

Suroviny pro bezlepkové pečení

bezlepková mouka Mantler
bezlepková mouka Jizerka
mouka PROMIX UNI
pohanková mouka (ne instantní)
amarantová mouka
rýžová mouka
jemné ovesné vločky
cukr pískový
hnědý cukr řepný
kukuřičný škrob GUSTIN Oetker
xantanová guma (zlepšuje těsto)
rýžové nudle (jemné i širší)
bezlepkové těstoviny
bezlepková strouhanka
prášek do pečiva Oetker
pušinka Oetker (z kukuřičného škrobu)
sušené droždí
droždí Noli
sezamové a slunečnicové semínko
drcený a celý kmín
jáhly, pohanka (před přípravou musíme propláchnout vřelou vodou, jinak jsou hořké)
vegeta (pozor, do některých směsí se přidává mouka!)
pohanková krupice

Bezlepkový chleba

20 dkg mouky Mantler
15 dkg pohankové mouky
5 dkg amarantové mouky
1 sáček sušeného droždí Oetker
4 - 5 dcl teplé vody
10 dkg vařených strouhaných studených brambor
5 dkg jemně strouhaného tvrdého sýra
1 kávová lžička xantanové gumy (nemusí být)
1 polévková lžička oleje
1 polévková lžička octa
po 1 kávové lžičce soli, cukru, drceného kmínu
slunečnicová nebo sezamová semínka
1 vejce (nemusí být)
sádlo na pomazání

Ze všech přísad zpracujeme důkladně těsto. Dáme do větší chlebičkové formy silně vymazané polotuhým sádlem a necháme kynout 30 min. v teple přikryté mikrotenem. Pomažeme rozpuštěným sádlem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 45 minut. Vyklopíme na rošt (jinak spodek vlhne), pomažeme dno a boky sádlem a necháme pod utěrkou chladnout. Čerstvý je výborný, druhý den je lepší rozpečený v toustovači nebo mikrovlnce. Vodu s octem můžeme nahradit ½ litrem vlažného podmáslí.

Pečeme-li chléb v pekárně, dáme pouze 3 dcl vody a pouze 1 kávovou lžičku droždí.

Chlebánky

20 dkg mouky Mantler
15 dkg pohankové mouky
5 dkg amarantové mouky
1 sáček sušeného droždí Oetker
4 dcl vlažného mléka
2 vejce
5 dkg jemně strouhaného tvrdého sýru
2 lžíce oleje
1 kávová lžička soli, cukru a xantanové gumy
sezamová semínka, celý kmín
sádlo na plech a pomazání

Smícháme mouky, droždí, sůl, cukr, gumu a strouhaný sýr, přidáme vlažné mléko s rozšlehanými vejci a olej. Dobře zpracujeme a necháme 30 min. kynout. Rozdělíme na 12 ks oválných bochánků, dáme na plech vymazaný sádlem a necháme ještě 15 minut kynout. Potřeme rozpuštěným sádlem a upečeme v troubě předehřáté na 180 °C.

Pečeme na horním roštu asi 25 minut do červena.

Pletýnky – rohlíky

20 – 30 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
1 střední vařená brambora
2,5 dcl vlažného mléka
1 kávová lžička xantanové gumy
2 vejce
3 polévkové lžíce oleje
1 sáček sušeného droždí Oetker
1 kávová lžička soli a cukru
sezamová semínka, kmín, mák

V míse smícháme mouky, cukr, sůl, gumu a droždí, přidáme strouhanou bramboru a přilijeme vlažné mléko, olej a rozšlehaná vejce (trochu necháme na potřetí). Dobře vypracujeme těsto, z kterého vyválíme válečky a upleteme 12 malých pletýnek (nebo stočíme rohlíky). Dáme na plech vymazaný sádlem, potřeme zbytkem vejce a posypeme kmínem, mákem, semínky. Necháme kynout na plechu na teplém místě 30 minut.

Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 20 minut.

Pizza

20 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
2 dcl teplé vody
½ sáčku sušeného droždí
1 lžíce olivového (nebo jiného) oleje
trochu soli a cukru
náplň dle zvyklostí

Dobře vypracujeme těsto, rozválíme v mikrotenu, nebo namačkáme do vymazané formy na pizzu a necháme pod mikrotenem asi 15 minut kynout. Mezitím připravíme náplň, těsto obložíme a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 minut na horním roštu.

Hrnkové knedlíky

25 dkg mouky Mantler
5 dkg pohankové mouky nebo Jizerky
1 kávová lžička sušeného droždí
4 dcl vlažné vody
1 vejce
5 - 6 lžic burizonů
trochu soli, sádla

Smícháme mouky, sůl, droždí a burizony. Přidáme vejce rozšlehané ve vlažné vodě a důkladně promícháme.

Čtyři ¼ litrové porcelánové hrnky vymažeme silně polotuhým sádlem, rozdělíme do nich těsto a necháme přikryté mikrotenem 30 minut kynout. Pak dáme do kastrolu s horkou vodou (hrnky zalité do poloviny výšky), přivedeme do varu a zvolna 30 minut vaříme. Vyndáme z vody, necháme asi 10 minut stát a pak vyklopíme.

Můžeme zamrazit.

Ovesné bochánky a koláče

25 dkg jemných ovesných vloček
5 dcl vody a 4 dcl mléka

25 dkg mouky Mantler vč. trochy amarantové mouky
1 sáček sušeného droždí Oetker
1 kávová lžička xantanové gumy
10 dkg másla nebo Hery
1 vejce a 1 žloutek
1 bílek na potřeni
trochu soli a cukru
džem, marmeláda příp. jiná náplň

Přes noc namočíme vločky do mléka s vodou. V míse smícháme mouky, droždí, gumu, cukr a sůl. Přidáme namočené vlažné vločky, rozpuštěné máslo a vejce se žloutkem. Vypracujeme těsto a necháme 30 minut kynout. Dvěma lžícemi nebo namočenou formičkou děláme bochánky na sádlem vymazaný plech. Potřeme bílkem a pečeme v troubě předehřáté na 190 °C asi 25 – 30 minut.

Z poloviny těsta je 12 bochánků.

Druhou polovinu těsta po odebrání bochánků promícháme, necháme chvíli kynout a uděláme na plech dalších 12 bochánků (koláčků), uprostřed vymáčkne dŭlek, dáme lžičku náplně, potřeme bílkem a pečeme jako bochánky.

Bochánky a koláče tvarujeme dovysoka, při pečení se rozjíždí. Přidáme-li však víc mouky nebo dáme méně tekutiny, nejsou tak dobré.

Tvarohové tyčinky

10 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
5 dkg amarantové mouky
25 dkg Hery
25 dkg tvarohu
1 žloutek, trochu soli

1 bílek, sezamová semínka, kmín, paprika

V mouce rozmícháme sůl, prolisovaný tvaroh, vychlazený nastrouhaný nebo jemně rozsekaný tuk, přidáme žloutek a rychle zpracujeme. Rozválíme mezi rozstřiženými mikrotenovými sáčky, rádýlkem rozkrájíme na silnější tyčky, přeneseme na plech, potřeme bílkem. Sypeme sezamem, kmínem, paprikou a upečeme v troubě předehřáté na 200 °C do zlata.

