

# PRVÁCI PEČOU!

kniha receptů studentů 1. A  
školní rok 2024/2025



## Obsah

MAMINČINY VÝBORNÉ KOLÁČKY SE SÝREM.....	3
LESNÍ SKOŘICOVÍ ŠNECI.....	5
KLASICKÉ BROWNIES.....	7
TRADIČNÍ PERNÍK.....	9
OŘECHOVÁ BÁBOVKA.....	11
ROHLÍČKY S TVAROHOVOU NEBO POVIDLOVOU NÁPLNÍ.....	13
HOP DO TROUBY.....	15
BANÁNOVÝ CHLEBA.....	17
TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY.....	19
JOGURTOVÁ BÁBOVKA.....	21
ŘEZY S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM.....	23
PÁRTY SLANÉ VRTAČKY.....	25
DOMÁCÍ TRDLO.....	27
KEFÍROVÁ BUCHTA.....	29
SLANINOVÉ TYČINKY SE SEZAMEM.....	31
DOMÁCÍ KRTKŮV DORT.....	33
BANÁNOVÝ CHLÉB.....	35
MRKVOVÝ KOLÁČ.....	37
SLANÉ PLNĚNÉ ROHLÍKY.....	39
OLEJOVÁ BÁBOVKA.....	41
MAMINČIN MANDLOVEC.....	43
SÝROVÉ TYČINKY.....	45
NÁVYKOVÉ COOKIES.....	47
NADÝCHANÝ PERNÍK.....	49
MAMINČIN VÝBORNÝ MAKOVEC.....	51
TIRAMISU KULIČKY JAKO Z KAVÁRNY.....	53
BABIČČINO KOKOSOVÉ PŘEKVAPENÍ.....	55
BABIČČIN ŠALAMOUN.....	57
SUPER BUCHTA.....	59
BABIČČINA VÝBORNÁ BUBLANINA.....	61
ANGLICKÉ ROHLÍKY.....	63
MRKVOVÉ ŠÁTEČKY OD BABIČKY.....	65
BABIČČINA BÁBOVKA ZE ZAKYSANÉ SMETANY.....	67
POMERANČOVÉ CRINKLES.....	69
JABLEČNÉ MUFFINY.....	71
FOTOGRAFIE Z AKCE PRVÁCI PEČOU.....	73

# MAMINČINY VÝBORNÉ KOLÁČKY SE SÝREM

## INGREDIENCE

- 25 dkg hladké mouky
- 25 dkg hery
- 10 dkg smetanového taveného sýra
- libovolná náplň - marmeláda či povidla
- moučkový cukr na obalení

## POSTUP

- Nastrouháme heru a do mísy a přidáme tavený sýr.
- Směs vyklopíme na vál a přisypeme mouku.
- Vypracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie.
- Těsto necháme odpočinout v lednici po dobu 30 minut.
- Poté z těsta vytvarujeme kuličky o průměru cca 2 cm.
- Připravíme si plech s pečicím papírem, na který vyrovnáme kuličky.
- Do kuliček uděláme důlek, čímž vznikne tvar koláčku.
- Naplníme koláčky a vložíme je do předehřáté trouby na 180 °C, poté pečeme 15-20 minut.
- Vlažné koláčky obalíme v míse s moučkovým cukrem, necháme vychladnout.
- Podáváme s teplým nápojem.

**AUTOR RECEPTU:** Týna Adamovicová

**KUCHAR:** Anna Bilozir

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD ANNY BILOZIR

Recept byl jednoduchý na přípravu i na sehnání ingrediencí. Jenom místo hery jsem použila máslo, ale i tak bylo těsto pěkně vláčné a nadýchané. Překvapilo mě, že přidáním taveného sýra těsto nemusí kynout. To mi to ušetřilo dost času. Chuťově hodnotím velice kladně a určitě si je udělám někdy znovu.

# LESNÍ SKOŘICOVÍ ŠNECI

## INGREDIENCE

- 1 listové těsto
- 6 dkg vlašských nebo lískových oříšků
- 5 lžic skořice
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce

## POSTUP

- Rozbalíme balíček listového těsta a lehce ho rozválíme do obdélníku.
- Povrch těsta posypeme skořicí a vanilkovým cukrem podle chuti.
- Přidáme nahrubo nasekané oříšky, které můžeme pro intenzivnější chuť opražit na pánvi.
- Těsto pevně zavineme do rolády po delší straně a nakrájíme na kolečka silná 1-2 cm.
- Každého šnečka potřeme rozšlehaným vejcem, aby po upečení získali zlatavou barvu.
- Šnečky pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 15 minut, dokud nejsou šneci zlataví.
- Necháme vychladnout a podáváme ideálně s hrnkem čaje, kakaa nebo jen tak pro radost.

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD AMÁLIE BRABCOVÉ

Recept je napsaný srozumitelně, což ocení i začátečníci. Líbí se mi, že jsem měla prostor pro vlastní úpravy, jako např. druh ořechů. Pro mě byly výborné, jenom si myslím, že by mohly být pro ostatní málo sladké.

# KLASICKÉ BROWNIES

## INGREDIENCE

- 12,5 dkg másla
- 4,5 dkg kakaa
- 2 vejce
- 20 dkg cukru krupice
- hladké mouky
- 6 dkg čokolády s vysokým obsahem kakaa
- 1 kypřicí prášek

## POSTUP

- Rozpustíme máslo, sundáme ho z plotny a vmícháme do něj kakaový prášek.
- V jiné míse vyšleháme vejce, přidáme k nim cukr a znovu vyšleháme.
- Přisypeme mouku a kypřicí prášek do mísy s vejci.
- Vmícháme kakaovou směs, kterou jsme si připravili, a čokoládu, kterou si nakrájíme na malé kousky.
- Těsto nalijeme do pekáče vyloženého pečicím papírem.
- Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 25 minut.
- Pekáč vyndáme z trouby, necháme ho vychladnout a brownies potom nakrájíme na kostky.

**AUTOR RECEPTU:** Amálie Brabcová

**KUCHAŘ:** Jan Čalkovský

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD HONZY ČALKOVSKÉHO

Překvapilo mě, jak snadno a rychle šel tento recept na brownies připravit. Všechny suroviny jsem měl doma a návod byl srozumitelný i bez větších kuchařských dovedností. Po upečení byly brownies krásně vláčné a rozplývaly se na jazyku. Za mě výborný recept, který si určitě ještě někdy zopakuju.

# TRADIČNÍ PERNÍK

## INGREDIENCE

- 30 dkg polohrubé mouky
- 20 dkg cukru krupice
- 400 ml mléka
- 125 ml oleje
- 2 vejce
- 1 balíček prášku do perníku
- 2 lžíce kakaa
- špetka soli
- čokoláda
- máslo
- jahody
- med
- kokos

## POSTUP

- Předehřejeme si troubu na 170 °C a připravíme si všechny potřebné ingredience společně s mísou.
- V míse vyšleháme vejce s cukrem do světlé pěny. Přilijeme olej a mléko a vše dobře promícháme.
- Nakonec do mísy přidáme mouku, kakao, prášek do perníku, špetku soli a tři polévkové lžíce medu.
- Těsto mícháme, dokud není hladké a bez hrudek.
- Připravíme si plech, který vyložíme pečicím papírem.
- Nalijeme těsto na plech a rovnoměrně ho rozprostřeme.
- Dáme ho péct na 30 až 35 minut.
- Špejlí kontrolujeme, jestli je perník hotový - pokud se na špejli nelepí, je upečený.
- Upečený perník necháme vychladnout a mezitím si na nízké teplotě rozejdeme čokoládu společně s trochou másla.
- Až bude perník vychladlý a čokoláda rozehřátá, perník polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme čerstvými jahodami.
- Necháme čokoládu na perníku ztuhnout, pak ho nakrájíme na kostky a můžeme podávat.

**AUTOR RECEPTU:** Jan Čalkovský

**KUCHAŘ:** Zbyněk Čech

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD ZBYŇKA ČECHA

Recept na perník od Honzy mi nepřišel vůbec těžký a zvládl by ho i úplný začátečník. Postup byl napsán velice srozumitelně a při pečení jsem neměl žádný problém. Třešničkou na dortu byly jahody, které perníku dodaly finální šmrnc. Rozhodně všem doporučuji recept alespoň jednou vyzkoušet

# OŘECHOVÁ BÁBOVKA

## INGREDIENCE

- 12 dkg změkklého másla
- 19 dkg cukru moučka
- 20 dkg polohrubé mouky
- 3 vejce (vyndáme 30 minut před použitím)
- 10 dkg mletých vlašských ořechů
- 140 ml vlažného mléka
- 1 dkg kypřicího prášku
- 1 lžička rostlinného oleje
- 1 lžička vaječného likéru
- tuk na vymazání formy na bábovku (sádlo)
- hrubá mouka na vysypání formy na bábovku

## POSTUP

- Vezmeme si formu na bábovku a vymažeme ji úplně všude tukem, poté na tuk nasypeme tenkou vrstvu hrubé mouky.
- Troubu si přehřejeme na 180 °C
- Oddělíme bílky a žloutky do 2 misek. Ke žloutkům přidáme cukr a šleháme v robotickém mixéru do té doby, než nám nevznikne pěna.
- Mezitím si ve druhé misce vyšleháme pevný sníh z bílků.
- Do žloutkové pěny postupně přidáváme máslo, olej a vaječný likér a šleháme, dokud nejsou vidět kousky másla.
- Poté do pěny po částech sypeme mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva a mléko. Šleháme, dokud se hmota nespojí do hladkého těsta, pak přidáme ořechy a naposledy šleháme na nízké otáčky.
- Vezmeme stěrku a nabere na ni trochu sněhu a šetrně vmícháme do těsta, poté šetrně vmícháme zbytek sněhu a vlijeme těsto do formy a dáme péct alespoň na 45 minut.
- Špejlí kontrolujeme, jestli je bábovka upečená - pokud se na špejli nelepí těsto, je hotová.
- Chvilí po vytažení z trouby vyklopíme bábovku na mřížku a je hotovo.

