

VELKÁ KUCHAŘKA: LÁDI HRUŠKY



Třepací dort

Třepací „fofrdort“

INGREDIENCE:

Dortový korpus	19,90 Kč
Mandarinkový kompot	19,50 Kč
1 sáček pudinku „bez vaření“	17,50 Kč
1 kelímek smetany na šlehání (31%)	17,90 Kč
<hr/>	
celkem	74,80 Kč




Návod k přípravě:

Všechny ingredience (kromě korpusu) vložíme do uzavíratelné nádoby (mandarinky i se šťávou). Nádobu uzavřeme a pořádně s ní třepeme, dokud nevznikne tuhá "poleva". Tu pak namažeme na korpus dortu.

Pokud máte doma třeba čokoládu, nebo oříšky, můžete si dort ještě podle potřeby a chuti dopravit. Fantazii se meze nekladou. Takto připravený dort ještě vložíme do lednice, aby se vše dobře spojilo, a poté můžeme podávat. Dobrou chuť!

Domácí pribiňák

Domácí pribiňák	
INGREDIENCE:	
1 vanička tvarohu (modrý nebo červený)	16,90 Kč
1 kelímek smetany na šlehání (31%)	17,90 Kč
2 vanilkové cukry	8 Kč
.....	
celkem za 8 porcí	42,80 Kč



Návod na přípravu:

Smetanu si vyšleháme, přidáme do ní dva vanilkové cukry promícháme. Poté přidáme i tvaroh a opět promícháme. Mícháme, dokud vzniklá směs není krémová.

Podle chuti si můžete k domácímu "pribiňáku" přidat ovoce nebo třeba zmrzlinu.
Dobrou chuť!

Fitness guláš pro lenochy

Fitness guláš pro lenochy podle Ládi Hrušky	
INGREDIENCE:	
¾ kg vepřového masa na guláš	98 Kč
3 velké cibule	5 Kč
1 lžíce mletého kmínu	1 Kč
2 kostky masoxu	8 Kč
3 lžičky sladké papriky	1 Kč
3 lžíce Solamylu	3 Kč
.....	
	116 Kč



Postup:

1. Začneme tím, že si nadrobno nakrájíme 3 větší cibule, které dáme do pekáče.
2. Poté si nakrájíme maso, rovněž nadrobno, nebo tak, jak to má každý rád.
3. Maso s cibulí promícháme.
4. Připravíme si lák tím, že rozpustíme si dvě kostky masoxu.
5. Do litrové nádoby si dáme lžíci kmínu, 3 lžíce solamylu a 3 lžičky červené papriky. V žádném případě nesolíme.
6. Do litrové nádoby přilijeme rozpuštěný masox, do litru dolijeme studenou vodou a vše promícháme.
7. Připravíme lák vylijeme na maso s cibulí, nemícháme pouze pekáč přikryjeme a dáme do trouby na 250 °C necháme péct 1,5 hodiny. Během té doby si guláše nemusíte vůbec všimat.
8. Po 1,5 hodině máme hotovo a můžeme servírovat.

Tátův Štrúdl

Tátův štrúdl z POMAZÁNKOVÉHO másla	
INGREDIENCE:	
Těsto:	
1 vanička pomazánkového másla	21 Kč
1 vanička polohrubé mouky	2 Kč
Náplň:	
2 jablka	6 Kč
1 skořicový cukr	3 Kč
Rozinky	5 Kč
Na potření:	
1 vejce	3 Kč
.....	
40 Kč / 1 velký závin	



Postup:

1. Na těsto budeme potřebovat kelímeček pomazánkového másla a stejné množství polohrubé mouky a špetku soli. Všechny ingredience nasypeme do mísy a důkladně je promícháme. Aby se nám těsto nelepilo, tak ho můžeme podsypat moukou.
2. Nastrouháme dvě jablka.
3. Těsto rozválíme zhruba na 3 milimetry, na vyválené těsto nasypeme nastrouhaná jablka. Můžeme přidat i například oříšky. Vše pak posypeme skořicovým cukrem a přidáme rozinky.
4. Těsto i s náplní zabalíme a potřeme rozmíchaným vajíčkem. Na povrch ještě můžeme posypat mandlemi.

