

MÉ VAŘENÍ

Schlehoferová Monika
KČ2A

úvod

- Dobrý den, jelikož mamka chodí do práce tak vařím každý den já jenže, mě nemá kdo fotit a zapomínám na to a když si vzpomenu tak už jsem u konce tak se ještě jednou omlouvám.

Buchtičky se šodó

- **Suroviny**

- 1 ks
- vanilkový cukr
- 750 ml
- mléko
- 3 lžíce
- cukr krupice
- 1 ks
- vanilkový pudinkový prášek
- těsto
- 2 ks
- žloutek
- 1 kostky
- droždí
- 1 dl
- olej
- 500 g
- hladká mouka

- Do mouky vyhloubíme důlek, ve kterém necháme vykynout kvásek.
- Okraje mouky osolíme.
- Po vykynutí kvásku postupně přidáváme ostatní suroviny na buchtičky a vypracujeme hladké těsto.
- Necháme asi hodinu kynout. V průběhu kynutí asi 2x prohněteme.
- Pekáč vymažeme olejem. Z těsta tvoříme kuličky, které klademe do pekáčku těsně vedle sebe.
- Necháme ještě asi 10 minut kynout.
- Vršky buchtiček potřeme olejem a dáme do trouby.
- Buchtičky pečeme na 175 °C asi 20 minut.
- Ještě horké upečené buchtičky opět z vrchu potřeme olejem a kdo chce, může pocukrovat.
- Krém na buchtičky uvaříme podle návodu na pudinku s tím rozdílem, že použijeme větší množství mléka.
- Asi o polovinu více mléka než je v návodu.
- Pro chuť přidáme trochu rumu a vanilkový cukr.



SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

2020/6/6 17:54

Rajská omáčka, vepřová roláda a kuličky z mletého masa

Suroviny na omáčku: • cibule • máslo • lžička sůl • hladká mouka • hřebíček • tymián <i>dle chuti</i> • bobkový list • nové koření - <i>kuličky</i> • vývar <i>nebo voda</i> • pepř celý • lžíce olej • rajský protlak • cukr krupice <i>dle kyselosti protlaku</i>	Suroviny na roládu: • Mleté maso • Sýr eidam • Okurky kyselé • Kečup • Kukuřice • Pažitka • Salám • Vajíčko na tvrdo	Suroviny na kuličky • Mleté maso • Strouhanka • Pepř • sůl • vajíčko • Majoránka
--	---	---

POSTUP OMÁČKY

- Na rozpuštěném másle s olejem si v hrnci necháme dosklovata osmažit pokrájenou cibuli.
- Během smažení přidáme rozvonět koření.
- Poté zaprášíme moukou a umícháme světlou jíšku.
- K jíšce přidáme rajský protlak a ještě vše krátce za stálého míchání smažíme.
- Smažením protlaku na rajskou omáčku částečně srazíme jeho kyselost.
- Vše zalijeme vývarem a pokud vývar nemáme, nic se neděje, postačí nám voda.
- Vše řádně promícháme, přidáme cukr a sůl a rajskou omáčku přivedeme za občasného promíchání k varu.
- Povaříme cca 10 minut, během vaření dle své chuti případně dosolíme nebo dosladíme.

Postup masa

- Pečící papír posypeme trochou strouhanky
- Na pečící papír si rozprostřeme ochucené mleté maso
- Natřeme kečupem
- Poklademe salámem
- Přidáme na půlky vajíčka
- Přidáme na půlky okurky
- Posypeme kukuřicí
- Položíme plátkový sýrem aby jsme zakryly ostatní suroviny

- Z ochuceného mletého masa uděláme malé kuličky

Obě dvě věci dáme do pekáče s trochou vody a rajského protlaku pečeme na 180 stupňů a na dobu podle trouby (každá trouba peče jinak)



SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

2020/6/1 17:20



2020/6/1 17:19



SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

2020/6/1 17:19



SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

2020/6/1 17:19



2020/6/1 17:19

Výpečky s bramborami

Suroviny

- Brambory
- Vepřové maso
- Kmín
- Olej
- Paprika sladká mletá
- Voda
- cibule

postup

- Brambory uvaříme do měkka s kmínem
- Vepřové maso nakrájíme na kostky
- Dáme do pekáče
- Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli
- V oleji si rozmíchám papriku kmín sůl pepř
- Poleju maso
- Promíchám a pečů pod alobalem na 180 stupnu cca po 20 minutách sundám alobal a dopeču do měkka