Plech potřeme sádlem.

Bramborové placičky – příloha

½ kg brambor
1 vejce, pepř, sůl
(strouhaný muškátový oříšek)
sekaná pažitka
trochu másla s trochou oleje na smažení

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a uvaříme v osolené vodě. Slijeme, horké rozmačkáme, osolíme, okořeníme, přidáme nasekanou pažitku a vejce. Namočenými dlaněmi uděláme kuličky, které rozmačkáme na vdolečky. Osmažíme na másle s trochou oleje.

Hodí se jako příloha k dušené zelenině i k omáčkám.

Nočky do polévky

1 vejce
1 lžička vegety
pohanková krupice
1 lžíce mouky Mantler

Umícháme tuhé těstíčko, necháme chvíli stát a protlačíme přes hrubé struhadlo do polévky a uvaříme.

Játrové knedlíčky

1 vejce
1 lžička vegety
majoránka, prolisovaný česnek
pohanková krupice
1 lžíce mouky Mantler
kuřecí játra

Umixujeme vejce s játry, přidáme česnek, majoránku a zahustíme pohankovou krupicí s vegetou. Protlačíme přes obrácené hrubé struhadlo nebo haluškovač do polévky a povaříme.

Nudle

Do polévky zavaříme roztlučené jemné rýžové nudle.

Karbanátky nebo sekaná s brambory

1 kg mletého libového bůčku (část masa můžeme nahradit uvařenou vymačkanou sojovou drtí)
1 kelímek smetany ke šlehání
30 dkg jemně strouhaných syrových brambor bez vody
2 vejce
1 mírně navršená lžice vegety
1 mírně navršená lžice grilovacího koření
trochu soli
velká jemně nasekaná cibule
1 lžička mleté sladké papriky

V míse smícháme smetanu, vejce, vegetu, gril. koření, sůl, strouhané brambory a nakonec zapracujeme mleté maso a cibuli. Směs necháme zaležet v ledničce do druhého dne. Uděláme šišky a upečeme mírně podlité vodou, nebo děláme menší karbanátky, které smažíme na oleji. Karbanátky musíme obalit v trojobalu!

Trojobal

1 sáček kukuřičné strouhanky a směs na chléb Health Food světlý smícháme. Karbanátky, řízek nebo květák obalíme ve směsi, vejci a znovu ve směsi a ihned vkládáme do rozpáleného oleje a smažíme.

Mleté bifteky s brambory

½ kg zadního hovězího
3 středně velké brambory
1 větší cibule
sůl, pepř, olej

Umleté maso smícháme s jemně strouhanými syrovými brambory (vodu slijeme) a s jemně sekanou cibulí. Směs osolíme a opepříme. Tvoříme malé karbanátky (bifteky) a smažíme na rozpáleném oleji.

Bramborový nákyp s kedlubnami

80 dkg brambor
2 větší kedlubny
10 dkg libovější slaniny
2 stroužky nasekaného česneku
1 kelímek 12% smetany
1 kelímek mléka
1 lžice vegety, sůl, pepř
10 dkg strouhaného sýra

Brambory a kedlubny oloupeme a nahrubo nastrouháme. Slaninu nakrájenou na tenké proužky osmažíme na pánvi. Smícháme brambory, kedlubny, česnek a vypečenou slaninu. Do tuku na pánvi přidáme smetanu, mléko, pepř, vegetu a sůl. Vše chvíli povaříme. Formu na pečení vymažeme sádlem, nasypeme strouhanou směs a zalijeme povařenou šťávou z pánve. Dáme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme 20 minut, posypeme strouhaným sýrem a pečeme dalších 20 minut.

Podáváme se zeleninovými saláty.

COOKIES – americké ovesné sušenky

1/8 másla
10 dkg hnědého cukru (řepný nebo třtinový)

12 dkg mouky Mantler
12 dkg jemných ovesných vloček
½ lžičky prášku do pečiva
trochu soli
5 dkg sekaných mandlí se slupkami nebo
5 dkg sekaných ořechů
10 dkg nasekané hořké čokolády
1 vejce
2 lžice rumu

Rozpustíme máslo a zamícháme do něj cukr. Vše ostatní smícháme, přilejeme máslo s cukrem (vlažné, aby se nerozpustila čokoláda!), vejce, rum a dobře rozmícháme. Umačkáme kuličky asi jako velký ořech a rozmáčkne na vymazaném plechu na vyšší placičky – koláčky.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15 minut.

Z plechu sundáváme vlažné – horké se drobí.

COOKIES – americké sušenky s datlemi

10 dkg másla
5 dkg cukru krupice
1 vejce
12 dkg mouky Mantler
½ lžičky xantanové gumy
½ lžičky skořice
trošku soli a trošku jedlé sody
10 dkg nadrobno nasekaných datlí
10 dkg nasekané nebo hrubě nastrouhané čokolády

Změklé máslo šleháme do pěny s cukrem a zašleháme vejce. Zpracujeme mouku rozmíchanou se solí, sodou a skořicí. Nakonec zamícháme datle a čokoládu. Na plech dáme pečicí papír a na něj děláme malé hromádky, které rozmáčkne. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 8 – 10 minut. Při stydnutí lehce popraskají.

Mramorová bábovka – rýžová

40 dkg rýžové mouky
20 dkg pískového cukru (lepší je hnědý)
1 vanilkový cukr Oetker
1 prášek do pečiva Oetker
1,5 dcl mléka
1,5 dcl oleje
3 vejce
1 lžíce rumu
špetka soli

1 vrch. polévková lžíce kakaa

Smícháme mouku, prášek do pečiva, pudink a sůl.

V míse ušleháme cukr s vejci do pěny, přišleháme postupně olej. Vsypeme mouku s práškem a pudinkem a přilejeme mléko s rumem. Ušleháme do hladka. Dvě třetiny těsta vlijeme do bábovkové formy vymazané tukem a vysypané pohankovou krupicí. Do zbytku těsta rozmícháme kakao, přilejeme do formy a protáhneme vařečkou nebo stěrkou. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C asi 45 až 50 minut. Zkusíme špejlí, zda je propečená.

Vychladlou bábovku můžeme polít čokoládovou či jinou polevou.

Likérová bábovka

10 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
2 vanilkové pudinky Oetker
20 dkg pískového cukru
1 prášek do pečiva Oetker
5 vajec, trošku soli
2,5 dcl slunečnicového oleje
2,5 dcl vaječného koňaku
4 polévkové lžíce pomerančové šťávy

čokoládová poleva, sekané mandle nebo ořechy

Vejce ušleháme s cukrem do pěny. Vmícháme likér, olej, pomerančovou šťávu. Mouky smícháme s pudinkovými prášky, s práškem do pečiva a zapracujeme do těsta. Vlijeme do vymazané a vysypané formy na bábovku nebo do velké chlebičkové formy. Dáme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme asi 60 až 65 minut (v chlebičkové formě kratší dobu).