Domácí pizza z pomazánkového másla



Přísady na těsto:

- 1 kelímek pomazánkového másla (19 Kč)
- 1 kelímek hladké mouky (2 Kč) nebo bezlepkové mouky (8 Kč)
- špetka soli

Rajčatový nátěr:

- 1 rajčatový protlak (4 Kč)
- oregano, bazalka, česnek (2 Kč)

Na pizzu poklademe, co máme rádi, například rajčata, mozzarelu, salám nebo šunku. Fantazii se meze nekladou.

1. V míse smícháme pomazánkové máslo, mouku a sůl a vypracujeme těsto (Pokud se těsto lepí, přidáme více mouky).
2. Těsto vyválíme na placku pizzy na pečící papír.
3. Potřeme tomatovým základem (smíchaný protlak s rozdrceným česnekem, špetkou oregana a bazalky)
4. Poklademe na pizzu oblíbené přísady
5. Dáme do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme 15 až 20 minut

Boží milost



Co budeme potřebovat:

2 necelé hrnky hladké mouky	3,- Kč
1/5 z kostky másla nebo jiný tuk	6,- Kč
3 lžice cukru	1,- Kč
2 žloutky	6,- Kč
5 lžic mléka	1,- Kč
5 lžic bílého vína	3,- Kč

celkem **20,- Kč**

Návod na přípravu:

Ze surovin vypracujeme těsto. V ruce zpracováváme zhruba 10 minut, až je těsto vláčné. Pak jej vyválíme na cca 0,5 cm. Vykrojíme čtverečky a na každém nožem uděláme dva zářezy, aby se milosti lépe smažily. Poté smažíme v oleji do zlatova z obou stran a téměř vychladlé obalujeme v moučkovém cukru. Dobrou chuť!

Domáci zmrzlina



Z čeho ji uděláme?

3 vrchovaté lžíce hladké mouky 1,-Kč

6 žloutků 18,- Kč

9 lžic cukru 2,- Kč

1/2 litru mléka 7,- Kč

1 vanilkový cukr 1,- Kč

2 panáky olivového oleje 1,- Kč

30,- Kč

POSTUP:

1. Mléko dáme do hrnce a zahřejeme.
2. V míse smícháme žloutky, cukr, vanilkový cukr a mouku. Mícháme do té doby, než se nám vytvoří kašička.
3. Kašičku přidáme do mléka a přivedeme za stálého míchání k varu.
4. Když dosáhneme konzistence podobné pudinku, přestaneme zahřívát a necháme vychladnout.
5. Do studené hmoty nalijeme olivový olej a pořádně zamícháme
6. Dáme na šest hodin do mrazáku. Občas promícháme
7. Ochutíme podle libosti: praženými mandlemi, čokoládou karamellem, ovocem...

Smažená kuřecí křídla



Podle receptu Ládi Hrušky si můžete udělat mnohem levnější a minimálně stejně dobrá kuřecí křídla za pár minut. Metoda je jednoduchá - kromě základních surovin budete potřebovat tři misky a pytlík.

Co budeme potřebovat:

6 kuřecích křídel (naporcujeme je na poloviny)
hladká mouka
olej
sůl (2 lžičky)
paprika (1 lžička)
granulovaný česnek (1 lžička)
chilli (1 lžička)
grilovací koření
kari
tymián
voda
mléko
1 vejce

Návod na přípravu:

Do první misky dáme dvě lžičky soli a po jedné lžičce papriky, granulovaného česneku, chilli, grilovací koření, kari, tymián. Do druhé misky dáme hladkou mouku a osolíme jí. Do třetí misky pak rozmícháme směs vajíčka, mléka a vody v poměru 2 (vajíčko) : 1 (voda) : 1 (mléko). Do hrnce nalijeme olej v takovém množství, aby v něm mohla být všechna křídla ponořená, a rozpálíme ho.

