

Kuchařka 2022

jablíčka a švestky



MŠ Drysice

JOGURTOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

(Julinka Plašťáková)

TĚSTO:

- 200 g polohrubá mouka
- 130 g cukr
- 200 g bílý jogurt
- 1 x vejce
- 2 lžičky prášku do pečiva
- špetka soli



DROBENKA:

- 70 g polohrubá mouka
- 50 g cukr
- 50 g másla

DALŠÍ:

- ovoce (meruňky, švestky..)
- mák nebo kokos

POSTUP:

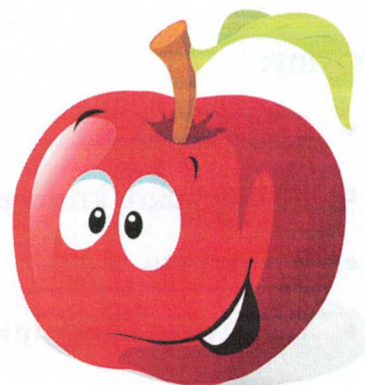
1. Smícháme vše na těsto dohromady a nalijeme do kulaté dortové formy.
2. Dortovou formu vymažeme máslem nebo olejem a vysypeme kokosem nebo mákem.
3. Na těsto pokládáme ovoce.
4. Vypracujem drobenku a sypeme na ovoce.
5. Pečeme cca 40 min na 190.

Úžasné jablečné placičky

(Honza Hegr)

Ingrediencie:

- 2 jablka
- 170 g hladké mouky
- 50 g hnědého cukru
- citronová kůra
- 1 vejce
- 10 g vanilkového cukru
- 5 g propeč
- 150 ml mléka



Na obalení:

- 100 g cukr krupice
- 10 g skořice

A olej na smažení

Postup:

Jablka omyjeme, není nutné kroužit. Nakrájíme na kolečka a vykrajovátkem zbavíme jadřinců. Kolečka obalíme v mouce, poté namáčíme v těstíčku udělaného s ingrediencí a osmažíme na oleji. Osmažené obalíme v cukru smíchaném se skořicí.

Dobrou chuť přejí Hegrvi

Domací povidla

(Viktorka Bártová)

Suroviny:

- 2 kg švestek
- 50 dkg cukru krupice
- 2 lžíce octu
- 1/2 kávové lžičky mleté skořice
- 4 polévkové lžíce rumu
- 3 tlučené hřebíčky

Postup:

Švestky opláchneme, vypeckujeme a dáme do hlubšího pekáče. Pokapeme octem, vše promícháme a dáme péct na 200-250 °C do trouby - 25 minut.

Po této době na švestky nasypeme rovnoměrně 25 dkg cukru a znovu dáme péct na 15 minut. Poté opět přisypeme 25 dkg cukru a znovu je na dalších 15 minut dáme do trouby péci.

Po upečení přidáme rum, skořici a roztlučené hřebíčky. Zamícháme a ponorným mixérem rozmixujeme.

Horká povidla jen naplníme do sklenic a otočíme dnem vzhůru.



Honzovy buchy

(Viktorka Bártová)

Na těsto:

- 500 g hladké mouky
- 250 ml polotučného mléka
- 100 g másla
- 1 špetka soli (5 g)
- 60 g cukru krystal
- 30 g čerstvého droždí (nebo balíček sušeného)
- 3 žloutky

Do mísy mouky a v ní vytvořte důlek.

Vmíchejte sůl, lžici cukru, pár lžic mléka - vytvoříte kvásek.

Po jeho vykvašení přidejte zbytek surovin a zpracujte hladké těsto - nechte přikryté kynout 60-90 min.

Poté vyválejte, nakrájejte čtverečky, naplňte povidly, zabalte a uzlíkem dolů vložte do pekáče.

Takto připravené nechte chvíli kynout a poté potřete olejem a vložte do vyhřáté trouby 180°C 25-30 min.

Bleskové jablkové koblížky s mrkví

(Emička Čtvrtníčková)

Suroviny:

- 1 větší jablko
- 1 mrkev cca 50 g
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1 lžice cukru
- 1 bílý jogurt – 150 g
- ½ prášku do pečiva
- lžice rumu
- skořice
- sůl
- olej na smažení



Postup přípravy:

- Jablko nastrouháme na hrubším struhadle, mrkev na jemném. Přidáme vejce, jogurt a všechny zbývající suroviny.
- Vymícháme těsto, které nabíráme menší lžicí a klademe do vyšší vrstvy rozehrátého oleje. Smažíme pozvolna ze všech stran.
- Usmažené odkládáme na papírový ubrousek odsát přebytečný tuk. Pocukrujeme a můžeme podávat.