Po zchladnutí polijeme čokoládovou polevou a posypeme mandlemi nebo ořechy.

Banánová buchta – pohanková

30 dkg pohankové mouky (ne instant)
20 dkg pískového cukru
15 dkg Hery nebo másla
40 – 45 dkg oloupaných banánů, 1 dcl vody
1 kávová lžička jedlé sody
1 kávová lžička prášku po pečiva
½ kávové lžičky soli
2 vejce
hrst sekaných ořechů a rozinek

Utřeme tuk s cukrem a vešleháme 2 vejce. Banány umixujeme nebo rozmačkáme vidličkou s 1 dcl vody a zašleháme je do tuku s cukrem a vejci. Šleháme asi ½ minuty. Vmícháme mouku smíchanou s práškem, sodou, solí, ořechy a rozinkami. Pečeme na malém pekáčku vyloženém pečicím papírem v předehřáté troubě na 180 °C asi 45 minut.

Pudinková buchta z klubu

3 ks čokoládové pudinky Oetker
1 ks mandlový nebo vanilkový pudink Oetker
5 dkg mouky Mantler
25 dkg změkklé Hery (ne rozpuštěné!)
1 prášek do pečiva Oetker
20 dkg pískového cukru
4 vejce
špetka soli

Ušleháme vejce s cukrem, přišleháme Heru a pudinky rozmíchané s moukou a práškem. Rozetřeme do malého pekáčku vyloženého pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 až 35 minut.

Biskupský chlebíček s jogurtem

15 dkg mouky (½ Mantler, ½ pohanková)
1/8 másla
2 vejce
8 dkg pískového cukru
150 g bílého jogurtu
1 lžíce rumu
½ prášku do pečiva
1 vanilkový cukr
10 dkg kandovaného ovoce, rozinek, sekaných ořechů

Tuk utřeme s cukry a žloutky do pěny, přidáme jogurt, rum, ovoce a ořechy. Přidáme mouku s práškem do pečiva a nakonec sníh z bílků. Pečeme v chlebíčkové formě vymazané a vysypané pohankovou krupicí v troubě předehřáté na 180 °C asi 45 až 50 minut. Zkusíme špejlí, zda je propečená.

Tvarohový chlebíček

25 dkg tvarohu
10 dkg pískového cukru
1 bílý jogurt (150 g)
2 vejce
5 dkg másla
15 dkg mouky (½ Mantler, ½ pohanková)
1 vanilkový pudink Oetker
1 prášek do pečiva Oetker
trochu citrónové kůry
špetka soli
hrst sušeného nakrájeného ovoce
2 lžíce rozinek

Tvaroh ušleháme s jogurtem, vejci, cukrem a změkklým máslem. Vmícháme mouku rozmíchanou s pudinkem a práškem do pečiva, solí a citrónovou kůrou. Kousky sušeného ovoce a rozinky spaříme a zamícháme do těsta.

Vlijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme v troubě předehřáté na 175 °C. Pečeme asi 60 minut.

Chlebíček je lepší až druhý den.

Ořechová roláda

5 vajec
9 dkg pískového cukru
9 dkg strouhaných ořechů

Ušleháme žloutky s cukrem do pěny, vmícháme ořechy a tuhý sníh ušlehaný z bílků s trochou soli. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a upečeme v horké troubě. Upečené těsto stočíme.

Krém

25 dkg másla nebo Hery
12 dkg pískového cukru
½ litru mléka
2 vanilkové pudinky Oetker

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny a postupně zašleháme studený pudink uvařený z ½ litru mléka a 2 pudinkových prášků.

Závin s jablky

25 dkg másla nebo Hery
25 dkg tvarohu
25 dkg mouky (½ Mantler, ½ pohanková)
1 čajová lžička xantanové gumy
špetka soli
1 vejce

Náplň:

1 kg strouhaných jablek
jemné ovesné vločky opražené na pánvi
cukr, skořice
rozinky, sekané ořechy

Z mouky, másla a tvarohu vypracujeme vláčné těsto. Rozdělíme na čtyři díly, rozválíme obdélníky, středy posypeme vločkami, strouhanými jablky, rozinkami a ořechy. Posypeme cukrem a skořicí. Okraje těsta přeložíme přes sebe, stiskneme, potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě na 180 °C pečeme

30 – 35 minut. Plech vymažeme sádlem.

Jemné kakaové řezy s jablky

30 dkg oloupaných vykrájených jablek
24 dkg pískového cukru
3 vejce
6 lžic oleje
15 dkg mouky Mantler
15 dkg pohankové mouky
1 prášek do pečiva Oetker
3 lžíce kakaa

Ušleháme cukr s vejci do pěny, vmícháme olej a nahrubo strouhaná jablka. Necháme 10 minut stát a pak přimícháme mouky s práškem do pečiva a kaakem. Pokud je těsto moc tuhé, přilejeme trochu mléka. Nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut.

Můžeme slepit marmeládou a ozdobit šlehačkou nebo polít citronovou polevou.

Mrkvový chlebíček

15 dkg jemně strouhané mrkve
5 dkg mletého cukru
10 dkg strouhaných ořechů
10 dkg pohankové mouky
4 vejce
1 lžíce rumu
citronová kůra
špetka soli

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, přidáme mrkev, ořechy, citronovou kůru, rum, mouku a nakonec vmícháme sníh z bílků ušlehaných se špetkou soli. Dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme v předehřáté troubě asi 40 minut při 175 °C.

Vychladlý chlebíček polijeme rumovou polevou.

Piškot

4 vejce
20 dkg pískového cukru
10 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
1 dcl vody
1 dcl oleje
1 lžička prášku do pečiva

Ušleháme sníh z bílků se špetkou soli.

Zvlášť ušleháme cukr se žloutky do pěny, postupně zašleháme olej a střídavě mouku s práškem a vodu. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut. Pečeme v malém pekáčku vyloženém pečicím papírem.

Roláda od Martiny

5 vajec
10 dkg mletého cukru
4 polévkové lžíce kakaa

1 šlehačka, ořechy, rozinky

Ušleháme sníh z 5 bílků se špetkou soli.

Žloutky s cukrem a kakaem utřeme do hladkého krému. Vmícháme sníh z bílků a těsto rozetřeme na máslem vymazaný alobal nebo pečicí fólii. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 7 minut. Vychladlý potřeme vrstvou ušlehané smetany, posypeme sekanými ořechy a rozinkami. Stočíme a uložíme na několik hodin do lednice. Zdobíme podle vlastní fantazie.

Kokosové řezy paní Oplatkové

25 dkg tuku Zlaté ráno
1,5 hrnku cukru
2 lžíce kakaa

1 hrnek mouky Mantler
1 hrnek kukuřičné s pohankovou a amarant. moukou
1 prášek do pečiva
4 vejce

strouhaný kokos nebo ořechy

Tuk, cukr a kakao rozpustíme (nesmí vařit).

