

A woman with blonde hair, wearing a white button-down shirt, is smiling and looking down at a pot on a gas stove. She is holding a lid with a handle. In the background, there is a built-in oven and a range hood. The overall scene is a kitchen setting.

VAŘÍME A PEČEME S BLOGGERKAMI

**RECEPTY Z BĚŽNÝCH
SUROVIN 2020**

Seznam receptů



Snídaňová
focaccia

3



Domáci
loupáky

4



Vajíčková
tlačenka

5



Dort
Perníkovník

6



Lososová
pomazánka

7



Avokádová
pomazánka

8



Mrkvovo-vajíčková
pomazánka

9



Snídaňová focaccia

Už nevíte, čím si zpestřit snídani? Nebo připravujete grilovačku a chcete ke šťavnatému masu přikusovat něco jiného, než chléb? Upečte si domácí focacciu, ozdobte ji bylinkami a zeleninou, připravte si domácí pomazánku a pochutnejte si zase trochu jinak.

Droždí vysype do vlažné vody, přidejte lžičku cukru a nechte přikryté na teplém místě, dokud nevzejde kvásek.

Prosátou mouku smíchejte se solí a olejem, přidejte kvásek a vypracujte vláčné a hladké těsto. Zbylou vodu přilévejte dle potřeby. Těsto důkladně prohnětte, až se začne oddělovat od stěn mísy, utvořte kouli, kterou nechte kynout v míse hojně vymazané olejem, protože těsto bude pořád trochu lepit.

Kouli těsta taktéž potřete olejem. Nechte cca půl hodiny kynout přikryté na teplém místě. Těsto klidně můžete zadělat už večer a dát kynout do lednice.

Troubu předehřejte na 200 °C. Vykynuté těsto rozválejte na placku 1,5 – 2 cm vysokou, potřete lehce olejem a ten do ní prsty vtačte. Povrch placky můžete libovolně posypat či ozdobit. Vložte do předehřáté trouby a pečte 15–25 min do zezlátnutí.

Focaccia je výborná na snídani s oblíbenou pomazánkou, popřípadě jen tak samotná, namáčená do kvalitního oleje (např. doladěného bylinkami) nebo jako příloha ke grilování.

Čas: do 1,5 h.
Počet porcí:
2 středně velké placky.



SUROVINY

Na 2 středně velké placky potřebujete:

- > 500 g hladké mouky
- > 1 pytlíček Sušeného droždí Labeta
- > 1 hrneček vlažné vody (200 ml, dle potřeby lze malinko přidat)
- > 2 lžice oleje
- > 1 lžička cukru
- > cca 1 a 1/2 lžičky soli
- > + libovolná zelenina a bylinky na ozdobu – např. pažitka, petrželka, rajčata, cibule, paprika, kukuřice aj.

Sušené droždí Labeta

- ✓ pekařské droždí na 500 g mouky
- ✓ snadná příprava kynutých těst
- ✓ sáček odpovídá polovině čerstvého droždí



Loupáky

Upečte si domácí voňavé loupáky, které se vám rozpustí na jazyku. Jsou jednoduché a ty kupované se jim ani zdaleka nevyrovnejí. Určitě je vyzkoušejte.



Sušené droždí Labeta

- ✓ pekařské droždí na 500 g mouky
- ✓ snadná příprava kynutých těst
- ✓ sáček odpovídá polovině čerstvého droždí

Do mísy přidáme hladkou mouku, teplé mléko, cukr a připravíme si důlek do kterého nasypeme celý sáček sušeného droždí. Kvásek necháme vzejít na teplém místě cca 30 minut.

Poté do těsta přidáme změkklé máslo, sůl a vejce. V kuchyňském robotu nebo ručně vypracujeme hladké a pružné těsto. Přikryté těsto dáme kynout na teplé místo na hodinu až dvě, dokud nezdvojnásobí svou velikost.

Následně těsto vyválíme na pomoučněném vále a rozdělíme na trojúhelníčky. Trojúhelníčky zamotáme do tvaru loupáku a necháme na plechu dokynout dalších 30–50 minut.

Přehřejeme si troubu na 220 °C, loupáčky pomazeme vyšlehaným žloutkem, posypeme mákem a pečeme 13–15 minut. Loupáčky kontrolujte v průběhu pečení. Podáváme s oblíbenou domácí marmeládou a horkým kakaem.