**AUTOR RECEPTU:** Zbyněk Čech

**KUCHAR:** Štěpán Dlouhý

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD ŠTĚPÁNA DLOUHÉHO

Bábovka mi přišla celkem lehká na přípravu. Recept byl srozumitelný a pro mě dobře pochopitelný. Zatím nemůžu posoudit chuť, jelikož jsem ji ještě neochutnal, ale věřím, že bude výborná. Doma jsem neměl vaječný likér, a proto jsem použil vaječný koňak.

# ROHLÍČKY S TVAROHOVOU NEBO POVIDLOVOU NÁPLNÍ

## INGREDIENCE

### Těsto

- jedna změkklá Hera
- dvě lžíce cukru
- 50 dkg polohrubé mouky
- 3 žloutky
- 200 ml vlažného mléka
- 1,5 kostky kvasnic (6,3 dkg)
- špetka soli
- **tvárová náplň:** 1 kostka měkkého tvarohu (25 dkg), 1 žloutek, 1 vanilkový cukr, cukr moučka dle chuti
- **povidlová náplň:** povidla, rum dle chuti

## POSTUP

- Kvasnice necháme vykynout ve vlažném mléce s cukrem, přidáme zbylé ingredience.
- Na vále vypracujeme těsto, rozdělíme ho na osm částí a vytvoříme bochánky.
- Necháme ještě 20 min kynout.
- Každý bochánek rozválíme do kruhu, rádýlkem rozdělíme kruh na osm trojúhelníků.
- Na širší stranu trojúhelníku dáme náplň, buď tvarohovou nebo povidlovou.
- Smotáme ke špičce do tvaru rohlíku.
- Přendáme na plech a pomažeme rozkvedlaným vajíčkem.
- Pečeme při 160 °C dozlatova (cca 20-30 min dle trouby).
- Před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme v pohodlí domova s přáním dobré chuti.

**AUTOR RECEPTU:** Štěpán Dlouhý

**KUCHARĚ:** Jana Doležalová

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD JANY DOLEŽALOVÉ

Rohlíčky byly velice chutné, postup přehledný. Jediné, co mi v receptu chybělo, byla vhodná vrstva rozváleného těsta.

# HOP DO TROUBY

## INGREDIENCE

- 25 dkg rozpuštěného másla
- 0,5 sklenice vody (sklenice 300 ml)
- 0,5 sklenice rumu
- 2 sklenice cukru krystal
- 2 lžíce kakaa
- 1 vanilkový cukr
- 4 vejce
- 1,5 sklenice polohrubé mouky
- 0,5 sklenice hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- na ozdobení kokos nebo ořechy

## POSTUP

- Smícháme všechny suroviny kromě vajec, obou mouk a prášku do pečiva.
- Ze směsi odlijeme jednu sklenici.
- Do zbytku směsi přidáme zbylé suroviny a pořádně zamícháme.
- Rozehřejeme troubu na 170 °C a plech vyložíme pečicím papírem.
- Těsto nalijeme na plech a vložíme do trouby.
- Pečeme cca 20 min. (zkusíme špejlí, jestli je buchta uvnitř upečená).
- Po vyndání z trouby na ještě horkou buchtu nalijeme odlitou směs a rozetřeme po celém povrchu.
- Ozdobíme kokosem či ořechy a necháme vychladnout.
- A můžeme servírovat.

**AUTOR RECEPTU:** Jana Doležalová

**KUCHARĚ:** Karolína Doležalová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD KAROLÍNY DOLEŽALOVÉ

Recept byl jednoduchý a přehledný. Ingredience byly lehce dostupné. Jediné, co bych vytknula, je první bod v postupu, kde bych místo ingrediencí, které přidávat nemáme, napsala, co přidat máme. Buchta je velice chutná, jen bych možná dávala méně cukru.

# BANÁNOVÝ CHLEBA

## INGREDIENCE

- 3 zralé banány
- 13 dkg změkklého másla
- 13 dkg tmavého třtinového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 vejce
- 19 dkg hladké mouky
- ½ prášku do pečiva
- ¼ lžičky jedlé sody
- 1 lžička mleté skořice
- můžeme přidat 2 lžíce javorového sirupu nebo medu (podle zralosti banánů)

## POSTUP

- Banány dáme do misky a rozmačkáme je vidličkou.
- Troubu předehřejeme na 160 °C a formu na biskupský chlebíček vyložíme pečlícím papírem.
- Máslo, cukr a vanilkový extrakt dáme do mísy a šleháme.
- Postupně po jednom přidáme vejce a dobře zašleháme.
- Hladkou mouku smícháme v jiné míse s práškem do pečiva, jedlou sodou a skořicí.
- Po lžících ji přisypeme do těsta, přidáme javorový sirup a dobře zamícháme.
- Nakonec vmícháme rozmačkané banány.
- Těsto přendáme do připravené formy a pečeme 1 hodinu.
- Po vychladnutí vyndáme chléb z formy.

**AUTOR RECEPTU:** Karolína Doležalová

**KUCHARĚ:** Vendula Dvořáková

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD VENDULY DVOŘÁKOVÉ

Těsto na chlebíček bylo snadné a zvládl by ho opravdu každý. Bylo do chvíle připravené a stačilo ho dát jen do formy a doufat, že se vše podaří. Také příjemnou vůni vanilky a banánu provoněl celý dům! Příště bych přidala jen méně cukru. Jinak chuť byla příjemně sladká a určitě si banánový chlebíček upeču znovu!

# TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY

## INGREDIENCE

- 2x listové těsto (kupuji „DLE GUSTA“ z COOPu)
- 2 kostky tvarohu
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 2 vejce
- polovina balíčku vanilkového pudinku
- cukr krystal a moučkový

## POSTUP

### Příprava tvarohové náplně:

- Do mísy dáme dvě kostky tvarohu.
- Vysypeme dva sáčky vanilkového cukru a polovinu sáčku vanilkového pudinku.
- Přidáme dvě vejce.
- Vše důkladně promícháme a popřípadě přidáme cukr krystal dle chuti.

### Příprava těsta:

- Listové těsto překrojíme na polovinu, každou polovinu vyválíme na velikost válečku (pokud bude trochu větší, nevadí).
- Každou polovinu rozdělíme na devět dílů
- Na šátečky nanese tvarohovou náplň.
- Přehneme tak, aby vznikl trojúhelník, tedy šáteček.
- Dáme péct do předehřáté trouby na 200 °C.
- Po dobu pečení šátečky kontrolujeme a pečeme je dozlatova.
- Po vytažení z trouby necháme vychladnout a přes síto prosejeme moučkový cukr přímo na šátečky.

Přeji příjemnou zábavu a dobrou chuť!

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD OLIVERA FILIPPI

Tento recept mě opravdu příjemně překvapil. Všechny kroky byly jasně popsány a srozumitelné, takže příprava probíhala v pořádku od začátku až do konce. Množství surovin odpovídalo skutečnosti, což se u receptů ne vždy stává. Výsledné šátečky chutnaly skvěle a měly přesně takovou konzistenci i vzhled, který bych od nich čekal. Určitě doporučuji a rád se k tomuto receptu znovu vrátím.

# JOGURTOVÁ BÁBOVKA

## INGREDIENCE

- 20 dkg hladké mouky
- 3 vejíčka
- 14 dkg moučkového cukru
- 1 čajová lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1 čajová lžička vanilkového cukru nebo 1/2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 12 dkg bílého jogurtu
- 8 dkg slunečnicového oleje
- 1 špetka soli
- olej a mouka na vymazání a vysypání formy

## POSTUP

- Předehřejeme troubu na 180 °C.
- Bábovkovou formu vymažeme olejem a vysypeme moukou.
- Do mísy rozklepneme vejce.
- Přidáme moučkový cukr a dobře promícháme.
- Přidáme hladkou mouku, kypřicí prášek do pečiva, vanilkový cukr (nebo extrakt), bílý jogurt, slunečnicový olej a špetku soli.
- Vše důkladně promícháme, aby vzniklo hladké těsto.
- Těsto přelijeme do připravené formy.
- Pečeme v předehřáté troubě 30 minut na 180 °C.
- Po upečení necháme bábovku asi 10 minut odpočinout ve formě.
- Poté ji opatrně vyklopíme na servírovací talíř.
- Podáváme, případně můžeme posypat moučkovým cukrem.