Jeden hrnek směsi odložíme, do zbytku dáme vejce a mouky rozmíchané s práškem do pečiva. Upečeme ve vymazaném a vysypaném plechu. Upečený moučník polijeme hrnkem odložené směsi a posypeme kokosem nebo ořechy.

Mrkvový biskupský chlebíček paní Křížové

15 dkg jemně strouhané mrkve
4 vejce
5 dkg mletého cukru
10 dkg ořechů nebo mandlí
10 dkg kukuřičné strouhanky
šťávu asi z půlky citronu

Žloutky a cukr ušleháme do hustého krému, přidáme mrkev, umleté ořechy nebo mandle, strouhanku současně s ušlehaným sněhem a citronovou šťávu. Pečeme ve formě na biskupský chlebíček asi 40 minut při 180 °C.

Alenčin moučník od paní Šimičkové

Korpus:

30 dkg mletého cukru
20 dkg mouky Mantler
10 dkg rýžové mouky
10 dkg kukuřičného škrobu Gustin
2 kávové lžičky jedlé sody
1 sklenice oleje
2 sklenice kefiru
1 vejce
2 polévkové lžíce kakaa

Ušleháme vejce s cukrem do pěny, přidáme olej, kefir a mouky smíchané se sodou a kakaem. Pečeme při 200 °C.

Krém:

20 dkg Romy
15 dkg mletého cukru
1 bílý jogurt Danone (pokojové teploty)
0,5 dcl rumu

Máslo, cukr a rum ušleháme a postupně přidáváme po lžičkách jogurt.

Hotový dort posypeme hoblinkami čokolády.

Koláče paní Musilové

15 dkg mouky Mantler
10 dkg mouky Promix Uni zelená
5 dkg amarantové mouky
25 dkg 100% tuku Lukana
1 vejce, 1/8 lt mléka
2 kostky droždí Noli (8 dkg)
3 kostky cukru, 1 lžička xantanové gumy
špetka soli
citronová kůra
1 vejce na potření, cukr na posypání

Náplň:

50 dkg (2 kostky) tvarohu
2 vejce
mletý cukr, rozinky

V míse smícháme mouky se špetkou soli a xant. gumou. Nastrouháme tuhý vychlazený tuk (při strouhání tuk stále obalujeme moukou), přidáme droždí rozpuštěné v mléce s cukrem a přidáme vejce. Rychle zpracujeme v míse těsto, podsypáváme mantlerem, aby se nelepilo. Těsto rozdělíme na více částí a postupně ho rozvalujeme pod mikrotenem (z obou stran podsypáváme mantlerem). Rozdělíme rádýlkem na čtverce 6x6 cm, plníme tvarohovou nádivkou a rozinkami a děláme šátečky. Na vymazaném plechu šátečky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě na 190 °C asi 15 – 20 minut do zlata.

Teplé hustě sypeme cukrem. Z dávky jsou 2 plechy (asi 45-50 ks).

Plněné mrkvové rohlíčky

10 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
15 dkg másla nebo Hery
15 dkg jemně strouhané mrkve
1 kávová lžička prášku do pečiva Oetker
trochu mléka

Náplň:

pikantní marmeláda smíchaná se strouhanými ořechy nebo lískovými oříšky

Smícháme mouky s práškem, přidáme rozsekaný tuk a strouhanou mrkev. Rychle zpracujeme vláčné těsto, je-li mrkev suchá, přidáme pár kapek mléka. Těsto necháme v ledničce vychladit, poprášíme z obou stran mantlerem a pod mikrotenem rozválíme tenkou placku. Formičkou na koblihy vykrájíme kolečka, dáme trochu náplně, v polovině přehneme, okraje stiskneme a mírně prohne do tvaru rohlíčku. Dáme na plech a pečeme v předehřáté troubě na 190 °C asi 15 minut. Horké rohlíčky obalíme nebo hustě posypeme cukrem ochuceným vanilkou nebo skořicí. Formičkou na koblihy o Ø 7 cm uděláme asi 30 ks. Menší formičkou uděláme malé rohlíčky jako vánoční cukroví. Můžeme upécti samotná kolečka, slepit marmeládou a ozdobit čokoládovou polevou stejně jako linecké těsto.

Tvarohové knedlíčky – noky (asi 12 ks)

25 dkg (kostka) měkkého tvarohu
1 velké vejce (nebo 2 menší)
4 – 5 lžic pohankové krupice
sůl do vody

Utřeme těsto brzy ráno a necháme do poledne odpočinout, aby krupice nabobtnala. Obracením mezi dvěma lžicemi uděláme noky na plochý talíř nebo tácek a rychle je nahážeme do vařící osolené vody. Jakmile vyplavou, ještě je chvíli povaříme a vyndáme do misky. Noky sypeme mletým mákem s cukrem, skořicí s cukrem, grankem a polijeme rozpuštěným máslem. Můžeme polít rozmačkaným oslazeným ovocem smíchaným s kelímkem zakysané smetany.

Jogurtový ovocný koláč

2 kelímky bílého jogurtu (po 150 g)
1 kelímek mouky Mantler
1 kelímek pohankové mouky
1 kelímek pískového cukru
1 prášek do pečiva Oetker
4 polévkové lžíce oleje
2 vejce

Rozmícháme jogurty, vejce, olej a přidáme mouky rozmíchané s práškem do pečiva a cukrem.

Vlijeme do vymazané a vysypané formy na pizzu nebo menšího pekáčku. Těsto poklademe ovocem a pečeme v troubě předehřáté na 175 °C asi 30 – 35 minut.

Janino srdce

20 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
20 dkg cukru krupice
1 prášek do pečiva Oetker
1 vanilkový cukr
1 kelímek smetany ke šlehání
4 vejce
sekané ořechy a mandle,
rozinky, kandované ovoce, sekaná hořká čokoláda

Smícháme mouky s cukrem, práškem a vanilkovým cukrem. Přidáme vejce se smetanou, promícháme a přidáme po troše mandlí, ořechů, rozinek, čokolády a kandovaného ovoce. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy ve tvaru srdce a upečeme v troubě předehřáté na 175 °C asi 40 – 45 minut. Samotné těsto bez náplně můžeme nalít na menší pekáček, posypat ovocem a upéci ovocný koláč. Toto nižší těsto pečeme asi 30 – 35 minut.

Mléčný koláč s ovocem

½ litru čerstvého mléka
10 dkg rýžové krupice Dobrota
2 dkg másla (Hery)
špetka soli

10 dkg másla (Hery)
4 vejce
vanilkový cukr
4 dkg pískového cukru
3 – 5 lžic mléka
asi ½ kg ovoce

Z mléka, soli, kousku másla a krupice uvaříme kaši. Občas ji zamícháme, až vychladne. Ušleháme cukr, žloutky a máslo do pěny, zašleháme vychladlou kaši s trochou mléka a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků ušlehaný s vanilkovým cukrem. Nalijeme do pekáčku vyloženém pečicím papírem, poklademe ovocem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 40 – 45 minut. Upečený koláč poznáme podle zlatohnědé povrchu (uvnitř zůstává vlhký, je to vlastně pečená kaše). Vychladlý koláč pocukrujeme a zdobíme šlehačkou. Tento moučník chutná hlavně malým dětem.