Kuřecí křídla postupně obalíme ve směsi koření, pak v mouce a naposledy ve směsi vody, mléka a vejce. Pak přijde na řadu speciální trik do ideálně papírového sáčku nasypeme zbytek koření a mouku, která nám po obalování zbyla. Obsah promícháme a do této směsi vložíme obalená kuřecí křídla. Pytlík s obsahem utěsníme a všechno pořádně protřepeme. Takto obalená křídla vložíme do rozpáleného oleje a smažíme asi 10 minut do zlatova. Dobrou chuť!

Pudinkové šneky



Na šneky potřebujeme:

Těsto:

3 a 1/2 hrnku hladké mouky - 5 Kč

1 hrnek vlažného mléka - 5 Kč

2 žloutky - 6 Kč

3 lžice moučkového cukru - 1 Kč

špetka soli

1 vanilkový cukr - 3 Kč

1 kostka droždí - 4 Kč

1/4 másla - 7 Kč

Náplň:

1 vanilkový pudink - 3 Kč

1 balení hrozinek - 6 Kč

450 ml mléka - 7 Kč

3 lžice cukru - 1 Kč

Postup:

1. Mouku vysypeme do misky, uděláme do ní důlek a do něj vylijeme vlažné mléko.
2. Okolo důlku vysypeme žloutky a cukr, rozpuštěné mléko a droždí se špetkou soli dáme do důlku a necháme 5 minut odpočinout.
3. Směs vyhněteme a necháme ho na hodinu odpočinout.
4. Mezitím, kdy těsto kyne, tak si připravíme náplň. V hrnci zahřejeme mléko a uvaříme s pudinkem, vanilkovým cukrem, moučkovým cukrem a hrozinkami.
5. Vykyнутé těsto rozválíme na centimetrový plát a potřeme náplní. Těsto srolujeme do rolády a nakrájíme na dvoucentimetrové špalíčky a potřeme mlékem.
6. Šneky pečeme při teplotě 170 stupňů, dokud nejsou křupavé. Dobrou chuť!

Opilé kuře na plechovce

Opilé kuře na plechovce

INGREDIENCE:

1 celé kuře (cca 1,5kg),
1 plechovka piva

Nálev:

2 lžíce medu,
3 lžíce oleje,
3 lžíce sojové omáčky,
1 lžíce vinného octa,
4 stroužky česneku
1 lžička chilli v prášku,
1 lžíce červené chilli omáčky,
sůl



Jak na to?

1. Vezměte celé kuře a vyndejte vše, co uvnitř zbylo.
2. Omyjte, osolte a připravte ho jako na běžné kuře na grilování.
3. Vložte kuře do marinády (můžete použít i svoji) a hodinu ho nechte marinovat.
4. Poté vezměte plechovku piva, otevřete a zhruba dcl upijte či vylijte. Následně na vršku plechovky udělejte ještě další dva otvory. Plechovku umístěte na plech a podložte ji pečícím papírem. Kuře pak posaďte na plechovku s pivem.
5. Vložte plech s kuřetem do trouby a pečte ho při 180 °C zhruba 35 minut.
6. Vyndejte z trouby a servírujte.

Pivo teplem začne vzlínat a krásně ovoní a ochutí kuře uvnitř. Maso je pak šťavnaté a křehké.

Domácí nugátové croissanty



Nugátové minicroassanty

1 balíček listového těsta	25,- Kč
1 tabulka Nugátové pochoutky	15,- Kč
1 vejce	3,- Kč
Celkem	43,- Kč/ 16 ks

POSTUP:

1. Listové těsto vyválíme.
2. Položíme na něj talíř a podle něj vykrojíme z těsta kolo, to rozdělíme na osminy.
3. Do spodní části dáme čokoládu a zavineme.
4. Pomašlujeme rozkvedlaným vajíčkem a dáme péct do trouby na 180 stupňů do zlatova.

