

KUCHAŘKA Z RODINNÝCH RECEPTŮ



Bábovka banánovo-kávová

ADELKA

Ingredience:

4 vejce
2 hrnky polohrubé mouky
1/2 hrnku oleje
1 hrnek cukru krupice
5-6 lžiček silné kávy
4 banány (střední velikosti)
1 kypřicí prášek do pečiva
máslo a hrubá mouka na formu

-případně čokoládová poleva na ozdobení

Příprava:

Vejce vyklepneme do větší misky a utřeme s cukrem, poté přidáme mouku, prášek do pečiva a olej. Pokud je těsto příliš tuhé (nevyteče samc z misky), přidáme trochu mléka. Umixujeme nebo rozmačkáme banány a postupně je vmícháme do těsta. Nakonec přidáme kávu a znovu vše pořádně promícháme.

Nakonec obsah mísy vylijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme v předehřáté troubě asi 45 min.

Hotovou bábovku můžeme polít čokoládovou polevou, což vřele doporučuji, protože samotná bábovka není až tak sladká.

ADÉLKA
II.ZŠ



Tereza ✓

11.25

Ovocný koláč

3 celá vejce, 20 dkg cukru hrup.
1 van. cukr, 9 pol. lžic oleje,
11 pol. lž. mléka, 14 dkg hl. mouky,
14 dkg pol. mouky + prášek do pečiva.

Vejce vyšlehat s cukry,
přidat olej, postupně mouku
s práškem do pečiva a mléko.
Vymíchat hladké těsto,
dat na vymaštěný vysypaný
plech. Poklást ovocem, (kompotované
nechat okapat.)
Péct na 180° asi 30 min.



TEREZKA

II.ZŠ

Muffiny - recept

2 vejce

170 ml mléka

125 g másla nebo Hery (rozpustit)

220 g polohrubé mouky - (část z toho
může nahradit mletými vč. ořechy)

100g cukru (třtinového)

2 lžičky pr do peč

2 lžice kaka

rybíz - zmražený
papírové košíčky
plech na muffiny
čokoládové pecky

Oddělíme žloutky a bílky. Smícháme
žloutky s cukrem a máslem, přidáme ostatní
ingredienci. Zvlášť vyšlehat bílky -
spojit v jedno hladké těsto. Dát trochu
těsta do košíčku, na to rybíz - lžičku a opět
těsto - nebo čokol. pecky. Pečeme 15 min. 180

MUFFINY ANIČKA

X.ZŠ



MERUŇKOVÝ KOLÁČ

JAN VII.

4 VEJCE, 350G MOUČ CUKRU
350G POL MOUKY, 0,25L ŠLE-
HÁČKY, 1 PRAŠ. DO PEČIVA
1/2 KG MERUNEK

POSTUP:

HMOTU NALIJEME NA VYMA-
ZANÝ A MOUKOU VYSYPANÝ
PLECH. TĚSTO POKLADEME
MERUŇKAMI, KTERÉ MŮŽEME
JEŠTĚ POSYPAT VANIL. CUKREM
A UPEČEME.

**JAN
VII.ZŠ**



Mikulášské perníčky

60-50 dkg hr. mouky

4 celá vejce

12 dkg medu

40 dkg cukru

2 vanilkové cukry

hřebíček, nové koření, cizr. kůra

2 kávové lžičky sody, trochu kakao

skořice

dobře vyválet

Upečené hned posívat Vajíčkem a mlékem

LENKA
VI.ZŠ



MARGOTKOVA BUCHTA SUROVINY:

- 1) 2 vejce
- 2) 1 hrnek mléka
- 3) 1 hrnek cukru
- 4) 2 hrnky pol. mouky
- 5) 2 margotky
- 6) vanilkový cukr
- 7) prášek do pečiva
- 8) 1/2 hrnku oleje

POSTUP:

- 1) margotku nastrouháme
- 2) vše smícháme

**ADAM,
TEREZ-
KA
VIII.ZŠ**



HRABĚNČINY ŘEZY OD MAŘENKY Z V. TŘÍDY

Těsto

- žloutek 4 ks
- cukr krupice 150 g
- máslo 200 g
- polohrubá mouka 400 g
- kypřicí prášek 1/2 sáčku
- máslo (na vymazání formy)
- mouka (na vysypání formy)

Náplň

- vlašské ořechy 200 g
- jablka 4 ks
- mletá skořice 2 lžičky
- vanilkový cukr 1 sáček
- bílek 4–6 ks
- sůl špetka
- cukr krupice 100 g
- škrob 1 lžička
- vinný ocet 1 lžička