Bramborové tyčky

15 dkg másla nebo Hery
15 dkg vařených brambor
10 dkg mouky Mantler
5 dkg pohankové mouky
sůl, kmín, sezam
vejce na potřeni

Do mouky s trochou soli dáme nasekané máslo a jemně strouhané nebo prolisované studené brambory. Rychle zpracujeme těsto. Rozdělíme na polovinu, vyválíme postupně dvě placky (posypeme z obou stran mantlerem) a každou přeložíme na třetiny. Znovu vyválíme tenkou placku, nakrájíme rádýlkem, dáme na plech vymazaný sádlem, potřeme vejcem, sypeme kmínem, solí, sezamem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 10 minut až zčervenají. Dávka je na 2 plechy.

Tyto tyčky jsou výborné jen čerstvé, nepečte je na víc dnů.

Bramborové tyčky sýrové

20 dkg vařených brambor
10 dkg mouky Mantler
10 dkg pohankové mouky
12 dkg másla (osminka)
8 dkg jemně strouhaného tvrdého sýra
2 žloutky
1 vejce na potřeni
sůl, kmín, strouhaný sýr, mletá paprika, sezam

Do mouky přidáme trochu soli a mleté papriky, dva žloutky, prolisované nebo jemně strouhané studené brambory, jemně strouhaný sýr a rozsekané máslo. Rychle zpracujeme vláčné těsto. Na vále posypaném mantlerem vyválíme postupně dvě placky, každou přeložíme na třetiny, znovu vyválíme , nakrájíme rádýlkem na proužky. Dáme na plech vymazaný sádlem, potřeme rozšlehaným vejcem, sypeme kmínem, solí, sýrem, sezamem. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 10 minut dočervena.

Bramborový nákyp

35 dkg vařených brambor
18 dkg pískového cukru
3 vejce
3 – 5 dkg loupaných sekaných mandlí
½ menšího citronu
špetka soli
mletý cukr na posypání

Brambory uvařené ve slupce oloupeme, prolisujeme a necháme vychladnout. Mezitím utřeme v míse žloutky s cukrem do pěny, do které postupně přikapeme citronovou šťávu. Přidáme strouhanou kůru, prolisované brambory a sekané mandle. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Přiměřeně velkou formu vymažeme máslem, vysypeme bezlepkovou moukou, naplníme těstem a upečeme v troubě předehřáté na 175 – 180 °C dorůžova.

Vyklopíme a posypeme mletým cukrem.

Chleba ze zakysané smetany (mufiny, vdolky, lívance)

30 dkg bezlepkové mouky
1 zakysaná smetana tučná (200 g) nebo
1 bílý jogurt (150 g) do vdolků
1,5 dcl teplého mléka, 1 vejce
1 sáček sušeného droždí Oetker
1 malá strouhaná syrová brambora
1 lžička xantanové gumy
1 lžička soli, ½ lžičky cukru
¼ lžičky jedlé sody
3 lžíce sezamových nebo slunečnicových semínek
sádlo, olej

Rozmícháme mouku, droždí, gumu, sůl, cukr, sodu, semínka. Ohřejeme mléko a rozmícháme v něm jemně strouhanou bramboru, vejce a smetanu. Vlijeme do mouky a důkladně propracujeme. Chlebičkovou formu vymažeme sádlem, dáme do ní těsto, urovnáme mokkými prsty a necháme v teple 45 minut kynout. Pomažeme sádlem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 45 – 50 minut. Horký chleba pomažeme sádlem a vyklopíme na mřížku.

☀ Těsto rozdělíme do velké formy na mufiny (12 ks) vymazané sádlem, uhladíme mokkými prsty a necháme 30 minut kynout. Pečeme na 180 °C asi 25 minut. Horké znovu potřeme sádlem.

☀ Na vále posypaném moukou uděláme z jogurtového těsta ploché bochánky, necháme nakynout a zvolna smažíme na troše oleje. Do těsta nedáváme semínka. Podáváme s džemem nebo se salámem a kečupem.

☀ Dáme o 1 dcl mléka víc, po vykynutí lijeme do pánve na lívanečky.

Tvarohové koblížky

25 dkg měkkého tvarohu
25 dkg mouky Jizerka
4 vejce
1 prášek do pečiva Oetker
½ dcl mléka
špetka soli
olej
cukr

Utřeme tvaroh s vejci, mlékem a solí. Přidáme mouku rozmíchanou s práškem do pečiva a umícháme polotuhé těsto. Dvěma lžičkami shrnujeme do rozehrátého oleje a zvolna smažíme malé koblížky. Na talíři posypeme mletým cukrem. Jsou dobré i druhý den.

Bramborové knedlíky

25 dkg studených brambor uvařených ve slupce
1 vejce
½ lžičky soli
2 polévkové lžíce kukuřičného škrobu

Brambory jemně nastrouháme, přidáme sůl, škrob a 1 vejce. Zpracujeme těsto a děláme malé knedlíčky, které vhodíme do vařící vody. Vaříme asi 10 minut.

Bramborové knedlíky s uzeným masem

35 dkg studených brambor uvařených ve slupce
3 žloutky
15 dkg uzeného masa
2 polévkové lžíce kukuřičného škrobu
bílý pepř
sůl

Brambory nastrouháme najemno, smícháme se žloutky, solí, pepřem, škrobem a kostičkami masa. Rychle utvoříme malé knedlíky a vaříme je v páře 8 – 10 minut. Podáváme se zelím, nebo jen polité smaženou cibulkou se zeleninovým salátem.

Dort HAPPY BIRTHDAY

3 vejce, 3 lžíce horké vody
15 dkg hnědého cukru (nebo pískového)
1 vanilkový cukr
10 dkg mouky Jizerka
10 dkg kukuřičného škrobu
1 prášek do pečiva Oetker

Náplň:

3,5 dcl mléka
1 čokoládový pudink
25 dkg másla (Hery)
10 dkg mletého cukru
1 čokoládová poleva tmavá

Ušleháme tři vejce se třemi lžícemi horké vody do pěny, přidáme cukr a vanilkový cukr a šleháme další dvě minuty. Promícháme mouku, škrob a prášek do pečiva. Na ušlehaná vejce prosejeme polovinu směsi, krátce zašleháme, prosejeme druhou polovinu a rovněž krátce zašleháme. Na dno dortové formy vystříhneme pečicí papír, formu vymažeme máslem, naplníme těstem a pečeme v troubě předehřáté na 175 °C asi 30 minut. Korpus uvolníme z formy, vyklopíme dnem nahoru a sloupneme pečicí papír. Po vychladnutí dvakrát prokrojíme. Změklé máslo utřeme s cukrem a po lžících zašleháme vychladlý pudink (nesmí být moc studený, krém by se srazil). Pláty těsta spojíme krémem, kterým potřeme i boky dortu. Dort polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme zbytkem krému.