Domácí tavený sýr

Domácí „taveňák“ za 15 minut

INGREDIENCE:

1 tvaroh	15,- Kč
1 rovná kávová lžička jedlé sody	1,- Kč
1 cm plátek másla	3,- Kč
Popř. další přísady (bylinky, česnek, salám,...)	

19,- Kč/ 250g sýra



POSTUP:

1. Tvaroh dáme do misky, vidličkou rozmačkáme a osolíme.
2. Přidáme lžičku sody, pořádně promícháme a necháme 10 minut odležet.
3. V kastrůlku si rozpustíme 1cm z kostky másla.
4. Rozpuštěné máslo přidáme k tvarohu a opět řádně zamícháme.
5. Necháme vychladit v misce a je hotovo. K základu taveňáku přidáme vše, co máme rádi.

Vynikající taveňák si pak můžete namazat na **DOMÁCÍ CHLEBA** nebo **PIVNÍ ROHLÍK**, který v minulých reportážích Lád'a Hruška také pekl.

Smažák z hrnku

SMAŽÁK Z HRNKU PODLE LÁDI HRUŠKY	
100 g tvrdého sýra	15 Kč
1 rozšlehané vejce	3 Kč
Tuk a strouhanka na vymazání a vysypání hrnku	1 Kč
Široký hrnek	
CELKEM	19 Kč

Postup:

1. Nejdříve si sýr nastrouháme na hrubém struhadle a zvlášť si rozšleháme vejce,
2. široký hrnek nebo misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou,
3. do hrníčku dáme polovinu nastrouhaného sýra, dále rozšlehané vajíčko a vše zasypeme zbývajícím sýrem, nahoru ještě nasypeme trochu strouhanky,
4. vložíme do mikrovlnky a děláme na nejvyšší stupeň 5 minut,
5. minutu necháme dojít,
6. máme hotovo a můžeme servírovat. *Tip: Pro snadnější vyklopení obkroužíte sýr nožem a překlopíte na talíř.*



Domáci langoše

Co budete potřebovat:

1 kelímek (malý) bílého jogurtu 7,- Kč
2 kelímky hladké mouky 2,- Kč
Lžička kypřicího prášku do pečiva 1,- Kč
Lžička soli, kečup, tvrdý sýr 10,- Kč

Jak na to:

Jogurt smícháme s moukou, osolíme, přidáme prášek do pečiva. Vpracujeme rukama hladké těsto a dáme do lednice na půl hodiny odpočinout.

Pak vyválíme tenké těsto, skleničkou vykrojíme kolečka, dáme na pečicí papír a do trouby na 180 stupňů. Pečeme do zlatova asi 8 minut. Pak potřeme česnekem utřeným se solí a trochou oleje, pak kečupem a nakonec nastrouháme tvrdý sýr.



Výsledek: 15 minilangošů za 20 korun a pár minut času

Lučina

Co všechno budete potřebovat? Základem je plátýnko nebo bílý kapesník. Dále potřebujete hrnec, cedník, dva velké bílé jogurty (nejméně s 10 procenty tuku), jednu smetanu ke šlehání a sůl.

Postup při přípravě sýra:

Oba jogurty smíchejte se šlehačkou v nádobě, osolte a promíchejte. Na cedník, umístěný na hrnci, pak dejte plátýnko a na něj vylijte připravenou hmotu. To celé dejte do lednice a nechejte odkapávat syrovátku celých 24 hodin. A pak máte už hotovo.

Sýr si pak můžete namazat na domácí chleba, který v jedné z reportáží Lád'a Hruška také pekl, a měl rovněž velký úspěch.



