

# TEKVICOVÉ GNOCCHI S HUBOVOU OMÁČKOU

◆ 80 MINÚT

◆ 6 PORCIÍ

## Gnocchi:

1 tekvica hokkaido (asi 550 g)  
150 g hladkej špaldovej múky  
50 g mletých ovsených vločiek  
2 vajcia  
2 ČL soli

## Omáčka:

250 g čerstvých húb/šampiňónov  
1 väčšia cibuľa  
1 ČL mletého bieleho korenia  
2 ČL mletej rasce  
2 bobkové listy  
2 ČL vločiek čili (podľa chuti)  
2 ČL sušeného/čerstvého tymianu  
150 ml smotany na šľahanie  
100 ml suchého bieleho vína  
200 ml vody  
olej, maslo  
hoblinky parmezánu

1. Tekvicu vydlabeme (nešúpeme), nakrájame na kocky a pečieme v rúre vyhriatej na 200 stupňov asi 45 minút (domáčka).
2. Tekvicu po vychladnutí rozmixujeme, zmiešame s vajcami, soľou, oboma múkami a vypracujeme hladkú hmotu.
3. Na pomúčenej doske (cesto trochu lepí, lepšie si pomúčiť aj prsty) vytvarujeme bochník, rozdelíme ho na 4 časti a z každej vytvarujeme valček s priemerom asi 2 cm.
4. Pokrájame ho na kúsky, roztlačíme ich vidličkou a ukladáme vedľa seba na dosku alebo plech vyložený papierom na pečenie, aby sa nezlepili.
5. Gnocchi hádzeme do vriacej osolenej vody a varíme asi 5 minút.
6. Po uvarení ich prepláchneme v sitku studenou vodou.
7. Pripravíme omáčku: v panvici na oleji speníme nakrájanú cibuľu, pridáme korenia, premiešame a vhodíme huby nakrájané na rovnako veľké kúsky.
8. Pár minút restujeme, pridáme 200 ml vody, 1 ČL soli a dusíme pod pokrievkou asi 10 minút. Keď sa voda odparí, odkryjeme, pridáme víno a zosilníme plameň.
9. Keď sa odparí víno, pridáme sladkú smotanu a varíme dozhustnutia.
10. Podávame s pár hoblinkami parmezánu.

V našej rodine milujeme huby, preto tu na ne nájdete mnoho receptov. Ak sa vydará sezóna (máme tajné miesto na Morave), zamrazíme si ich do zásoby. Ak však nemáte lesné huby, môžete použiť aj šampiňóny.





# RYŽOVÉ REZANCE

◆ 30 MINÚT

◆ 4 PORCIE

## S CHRUMKAVOU ZELENINOU A ARAŠIDOVOU OMÁČKOU

1 balenie širokých ryžových rezancov  
1 červená cibuľa  
1 väčšia mrkva  
½ brokolice  
½ cukety  
1 červená paprika  
1 mäkké (hodvábne) tofu, nechutené  
pak čoj (čínska kapusta)  
3 strúčiky cesnaku  
2 cm kúsok zázvoru

### Omáčka:

3 PL sójovej omáčky  
šťava z polovice citróna  
3 PL arašidového masla  
1 ½ PL medu  
omáčka sriracha/čili, podľa chuti  
mladá cibuľka, arašidy na zdobenie

1. Pripravíme rezance podľa návodu.
2. Dobre vymiešame všetky ingrediencie na omáčku, podľa potreby rozriedime vodou.
3. Zeleninu a cibuľu nakrájame na pásiky, brokolicu rozoberieme na ružičky.
4. Rozpálime olej vo woku alebo v panvici, orestujeme pretlačený cesnak a nastrúhaný zázvor, pridáme zeleninu a pražíme ju, aby ostala chrumkavá, občas pomiešame. Pak čoj pridáme až na záver.
5. Pridáme tofu nakrájané na kúsky a omáčku, premiešame, aby sa všetky kúsky obalili, osolíme (až teraz) podľa chuti, ozdobíme mladou cibuľkou a nasekanými opraženými arašidmi.

Mám slabosť pre ázijskú kuchyňu a arašidové maslo, a čo už môže byť lepšie ako kombinácia oboch v jednom jedle? Ak raz tieto chutné a rýchlo pripravené rezance ochutnáte, budete ich robiť neustále.





# RÝCHLE CESTOVINY S CUKETOVO-PARADAJKOVOU OMÁČKOU

◆ 20 MINÚT

◆ 4 PORCIE

3 väčšie cukety  
500 g cestovín tagliatelle  
1 cibuľa  
5 strúčikov cesnaku  
1 konzerva krájaných paradajok  
čerstvo pomleté čierne korenie  
1 ČL oregana  
vločky čili alebo čerstvé čili  
papričky  
strúhaný parmezán, podľa chuti

1. Cestoviny uvaríme v osolenej vode al dente.
2. Cuketu nakrájame na kolieska alebo polkolieska podľa veľkosti.
3. Opražíme ich s kvapkou oleja v panvici na silnejšom plameni bez soli niekoľko minút, aby nepustili vodu a zostali šťavnaté. Najlepšie, ak to urobíme po častiach.
4. Vyberieme cuketu z panvice, pridáme olej a opražíme v nej nakrájanú cibuľu. Štyri strúčiky cesnaku nakrájame na tenké plátky a pridáme k cibuli.
5. Pridáme 1 pretlačený strúčik cesnaku, čerstvo pomleté čierne korenie, nakrájané čili papričky, oregano, minútku miešame, nech sa korenie rozvoní a vrátime do panvice grilované kolieska cukety. Prilejeme paradajky z konzervy, osolíme a necháme spolu veľmi krátko prevrieť.
6. Podávame so strúhaným parmezánom.

Ak práve nemáte dosť cukety, pridajte jeden baklažán a jednu mrkvu a máte originálne talianske jedlo pasta di verdura.