SUROVINY

- > 500 g hladké mouky
- > 200 ml teplého mléka
- > 80 g krupicového cukru
- > 50 g změkklého másla
- > 5 g soli
- > 7 g Sušeného droždí Labeta
- > 1 šťastné vejce
- > + 1 vyšlehaný žloutek na potřetí
- > mák na posypání

Vajíčková tlačenka

Přemýšlíte nad tím, co jiného si dát zítra na snídani, svačinu nebo večeři? Připravte si lahodnou vajíčkovou tlačenku plnou všeho, co máte rádi, a přikousněte k ní čerstvý domácí chléb.



Zeleninu nakrájejte na stejnoměrné maličké kousky. Doporučuji si připravit takto vlastní směs zeleniny, než použít sterilovanou směs. Chuťově je pak tlačenka mnohem lepší. Mrkev a hrášek můžete na dvě minuty povařit a zchladit studenou vodou, aby si zelenina zachovala barvu. Šunku a vajíčka také nakrájejte na drobné kousky. Balíček želatiny na vaječnou tlačenku (případně klasické číré želatiny) důkladně roz-

míchejte v horké vodě, přidejte sůl a posleze i nálev z okurek.

K nakrájené zelenině, šunce a vajíčkům přidejte majonézu, lehce opepřete, případně ještě dosolte a důkladně promíchejte. Nakonec vlijte rozpuštěnou želatinu a hotovou směs nalijte do připravené formy. Vložte do lednice a nechte min. 2-3 hodiny ztuhnout, ideálně ale přes noc. Před vyklápením ponořte formu na pár vteřin do teplé vody

a nožem opatrně projedte po obvodu. K vaječné tlačence je nejlepší čerstvé pečivo.

SUROVINY

- > 5 větších vajec uvařených natvrdo
- > 250 g zeleniny (kyselé okurky, červená paprika, mrkev, čerstvý nebo mražený hrášek, sterilovaná nebo mražená kukuřice)
- > 100 g šunky
- > 100–150 g majonézy (2–3 lžíce)
- > 150 ml horké vody + 150 ml nálevu z okurek
- > 1 balíček Želatiny na vaječnou tlačenku Labeta (nebo Želatiny číré Labeta)
- > sůl a pepř



Želatina na vaječnou tlačenku Labeta

- ✓ sypká směs pro přípravu lahodné želatiny
- ✓ určená pro výrobu aspiku, vaječných tlačenek atd.

Perníkovník

Jednotlivé pláty těsta proložené pudinkovým krémem s mascarpone jsou zárukou, že se budete ještě dlouho olizovat. Budete-li chtít dort ještě vylepšit, můžete perníkovník posypat kokosem, mletými oříšky, cukrem nebo dle libosti. Perníkovníkem potěšíte malé i velké. Doporučujeme jej jak k nedělní kávičce, tak na dětskou oslavu.

Puding uvaříme podle návodu, použijeme však pouze 300 ml mléka, aby měl hustější konzistenci. Po uvaření dáme puding vychladnout. V misce smícháme ingredience na těsto a vypracujeme nelepivé těsto. Těsto dáme vychladit do lednice minimálně na 30 minut. S vychlazeným těstem se nám bude lépe pracovat. Troubu rozehřejeme na 180 °C. Vychlazené těsto rozdělíme na 4 stejné díly. Všechny díly postupně vyválíme na cca půl centimetru silný plát, který vykrojíme do tvaru kola (na vykrojení dobře poslouží například větší miska). Ze zbytků z okrajů nakonec vyválíme poslední pátý plát a vykrojíme kolo. Každý plát dáme péct na cca 7 minut. Plát pravidelně kontrolujeme. Měl by být propečený, na povrchu suchý. Pozor však na příliš dlouhé

pečení, abychom těsto nepřesušili a nebylo tvrdé. Mezi pečením plátů vyšleháme v misce dohladka puding s mascarpone. Pláty jsou po upečení velmi křehké a proto je nutné je nechat vychladnout, než s nimi budeme dál pracovat. Nevychladlé pláty jsou náchylné k poškození a zlomení. Po vychladnutí každý

plát potřeme povidly, následně vanilkovým krémem a přiklopíme dalším plátem. Poslední plát jen posypeme cukrem nebo ho můžeme pomazat povidly a posypat mletými ořechy nebo strouhaným kokosem. Dort dáme do lednice vychladit alespoň na 2 hodiny, aby ztuhl a pěkně držel tvar.