**AUTOR RECEPTU:** Oliver Filippi

**KUCHAŘ:** Petr Fousek

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD PETRA FOUSKA

Recept byl jednoduchý a rychlý. Problém byl v postupu jen jeden. Myslím si, že bábovka se měla šlehat, a v postupu bylo míchat. Bábovka mi velmi chutnala, ale jogurt zde nebyl cítit. Zároveň jsem neměl jogurt, a tak jsem ho nahradil zakysanou smetou. Osobně bych přidal více jogurtu. Jinak skvělé!

# ŘEZY S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 4 dkg kakaa
- 1 lžička instantní kávy
- ½ hrnku horké vody
- 150 ml rostlinného oleje
- 5,5 dkg másla
- 5,5 dkg hořké čokolády
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 2 žloutky
- 50 dkg krupicového cukru
- 22 dkg hladké mouky
- špetka soli

### Krém:

- 18,5 dkg arašídového másla
- 11,5 dkg másla
- špetka soli
- 28 dkg moučkového cukru
- 2 lžíce plnotučného mléka
- 1 vanilkový cukr

### Poleva:

- 15 dkg mléčné čokolády
- 8,5 dkg arašídového másla

## POSTUP

- Nejdříve si připravíme těsto, na plech dáme pečicí papír.
- Troubu předehřejeme na 160 °C.
- Všechno smícháme metlou. V míse smícháme vodu, kakao a kávu. Přidáme na kousky nasekanou čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí.
- Potom do směsi přidáme rozpuštěné máslo, olej, vejce, žloutky a vanilkový cukr a pořádně promícháme. Všechny cukry postupně přimícháváme do těsta.
- Nakonec vmícháme mouku a sůl. Dáme péct asi na 30 min. a necháme vychladit.
- Až budeme mít vychlazené těsto, začneme připravovat krém.
- Smícháme arašídové máslo, sůl a máslo ručním šlehačem.
- Postupně přišleháváme moučkový cukr, mléko a vanilkový cukr.
- Pokud bude směs suchá, přidáme mléko po lžících.
- Krém rozetřeme na vychlazený korpus.
- Poté na polevu rozpustíme arašídové máslo a mléčnou čokoládu ve vodní lázni.
- Následně řezy polijeme polevou a dáme vychladit přibližně na 2 hodiny, dokud nejsou ztuhlé.

**AUTOR RECEPTU:** Petr Fousek

**KUCHAR:** Matouš Havlík

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD MATOUŠE HAVLÍKA

Řezy s arašídovým máslem vypadají na první pohled velmi lákavě – hezky upravené, s výraznou vrstvou čokolády a jemnou vůní, která dává tušit, že se tady nešetřilo na kvalitě. Cena je ale znatelně vyšší, takže člověk automaticky čeká něco víc, než jen klasický sladký zákusek. Chuťově určitě nezklamou. Arašídové máslo je opravdu kvalitní – jemné, krémové, s výraznou chutí, která není přehnaně sladká. Čokoládová poleva působí poctivě, krásně to celé propojuje a vytváří příjemnou kombinaci. Řezy jsou syté, ale dobře vyvážené – žádná těžká hmota, po které byste si museli dát pauzu. Co ale trochu chybí, je moment překvapení. Chuť je sice dobrá, ale poměrně jednoduchá a předvídatelná. Za tu cenu by člověk možná čekal nějaký zajímavý detail navíc – třeba kombinaci s mořskou solí, lehce křupavou texturu, nebo jiné chuťové vrstvení, které by celý dezert posunulo o úroveň výš.

# PÁRTY SLANÉ VRTAČKY

## INGREDIENCE

- 1 listové mražené těsto
- 1 plátek sýru eidam
- 10 dkg šunky
- malé vejce plus grilovací koření (na potřetí před pečením)
- 1 dkg anglické slaniny
- kečup (na potřetí těsta)

## POSTUP

- Vyválíme dva stejné pláty.
- Ten první jemně namažeme kečupem.
- Poklademe sýrem, šunkou a slaninou.
- Přiložíme druhý plát.
- Přitiskneme k sobě a pravidelně nakrájíme pruhy, které stáčíme do vrtáčku.
- Konce přimáčkeme a klademe na plech.
- Potřeme vajíčkem s trochou grilovacího koření.
- Pečeme přibližně 20 min. při 215 °C.

**AUTOR RECEPTU:** Matouš Havlík

**KUCHARŤ:** Dominika Henclová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD DOMINIKY HENCLOVÉ

Recept byl velmi srozumitelný a jednoduchý na přípravu, což oceňuji. Postup byl dobře popsán a nezpůsobil žádné nejasnosti. Všechno šlo hladce, ingredience byly běžně dostupné. Jedinou nevýhodou bylo, že trouba byla nastavena na zbytečně vysokou teplotu. Jídlo se kvůli tomu začalo rychle připalovat a musela jsem teplotu snížit. Jinak byl výsledek chutný a určitě si recept uložím i na příště.

# DOMÁCÍ TRDLO

## INGREDIENCE

- 200 g hladké mouky
- 350 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1 špetka soli
- 20 g droždí
- 60 g moučkového cukru
- 250 g mléka
- 80 g másla

## POSTUP

- Do mísy nasypeme 200 g hladké mouky a 350 g polohrubé mouky.
- Přidáme 2 vejce.
- Přisypeme špetku soli.
- Přidáme 20 g droždí.
- Přidáme 60 g moučkového cukru.
- Přilijeme 250 ml mléka.
- Přidáme 80 g změkklého másla.
- Vše dobře promícháme a vypracujeme hladké, nelepivé těsto.
- V kuchyňském robotu hněteme cca 5–10 minut.
- Těsto zakryjeme utěrkou.
- Necháme kynout na teplém místě 45–60 minut (do zdvojnásobení objemu).
- Vykynuté těsto rozdělíme na několik částí.
- Vyválíme dlouhé prameny.
- Prameny omotáme kolem skleněné láhve omotané alobalem.
- Povrch potřeme rozpuštěným máslem.
- Obalíme ve směsi cukru a skořice.
- Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 15–20 minut dozlatova.
- Během pečení můžeme ještě jednou potřít máslem.
- Po upečení sundáme trdelník z formy.
- Necháme krátce vychladnout.
- Podáváme nejlépe ještě vlažný.

**AUTOR RECEPTU:** Dominika Henclová

**KUCHARŤ:** David Holub

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD DAVIDA HOLUBA

Když mi byl recept přidělen, myslel jsem si, že tento recept bude složitý, protože jsem nikdy předtím trdelník nepekli. Všechny ingredience byly dobře vypsány. Jenom v nich nebylo napsáno, v jakém poměru mám dávat cukr a skořici. Též postup byl přehledně popsán, takže to zvládne upéct i člověk, který není pekař. Recept byl pro mě výzva, ale můžu ho jen doporučit.

# KEFÍROVÁ BUCHTA

## INGREDIENCE

- 38 dkg polohrubé mouky
- 30 dkg cukr krupice
- 1 lžička jedlé sody
- 1 ks vanilkový cukr
- špetka soli
- 2 lžíce kakaa
- 1 vejce
- 2 dcl oleje
- 0,5 l kefíru (neochuceného)

### Poleva:

- 8 dkg hery
- 8 dkg cukr krupice
- 1,5 lžičky kakaa
- 1 lžíce solamylu
- 1-2 lžíce mléka

## POSTUP

- Všechny sypké ingredience smícháme dohromady.
- Přidáme vajíčko, kefír a olej, vymícháme do hladka.
- Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
- Vložíme do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 20-30 minut.

### Příprava polevy:

- Ingredience na polevu rozehtřejeme nad vodní lázní, mícháme dohladka.
- Vylijeme a rozetřeme na vychladlou buchtu. Počkáme, než ztuhne.

Přeji dobrou chuť!

**AUTOR RECEPTU:** David Holub

**KUCHARŤ:** Matylda Chlubná

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD MATYLDY CHLUBNÉ

Recept byl jednoduchý i pro člověka jako já, který se v kuchyni moc neobjeví, a nebyl příliš časově náročný. Postup byl jednoduše a srozumitelně popsán. Líbilo se mi, že buchta nebyla suchá. Jediné, co bych vytkla, je množství cukru. Až budu tuto buchtu péct příště, rozhodně ho uberu. Jinak si myslím, že tento recept je funkční, chutný a rozhodně ho doporučuji.

# SLANINOVÉ TYČINKY SE SEZAMEM

## INGREDIENCE

- 1 rozválené listové těsto
- 20 dkg anglické slaniny, což jsou dva balíčky tence krájené slaniny
- 20 dkg sýru gouda
- 1 vejce
- sůl, sezam

## POSTUP

- Nejdříve si předehřejeme troubu na 220 °C a nastrouháme sýr.
- Poté si rozložíme listové těsto naležato a nakrájíme ho rádýlkem svisle na zhruba 2,5 cm široké proužky. Vzniklé proužky v polovině vodorovně přeřízneme.
- Slaninu nakrájíme na stejně velké proužky jako těsto. Na proužky těsta položíme proužky slaniny a posypeme nastrouhaným sýrem.
- Proužky smotáme do tyčinek tak, že je chytíme za oba konce a zatočíme jimi směrem od sebe, aby nám vznikla spirála. Jakmile jsou zamotané, dáme je na plech.
- Na plechu tyčinky potřeme vejcem a posypeme solí a sezamem dle chuti.
- Nakonec dáme tyčinky do trouby a pečeme dozlatova.
- Tento recept je ideální na oslavy nebo jen tak k televizi.