MARIE
V.ZŠ





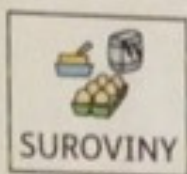
RYCHLÝ



RECEPT

ŠUP- ŠUP

STEZA VIII. ZS

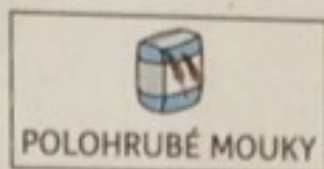


SUROVINY

2



HRNKY

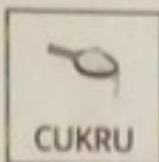


POLOHRUBÉ MOUKY

1

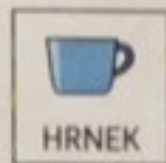


HRNEK



CUKRU

1



HRNEK



OLEJE

1

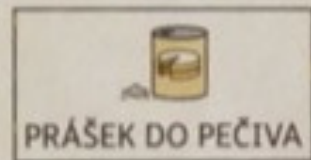


HRNEK



MLÉKA

1



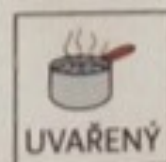
PRAŠEK DO PEČIVA

1



VEJCE

1



UVAŘENÝ

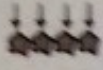


KOKOSOVÝ



PUDINK



1.  VŠE  SMÍCHÁME -  PUDINK  NE

2.  VYLIJEME  NA  PLECH

3.  NA  TĚSTO  NALIJEME  PUDINK  +  PROMÍCHÁME

4.  POSYPEME  OVOCEM

5.  POSYPEME DROBENKOU

6.  DÁME  PÉČT  DO  TROUBY

STELA
VIII.ZŠ



RYCHLÉ JABLKOVÉ PĚZY

300g CUKR KRUPICE

300g POLOHNUBÁ MOUKA

300g JABLKA NASTROUHANÁ

1 BALÍČEK PRAŠKY DO PĚIVA

3 VESCE

80g MÁRSLA NEBO 1dl OLEJE

VŠE SMÍCHÁME A DÁME NA PŘEDEM
VYMAZANÝ A MOUKOU VYPYCHANÝ PLECH,
VLOŽÍME DO VYHRÁTEJ TROUBY NA 180°C.
LYE MÍSTO PRAŠKY DO PĚIVA DÁT
PRAŠEK DO PERNÍKY.

ELIŠKA
I.ZŠ



JABLEČNÝ ZÁVIN

Suroviny

12 porce

- ✓ vejce
- ✓ listové těsto *balené*
- ✓ cukr krystal
- ✓ rozinky , *ořechy*
- ✓ skořice
- ✓ strouhanka
- ✓ 4 ks jablka

JINDRA
X.ZŠ



Sneci s jablky a mákem

500-600g jablek oloupeme a nakrájíme na čtvrtky, vyjmeme jádřince a nakrájíme na díčky.

Přidáme 50g cukru, 1 kus citronové kůry, 1 kus skořice a 250ml vody. Přivedeme k varu, necháme chvíli podusit, potom jablka s tekutinou vyjmeme a necháme zchladnout.

250g mletého máku vmícháme do horké tekutiny (z jablek) a přivedeme k varu. Odstavíme z plotny a do máku vmícháme 75g másla, 1 lžičku medu a 1 vejce, zamícháme a přidáme 75g rozinek a 2-3 kapky mandlové esence.

Rozmícháme 200g tvarohu, 6 lžic mléka, 1 vejce, 1 lžic oleje, 100g cukru, 1 vanilkový cukr, a špetka soli. Přidáme 400g hladké mouky a 1 balíček a 1 rovné lžičky prášku do pečiva. Vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme obdelník, natřeme na něj makovou náplň, rozdělíme na 10 jablek a stočíme směrem od delší strany. Nakrájíme na kolečka, položíme na plech s pečicím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 175°-180°C a pečeme 15-20 min.



