

Mangoldový nákyp s ricottou

- mangold
- ricotta
- vejce
- strouhaný parmezán
- strouhanka
- muškátový oříšek

Listy mangoldu omyjeme, podélně přepůlíme (od řapíku po list), mladé listy můžeme nechat vcelku a vložíme do vroucí osolené vody. Po 10 - 15 minutách slijeme a necháme okapat. Vychladlý mangold rozmixujeme, ricottu propasírujeme přes sítko a přimícháme k mangoldu. Přidáme našlehaná vejce, parmezán, strouhanku, pepř, trochu nastrouhaného muškátového oříšku, případně dosolíme a vše promícháme. Směs nalijeme do pečicím papírem vyloženého pekáčku nebo menší dortové formy a dáme péci do předehřáté trouby na 180-200°C po dobu cca 40 minut (podle trouby). Podáváme vlažné s čerstvým pečivem.

Mangoldová polévka

- svazek mangoldu
- 3 oloupané střední brambory
- 1 cibule, 1l vody (vývaru)
- 1 stroužek česneku
- 1 kokosové mléko nebo smetana ke šlehání

Nejprve si na pánvi osmahneme nakrájenou cibulku, přidáme řapíky mangoldu a brambory pokrájené na kostičky. Zalijeme vodou nebo vývarem a přidáme celé listy mangoldu. Nakonec polévku osolíme, opeříme, přidáme utřený česnek, rozmixujeme tyčovým mixérem a zjemníme kokosovým mlékem nebo smetanou. Můžeme podávat s parmezánem, opečenou slaninou i bagetkou.

Tatarská pomazánka na topinky

- vařené brambory (ve slupce)
- cibule
- česnek
- grilování koření
- paprika sladká
- paprika pálivá
- hořčice
- kečup jemný i ostrý
- majonéza- nemusí být

Brambory oloupeme, nastrouháme a smícháme s ostatními surovinami. Mažeme na topinky nebo tousty.

Bramborovo – sýrová pomazánka

- vařené brambory (ve slupce)
- sýr Eidam
- zakysaná smetana
- vařená vejce
- pikantní slanina nebo papriková klobása
- česnek
- grilování koření
- sůl a pepř podle chuti

Oloupané brambory nastrouháme, přidáme strouhaný sýr, drobně pokrájená vejce, klobásku nebo slaninku, koření, česnek a zakysanou smetanu. Necháme proležet. Podáváme s pečivem.

Salát z mangoldu

Listy mangoldu i se stopkou, jarní cibulku, řapíkatý celer nakrájíme nadrobno. Navrstvíme, přelijeme dresinkem a posypeme krutonky.

Dresink: zakysaná smetana, jogurt, česnek, pažitka, sůl, bílý pepř
Krutonky (osmažené kostičky chleba)

Roláda z červené řepy

Roláda:

- 4 červené řepy (uvařené a oloupané)
- 1 červená cibule
- 3 lžíce olivového oleje
- 1/2 lžičky provensálského koření
- 1 lžička sušeného česneku
- pepř, sůl
- 3 lžíce hl. mouky
- 2 vejce
- 100g tvrdého sýra

Náplň:

- 1 pomazánkové máslo
- 25g másla
- 1 měkký sýr (50g)
- 1 až 2 stroužky česneku
- 2 lžíce bílého jogurtu

Uvařenou a oloupanou řepu nastrouháme najemno. Cibuli nakrájíme a orestujeme na oleji, přidáme červenou řepu, okořeníme provensálským kořením, česnekem, solí a pepřem. Do vychladlé směsi vmícháme dva žloutky, nastrouhaný sýr, mouku a promícháme. Z bílků ušleháme sníh a do směsi pomalu vmícháme. Hotovou směs rozprostřeme na plech na pečící papír a pečeme na 180°C cca 20min.

Mezitím si připravíme náplň z pomazánkového másla, másla, sýru, rozmačkaného česneku a jogurtu. Vše dobře vyšleháme.

Náplň klademe na upečenou a vychladlou placku, posypeme pažitkou a placku zarolujeme do rolády.

Luxusní salát z pečené červené řepy

- červená řepa
- pomeranč
- med
- olivový olej
- sůl
- bazalka

Po očištění řepu potřeme olivovým olejem s bazalkou a zabalíme do alobalu. Pečeme v troubě cca 2 hod. podle velikosti řepy. Šťávu slijeme do misky, přidáme šťávu z pomeranče, olivový olej, med, sůl. Smícháme s červenou nakrájenou řepou.

Pomazánka z oranžové dýně

- oranžová dýně
- cibule
- olej
- česnek
- pepř bílý
- bazalka
- zakysaná smetana nebo jogurt
- strouhaný sýr

Dýni nastrouháme na jemném struhadle, Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhanou dýni, osolíme a okořeníme. Přidáme nasekané bylinky, prolisovaný česnek a podusíme do odpaření tekutiny. Necháme vychladnout. Potom přidáme nastrouhaný sýr, a vmícháme zakysanou smetanu.

Cibulový salát se zakysanou smetanou

- cibule
- sůl podle chuti
- pepř
- ocet
- zakysaná smetana,
- majonéza
- pažitka nebo jiné bylinky

Cibuli nakrájíme na proužky a spaříme ve vařící vodě s octem. Propláchneme studenou vodou. Zakysanou smetanu smícháme s majonézou, přidáme nakrájenou pažitku nebo i jiné bylinky, promícháme s cibulí, osolíme, opepříme a podáváme.