**AUTOR RECEPTU:** Matylda Chlubná

**KUCHAR:** Rostislav Jirásek

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD ROSTISLAVA JIRÁSKA

Recept nebyl těžký na přípravu, protože se nemusí dělat těsto. Chvilku jsem měl problém se zamotáváním tyčinek. S postupem jsem problém neměl, vše bylo dobře popsáno a nechyběla žádná ingredience. Tyčinky je ale v troubě potřeba hlídat, protože jsou při vysoké teplotě rychle hotové. Recept je rychlý, jednoduchý a moc dobrý. Všem recept doporučuji jako slanou pochoutku třeba k televizi.

# DOMÁCÍ KRTRKŮV DORT

## INGREDIENCE

### Těsto:

hladká mouka	32 dkg	vejce	3 ks
olej	200 ml	prášek do pečiva	1 ks
cukr krupice	18 dkg	kakao	3 lžíce
mléko	200 ml	špetka soli	

### Krém:

mascarpone	25 dkg	zakysaná smetana	1 ks
smetana ke šlehání	250 ml	hořká čokoláda	6 dkg
cukr	7 dkg	banány	cca 5 ks
tučný tvaroh	25 dkg		

## POSTUP

### Těsto:

1. Troubu zapneme na 180 °C.
2. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků, žloutky s polovinou cukru vyšleháme do pěny a poté zašleháme olej a mléko.
3. Mouku smícháme s kakaem a práškem do pečiva a opatrně vmícháme do žloutkové hmoty.
4. Bílky se špetkou soli vyšleháme do polotuhého sněhu. Přidáme druhou polovinu cukru a vyšleháme do sněhu, který tvoří tuhé špičky. Sníh přidáme do těsta a promícháme.
5. Dortovou formu vyložíme pečicím papírem (lepší je ho zmačkat a navlhčit, pak jde papír lépe vložit do formy). Vlijeme těsto a vložíme do trouby a pečeme 40-50 minut, dokud není korpus propečený.

### Krém:

1. Smetanu na šlehání vyšleháme do polotuha a přidáme mascarpone.
2. Po lžících přidáváme tvaroh a zakysanou smetanu.
3. Do směsi nasypeme cukr a nastroháme čokoládu a zamícháme.
4. Vložíme do lednice.

### Skládání dortu:

1. Vychladlý korpus seřízneme asi v půlce a opatrně vydlabeme cca 2 cm do hloubky. Dáváme pozor, abychom neporušili dno korpusu. Vydlabaný a seříznutý obsah rozemneme prsty na drobečky.
2. Na korpus natřeme malou část krému, poklademe podélně rozpůlenými banány, potřeme dalším krémem a zasypeme slabou vrstvou drobečků z korpusu.
3. Postup opakujeme několikrát za sebou a snažíme se vytvořit kuželovitý tvar - krtinu. Nakonec posypeme dort zbytkem drobečků a zamačkáme opatrně rukama, aby drobečky držely. Je to trochu piplačka, ale výsledek stojí za to.
4. Necháme vychladit alespoň 4 hodiny, nejlépe přes noc.

**AUTOR RECEPTU:** Rostislav Jirásek

**KUCHAR:** Stela Krčálová

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD STELY KRČÁLOVÉ

Nejdříve jsem si myslela, že to nezvládnou upéct, protože jsem nikdy krtkův dort nedělala, ale zvládla jsem to. Myslím si, že recept nebyl úplně nejjednodušší, a hlavně je v něm krém, což je trošku nevýhoda. Postup k těstu byl hezky napsaný, vše srozumitelné. Postup na krém mi přišel trošku horší. Nevěděla jsem, jaký mám použít cukr a jestli mám v průběhu krém míchat. Skládání dortu je opravdu piplačka, ale naštěstí to odnesly jenom moje nervy a nepořádek v naší kuchyni. I když jsem s tím měla dost práce, tak výsledek stojí za to!

# BANÁNOVÝ CHLÉB

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 21,5 dkg hladké mouky
- 1/2 čajové lžičky soli
- 1/2 čajové lžičky skořice
- 1 čajová lžička kypřicího prášku
- 3 banány
- 6 dkg másla
- 15 dkg cukru krupice
- 2 vejčička

### Na vymazání formy:

- máslo
- polohrubá mouka

## POSTUP

- Připravíme si první misku, do které si nasypeme sypké ingredience, tj. hladkou mouku, sůl, skořici, kypřicí prášek, a vše zamícháme.
- Do další misky si oloupeme a rozmačkáme banány.
- Poté vezmeme třetí misku, do které dáme alespoň půl hodiny vyndané máslo z ledničky. K němu přidáme cukr a rozmixujeme mixérem do sypké konzistence. K rozmixované směsi přidáme vejčička a poté jenom zamícháme lžící.
- Mezitím si předehejeme troubu na 175 °C na horkovzduch.
- Poté se vrátíme k naší směsi a přidáme do ní rozmačkané banány a promícháme. Nakonec k tomu přidáme i sypké ingredience, které jsme si navázili na začátku, a opět pořádně promícháme.
- Vezmeme si formu, ve které budeme péct. Ideální je forma přímo na chléb, ale stačí i obyčejná.
- Formu vymažeme změkklým máslem a vysypeme ji polohrubou moukou. Do formy dáme těsto a pečeme zhruba na 50-60 minut, aby byl povrch zlatavý.
- Hotový chléb necháme vychladnout a můžeme podávat.

Přeji Vám dobrou chuť!

**AUTOR RECEPTU:** Stela Krčálová

**KUCHAR:** Tereza Kučerová

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD TEREZY KUČEROVÉ

Recept byl jednoduchý a srozumitelně zpracovaný. Nebyl náročný na přípravu ani sehnání surovin. Sice jsem se ze začátku trochu bála, protože jsem nikdy banánový chléb nepekla, nejedla a vlastně asi ani neviděla. V průběhu přípravy těsta jsem zřejmě málo rozmixovala cukr s máslem, protože po přidání vajec se mi začaly dělat ve směsi hrudky, které jsem musela důkladně rozmíchat metlou. Nakonec se mi to ale povedlo. Chuťově mi upečený chléb velmi chutná a připomíná mi banánové muffiny. Určitě si tento recept opět někdy upeču znova.

# MRKVOVÝ KOLÁČ

## INGREDIENCE

### Korpus:

- 20 dkg cukru moučka
- 30 dkg polohrubé mouky
- 40 dkg jemně nastrohané mrkve
- 3 celá vejce
- hrst vlašských ořechů
- 125 ml slunečnicového oleje
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr

### Krém:

- 750 ml tučné zakysané smetany
- vlašské ořechy

## POSTUP

- Nejprve si připravíme velký plech, který vymažeme Herou a vysypeme hrubou moukou.
- Do mísy rozklepneme 3 celá vejce a přidáme 20 dkg cukru moučka.
- Mixérem umícháme do husté pěny.
- Poté přilijeme 125 ml oleje a promícháme.
- Do druhé mísy nasypeme 30 dkg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr a vše promícháme.
- Poté postupně za stálého míchání sypeme sypkou směs do našlehané vaječné hmoty.
- Přidáme 40 dkg jemně nastrohané mrkve a hrst nasekaných ořechů a vše opět důkladně zamícháme.
- Výslednou hmotu rovnoměrně nalijeme na připravený plech.
- Pečeme v předem předehřáté troubě na 180 °C ve středu trouby přibližně 25 minut.
- Po této době špejlí ozkoušíme, zda je koláč upečen (těsto se nepřilepí na zapíchnutou špejli), pokud nebude těsto dopečené, přidáme ještě pět minut a opět zkontrolujeme.
- Upečený koláč vyndáme z trouby a necháme na plechu vychladnout.
- Studený korpus pomažeme zakysanou smetanou a posypeme nasekanými ořechy.
- Před podáváním necháme ztuhnout v lednici.

Přeji dobrou chuť!

**AUTOR RECEPTU:** Tereza Kučerová

**KUCHARŮ:** Anna Málková

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD ANNY MÁLKOVÉ

Když jsem se dozvěděla, že mým úkolem bude upéct tento recept, byla jsem nadšená a velmi zvědavá, jak koláč bude chutnat. Nikdy jsem totiž nezkoušela upéct něco, co by obsahovalo mrkev. Já mám ale nové věci ráda, a proto jsem se do pečení vrhla s potěšením. Nadšení a zapálení mě během práce neopustilo, protože recept byl jednoduchý na přípravu, vše bylo jasně a srozumitelně vysvětleno, příprava nezabrala moc času. Koláč je velmi chutný a vláčný. Díky potřetí zakysanou smetanou není suchý ani těžký. Třešničkou na koláči jsou vlašské ořechy, které koláč obohatí o další chuť a krásně ho ozdobí. Recept velmi doporučuji a určitě si ho někdy upeču znovu.