Loupáky

Připravte si:

2 žloutky 6,- Kč (1 do těsta, 1 na pomašlování)

citronová kůra 4,- Kč

1 vanilkový cukr 2,50 Kč

1/3 kostky másla 10,- Kč

1 hrnek vlažného mléka 4,- Kč

půlka kostky droždí 2,50 Kč

1 vrchovatá lžice cukru krupice 1,- Kč

špetka soli

3 hrnky hladké mouky 4,- Kč

Celkem: 34 korun za 12 loupáků

A jak na to? Těsto vyrobíme jednoduše smícháním uvedených ingrediencí, samozřejmě s výjimkou žloutku určeného na potření. Těsto se dá vypracovat buď ručně nebo v domácí pekárně.

Když je těsto uhnětené, necháme ho kynout. Pak na pomoučeném válu z těsta vyválíme rohlíky a těsto opět necháme kynout.

Pak připravené loupáky potřeme rozšlehaným žloutkem a podle chuti posypeme mákem. Plech strčíme do rozpálené trouby a pečeme do růžova.



Pivní rohlíky

Potřebné ingredience:

3 a půl hrnku polohrubé mouky - 6,- Kč

1 vejce - 3,- Kč

1 lžice mléka - 1,- Kč

1 lžička soli - 0,50 Kč

hrubá sůl na posypání, kmín - 0,50 Kč

hrnek světlého piva - 10 Kč

3/4 kostky droždí - 3,50 Kč

velký panák oleje - 0,50 Kč

Cca 25 Kč / 12 rohlíků

(V obchodech se cena pivních rohlíků pohybuje v rozmezí 4,50 až 5,50 Kč za kus.)

Postup:

Z trošky ohřátého piva a droždí připravíme kvásek, který vlijeme do důlku utvořeného v osolené mouce a necháme chvíli kynout. Až se na kvásku začnou dělat bublinky, přilijeme zbytek piva, olej, žloutek a začneme zpracovávat těsto, které následně necháme asi 40 minut kynout.

Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozdělíme na dvanáct částí. Jednotlivé části zpracujeme na bochánky a následně rozválíme na placky. Ty pak postupně srolujeme na rohlíky. Vložíme na plech s pečícím papírem a potřeme bílkem rozmíchaným s mlékem a špetkou soli. Na závěr posypeme hrubou solí a kmínem. Vložíme do trouby předehřáté na 200 stupňů a po 5-7 minutách přepneme na "horkovzduch" a upečeme dozlatova.



Domácí chleba

Chléb z pekáčku

INGREDIENCE:

3 hrnky hladké mouky	6,- Kč
1,5 hrnku vody	
0,5 lžičky sušeného droždí	4,- Kč
1,5 lžičky soli	1,- Kč
Drcený kmín	1,- Kč

celková cena 12,- Kč



POSTUP:

V míse smícháme všechny sypké suroviny - sůl, mouku a droždí. Poté přidáme vodu a znovu promícháme. Mísu s těstem přikryjeme folií a necháme 12 – 18 hodin kynout. Těsto vyndáme z mísy na pomoučenou desku a přeložíme několikrát strany přes sebe. Pak ho posypeme moukou a necháme chvíli odpočívat. Následně těsto vytvarujeme do bochníku a necháme ještě hodinu kynout. Mezitím rozehřejeme troubu na 200 stupňů a dáme do ní současně rozpálit i litinový hrnec. Bochník dáme opatrně do rozpáleného hrnce a přikryjeme poklicí. Chleba takto pečeme 30 minut. Po půl hodině poklici sundáme a pečeme dalších 20 minut.

Sýrové bulky

Sýrové bulky s goudou

INGREDIENCE:

2 a 1/4 hrnku hladké mouky	5,- Kč
Balíček droždí v prášku	5,- Kč
250 ml vody	
Lžička cukru	
Lžička soli	
Balíček plátkového sýru Gouda	19,90 Kč
(Možno použít jakýkoliv jiný sýr)	



celková cena

cca 29,90,- Kč

POSTUP:

Smícháme v míse všechny sypké ingredience (mouku, droždí, cukr, sůl) a přidáme vodu. Vpracujeme těsto a necháme hodinu kynout pod utěrkou. Pak vytvarujeme bochánky a dáme je na plech, necháme ještě na pečícím papíru kynout 20 minut. Pak položíme navrch každé bulky plátek sýru a pečeme v troubě 20 minut na 200 stupňů Celsia.