Kakaový dortový korpus

20 dkg másla
20 dkg pískového cukru
15 dkg mouky Mantler
5 dkg kukuřičného škrobu
3 vejce, špetka soli
1 čajová lžička prášku do pečiva Oetker
3 čajové lžičky kakaa a 3 polévkové lžíce vody (rozmíchat)
hrst mandlových lupínků
krém, čokoládová poleva

Utřeme máslo s cukrem a přidáváme střídavě jednotlivá vejce a mouku rozmíchanou se škrobem a práškem do pečiva. Nakonec vmícháme kakao rozmíchané s vodou. Pečeme ve vymazané dortové formě (na dno vystříhneme pečicí papír). Troubu předehřejeme na 190 °C a pečeme asi 30 – 35 minut. Zkusíme špejlí, zda je korpus propečený. Vychladlý prokrojíme a naplníme krémem.

Polijeme čokoládou: 10 dkg hořké čokolády
10 dkg mletého cukru
10 dkg másla

rozpustíme nad horkou vodou a nakonec přidáme 3 lžíce mléka. Stále mícháme! Dort polijeme částečně zchladlou polevou a posypeme mandlovými lupínky.

Kávový dortový korpus

20 dkg pískového cukru
5 vajec, špetka soli
15 dkg mouky Mantler nebo Jizerky
½ prášku do pečiva Oetker
10 dkg rozpuštěného másla
2 lžíce instantní kávy

Ušleháme cukr s vejci do pěny, vmícháme mouku s práškem, zchladlé máslo a kávu rozpuštěnou ve 4 lžících horké vody. Dáme do vymazané dortové formy (na dno vystříhneme pečicí papír). Pečeme v troubě předehřátí na 180 °C 30 – 35 minut (zkusíme špejlí, zda je střed propečený).

Kávové muffiny

12 dkg pískového cukru
3 vejce, špetka soli
10 dkg mouky Mantler nebo Jizerky
6 dkg rozpuštěného zchladlého másla
½ prášku do pečiva Oetker
1 lžíce instantní kávy

Ušleháme cukr s vejci do pěny. Zamícháme mouku s práškem, máslo a kávu rozpuštěnou ve 2 lžících horké vody. Vymažeme tukem formu na muffiny – 12 důlků, rozdělíme těsto a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 – 20 minut.

Banánové lívanečky

1 velký zralý banán
1 vejce, špetka soli
1 lžíce rumu
1 kávová lžička mletého cukru
½ dcl vody s troškou citronové šťávy
1 kávová lžička prášku do pečiva Oetker
tolik mouky Jizerka, co vážil oloupaný banán

Ušleháme vejce s cukrem, přidáme rozmačkaný banán smíchaný s rumem, vodou s citronovou šťávou a solí. Zahustíme moukou rozmíchanou s práškem do pečiva. Lžící nabíráme těsto a smažíme lívanečky v důlkové pánvi.

Bramborové koblihy

25 dkg syrových brambor
25 dkg mouky Jizerka
½ dcl mléka
1 vejce
½ kostky droždí Noli (2 dkg)
1 lžička cukru, špetka soli
mletý cukr
skořice
olej na smažení

Oloupané brambory najemno nastroháme, vodu slijeme, přidáme vejce, sůl a droždí rozpuštěné v teplém mléku s cukrem. Vypracujeme těsto a necháme přikryté 30 minut kynout. Těsto promícháme a na vál posypaný moukou dááme kousky těsta, které tvarujeme na malé koblížky (asi 1 cm silné, Ø 5-6 cm). Přikryjeme je utěrkou a necháme 20 – 25 minut kynout. Smažíme je v horkém oleji. Sypeme skořicovým cukrem.

Bramborové bochánky

25 dkg syrových brambor
25 dkg mouky Jizerka
½ dcl mléka
1 vejce
½ kostky droždí Noli (2 dkg)
1 lžička cukru, špetka soli

Oloupané brambory najemno nastrouháme, vodu slijeme, přidáme vejce, mouku, sůl a droždí rozpuštěné v teplém mléku s cukrem. Vypracujeme těsto a necháme přikryté 30 minut kynout. Těsto promícháme a na prkénku posypaném moukou děláme malé bochánky, dáváme je na vymazaný plech, potřeme vejcem, necháme 20 minut kynout a pak je pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 minut.

Bramborový chleba

½ litru mléka
35 dkg mouky Mantler nebo Jizerka
25 dkg syrových brambor
1 vejce, 1 lžička soli
15 dkg uzeného masa nebo libové anglické slaniny
½ kostky droždí Noli
1 lžíce majoránky, 1 stroužek česneku
sádlo, 2 lžíce oleje

Z mléka, droždí, mouky, soli a vejce vypracujeme těsto a necháme je 20 minut kynout. Jemně nastrouháme brambory, slijeme z nich vodu, přidáme majoránku, prolisovaný česnek, maso nakrájené na malé kostičky a 2 lžíce oleje. Promícháme s vykynutým těstem, malý pekáč vymažeme sádlem, nalijeme na něj těsto a necháme 15 minut kynout. Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme 40 – 45 minut. Horký chleba potřeme rozpuštěným sádlem, sesuneme na mřížku a necháme vychladnout. Nepečeme v chlebové formě! Vrstva těsta nesmí být vysoká a těsto musí být dobře propečené, jinak je uvnitř příliš vlhké.

Plněné rohlíčky

25 dkg mouky Mantler
12,5 dkg (osminka) másla
½ kelímku smetany na šlehání
špetka soli
1 vejce na potřeni
nádivka
mletý cukr na posypání

Do mouky přidáme nasekané máslo, smetanu a špetku soli. Rychle vypracujeme těsto. Rozdělíme na poloviny, z každé vyválíme kulatou placku vysokou asi 3 mm, rozdělíme rádýlkem na 8 dílů. Na širší konec dáme trochu nádivky a stočíme. Dáváme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 – 20 minut. Horké sypeme mletým cukrem.

Vodníková velikonoční buchta

25 dkg bezlepkové mouky
1 prášek do pečiva Oetker
4 vejce, 1 kávová lžička soli
2 dcl mléka
1 dcl oleje
10 dkg uzeného masa
10 dkg tvrdého sýra
sekaná petrželová nať nebo kopřivy

Smícháme mouku s práškem do pečiva, solí, masem a sýrem nakrájeným na malé kostičky, vmícháme sekanou nať, vejce, mléko a olej. Nalijeme do pekáčku vyloženém pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180°C asi 30 minut dozlata.