# SLANÉ PLNĚNÉ ROHLÍKY

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 25 dkg hladké mouky
- 25 dkg polohrubé mouky
- 1 dcl oleje
- 250 ml mléka
- ½ kostky kvasnic
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 vajíčko na potření

### Náplň:

- 15 dkg salám dle chuti (Vysočina, šunka, slanina...)
- 15 dkg sýru dle chuti (niva, eidam, mozzarella...)

### Posyp:

- koření/semínka dle chuti (grilovací koření, koření na pizzu, kmín, sezamová semínka...)

## POSTUP

- Nejprve si připravíme kvásek. Do misky nalijeme vlažné mléko a rozdrobíme kvasnice, přidáme cukr a sůl. Necháme 15 minut vzejít.
  - Během vzejití kvásku do jiné mísy nasypeme hladkou i polohrubou mouku, nalijeme olej a poté kvásek.
  - Všechno zpracujeme ručně hnětením vařečkou nebo pomocí robotu.
  - Těsto necháme na teplém místě kynout tak dlouho, dokud se jeho objem nezdvynásobí (cca 1 hodina).
  - Po vykynutí těsto vyklopíme na vál a jemně ručně prohněteme. Rozdělíme na 6 stejně velkých dílů.
  - Každý díl rozválíme do kruhového tvaru a rozkrojíme na 8 dílků jako pizzu.
  - Na každý dílek v nejširším místě položíme kousek salámu a sýru. Protilehlé rohy u nejširšího místa přehneme směrem dovnitř, aby náplň nevytekla. Rohlík rolujeme od nejširšího místa ke špičce, kterou přimáčkneme tak, aby se rohlík nerozmotal.
  - Rohlíky dáváme na plech s pečicím papírem dále od sebe, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme kořením nebo semínky.
  - Dáme do rozehřáté trouby a pečeme na 180 °C, dokud nejsou rohlíky zlatavé.
- Ať se práce daří, dobrou chuť!

**AUTOR RECEPTU:** Anna Málková

**KUCHAŘ:** Jakub Nepovím

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD JAKUBA NEPOVÍMA

Slané rohlíčky plněné sýrem a slaninou se pekly opravdu skvěle – těsto krásně nakynulo, dobře se s ním pracovalo a při pečení se rovnoměrně propeklo dozlatova. Už při vyndávání z trouby voněly tak, že se sbíhaly sliny. Na pohled vypadají výborně – mají zlatavou kůrčičku, hezky drží tvar a lákavě z nich vykukuje náplň ze sýra a slaniny. Jsou ideální jako pohoštění pro návštěvu nebo jako rychlá svačina. Určitě si je upeču znovu!

# OLEJOVÁ BÁBOVKA

## INGREDIENCE

- 4 vejce
- 1,5 dcl oleje
- 1,5 dcl mléka
- 20 dkg cukr krupice
- 26 dkg polohrubé mouky
- ½ prášku do pečiva
- Špetka soli

## POSTUP

- Oddělíme 4 vajíčka na bílky a žloutky a k žloutkům přidáme 20 dkg cukru krupice a společně vyšleháme do pěny.
- Mezitím si zapneme troubu na 160 °C
- K vyšlehaným žloutkům s cukrem přilijeme olej a mléko, přisypeme 26 dkg polohrubé mouky se špetkou soli a jako poslední ingredienci přidáme ½ prášku do pečiva.
- Z bílků vyšleháme sníh a přidáme ke zbytku těsta.
- Formu vytřeme máslem a vysypeme kokosem, těsto nalijeme do formy a vložíme do předem předehřáté trouby.
- Bábovku pečeme cca 45 minut.
- Na závěr posypeme cukrem.

Dobrou chuť!

**AUTOR RECEPTU:** Jakub Nepovím

**KUCHAR:** Veronika Nováková

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD VERONIKY NOVÁKOVÉ

Příprava bábovky byla celkem jednoduchá a zvládla jsem ji bez problémů. Všechny suroviny jsem měla doma, takže jsem nemusela nic shánět. Těsto jsem měla hotové během chvilky a postup byl srozumitelný. Po vychladnutí vypadala moc hezky a překvapilo mě, jak byla nadýchaná. Chuťově byla dobrá, taková klasická bábovka. Jediné, co lze vytknout, je, že byla trochu sušší, než jsem čekala, ale to nevadilo, s čajem nebo kakaem je skvělá. Doma všem moc chutnala. Kdybych ji před nimi neschovala, asi bych do školy přijela s prázdnou. Celkově jsem s výsledkem spokojená a pečení mě bavilo.

# MAMINČIN MANDLOVEC

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 50 dkg hladké mouky + na podsypání
- 6 dkg změkklého másla
- 7 dkg cukru krystal
- 250 ml plnotučného mléka
- 1/2 jednoho droždí
- 1 vejce + 1 vejce na potřetí
- špetka soli

### Náplň:

- 180 ml plnotučného mléka
  - 8 dkg moučkového cukru
  - 2 lžíce rumu
  - 20 dkg drcených mandlí
  - 10 piškotů
- + plátky nebo kousky mandlí na posypání

## POSTUP

- Připravíme si kvásek.
- V míse smícháme mouku, cukr a kvásek.
- Přidáme vejce a špetku soli.
- Vypracujeme hladké těsto a necháme ho asi hodinu kynout. Mezitím si připravíme mandlovou náplň: V menším hrnci ohřejeme mléko. Přidáme cukr, rum, nasekané mandle a piškoty. Náplň za občasného míchání prohříváme, aby trochu zhoustla, a sundáme ji z plotny.
- Po vykynutí těsto vyválíme na asi 0,5 cm silnou placku.
- Náplň rovnoměrně rozprostřeme na těsto, na jedné straně necháme asi 2 cm volné bez náplně.
- Těsto zarolujeme, podélně rozřízneme a na jednom konci necháme asi 5 cm nerozříznutých.
- Obě poloviny omotáváme kolem sebe a tvoříme věnec.
- konce spojíme k sobě a v místě spoje zajistíme špejlí.
- Věnec přendáme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ho ještě asi 20 minut kynout.
- Potřeme ho rozšlehaným vejcem a posypeme mandlemi.
- Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme 30–35 minut.
- Po upečení necháme věnec trochu vychladnout a můžeme krájet.

**AUTOR RECEPTU:** Veronika Nováková

**KUCHAŘ:** Karolína Pavlasová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD KAROLÍNY PAVLASOVÉ

Receptu jsem se zalekla nejen kvůli kynutí, ale také první větě v postupu (přípravy kvásku), u které jsem hned ze začátku nevěděla, co dělat. Celkově je recept napsán stručně a přehledně, avšak chybí postup kvásku a máslo v přípravě, v ingrediencích však je. Mandlovec je chutný, jen osobně bych přidala víc mandlové náplně. Celková doba přípravy tohoto mandlovce zabrala mnoho času. Pro zkušené pekaře, kteří mají něco za sebou, což rozhodně já nejsem, bude tento recept jako dělaný.

# SÝROVÉ TYČINKY

## INGREDIENCE

- 25 dkg hladké mouky
- ½ prášku do pečiva
- 13 dkg másla
- jeden bloček nivy (12 dkg)
- 1 vejce
- špetka soli
- 1 vejce na potřetí
- na posypaní podle chuti (mák, sezamová semínka, slunečnicová semínka, lupínky mandlí...)

## POSTUP

- Hladkou mouku v míse smícháme s práškem do pečiva.
- Přidáme změkklé máslo, nastrouhanou nivu, rozklepnuté vejce a sůl.
- Rukou zpracujeme tužší těsto.
- Těsto necháme nejméně 30 minut odležet v lednici.
- Zapneme troubu na 180 °C, aby se předeřádala.
- Poté rozválíme těsto na tenčí plát.
- Rozkrájíme těsto na obdélníčky.
- Každý obdélníček přeneseme na plech s pečicím papírem.
- Tyčinky musí být nejméně 1 cm od sebe, při pečení nabydou.
- Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme buď mákem, sezamem, slunečnicovými semínky...
- Plech vložíme do přehřáté trouby, pečeme na 180 °C 10-15 minut do zlatova.
- Po vyndání z trouby, necháme na plechu vychladnout.

**AUTOR RECEPTU:** Karolína Pavlasová

**KUCHAR:** Tereza Peřinová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD TEREZY PEŘINOVÉ

Recept na tyčinky byl přehledný a chutný. Pár věcí, které mi v návodu chyběly: tloušťka těsta a délka tyčinek. Bála jsem se, aby nebyly moc tvrdé, popřípadě se nelámaly. A na můj vkus bylo těsto lehce suché, ale jen tak k zakousnutí byly výborné. Skoro všechny ingredience máme většinou doma, takže je to velmi rychlý a chutný recept, když vám na dveře zaklepe nečekaná návštěva.

