

Mamičkina zemiaková nátierka

Sviatočné obložené chlebíky mojej mamy sa nemohli zaobiť bez tejto úžasnej nátierky. Mám ju tak rada, že som ju začala robiť aj vtedy, ak mi ostalo trochu varených zemiakov. Najradšej ju kombinujem s čerstvým pečivom a chladničkovými zásobami. A mám na nej rada aj to, že v chladničke bez problémov vydrží 2 – 3 dni. Ak jej náhodou spravíte viac, než ste momentálne schopní zjesť, ďalší deň akoby ste ju našli.

Množstvo: pre 4 – 6 osôb (na približne 16 stredne veľkých krajcov chleba)

Čas prípravy: 15 minút

SUROVINY

Na prípravu nátierky:

300 g uvarených zemiakov

2 kyslé uhorky

¼ ČL kurkumy (môžete vynechať)

6 PL majonézy (dá sa nahradiť alebo skombinovať s bielym jogurtom či kyslou smotanou)

1 ČL dijonskej horčice (môžete vynechať)

soľ

mleté čierne korenie

Na obložené chlebíky:

čerstvé bagety alebo iné pečivo

A čokoľvek z nasledovného:

šunka alebo čerstvý údený losos

2 vajcia uvarené natvrdo

čerstvá zelenina

na ozdobenie – paprika, paradajky, avokádo, uhorka či reďkovka

tvrdý syr, plátky alebo nastrúhaný najemno

nasekané bylinky, klíčky alebo čerstvé výhonky

POSTUP

1. Uvarené zemiaky nastrúhajte najemno alebo popučte vidličkou, podľa toho, či máte radšej jemnejšiu alebo hrubšiu konzistenciu nátierky. Kyslé uhorky nakrájajte nadrobno alebo postrúhajte najemno.
2. Vo väčšej mise zmiešajte všetky ingrediencie na prípravu nátierky.
3. Hotovú nátierku natrite na pečivo a obložte šunkou alebo údeným lososom. Ozdobte čerstvou zeleninou, syrom, prípadne bylinkami a podávajte.



Nátierka po niekoľkých hodinách „zhustne“ – v prípade potreby ju rozriedte trochu bieleho jogurtu, kyslou smotanou alebo majonézou.



Brownies zo zemiakovej kaše

Ak máte chuť na brownies, ktoré sú vláčne a plné čokolády, skúste tento recept. Určite sa nebojte do tohto sladkého koláčika pridať aj zvyšok zemiakovej kaše. Vďaka nej bude cesto hebké a vlhké – presne tak, ako ste pri brownies zvyknutí. O chuť koláčika sa báť nemusíte – pokojne pridajte osolenú kašu; po upečení v ňom nebude po zemiakoch a soli ani stopy.

Množstvo: 16 kúskov (plech s rozmermi 20 × 20 cm)

Čas prípravy: 20 minút, pečenie 20 minút

SUROVINY

160 g masla

160 g horkej čokolády

140 g práškového cukru

3 vajcia

160 g zemiakovej kaše

100 g hladkej špaldovej múky

20 g kaka

1 ČL vanilkového extraktu (môžete vynechať)

POSTUP

1. Rúru začnite predhrievať na 180 stupňov. Pekáčik s rozmermi 20 × 20 cm vyložte papierom na pečenie alebo vymažte maslom a vysypte múkou.
2. Maslo a čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli. Nechajte vychladnúť.
3. Vajcia s cukrom vyšľahajte do peny, potom po častiach pridajte roztopenú čokoládu s maslom.
4. Do zmesi vmiešajte zemiakovú kašu a vanilkový extrakt. Nakoniec pridajte polovicu múky zmiešanej s kakaom. Cesto by malo byť husté, ale stále tekuté. Jeho hustota bude závisieť od konzistencie zemiakovej kaše – zvyšok múky preto pridajte postupne a iba ak je cesto riedke.
5. Cesto vylejte do pripraveného pekáčika a pečte približne 20 minút pri teplote 180 stupňov.
6. Upečené brownies nechajte úplne vychladnúť, aby spevneli, a nakrájajte na malé kúsky.



Do brownies môžete pridať aj nasekané orechy alebo čokoládové čipsy. Skvelá je aj variácia s čerstvými malinami. Do cesta tiež môžete pridať rozpučený banán.



Korenisté ryžové placky

V dňoch, keď na veľké vyváranie alebo vymýšľanie nie je ani sila, ani chuť, siaham práve po plackových receptoch. Ak v chladničke ostane poriadny zvyšok v podobe ryže, bulguru, kuskusu, pohánky či strukovín, stačí na pomoc zavolať vajíčko, trochu syra, zeleniny a korenín a rýchla voňavá večera je na svete.