Perník Labeta

- ✓ s 9 druhů koření
- ✓ rozfízněte a pomažte domácí marmeládou
- ✓ polijte čokoládou nebo citrónovou polevou
- ✓ ze směsi připravíte také dětní milované muffiny



SUROVINY

Na těsto:

- > Perník Labeta
- > 200 g změkčlého másla
- > 2 vejce
- > 6 lžic medu

Na náplň:

- > Puding bez lepku s vanilkovou příchutí Labeta
- > 3 lžice cukru
- > 300 ml mléka
- > 1 vanička mascarpone (můžete nahradit 1/2 kostky změkčlého másla)
- > domácí povidla

...a něco navíc: Skvělé pomazánky s domácím pečivem

Lososová pomazánka

Nechtějí vaše děti jíst ryby? Máme pro vás skvělý tip, jak do nich dostat omega-3 mastné kyseliny, aniž by musely sníst rybu jako takovou. Připravte jim jemnou lososovou pomazánku. Upečete-li k ní voňavý domácí chléb, věřte, že ani vaše ratolesti neodolají. Domácí chléb s lososovou pomazánkou je ideální odpolední svačinkou nebo lehkou večeří pro malé i velké.



Postup je velmi jednoduchý - uzeného lososa pokrájejte na co nejmenší kousky. Přidejte žervé, zakysanou smetanu (nebo hustý jogurt) a na jemno nakrájené bylinky. Dosolit

můžete podle chuti, nejdříve však pomazánku ochutnejte - losos je obvykle dostatečně slaný a pomazánka další sůl pravděpodobně potřebovat nebude.

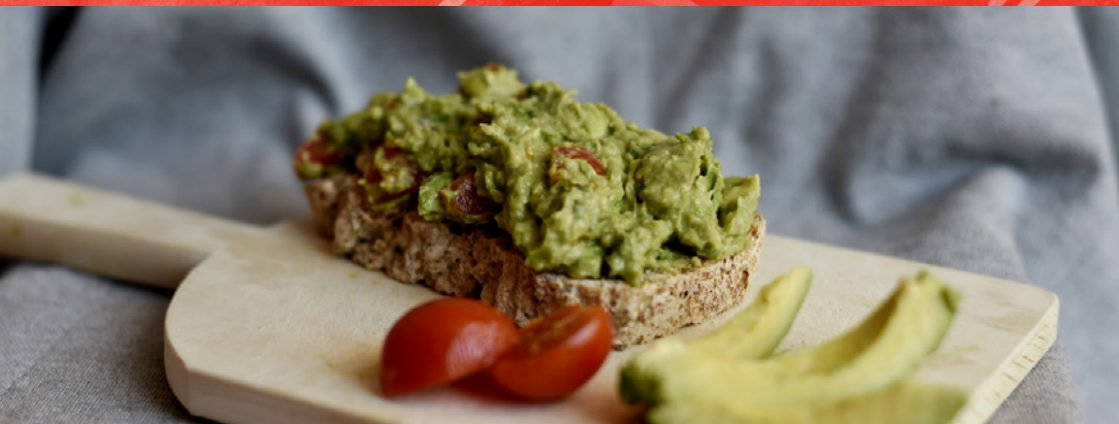
SUROVINY

- > 200 g uzeného lososa
- > 200 g žervé
- > lžice zakysané smetany nebo bílého jogurtu
- > pažitka nebo jiné bylinky



Chléb slunečnicový

- ✓ směs obsahuje 11 % slunečnicového semínka
- ✓ droždí je součástí balení
- ✓ přidáte už jen vodu
- ✓ připravíte jej v troubě i domácí pekárně
- ✓ z balení připravíte asi 15 krajíců chleba
- ✓ český výrobek



Avokádová pomazánka

Avokádo bylo ještě nedávno poměrně neznámým ovocem. Dnes ovšem patří k hojně vyhledávaným surovinám. Během pár minut z něj vykouzíte výbornou avokádovou pomazánku, po které se budou všichni ještě dlouho olizovat. A co teprve, když si k ní upečete poctivý domácí chléb. Zkrátka a dobře máte postaráno o perfektní zdravou večeři.