# NÁVYKOVÉ COOKIES

## INGREDIENCE

- 12,5 dkg změkklého másla
- 5 dkg cukru krupice
- 10 dkg třtinového cukru
- 1 vejce
- ½ vanilkového cukru
- 11,5 dkg hladké mouky
- 11,5 dkg polohrubé mouky
- 1 (necelá) lžička jedlé sody
- 10 dkg čokolády

## POSTUP

- Připravíme si dvě mísy. Do jedné přidáme 12,5 dkg změkklého másla, oba dva cukry a zamícháme.
- Do směsi rozklepneme vajíčko a ½ vanilkového cukru.
- V druhé míse smícháme hladkou a polohrubou mouku se lžičkou sody.
- Do spojeného cukru s máslem přisypeme směs mouk.
- Když máme vše promíchané, přidáme větší či menší gramáž nakrájené čokolády na kousky. Dle chuti.
- Vzniklé těsto rozdělíme na dva díly, zabalíme do igelitu a vložíme do mrazáku na 45 minut.
- Po vyjmutí si těsto opět rozdělíme, ale tentokrát na menší souměrné kuličky, přibližně 6 z každé poloviny těsta. Myslíme však na to, že se jejich objem v troubě asi 2x zvětší.
- Kuličky položíme na plech vyložený pečicím papírem.
- Lehce je rozpláceme hrníčkem tak, aby měly všechny stejnou tloušťku.
- Troubu si předehřejeme na horkovzduch na 180 °C
- Vložíme plech s cookies a pečeme 20-22 minut. Záleží, jak velké a tlusté je máme.
- Po upečení je necháme vychladnout. Až zbylá část, která ještě neskončila v břiše, vychladne, jsou křupavé a vhodné k zakousnutí u ranní kávy.

**AUTOR RECEPTU:** Tereza Peřinová

**KUCHAR:** Lucie Petříčková

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD LUCKY PETŘÍČKOVÉ

Recept je jednoduchý na přípravu a postup srozumitelně napsaný. Menším a jediným problémem byla pro mě doba pečení, v receptu je psáno kolem 20 minut, a to mi přišlo dost, stačilo tak 10 minut, ale každá trouba peče jinak. A jak už plyne z názvu, cookies jsou opravdu návykové a moc dobré. Hodnotím velmi kladně a těším se, až je upeču znovu.

# NADÝCHANÝ PERNÍK

## INGREDIENCE

- 2 vejce
- 13 dkg tuku
- 2 PL kakaa
- 2 PL povidel
- 30 dkg cukru krupice
- 36 dkg hladké mouky
- 1 prášek do perníku
- 250 ml mléka
- rozeřtáá čokoláda, kokos

## POSTUP

- Nejdřívě předeřtjeme troubu na 180 °C.
- Potě v první míse smíááme suché ingredience - mouku, cukr, kakao a prášek do perníku.
- V druhé míse smíááme mokré ingredience - mléko, vejce, rozeřtáá tuk (máslo nebo Heru) a povidla.
- Tekutou směš přilijeme k suchým surovinám a vše dobře promíááme.
- Těsto nalijeme na máslem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech.
- Pečeme asi 25-35 minut - záleží na troubě, zkusíme špejlí.
- Po upečení můžeme polít rozeřtáou čokoládou a posypat kokosem.

**AUTOR RECEPTU:** Lucie Petřičková

**KUCHAR:** Lukáš Prudký

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD LUKÁŠE PRUDKÉHO

Recept mě zaujal už při samotném čtení, protože kombinace surovin vypadala velmi zajímavě. Po upečení se mé očekávání naplnilo – výsledek byl nadmíru výborný. Přesto mě na začátku trochu překvapilo, že recept uvádí použití hladké mouky, zatímco u podobných receptů se používá polohrubá mouka. Zpočátku jsem měl také obavy, že jsem zvolil příliš velký plech, ale po upečení se ukázalo, že jsem se mýlil. Nakonec vše dopadlo dobře – recept hodnotím velmi kladně a čas od času si ho znovu připravím.

# MAMINČIN VÝBORNÝ MAKOVEC

## INGREDIENCE

- 15 dkg hladké mouky
- 15 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru krupice
- 15 dkg nemletého máku
- 1 sáček prášku do pečiva (cca 1,2 dkg)
- 1 sáček vanilinového cukru (cca 2 dkg)
- 1 vejce
- 100 ml oleje
- 200 ml mléka
- 1 lžice rumu
- špetka citronové kůry

## POSTUP

- Navážíme 15 dkg hladké a polohrubé mouky, nasypeme do misky.
- Dále navážíme 15 dkg cukru a nemletého máku, po odvážení přisypeme do misky.
- Poté otevřeme sáček s vanilinový cukrem a práškem do pečiva. Také je vysypeme do mísy.
- Rozklepneme vajíčko, poté si odlijeme 100 ml oleje, dále odlijeme 200 ml mléka, vše přidáme do mísy.
- Nakonec přidáme špetku citronové kůry a jednu lžici rumu a vše důkladně promícháme.
- Takto důkladně promíchané těsto vlijeme do plechu s pečicím papírem.
- Celé to pečeme na 180 °C po dobu v rozmezí 25-30 minut.
- Po upečení necháme vychladnout a podáváme posypané cukrem či namazané polevou.

**AUTOR RECEPTU:** Lukáš Prudký

**KUCHAR:** Nicol Semrádová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD NICOL SEMRÁDOVÉ

Mák příliš nemusím, takže jsem na tento recept nebyla nijak zvlášť natěšená. Všechny suroviny jsem však měla doma a pečení probíhalo velmi dobře. Makovec byl i s pečením hotový do 40 minut a příprava těsta mi zabrala maximálně 10 minut, možná i méně. Doufám, že bude chutný a že si na něm pochutnají zejména ti, kteří mají rádi mák a makovec obecně. Recept byl stručný, přesný a dobře se podle něj peklo. Ale pekla jsem makovec 30 minut, jak je uvedeno, ale když jsem ho vyndala, ještě nebyl dopečený a úplně se rozpadl. Musela jsem ho tedy vrátit zpět do trouby, aby se dopek. Chtěla bych ještě upozornit na jednu drobnou nejasnost, na konci je uvedeno, že lze makovec polít polevou, ale už není specifikováno, jakou polevou. Buď bych tuto možnost vůbec nezmiňovala, nebo alespoň uvedla konkrétní doporučení.

# TIRAMISU KULIČKY JAKO Z KAVÁRNY

## INGREDIENCE

- 20 dkg polotučného tvarohu
- 5 dkg moučkového cukru
- 14 dkg piškotů
- 2 lžičky kakaa
- kakao na obalení kuliček
- trocha silné kávy (jakoukoliv)

## POSTUP

- Připravíme si silnou kávu, zalijeme malé množství kávy vařící vodou tak, abychom získali jen trochu nápoje. Na recept budeme potřebovat pouze 2 polévkové lžíce, proto nepřipravujeme celý hrnek.
- Piškoty rozdrtíme najemno buď v mixéru, nebo je vložíme do sáčku, přes něj dáme utěrku a válečkem přejíždíme, dokud nevznikne prášek.
- Rozdrcené piškoty přesypeme do mísy, přidáme moučkový cukr a kakao. Vše důkladně promícháme.
- Přidáme tvaroh a 2 polévkové lžíce připravené kávy.
- Vypracujeme těsto, ze kterého půjdou dobře tvarovat kuličky. Těsto může být mírně lepivé, což je normální, proto si před tvarováním navlhčíme ruce vodou.
- Nejprve si vytvoříme všechny kuličky a položíme je na talíř nebo ták.
- Do misky si nasypeme kakao na obalování.
- Vzniklé kuličky postupně obalíme v kakau. Díky tomuto postupu si nezašpiníme ruce od kakaa i těsta zároveň.
- Hotové kuličky uložíme přes noc do lednice, aby se dobře rozležely.

Přeji Vám dobrou chuť! 🍪 🍷

**AUTOR RECEPTU:** Nicol Semrádová

**KUCHAŘ:** Petr Skála

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD PETRA SKÁLY


Vyzkoušel jsem recept na tiramisu kuličky a výsledek mě příjemně překvapil. Kuličky měly jemnou texturu, vyváženou chuť kávy a tvarohu a nebyly zbytečně sladké. Recept byl jednoduchý, dobře popsáný a zvládl jsem ho bez problémů i bez pečení. Skvělý rychlý dezert ke kávě nebo na návštěvu. Doporučuju!

# BABIČČINO KOKOSOVÉ PŘEKVAPENÍ

## INGREDIENCE

- 2 vejce
- 125 ml oleje ( ½ hrnku)
- 1 hrnek cukru krystal
- 1 balení prášku do pečiva
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 250 ml mléka (1 hrnek)
- 1 hrnek kokosu
- ½ hrnku moučkového cukru
- šlehačka 33%

## POSTUP

- Smícháme 2 vejce s 1 hrnkem cukru krystal.
- Ke směsi za stálého míchání postupně přimícháme 125 ml oleje, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 balení prášku do pečiva a 1 hrnek mléka.
- Nalijeme na vymazaný a vysypaný plech, nejlépe kokosem.
- Po nalití na plech těsto posypeme zbylým kokosem s ½ hrnku moučkového cukru.
- Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C, 25-30 minut.
- Kokos nesmí zhnědnout, zhořkl by!
- Ihned po upečení rovnoměrně zalijeme 33% šlehačkou.
- Počkáme, až buchta vychladne a můžeme si užívat skvělé kokosové buchty jako od babičky! 

