

Mrkvový krém (10 porcí)

Suroviny

Surovina Množství

Mrkev 1 Kg

Brambory 500 g

Máslo 50 g

Vývar nebo voda 2 500 ml

Smetana nebo mléko 250 ml

Sůl 10 g

Med nebo pomerančová šťáva

(volitelné) 20 g

Postup

1. Příprava surovin

- Mrkev oloupej a nakrájej na kolečka nebo kostky.
- Brambory oloupej a nakrájej na malé kostičky.

2. Vaření

- V hrnci rozehej máslo.
- Přidej mrkev a brambory, krátce osmahní (2–3 minuty).
- Zalij vývarem nebo vodou.
- Přiveď k varu a vař 15–20 minut, dokud zelenina nezměkne.

3. Mixování

- Polévku rozmixuj tyčovým mixérem do hladkého krému.
- Přidej smetanu / mléko a krátce prohřej – už nevař, aby zůstala jemná a sladká.
- Pro děti můžeš přidat 20 g medu nebo trošku pomerančové šťávy, aby byla polévka jemně sladká.
- Podávej samotnou nebo s malými krutónkami.

Rybí kuličky se zeleninou (10 porcí)

900 g filé – mořské ryby

50 g cibule

50 g večky

150 ml mléka

2ks vajec

200 g strouhanky

60 ml oleje nebo 100 g másla (na vymazání plechu)

210 g mražené zeleniny

25 g másla

Sůl

POSTUP PŘÍPRAVY:

🔗 Rybí filé omyjeme a osušíme, pomeleme s cibulí a zeleninou

🔗 Přidáme vejce, večku namočenou v mléce a mouku

🔗 Dochutíme solí a vytvarujeme koule, které obalíme ve strouhance

🔗 Pečeme na oleji (máslem) vymazaném plechu

🔗 Teplota 135 °C cca 30 minut

🔗 Pokud máte olej ve spreji, můžete koule postříkat (Ramou combi lze docílit zlatavé barvy)

Perník na plech

1 plech je cca 30 porcí (15 kostek poté rozříznout na trojúhelník)

400 ml olej

4 ks vejce

10 g mleté skořice

100 g marmeláda

20 g kakao

1 l mléko

200 g cukr

2 lžička soda

800 g hladká mouka

2 (40g) balíčky kypřicí prášek do perníku

Na perník smícháme všechny ingredience. Můžeme použít marmeládu nebo povidla.

Těsto na perník s marmeládou nalejeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme při 180

°C 20 - 30

minut. Na závěr perník můžeme natřít marmeládou.

Můžeme přidat zakysanou smetanu s cukrem na ozdobu s kouskem máty