

RECEPTY ZE ZAHRADNÍHO FESTIVALU 2018

Velmi jednoduchý salát z dýně

1 kg dýně, 1 svazek čerstvého kopru, 1 šálek olivového oleje extra virgin, 3 špetky mořské soli, 2 lžíce octa balsamico.

Postup přípravy: Oloupanou dýni nastrouhejte na struhadle s většími oky. Dejte do mísy, osolte, přidejte ocet balsamico a zalijte ohřátým olejem. Nechte 15 minut stát. Pak olej slijte. Salát posypte nasekaným koprem a podávejte vychlazené.

Lahodná buchta z červené řepy

4 vejce, 3 hrnky nastrouhané červené řepy, 1,5 lžičky kakaa, ½ hrnku oleje, 1 hrnek cukru, 2 hrnky polohrubé mouky, prášek do pečiva.

Červenou řepu očistíme, nastrouháme najemno. V míse rozšleháme vejce s cukrem, přidáme další ingredience včetně červené řepy. Hmotu nalijeme do vymazaného a hrubou moukou vysypaného pekáče a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Tatarská pomazánka na topinky

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

Pracovní postup: brambory oloupeme, nastrouháme a smícháme s ostatními surovinami. Mažeme na topinky nebo tousty.

Litevský studený boršč

Kefír, voda, zakysaná smetana, kopr, jarní cibulka, červená řepa, natvrdo uvařená vejce, uvařené brambory, salátová okurka.

Pracovní postup: řepu uvaříme ve slupce doměkka, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme. Z uvařených vajec vyjmeme žloutky a promícháme je s nasekaným koprem, a s natí z jarní cibulky. Osolíme a přidáme nasekaný vaječný bílek. Opět promícháme. Uvařené brambory nakrájíme na kostičky, přidáme neoloupanou na kostičky nakrájenou okurku. Směs přidáme k ostatním surovinám, spolu s nastrouhanou řepou, promícháme. Přidáme zakysanou smetanu, kefír a vodu. Vody použijeme tolik, jak řídký boršč budeme chtít.

Dýňový džus

3 kg oloupané a nakrájené dýně, 1,2 kg cukru, 2 citróny, 2 lžičky kyseliny citrónové, 2,5 litru vody - nechat marinovat 24 hodin v chladu

Potom uvařit, rozmixovat a buď smíchat s cca 10 litry převařené studené vody, nebo nalít do sklenic, sterilizovat a podle potřeby naředit.

Dýňový tataráček

300 g oloupané a nakrájené dýně, 2 cibule, česnek, kečup, plnotučná hořčice, worchestrová omáčka, sůl, pepř, tabasco, nasekaná petrželka

Dýni nakrájejte na kostky a poduste na 1 cibuli asi 10 minut doměkka se 100 ml vody. Přebytečnou vodu slijte a dýni rozmixujte. K dýňovému pyré přidejte nadrobno nakrájenou cibuli, česnek, kečup, hořčici, worchesterovou omáčku a tabasco. Osolte a opeřete dle chuti a přidejte nasekanou petrželku. Natírejte na topinky.

Dýňová polévka

1 ks cibule, 50 g másla, sůl, dýně, smetana, pepř drcený

V hrnci rozežhřejeme máslo, osmahneme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme oloupanou a na větší kostky nakrájenou muškátovou dýni a ještě chvíli vše smažíme, aby se nám suroviny rozvoněly. Zalijeme studenou vodou tak, aby byla zelenina zcela ponořená, promícháme a vaříme na mírném plameni, dokud dýně nezměkne. Když je dýně měkká, stáhneme hrnc z plamene, přilejeme do něj smetanu na vaření, podle chuti osolíme, opeříme a rozmixujeme obsah hrnce tyčovým mixérem do hladka. V případě, že se vám zdá polévka moc hustá, můžete zředit vodou a ještě chvíli povařit. Podáváme zakápnuté dýňovým olejem (je dost výrazný, takže stačí pár kapek) - nemusí být. Popřípadě můžeme přidat lžící zakysané smetany.

Salát z pečené červené řepy s křenem

Červená řepa, strouhaný křen nebo smetanový křen, zakysaná smetana, sůl, pepř, trochu cukru

Oloupanou červenou řepu potřeme olejem a posypeme nasekanou bazalkou, zabalíme do alobalu, dáme do pekáčku a podlitou pečeme cca 120 min. Vychladlou řepu nakrájíme na drobné kostičky, přimícháme zakysanou smetanu a křen. Osolíme, opeříme, případně osladíme.

Dýňový dvoubarevný koláč

3 vejce, 150g cukr moučka, 200ml oleje, 300g polohrubá mouka, vanilkový cukr, kakao, prášek do pečiva, 300 g nastrouhané dýně

Žloutky utřeme s cukrem, postupně přidáváme olej, přidáme vanilkový cukr, vmícháme mouku s práškem do pečiva a vyšlehaný sníh z vaječných bílků. 2/3 těsta nalijeme na pečící papír do malého pekáčku. Zbytek těsta obarvíme kakaem a nalijeme na těsto bílé. Pečeme v troubě cca 180 stupňů. Pocukrujeme nebo použijeme citrónovou polevu.

Těstoviny s mangoldem, česnekem a sušenými rajčaty

300g těstovin, 400g čerstvého mangoldu, sušená rajčata, česnek, slunečnicový olej, bazalka, šťáva z citrónu, hrst opražených slunečnicových semínek, sůl, pepř.

Dejte vařit vodu na těstoviny. Sůl přidejte až poté, co se voda začne vařit, jinak se doba varu zbytečně prodlouží. Listy mangoldu omyjte, vykrájejte z nich řapíky a nakrájejte je na větší kousky. Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky. Bazalku omyjte a nechte okapat. Jakmile dáte vařit těstoviny, pusťte se do přípravy mangoldu. Na pánvi zahřejte olej a přidejte česnek. Ihned jak zezlátne, přidejte nakrájený mangold a pokrájená sušená rajčata. Lehce promíchejte, nechte mangold lehce zavadnout a poté sundejte z plamene. Osolte, opeřete, zakápněte citrónovou šťávou a smíchejte s těstovinami a najemno nakrájenou bazalkou. Podávejte bohatě posypané opraženými slunečnicovými semínky.