Nádivka tety Sáry

½ kg syrových strouhaných brambor
1 velká nasekaná cibule
2 vejce
15 dkg žampionů
30 dkg kuřecích jater
1 lžička mleté papriky
1 lžička vegety
sůl, mletý pepř, olej

Játra překrájíme a orestujeme na oleji, přidáme nakrájené žampiony a krátce podusíme. Brambory jemně nastroháme, necháme odstát a vymačkáme. Do brambor přidáme vychladlá játra s žampiony, cibuli, papriku, vegetu, sůl, pepř a vejce. Dobře promícháme a vlijeme na vymazaný pekáček nebo do remosky, urovnáme a pečeme asi 1 hodinu. Podáváme se zeleninovým salátem.

Směs můžeme použít jako nádivku do kuřete.

Sachrův dort

6 vajec, 2 lžíce horké vody
18 dkg cukru, 1 vanilkový cukr
10 dkg bezlepkové mouky
2 čokoládové pudinky Oetker
1 vrchovatá lžička prášku do pečiva Oetker
10 dkg rozpuštěného vychladlého másla
20 dkg meruňkové marmelády
12,5 dkg hořké čokolády s trochou mléka

Ušleháme vejce s horkou vodou do pěny, přidáme cukry a šleháme další dvě minuty. Smícháme mouku, pudinkové prášky a prášek do pečiva. Na vaječnou pěnu proséváme po třetinkách moučnou směs a máslo – vždy krátce zašleháme. Nalijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 40 minut (zkusíme špejlí). Studený korpus prokrojíme, pomažeme 2/3 marmelády, zbytkem potřeme slabě vrch a boky dortu. Čokoládu rozpustíme s kouskem másla ve vodní lázni a dort potřeme.

Ovocný dort s jogurtovým krémem

3 vejce, 1 lžíce horké vody
9 dkg pískového cukru, ½ vanilkového cukru
5 dkg bezlepkové mouky
1 čokoládový pudink Oetker
1 rovná lžička prášku do pečiva Oetker
5 dkg rozpuštěného studeného másla

Krém:

1 velký bílý jogurt (500 g)
1 zakysaná smetana (200 g)
1 balíček práškové želatiny
mletý cukr, vanilkový cukr
čerstvé ovoce

Upečeme nízký Sachr dort (z poloviny surovin). Po vychladnutí korpus vrátíme do dortové formy.

Želatinu rozmícháme v troše studené vody a necháme nabobtnat. V míse smícháme jogurt, zakysanou smetanu, vanilkový cukr a přidáme mletý cukr podle chuti a kyselosti ovoce. Želatinu rozpustíme ve vodní lázni, necháme trochu zchladnout a vmícháme do krému. Nalijeme na korpus, poklademe hustě ovocem a necháme v chladu ztuhnout.

Kynuté těsto (vánočka, buchtý, závin)

35 dkg mouky Mantler (nebo Jizerka)
1 lžička xantanové gumy
1 lžíce vanilkového pudinkového prášku
1 sáček vanilkového cukru
5 dkg pískového cukru
¼ litru mléka
10 dkg másla
3 dkg droždí Noli
1 vejce, 1 žloutek
špetka soli, 1 lžíce rumu
šťáva z ½ citronu, strouhaná citronová kůra
rozinky, sekané mandle a ořechy

V míse smícháme mouku s gumou a pudinkem, uděláme důlek, jemně nastroháme droždí, přidáme trochu cukru a vlažného mléka a necháme vzejít. V teplém mléce rozpustíme cukr, rozšleháme vejce a žloutek, rozpustíme máslo. Přidáme ke kvásku s moukou, přilijeme rum a šťávu z citronu, přisypeme rozinky, sekané ořechy a mandle, strouhanou kůru a sůl. Důkladně propracujeme. Na vále posypaném moukou vyválíme tři silné a tři slabé válečky, upleteme dva copy, dáme je na sebe na vymazaný plech, přikryjeme a necháme v teple půl hodiny kynout. Potřeme vejcem a pečeme t roubě předeřáté na 175 °C asi 30 – 40 minut.

Z kousků těsta bez rozinek, mandlí a ořechů děláme placičky, plníme je tvarohovou nebo jinou nádivkou, spojíme a dáváme na plech silně vymazaným máslem, každou pomazeme ze všech stran máslem, necháme vykynout a upečeme. Horké znovu potřeme máslem a posypeme cukrem.

Skořicové hvězdičky

20 dkg mouky Mantler nebo Jizerka
6 dkg mletého cukru
1 kávová lžička vanilkového cukru
1 kávová lžička skořice
1/8 nasekaného másla
1 vejce (půl do těsta, půl na potřetí)

Ze všech přísad rychle zpracujeme těsto. Na vále posypaném moukou vyválíme placku asi ½ cm silnou a vykrájíme hvězdičky nebo jiné tvary. Dáme je na plech vyložený pečicím papírem, pomažeme vejcem a pečeme v troubě předehřáté na 180° C asi 6 – 7 minut.

Kořeněná kolečka

20 dkg mouky Mantler
5 dkg kukuřičného škrobu
8 dkg hnědého cukru
1/8 másla (12,5 dkg)
1 vejce, špetka soli
2 lžičky koření do jablk. závinu (nebo do perníku)
½ lžičky prášku do pečiva Oetker
čokoládová poleva
trochu sekaných ořechů a mandlí

Změklé máslo utřeme s cukrem a solí do pěny, přidáme koření a vejce. Mouku smícháme se škrobem a práškem do pečiva a dobře zpracujeme do máslové směsi. Na vále posypaném moukou vyválíme plát asi ½ cm silný. Vykrájíme malá kolečka a dáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 180° C asi 12 minut.

Na vychladlá kolečka nalijeme čokoládovou polevu a na střed dáme trochu sekaných nebo drcených ořechů nebo mandlí.

Kakaové rohlíčky

20 dkg Mantlera nebo Jizerky
10 dkg strouhaných ořechů
10 dkg práškového cukru
20 dkg másla
3 dkg kakaa

Rozsekané máslo zapracujeme do mouky rozmíchané s ořechy a kakaem. Pracujeme rychle, aby se máslo nezačalo rozpouštět. Zabalíme do fólie a necháme dvě hodiny v ledničce odpočinout. Z těsta děláme přes masový mlýnek s tvořítkem tyčinky nebo rohlíčky a pečeme v troubě předehřáté na 180°C asi 12 – 14 minut. Hustě sypeme mletým vanilkovým cukrem.

Jogurtová pizza

2 kelímky smet. jogurtu (2x 150g)
2 kelímky Mantlera nebo Jizerky
1 prášek do pečiva Oetker
2 vejce, ¼ lžičky jedlé sody
sůl, oregano, kečup
15 dkg bezlepkového salámu
15 dkg žampionů
15 dkg tvrdého sýru

Smícháme mouku se solí, práškem do pečiva a sodou, přidáme jogurt a vejce. Vymícháme dohladka a rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem pomazaným tukem. Dnem lžice rozetřeme kečup, posypeme oreganem, poklademe plátky salámu a žampionů a posypeme hrubě strouhaným sýrem. Pečeme v troubě předehřáté na 200°C asi 25 minut.

Varianta II.