Jablkovo - hruškový závin z jogurtového těsta

(Isabelka Baert)



Suroviny:

- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 250 g másla
- 1 kelímek bílého jogurtu
- 5 jablek
- 5 hrušek
- 1 hrst rozinek
- 1 lžíce skořice
- 3 lžíce medu

Troubu předehřejeme na 170–180 °C.

Smícháme mouku, máslo a jogurt a vypracujeme hladké pružné těsto. Necháme odpočinout v lednici.

Jablka a hrušky nakrájíme na malé kostičky, smícháme s rozinkami, skořicí a medem.

Těsto rozdělíme na 2 díly a vyválíme z něj pláty, na který dáme ovocnou směs a zavineme.

Záviny opatrně přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 35–45 minut.

Po vytažení z trouby záviny potřeme rozpuštěným máslem. Po vychladnutí pocukrujeme moučkovým cukrem a nakrájíme.

Dobrou chuť přeje Isabel a máma.

ŠVESTKOVO - JABLEČNÉ ČATNÍ

(Vojta Cézar)

Suroviny:

- 800 g švestek a jablek (cca 3/4 švestek, 1/4 jablek)
- 4 červené cibule
- 200 ml červeného vinného octa
- 180 g třtinového cukru
- 1 lžička soli
- 1 celá skořice
- 2 bobkové listy
- 1 hvězdička badyánu
- 1/2 lžičky mletého kardamomu
- 2 snítky čerstvého tymiánu
- olej



Postup:

Cibuli nakrájíme na půlkolečka a pozvolna opékáme na oleji v hlubším hrnci (cca 20- 30 min). Mezitím si nakrájíme švestky na menší kostky a jablka nastrouháme na hrubším struhadle. Když začne cibule hnědnout a karamelizovat, přidáme koření, ovoce, cukr, sůl a ocet. Vaříme pod pokličkou na mírném ohni (cca 1 hod)- než se začne ovoce rozpadat a čatní houstnout. Po té vylovíme koření a ještě horkou směs rozlijeme do menších skleniček, uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. V chladu necháme pár dní uležet.

Čatní se výborně hodí k sýrům (např. hermelín, camembert), paštikám i masu (grilovanému, do burgerů a sendvičů...).

Hraběčiny řezy

(Vojta Dobeš)

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 250 g másla
- 4 žloutky
- 150 g cukru moučka
- ½ prášku do pečiva
- 5 nastrouhaných jablek
- skořice
- 100 g cukru
- 4 bílky

Postup přípravy:

Suroviny na těsto zpracujeme. Třetinu těsta dáme mrazničky. Zbytek necháme uležet v chladničce.

Jablka nastrouháme nahrubo. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh.

Těsto rozválíme na plech, přidáme nastrouhaná jablka, která posypeme cukrem a skořicí.

Sníh natřeme na jablka a na něj nastrouháme těsto z mrazáku. Pečeme při teplotě 180 °C dozlatova.

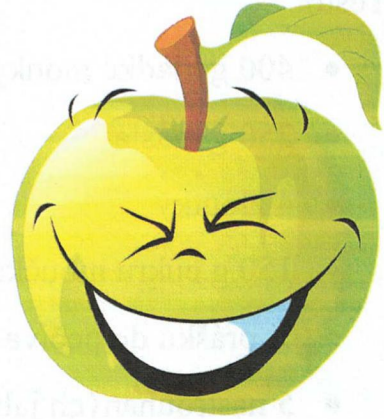


Jablíčkový koláč

(Kuba Sladký)

Suroviny:

- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 100 g Hery
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce
- 1 vanilkový pudink
- 0,3 l mléka
- 8 ks jableček
- 100 g nasekaných oříšků (vlašských)
- 2 lžičky skořice



Sypké části sesypeme dohromady. Heru rozpustíme a přidáme spolu s mlékem a vajíčkem. Dobře promícháme a nalijeme na plech vyložený pečícím papírem. Jablečka oloupeme, nakrájíme (nastrouháme), rozprostřeme na těsto, na ně nasypeme nahrubo nasekané ořechy. Završíme drobenkou (máslo + cukr + hl. mouka). Pečeme ve vyhřáté troubě na 175°C (na velký plech z 1,5 dávky).