Množstvo: pre 4 osoby (10 – 12 placiek)

Čas prípravy: 45 minút

SUROVINY

400 g uvarenej ryže

100 g zeleniny, nastrúhanej najemno (mrkva, zeler, brokolica...)

60 g tvrdého syra, nastrúhaného najemno (Eidam, Gouda, Feta...)

2 vajcia

15 – 20 g strúhanky na zahustenie

2 jarné cibulky aj vňaťou, nakrájané nadrobno

hrst petržlenovej alebo mrkvovej vňate, nasekanej nadrobno

1 ČL indického korenia Garam Masala

1 ČL soli resp. podľa slanosti syra

štipka mletého čierneho korenia

Okrem toho:

rastlinný olej na vyprážanie

POSTUP

1. Všetky suroviny na prípravu placiek zmiešajte vo veľkej mise.
2. V panvici rozpáľte 1 PL oleja. Kladte doň kôpky cesta, tie rozotrite chrbtom lyžice do tvaru placky. Opražte z oboch strán. Ak by sa placky rozpadávali, zahustite zvyšok cesta trochou strúhanky.
3. Placky môžete tiež upiecť v rúre – rozložte ich na vymastený plech a pečte v rúre rozohriatej na 200 stupňov asi 15 – 20 minút z každej strany.
4. Počas opekania placiek nakrájajte čerstvú zeleninu, k plackám môžete pripraviť aj dip zo str. 60. Podávajte k horúcim plackám.



Mrkvu môžete nahradiť hráškom, kukuricou, strúhanou tekvicou, cuketou, varenou brokolicou, karfiolom a pod. Tie druhy zeleniny, ktoré obsahujú viac vody, napr. cuketa, budú vyžadovať zahustenie väčším množstvom strúhanky. Placky môžete okoreniť ľubovoľným korením alebo koreniami zmesami, skvelé sú aj sušené bylinky.



Chlebové a bagetové čipsy

Čipsy zo zvyšného pečiva majú v kuchyni prekvapivo široké uplatnenie, takže by bola naozaj škoda občas si ich nepripraviť. Môžete ich servírovať k polievkam alebo šalátom miesto krutónov, chrumkať ich pri vínku, alebo len tak, bez prísad, využiť ich namiesto suchárov. V prípade, že ste odvážni hostitelia, môžete ich natrieť bylinkovým maslom, pestom, ricottou, ozdobiť olivami, kaparami, kúskami údeného lososa, bylinkami a podávať ako jednohubky.

Množstvo: pre 4 osoby

Čas prípravy: 15 – 20 minút

SUROVINY

približne 200 g tvrdšieho chleba alebo iného pečiva

Jednoduché slané čipsy

olivový olej

soľ

Bylinkové čipsy

olivový olej

soľ

sušené bylinky podľa chuti

Syrové čipsy

olivový olej

tvrdý syr, nastrúhaný najemno

Čipsy s pestom

olivový olej

pesto

tvrdý syr, nastrúhaný najemno

Pizza čipsy

kečup

tvrdý syr, nastrúhaný najemno

sušené bylinky (tymian, oregano)

POSTUP

1. Chlieb alebo bagetu nakrájajte na asi 3 mm hrubé a 1,5 cm široké pásiky. Najlepšie sa krája tvrdšie alebo zmrazené pečivo – na krájanie použite ostrý nôž.
2. **Slané a bylinkové čipsy:** plátky pečiva zľahka pokvapkajte olivovým olejom a osolte. Bylinkové čipsy posypte sušeným tymianom a oreganom. **Syrové čipsy:** plátky pečiva zľahka potrite olivovým olejom a posypte syrom. **Čipsy s pestom:** plátky pečiva zľahka potrite olivovým olejom, pestom a posypte syrom. **Pizza čipsy:** plátky pečiva potrite kečupom, posypte syrom a bylinkami.
3. Ochutené pečivo rozložte na plech a pečte v rúre rozohriatej na 180 stupňov zhruba 5 – 10 minút, kým nezískajú zlatistú farbu. Čipsy priebežne kontrolujte, aby sa nespálili.
4. Nechajte vychladnúť a podávajte. Nespotrebované čipsy skladujte v sklenej dóze pri izbovej teplote a spotrebujte v priebehu 7 – 10 dní. V dóze síce vydržia dlho, olivový olej však v priebehu niekoľkých dní môže zatuhnúť.



• Pri príprave čipsov použite tvrdšie alebo zmrazené pečivo (pred krájaním ho nechajte mierne povoliť pri izbovej teplote) a režte ho čo najostrejším nožom – nebude sa drobiť.

• Použiť na ne môžete akýkoľvek druh pečiva – biele rožky, francúzske aj rustikálne bagety, chlieb celozrnný, tmavý či toastový.