1 kelímek tučné zakysané smetany (190g)
1 kelímek Mantlera nebo Jizerky
½ prášku do pečiva Oetker
1 vejce
trošku jedlé sody
sůl
1 rajský protlak rozmíchaný s trochou vody a 1 lžičkou oregana
obloha stejná

Rozetřeme do kulaté formy na pizzu.

Pirožky s mletým masem

25 dkg másla nebo Hery
25 dkg tvarohu (kostka)
25 dkg Mantlera nebo Jizerky
1 lžička soli, 1 lžička xantanové gumy
30 – 40 dkg mletého masa (kuřecí, krůtí)
1 cibule, 2 stroužky česneku, kousek póru
1 lžička soli
1 lžička provensálského koření
1 lžička vegety
1 malý rajský protlak
2 lžičky maizeny
trochu oleje
1 vejce na potřetí, sezamové semínko

Na oleji osmažíme cibuli, přidáme nakrájíme pórek a nasekaný česnek. Po chvíli přidáme maso, protlak, sůl, vegetu a provensálské koření. Rychle restujeme, až se šťáva odpaří. V troše vody rozmícháme škrob, směs zahustíme a necháme vychladnout.

Do mouky rozmíchané se solí a gumou přidáme tvaroh a nasekané máslo. Rychle zpracujeme těsto (pokud je tvaroh tuhý, přidáme žloutek). Těsto po částech rozválíme, vykrájíme kolečka, dáme na každé trochu náplně, přehneme a okraje stiskneme. Dáme na vymazaný plech, potřeme vejcem, posypeme sezamem a pečeme v troubě předehřáté na 200°C asi 15 minut dozlata.

Jsou dobré teplé i studené.

Švestkový koláč

10 dkg másla nebo Hery
10 dkg mletého cukru
16 dkg Mantlera nebo Jizerky
4 dkg kukuřičného škrobu (nebo 1 vanilkový pudink)
½ prášku do pečiva Oetker
1 lžička xantanové gumy
4 vejce, trochu soli
½ dcl mléka
1 kg švestek
Drobenka: 10 dkg Mantlera nebo Jizerky
10 dkg mletého cukru
10 dkg másla nebo Hery
1 lžička skořice

Tuk utřeme s cukrem, postupně zašleháme vejce, přidáme mouku rozmíchanou se solí, práškem, škrobem a mléko. Rozetřeme v tenké vrstvě na plech vyložený pečicím papírem, hustě poklademe podélně nakrájenými čtvrtkami švestek, posypeme drobenkou a pečeme v troubě předehřáté na 175°C asi 35 – 40 minut.

Jáhlový nákyp

25 dkg jahel
1 litr mléka
3 vejce
2 – 3 lžičce mletého cukru
trochu soli
1/8 másla
jablka, švestky, meruňky

Jáhly důkladně propláchneme horkou vodou (jinak jsou hořké), vsypeme do osoleného vřelého mléka a vaříme dokud nezačnou pukat (asi 10 minut). Pak vmícháme cukr, přikryjeme a necháme bobtnat. Do vlažných jahel vmícháme žloutky, kostičky jablek a sníh z bílků. Urovnáme do vymazaného pekáčku, poklademe plátky másla a pečeme v troubě předehřáté na 180^o C asi 30 – 40 minut (podle výšky těsta).

Pokud dáváme do nákypu švestky nebo meruňky, dáme polovinu směsi, poklademe ovocem a přikryjeme druhou polovinou.

Sušenky INSTANT (40 kusů)

25 dkg másla
19 dkg (1 sáček) instanční dětské rýžové krupičky Nestle
10 dkg mletého cukru
3 vejce, špetka soli
2 lžičce strouhaného kokosu
1 vanilkový cukr Oetker
1 lžička prášku do pečiva Oetker
ořechy, mandle, sušené a kandované ovoce

Sypké suroviny smícháme, přidáme vejce a změkklé máslo a uhněteme vařečkou nebo vidličkou těsto. Mokrýma rukama děláme kuličky, dáváme na plech vyložený pečícím papírem. Do každé kuličky uděláme důlek, vmáčkneme mandli, ½ ořechu nebo kousek kandovaného nebo sušeného ovoce. Pečeme v troubě předehřáté na 180^o C asi 20 minut do zlata.

Část těsta můžeme obarvit kakaem.

Uzavřené v krabici v suchu vydrží i měsíc.

Makovec

2 hrnky mantlera nebo jizerky
1 vanilkový puding Oetker
1 prášek do pečiva Oetker
1 hrnek mletého máku
1 hrnek mléka
1 hrnek pískového cukru
1/8 rozpuštěného másla (nebo ½ hrnku oleje)
2 vejce, špetka soli
1 lžička mleté skořice
citrónová poleva
měříme hrnkem o obsahu 2,5 dcl

Sypké suroviny včetně máku smícháme. Ušleháme bílky se špetkou soli. Do sypké směsi dáme žloutky, mléko a rozpuštěné máslo (popř. olej), promícháme a nakonec přidáme sníh z bílků. Těsto vlijeme na menší pekáček (35x25 cm) vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě předehřáté a 175^o C asi 35 – 40 minut. Vyhládlý makovec polijeme citrónovou polevou.

Poleva: 20 dkg mletého cukru, 2 lžíce citrónové šťávy a 2 lžíce vařící vody třeme až poleva zbledá a zhoustne.

Pečený knedlík

15 dkg mantlera nebo jizerky
1 lžička prášku do pečiva Oetker
3 vejce, špetka soli
20 dkg selský jogurt (je bez lepku)
0,6 dcl oleje
hrst popcornu nebo burisonů
jemně nakrájená pažitka nebo petrželka

Smícháme mouku, prášek do pečiva, sůl, přidáme olej, vejce, jogurt a pažitku. Promícháme a nakonec zapracujeme popcorn nebo burisony. Vlijeme do malého pekáčku (25x20 cm) nebo pečící formy na pečící papír potřeny tukem. Pečeme v troubě předehřáté na 180^o C asi 20 minut. Horký knedlík potřeme olejem a nakrájíme na čtverečky.

Z bílků můžeme ušlehat sníh, knedlík je kypřejší.

Kuličky z mletého masa

40 dkg mletého vepřového masa
15 dkg syrového celeru nebo mrkve
1 vejce, 1 lžička soli
1 lžička mleté papriky
1 lžička vegety
2 stroužky česneku
1 kostka bujonu
½ litru smetany na vaření nebo rajčatového pyré

Smícháme maso, vejce, sůl, papriku, vegetu, prolisovaný česnek, jemně ustrouhaný celer nebo mrkev. Ze směsi uděláme kuličky. V 0,6 litru vody rozvaříme bujon a po částech uvaříme masové kuličky (vaříme 10 minut). Do vývaru vlijeme smetanu nebo rajčatové pyré, povaříme, zahustíme trochou bezlepkové mouky smíchané s vodou, nebo zásmázkou z mantlera. Podáváme s rýžovými těstovinami.

Z masové směsi můžeme udělat karbanátky, obalit v trojobalu a usmažit.