÁČ *na balzamikovom octe*



2 polievkové lyžice trstinového cukru



Na miernom plameni



4 polievkové lyžice balzamikového octu

40 g masla



1 červená cibuľa



600 g cvikly



Na miernom plameni





Prikryť cestom, okraje založiť a popichať



V rúre na 180 °C



Otočiť





PRE 4 OSOBY

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 45 MINÚT

07 KOLÁČ FETA

cukety, oriešky



200 g múky



1 balíček droždia



4 vajcia



150 ml olivového oleja



2 cukety



½ viazaničky mäty



200 g fety



100 g píniových orieškov







V rúre na 180 °C



PRE 8 OSÔB

PRÍPRAVA: 15 MINÚT

TEPELNÁ ÚPRAVA: 40 MINÚT