**JAKUB
VI.ZŠ**

LIVANCE

1 HRN. STROUHANÉ JABLKO

1 HL - HLAD. MOKY

2 CELA VECCE

1 HRN. MLEČO

1 LŽIČKA PEC. PRASEK

ŠPĚTIKA SOLI

1
JABLKO STROUHANÉ
NA OKURKOVÝM
STRUHADE.

VAŠÍK
VII.ZŠ



Jogurtovo-rebarborový koláč

Autor: recepty73

Hodnocení: 5

Ingredience

Těsto:

500 g bílý jogurt
100 g máslo *nebo* Hera- rozpuštěné
2 ks vejce
220 g cukr krupice
1 lžička vanilkové aroma *nebo* vanilkový cukr
1 kelímek polohrubá mouka - plný kelímek od bílého jogurtu
prášek do pečiva

Drobenka:

150 g polohrubá mouka
160 g cukr krupice
1 ks vanilkový cukr *nebo* skořicový cukr
100 g máslo změkklé

tuk

1 kg rebarbora cca

Charakteristika receptu

Obtížnost: Snadné

Postup přípravy

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme vlažný rozpuštěný tuk, jogurt, aroma, mouku a prášek do pečiva. Řádně promícháme, těsto rovnoměrně rozetřeme v připraveném vyšším plechu, posypeme očištěnou (oloupanou) a na kousky pokrájenou rebarborou. Celé pak posypeme drobenkou připravenou z mouky, cukrů a másla. Dáme péct na střední teplotu do předehřáté trouby dozlatova. Po vychladnutí můžeme posypat moučkovým cukrem.

***Pokrájenou rebarboru můžeme vmíchat rovnou do těsta, naplnit plech, pak posypat vanilkovou nebo skořicovou drobenkou a upéct.



OTÍK
V.ZŠ

MÍSTO REBARBORY
JAKÉKOLIV OVOC

DROBENKU SI PŘIPRAV
JAKO TRVNÍ, DEJ DO
PŮHLU A NA DOPU, NEŽ
VIDĚHÁŠ TĚSTO, DEJ DO
MRAZÁKU.

PEČ NA 160 45-50 MIN

Perníčky

100 g cukru

100 g másla

150 g medu

500 g hl. mouky

1 1/2 lžičky mletého koření (fenykl, anýz, skořice)

1 lžíce kakaa

1 lžička jedlé sody

1 vejce + žloutek

Citronová kůra

Utřeme med, cukr, máslo, vejce, žloutek. Přidáme kakao, jedlou sodu, mouku, citronovou kůru.

Po upečení ještě horké potřeme rozšlehaným vejcem



YVONA

VII.ZŠ

Koláč s jablky KUBA II-ZŠ
30 dkg hrubé mouky
30 dkg krystalo
30 dkg na hrubo jabka
5 dkg ořechů
1 prášek do pečiva
2 vejce
1 del oleje dle
řemise mlékem

JAKUB
II.ZŠ



JABLKO- OŘECHOVÝ KOLÁČ MICHAL III.ZŠ



JABLUK - OŘECHOVÝ KOLÁČ

6-7 JABLEK

MÍŠA III. TŘÍDA

1 HRNEK CUKRU KRISTAL.

2 HRNÍKY POL. MOUKY

1/2 HRNKU OLEJE

2 VYJCE

2 ČAY. LŽÍČKY MLETÉ PÍLONICE

4-5 VEDLE PODY

2 LŽÍCE KAKAA

+ ROZINKY

+ OŘECHY NASEKANÝCH PUL HRNKU
(NE MLETÝCH)

VŠE SMÍCHAHE - JABLUKA BEZ ŠUPKY
NASTRONKANY NA HRUBO

DA'T NA VYMAŠTĚNÝ A VYSYPAJÚ
PLECH - UPEČT

JEŠTĚ HORLE' POTŘÍT TELUT. MARMEL
+ POSTRONKAT ČOKOL. + KOKO PELY

NA MAFINY NA 12 ILS POLOVICH
DÁVKA

FILÍPKOV RECEPT

11.25

2 HRNKY POLUHRUBÉ MOUKY

1 HRNEK CUKRU

1 HRNEK MLEKA

$\frac{1}{2}$ HRNKU OLEJE

1 VEJCE

1 VANILKOVY CUKR

1 PRAŠEK DO PEČIVA

OVOCE

DROBENKA



JABLEČNÝ ZÁVIN

Suroviny na jablečný závin z listového těsta

- **1 balení listové těsto**
- **4 ks jablka**
- **1 lžíce cukr krystal**
- **1 ks vejce**
- **1 lžička skořice mletá**
- **1 lžička vanilkový cukr**
- **1 lžíce strouhanky**

KRYŠTOF
III.ZŠ



OŘECHOVÝ DORT

14 dkg mletých ořechů

14 dkg pískového cukru

4 vejce

Žloutky a cukr utřeme do pěny.

Z bílků ušleháme sníh.

Do bílků přidáme ořechy.

Potom přidáme žloutky a cukrem.

Pečeme 40 minut na 160°C.

**JANA
MŠ I.**