**AUTOR RECEPTU:** Petr Skála

**KUCHAR:** Petra Sojková

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD PETRY SOJKOVÉ

Musím říct, že tahle buchta mě opravdu mile překvapila. Postup byl jednoduchý a stručný, zvládl by ho i úplný začátečník. Všechno šlo rychle, příprava zabrala jen pár minut a pečení také netrvalo dlouho, takže celkově byla buchta hotová opravdu raz dva. Velkým plusem je, že na ni stačí suroviny, které má doma snad úplně každý, žádné složité nebo drahé ingredience.

A co je nejdůležitější, buchta chutnala celé rodině. Dokonce i mně, a to buchty běžně vůbec nemusím. Tuhle si ale rozhodně ráda dám znovu.

# BABIČČIN ŠALAMOUN

## INGREDIENCE

- 25 dkg cukr krystal
- 200 ml vody
- 2,5 dkg kakaa
- 20 dkg polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 1 Hera

## POSTUP

- Do hrnce vložíme Heru a necháme rozpustit.
- K rozpuštěné Heře přidáme 25 dkg cukru krystal, 200 ml vody a 2,5 dkg kakaa. Necháme vařit a mícháme, dokud se vše nerozpustí v hladkou směs.
- Z hotové směsi odlijeme asi sklenici (přibližně 220 ml) stranou do misky a zbytek necháme v hrnci vychladnout zhruba 30 minut.
- Do vychladlé směsi přidáme 20 dkg polohrubé mouky, 4 vejce a 1 prášek do pečiva. Vše dobře promícháme, aby vzniklo řidší těsto (konzistence podobná těstu na perník).
- Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem nebo vymazaný tukem.
- Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 35-40 minut.
- Po upečení buchtu ihned polijeme odloženou směsí a můžeme posypat nasekanými ořechy nebo kokosem podle chuti.
- Poté si už jen krásně pochutnáme.

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD LUCIE SVOBODOVÉ

Recept byl velmi výstižně a srozumitelně zpracován, což mi velmi usnadnilo přípravu. Oceňuji jasně uvedené suroviny i postup, který byl logicky uspořádaný a snadno pochopitelný, a to i pro člověka bez jakýchkoli kuchařských zkušeností, jako jsem já. Samotná příprava buchty byla jednoduchá a nezabrala příliš času. Také pečení proběhlo rychle. Výsledná buchta byla velmi chutná. Díky polítku kakaovou směsí zůstala po upečení vláčná, nadýchaná a měla výraznější kakaovou chuť. Nebyla suchá ani těžká, což u podobných moučníků nebývá samozřejmostí. Recept mohu vřele doporučit všem, kteří hledají jednoduchý a chutný dezert s rychlou přípravou.

# SUPER BUCHTA

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 2 vejce
- 1 hrnek cukru
- 2 hrnky hl. mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžičce kakaa na vaření
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku oleje

### Tvaroh:

- 1 tvaroh
- 1/2 hrnku cukru
- 1/2 hrnku mléka
- 1/2 balíčku vanilkového pudinku
- 1 vanilkový cukr

## POSTUP

- Troubu si předehřejeme na 180 °C.
- Plech s vyšším okrajem potřeme tukem a vysypeme polohrubou moukou.
- Vejce vyšleháme s cukrem a postupně přidáme všechny suroviny na těsto.
- Vše důkladně promícháme do hladkého těsta.
- Těsto rovnoměrně rozetřeme na připravený plech a pustíme se do přípravy tvarohové náplně.
- V míse smícháme tvaroh, cukr, mléko, vanilkový pudink a nakonec přidáme vanilkový cukr.
- Tvarohovou směs klademe lžící nerovnoměrně na těsto, aby se nepropadla na dno.
- Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut (zkoušíme špejlí).
- Krájíme až po úplném vychladnutí.
- Nakonec pocukrujeme pro estetický efekt.

**AUTOR RECEPTU:** Lucie Svobodová

**KUCHAŘ:** Linda Tajovská

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD LINDY TAJOVSKÉ

Recept byl velice jednoduchý a příprava byla rychlá. Instrukce, jak buchtu udělat, byly konkrétní a snadno jsem je pochopila, takže nebyly žádné komplikace. A hlavně - buchta je výborná.

# BABIČČINA VÝBORNÁ BUBLANINA

## INGREDIENCE

- 30 dkg cukru krupice
- 6 vajec
- 15 dkg oleje
- 15 dkg mléka
- 43,5 dkg polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- trochu citronové kůry
- 1 prášek do pečiva
- hladká mouka
- 1 celé máslo
- hrubá mouka

## POSTUP

- Celá vejce ušleháme s cukrem, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou do husté pěny. Tuto práci nesmíme odbýt, protože čím déle šleháme, tím bude bublanina nadýchanější.
- Poté postupně přidáváme olej, mléko a nakonec polohrubou mouku.
- Přidáme kypřicí prášek a promícháme.
- Pekáč si vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.
- Poté nalijeme těsto do pekáče a přidáme na vrch jakékoliv ovoce, např. jahody, borůvky, rybíz, broskve...
- uděláme si drobení z hladké mouky a másla tak, že nasypeme do misky mouku a přidáme měkké máslo a rukama promícháme, aby nám vznikly kousky a přidáme to navrch těsta.
- Vložíme do trouby a pečeme na 180 °C zhruba 30 minut. Abychom si byli jistí, musíme do buchty strčit špejli. Když se na ní už nebude chytat žádné těsto, můžeme buchtu vytáhnout

**AUTOR RECEPTU:** Linda Tajovská

**KUCHAŘ:** Natálie Vágnerová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD NATÁLIE VÁGNEROVÉ

Tento recept je velmi jednoduchý, dle mého názoru jej zvládne i začátečník v pečení. Ingredience popsané v receptu jsou běžně používané v domácnosti. Bublanina je za mě chutnější s použitím čerstvého ovoce, ovšem lze použít i mražené. V zadaném receptu ale ve výčtu ingrediencí ovoce nebylo uvedeno. Taktéž mě zaujalo použití hladké mouky a absence cukru do drobenky. Ve výsledku však upečená buchta nejen hezky vypadá, ale i dobře chutná. Recept se osvědčil a bublaninu ráda znovu upeču.

# ANGLICKÉ ROHLÍKY

## INGREDIENCE

- 150 ml vlažné vody
- 1,5 dkg droždí
- 1 lžička cukru
- 25 dkg hladké mouky
- 0,5 dkg soli
- 35 ml oleje
- plátky anglické slaniny, strouhaný sýr a kečup dle chuti

## POSTUP

- Nejdříve si připravíme kvásek, a to tak, že do vlažné vody dáme lžičku cukru a rozdrobíme droždí. Zamícháme a necháme vzejít ideálně v teplém prostředí, dokud nezačne pění.
- Mezitím do mísy nasypeme mouku společně se solí a olejem a přidáme již hotový kvásek.
- Následně těsto začneme zadělávat. Když už je trochu spojené, přidáme sádlo či máslo.
- V robotu s hnětacími háky nebo v misce vařečkou těsto důkladně vymícháme.
- Poté těsto přikryjeme utěrkou a necháme opět na teplém místě kynout, dokud nezvětší svůj objem.
- Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučněný vál a rozdělíme na hromádky po cca 75 g.
- Každý dílek rozválíme na placku přibližně trojúhelníkového tvaru.
- V této chvíli si předehřejeme troubu na 230 °C.
- Jednotlivě trojúhelníky smotáme od nejširší strany ke špičce, aby vznikl rohlík.
- Rohlíky následně přendáme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
- Vložíme do trouby a pečeme přibližně 10 minut.
- Po 10 minutách plech vyndáme a rohlíky potřeme dle chuti kečupem, navrch položíme plátek anglické slaniny a zasypeme strouhaným sýrem.
- Rohlíky vložíme zpět do trouby a necháme ještě asi 7 minut zapéct do zlatova.

Přeji dobrou chuť

**AUTOR RECEPTU:** Natálie Vágnerová

**KUCHARŤ:** Viktorie Vágnerová

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD VIKTORIE VÁGNEROVÉ

Upečené anglické rohlíky vypadají i chutnají přímo báječně. Podle receptu se mi peklo celkem dobře až na pár nepřesností a drobností. Když jsem si přečetla recept, zjistila jsem, že v ingrediencích chybí máslo nebo sádlo a vajíčko, které jsou dále v postupu. Chybělo mi také stanovení nějakého množství sýru a slaniny, protože jsem nevěděla, kolik toho mám koupit. Nakonec mi přijde, že rohlíků je málo, ale množství se dá příště upravit. Kynutého těsta jsem se bála, protože jsem nevěděla, jestli správně vykyne a jestli to poznám. Myslím, že to dopadlo dobře. S receptem jsem spokojená a těším se, až je upeču pro svou rodinu.