Avokádo oloupeme, rozpůlíme a vyjmeme pecku. Dužinu rozmačkáme v misce vidličkou, přidáme nejmenno nasekanou pažitku a koriandr. Na závěr zakápneme trochou citrónu,

podle chuti dosolíme, pomazánku promícháme, namažeme na čerstvě upečený chléb a dozdobíme cherry rajčátky.



Chléb žitno-pšeničný

- ✓ obsahuje 46 % žitné mouky
- ✓ bez zahušťovadel, zlepšujících přípravků a barviv
- ✓ do směsi přidáte jen vodu
- ✓ chléb upečete v troubě i pekárně
- ✓ droždí je součástí balení



NAŠE TIPY

- ✓ Díky citronové šťávě nebude avokádo hnědnout a pomazánka si déle zachová svěží barvu.
- ✓ Podmínkou dobré pomazánky je dobré a hlavně zralé avokádo. Mělo by mít žluto-zelenou barvu a na omak být lehce měkké.
- ✓ Naše pomazánka se hodí hlavně pro děti a není tak příliš pikantní. Milovníci rozmanitých chutí mohou místo jemné pažitky přidat nadrobno nakrájenou cibulku, trochu česneku a hořčici nebo chilli. Kombinací je mnoho, najdete tu vaši!

SUROVINY

- > 1 zralé avokádo
- > 3 cherry rajčátka, pažitka
- > 1 lžice nasekaného koriandru
- > citrón či limeta
- > sůl

Mrkvovo-vajíčková pomazánka

Zbylo vám pár vajec z přípravy bramborového salátu? Vyzkoušejte mrkvovo-vajíčkovou pomazánku. Namažte ji na domácí vícezrný chléb a vitamíny a minerálními látkami nabitá večeře je hotová. Pro větší barevnost nezapomeňte na čerstvé bylinky. Ty nejmenší zaručeně nalákáte třeba na z chleba vykrojené tvary zvířátek.



Vajíčka uvaříme natvrdo a po vychladnutí nadrobno nakrájíme. Přidáme najemno nastrouhanou kořenovou zeleninu a zakysanou smetanu. Smetanu přidáváme po lžících a po každé lžici promícháme. Smetana by se měla se směsí propo-

jit a držet pomazánku pohromadě. Pomazánka by neměla být tekutá. Dochutíme solí, pepřem a několika kapkami citronu. Na ochucení můžeme použít také nasekané čerstvé bylinky podle chuti.

SUROVINY

- > 3 vejce
- > 2 střední mrkve
- > 1 petržel nebo kousek celeru
- > 2-3 lžíce zakysané smetany
- > citron
- > sůl
- > pepř



Chléb vícezrný

- ✓ směs je namíchána z pšeničné a žitné mouky, semen slunečnice, lnu a tykve
- ✓ droždí je součástí balení
- ✓ přidáte už jen vodu
- ✓ připravíte jej v troubě i domácí pekárně
- ✓ z balení připravíte asi 15 krajíců chleba

Sortiment výrobků na vaření a pečení

MOUČNÍKY



Perník



Drobený dort

SMĚSI NA CHLÉB



Chléb
kmínový



Chléb
slunečnicový



Chléb
vícezrnný



Chléb
žitno-pšeničný



Chia chléb
s vlákninou

PŘÍLOHY



Bramborové
těsto



Bramborové
halušky



Bramborové
knedlíky



Jemné
knedlíky



Bramborová
kaše



Bramborová
kaše s mlékem



Bramboráčky

PŘÍPRAVKY NA PEČENÍ



Sušené
droždí



Vanilinový
cukr



Skořicový
cukr



Kypřicí prášek
do pečiva



Kypřicí prášek
do perníku



Jedlá
soda



Ztužovač
šlehačky

ŽELATINY A DORTOVÉ ŽELÉ



Želatina
čirá



Želatina
na vaječnou
tlačenko



Dortové želé
čiré



Dortové želé
červené

NÁPLNĚ



Maková
náplň



Ořechová
náplň

TOPINGY



Topping
s příchutí jahoda



Topping
s příchutí karamel



Topping
s příchutí čokoláda



Vše potřebné
nakoupíte na
www.labeta.cz