

PLNENÉ ŠATÔČKY S HUBOVOU PLNKOU

◆ 80 MINÚT

◆ 6 PORCIÍ

100 g čerstvých/sušených/
mrazených húb
1 plechovka krájaných paradajok
1 balenie chladeného lístkového
cesta
1 stredne veľká cibuľa
2 strúčiky cesnaku
soľ, mleté čierne korenie
tymian, rozmarín
olivový olej
1 vajce na potretie

1. Nadrobno nakrájanú cibuľu osmažíme v panvici na oleji dozlatista. Na konci pridáme pretlačený cesnak a už len krátko orestujeme, aby nezhorkol.
2. Pridáme nakrájané huby, soľ, čierne korenie a opekáme, kým sa huby nevysušia a nemajú zlatistú farbu.
3. Pridáme bylinky, paradajky a ešte 5 minút povaríme. Stiahneme z plameňa a necháme vychladnúť.
4. Cesto nakrájame na rovnako veľké štvorce (asi 7 x 7 cm), do stredu naložíme plnku, jednu stranu preložíme, môžeme potrieť vajíčkom, aby cesto lepšie lepilo a spojíme do trojuholníka.
5. Okraje dobre pritlačíme a šatôčky potrieme rozšľahaným vajcom.
6. Pečieme v rúre na plechu vystlanom papierom na pečenie pri 200 stupňoch asi 20 minút.

Tieto šatôčky chutia výborne aj za studena
a hodia sa aj na desiatu či olovrant.





DOMÁCI TERMIX

◆ 45 MINÚT

◆ 4 PORCIE

250 g tvarohu
1 kyslá smotana
2 PL práškového cukru
3 PL granka
1 jablko
domáca granola/orechy a ovsené
vložky, spolu asi 50 g
javorový sirup, podľa chuti
1 ČL mletej škorice
šťava z 1/2 citróna

1. Jablko olúpeme, nakrájame na malé kocky, v kastróle zalejeme trochou vody s 1 PL cukru, so škorice a citrónovou šťavou a povaríme spolu do zmäknutia.
2. Do smotany pridáme tvaroh a 1 PL cukru, vymiešame dohľadka a rozdelíme na polovice. Do jednej pridáme granko a prešľaháme, druhú necháme čistou.
3. Na dno pohárov nasypeme domácu granolu. Ak nemáme, opražíme na panvici jemné vložky a orechy, pridáme javorový sirup alebo med a chvíľu spolu opekáme. Dávame pozor, aby sa nespálili. Necháme vychladnúť.
4. Na granolu navrstvíme bielu vrstvu, potom podusené jablká a na ne kakaovú vrstvu.
5. Ozdobíme ovocím, kokosovými lupienkami či strúhanou čokoládou.

Ako deti sme nosievali do školy na desiatu kúpený termix. Ja určite aspoň trikrát do týždňa. K tomu lúpačka a bolo vystarané. Raz mi na lúpačku s termixom sadla osa a ja som si to nevšimla. Pichla ma do jazyka, no aspoň som zistila, že nie som na jej jed alergická.





PAŠTÉTA Z KURACÍCH PEČIENOK S BRUSNICAMI

◆ 60 MINÚT
+ 2 HODINY
CHLADENIA
◆ 10 PORCIÍ

500 g kuracích pečienok
200 g anglickej slaniny
100 g masla
50 g sušených brusníc
1 cibuľa
5 strúčikov cesnaku
100 ml červeného vína
mleté čierne korenie, bobkový list
čerstvý/sušený tymian

1. Pečienky očistíme, odblaníme, prekrojíme na väčšie kúsky, osušíme.
2. Ak sú brusnice väčšie, prekrojíme ich, zalejeme horúcou vodou a necháme napučať.
3. Na panvici roztopíme 1 lyžicu masla, opražíme na nej slaninu, pokrájanú na malé kocky. Pražíme, až kým nepustí tuk.
4. Prihodíme nakrájanú cibuľu, keď zmäkne, tak aj pretlačený cesnak.
5. Pridáme pečeň, opražíme, aby sa zatiahla, zalejeme vínom, pridáme bobkový list, tymian, mleté čierne korenie a varíme pár minút na silnejšom plameni, kým sa víno neodparí (radšej kratšie, aby pečeň nestvrdla).
6. Po vychladnutí odstránime bobkový list a zmes rozmixujeme dohladka, osolíme podľa chuti, pridáme odkvapkané brusnice a premiešame. Preložíme do uzatvárateľnej sklenenej nádoby a zalejeme roztopeným maslom.
7. Necháme stuhnúť v chladničke a podávame napríklad s čatní z červenej cibule a čerešní. Recept nájdete na strane 246.

Dlho som skúšala rôzne recepty, kým som našla ten pravý. Moje deti milujú paštéty, takže ju robím aj z dvojnásobnej dávky. V chladničke by vydržala aj zopár dní, pokiaľ by ju nezjedli hneď!