# MRKVOVÉ ŠÁTEČKY OD BABIČKY

## INGREDIENCE

- 2 mrkve (větší)
- 30 dkg hrubé mouky
- ½ prášku do pečiva
- 12,5 dkg Hery (lepší rozměklá)
- moučkový cukr (na obalení)
- 1 vanilkový cukr (na obalení)

## POSTUP

- Nejdříve oškrábeme a omyjeme mrkev. Nastrouháme ji najemno na struhadle a poté odvážíme 15 dkg mrkve.
- Na vál nebo na čistou plochu vysypeme mouku, prášek do pečiva, 15 dkg nastrouhané mrkve, nakonec přidáme kousky Hery a hněteme, dokud není těsto hladké. Poté těsto vložíme na půl hodiny do lednice.
- Připravíme směs na obalování. Do misky dáme prosátý moučkový a vanilkový cukr. Smícháme a vznikne směs, ve které budeme později obalovat teplé cukroví. Můžeme si také připravit plech, na který dáme pečicí papír.
- Vyndáme těsto z lednice. Vál si posypeme trochou mouky a vyválíme plát o tloušťce přibližně 3 mm. Nesmíme zapomenout prosypávat trochou mouky i mezi válením, aby se těsto nepřilepilo.
- Když máme vyválené těsto, vykrajujeme vykrajovátky na cukroví (jednodušší tvary). Pokud nemáme vykrajovátka, můžeme použít malou skleničku ideálně s ostřejšími hranami. Vždy je lepší si hrany vykrajovátka nebo skleničky namočit do mouky. Vykrojené tvary vložíme na plech. Dáváme je trochu od sebe, aby se nespekly. Těsto, které nám po vykrajování zbylo, znovu vyválíme a vykrajujeme. Opakujeme to stále dokola, dokud těsto nespotřebujeme. Pokud se nám vše nevejde na jeden plech, můžeme použít druhý nebo po upečení první várky použijeme plech znovu.
- Troubu předehřejeme na 180 °C asi 5 minut před pečením. Pečeme 15 min (ale záleží na troubě).
- Upečené cukroví vyndáme z trouby. Ještě horké je vyválíme v připravené směsi na obalování a přendáme na talíř.
- Vychladnuté cukroví dáme do krabičky, aby neokoralo.

**AUTOR RECEPTU:** Viktorie Vágnerová

**KUCHAR:** Martin Venzhöfer

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD MARTINA VENZHÓFERA

Tento recept mě překvapil, byl opravdu jednoduchý na přípravu, což opravdu oceňuji, protože nemám moc zkušeností s pečením. Navíc nezabral ani moc času, všechno bylo srozumitelně popsáno. Myslím si, že tento recept zvládne i úplný začátečník v pečení, jako jsem já. Nejvíc mě překvapila mrkev, když jsem ji v surovinách uviděl, říkal jsem si, že to asi nebude dobré. Ale mýlil jsem se! Nakonec ukázalo se, že do těsta krásně zapadla a chuťově to bylo super. Výsledek mého snažení si všichni doma pochvalovali a já měl radost, že se vše povedlo. Pokud hledáte něco opravdu jednoduchého, rychlého a zároveň chutného, pak je tento recept pro vás pravou volbou.

# BABIČČINA BÁBOVKA ZE ZAKYSANÉ SMETANY

## INGREDIENCE

- 3 vejce
- 1 hrnek (250ml) cukru krupice
- 1 hrnek mléka
- půl hrnku oleje
- 20 dkg zakysané smetany
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- kousky čokolády

## POSTUP

- Formu na bábovku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou.
- Troubu předehřejeme na 160 °C.
- Do šlehací mísy nasypeme cukr krupici, přidáme 3 celá vejce a vyšleháme ručním šlehačem při nejvyšší rychlosti do pěny.
- Přilijeme olej, mléko a přidáme zakysanou smetanu, opatrně zašleháme.
- Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme ke směsi a vyšleháme do hladké hmoty.
- Přisypeme kousky čokolády a zamícháme.
- Těsto nalijeme do formy a vložíme do předehřáté trouby.
- Pečeme cca 50 minut.
- Upečenou bábovku vyklopíme na mřížku a necháme zcela vychladnout.

**AUTOR RECEPTU:** Martin Venzhöfer

**KUCHAŘ:** Vanda Vidourková

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD VANDY VIDOURKOVÉ

Recept byl poměrně jednoduchý a s přípravou nebyly problémy. Doba pečení odpovídala receptu. Při vyklápění se mi bábovka v jednom místě trochu roztrhla, ale to není chyba receptu. Bábovka je hezky vláčná a dozlatova upečená. Já osobně bábovky nemám moc ráda, ale tato mi docela chutná. Tento recept doporučuji, je nenáročný, celkem rychlý na přípravu a na výsledku si pochutnáte.

# POMERANČOVÉ CRINKLES

## INGREDIENCE

- 1 vejce
- 10 dkg cukru krupice
- 100 ml slunečnicového oleje
- čajová lžička kypřicího prášku
- 1 pomeranč
- 30 dkg polohrubé mouky
- moučkový cukr

## POSTUP

- Do misky rozklepneme vejce, přidáme cukr, olej a kypřicí prášek.
- Přidáme nastrohanou kůru z jednoho pomeranče a šťávu z ½ pomeranče.
- Dobře promícháme.
- Přidáme prosátou mouku a ještě jednou důkladně promícháme.
- Trochu zpracujeme rukama a ze vzniklého těsta tvarujeme kuličky o průměru asi 3-4 cm.
- Poté kuličky obalíme v moučkovém cukru.
- Pečeme v troubě na 180 °C asi tak 20 minut.
- Po vychladnutí můžeme servírovat.

Přeji dobrou chuť :)

## FOTOGRAFIE



## RECENZE RECEPTU OD LUCIE DOSTÁLKOVÉ

Všechny ingredience byly lehce dostupné a celý recept byl velmi jednoduchý a rychlý. Oceňuji, že se těsto nezpracovávalo v mixéru, ale ručně. Jeho konzistence byla perfektní a dobře se z něho tvarovaly výsledné kouličky. Po upečení byly crincales na povrchu křupavé a vevnitř jemné, druhý den však byly již spíše tužší. Namísto obyčejné kůry z pomeranče bych volila kůru sušenou (čerstvá slupka šla velmi těžce strouhat). Také bych volila pomeranč v biokvalitě kvůli chemikáliím, které kůra citrusů obsahuje.

# JABLEČNÉ MUFFINY

## INGREDIENCE

- 30 dkg jablek
- citronová šťáva
- 3 ks vajec
- 30 dkg cukru krystal (ideálně třtinového)
- 200 ml rostlinného oleje (ideální je slunečnicový)
- 30 dkg polohrubé mouky (lze namixovat s moukou špaldovou)
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 čajová lžička mleté skořice
- dle chuti a možností - hrst rozinek či brusinek, popř. hrst oříšků, výborné jsou vlašské ořechy či nasekané lískové ořechy
- je nutné mít zakoupené košíčky na muffiny o vel. 55 mm, též je dobrá forma na muffiny

## POSTUP

- Zapneme si troubu, aby se nám během přípravy rozešla na 180 °C.
- Nejprve oloupeme jablka a zbavíme je jádřince, poté je nastrouháme najemno na struhadle. Jablka pokapeme troškou citronové šťávy, aby byly výsledné muffiny svěžejší.
- Z vajíček oddělíme bílky a žloutky. Z bílků ušleháme tuhý sníh (lépe se šlehá, když přidáme špetku soli).
- V mixéru utřeme žloutky s cukrem do pěny, poté přilijeme olej a zašleháme ho. Pak přisypeme nastrouhaná jablka.
- Do směsi můžeme vhodit i rozinky, brusinky či oříšky.
- Dále přidáme mouku a kypřicí prášek do pečiva, sůl a skořici.
- Nakonec do směsi stěrkou lehce vmícháme ušlehaný sníh.
- Těsto poté rozdělíme naběračkou do papírových košíčků na muffiny o průměru 50 mm cca 1 cm pod okraj (těsto ještě v troubě vykyne). Košíčky vložíme ideálně do formy na muffiny, aby udržely tvar.
- Muffiny vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme dozlatova cca 20 minut.
- Hotové muffiny lze pocukrovat moučkovým cukrem či ozdobit čokoládou, ale není to nutné, jsou báječné i bez ozdob!

**AUTOR RECEPTU:** Lucie Dostálková

**KUCHAR:** Týna Adamovicová

## FOTOGRAFIE



### RECENZE RECEPTU OD TÝNY ADAMOVICOVÉ

Recept nebyl příliš složitý a příprava také netrvala moc dlouho. Postup byl srozumitelně popsán i pro mě jako osobu, která se pečení příliš nevěnuje. Muffiny byly krásně nadýchané a vláčné. Jediné, co bych vytkla, je přílišné množství cukru, které za mě poněkud zbytečně ubírá na chuti skořici. Určitě si je upeču znova a tentokrát se podělím i se svou rodinou. Vřele doporučuji.

# FOTOGRAFIE Z AKCE PRVÁCI PEČOU



**PRVÁCI PEČOU!**

ÚTERÝ 6. KVĚTNA 2025

VELKÁ PŘESTÁVKA, UČ. Č. 9

TĚŠÍME SE NA VÁS!