Domácí koblihy

Ingredience:

3 a 1/2 hrnku hladké mouky - 5,- Kč

1 hrnek vlažného mléka - 4,- Kč

1 žloutek - 3,- Kč

3 lžičce cukru - 1,- Kč

1/5 másla - 7,- Kč

špetka soli - 0,50 Kč

1 vanilkový cukr - 3,- Kč

1 kostka droždí - 3,50 Kč

lžička rumu - 2,- Kč



Postup:

Z uvedených surovin (lžičku másla a rum si nechte na závěr) vypracujte hladké těsto a nechte jej půl hodiny kynout. Po uplynutí doby kynutí těsto rozválejte na válu a pomocí sklenice nebo formičky vykrajujte kolečka. Na polovinu z nich dejte marmeládu nebo povidla a druhým kolečkem je vždy přikryjte. Kraje pořádně stlačte, aby zavařenina nevytekla.

Neupečené koblížky naskládejte na vymazaný plech, použít můžete také pečící papír a nechte odpočinout a kynout dalších dvacet minut. Plech s koblížky vložte do trouby vyhřáté na 170 stupňů a pečte cca 15 minut. Po vytažení z trouby potřete rozpuštěným máslem s jednou lžičkou rumu a pocukrujte.

Rychlá bábovka

Ingredience:

4 lžíce hladké mouky
půl lžičky prášku do pečiva
4 lžíce moučkového cukru
2 lžíce granka
1 vejce
3 lžíce oleje
3 lžíce mléka

Všechny ingredience společně zamícháme v misce a vytvoříme z nich těsto. Půllitrový hrnek vytřeme olejem a vysypeme hrubou moukou. Těsto z misky do něj poté nalijeme.

Hrnek s těstem vložíme do mikrovlnné trouby na 3,5 minuty na maximální stupeň a bábovka je hotová!

BÁBOVKA DO HRNKU ZA 3 MINUTY	
4 lžíce hladké mouky	1,- Kč
½ lžičky prášku do pečiva	1,- Kč
4 lžíce moučkového cukru	1,- Kč
2 lžíce GRANKA	1,- Kč
1 vejce	3,- Kč
3 lžíce oleje	0,50 Kč
3 lžíce mléka	0,20 Kč
celkem: 7,70 Kč	

Žemlovka

„Zemlbába“ do kapsy

INGREDIENCE:

4 plátky toustového chleba	2,- Kč
Máslo	2,- Kč
skořicový cukr	2,- Kč
1 velké jablko	4,- Kč



rozinky
kousek čokolády

celková cena

Cca 10,- Kč

POSTUP:

Jablko oloupeme a nastroháme. Toustové chleby poklademe tenkými plátky másla a na to dáme jablka, posypeme skořicovým cukrem a opět navrch kousek másla. Přidáme trochu rozinek (pro dospělé inspektor doporučuje naložit do pálenky) a kousky čokolády. Přikryjeme suchými chleby a zapékáme v toustovači přibližně 5 min.

Jablečňák

„Jablečňáky“ s perníkem

INGREDIENCE:

3 větší jablka	4,- Kč
1 sladký bílý jogurt	5,- Kč
Hrnek hrubé mouky	1,- Kč

Perník (dle chuti)



celková cena

Cca 10,- Kč

POSTUP:

Jablka nastrohaná na jemno zahustíme hrubou moukou, naděláme knedlíčky velikosti pingpongových míčků a ty uvaříme ve slané vodě, klasicky až vyplavou, zhruba za 4 minuty.

Těsto necháváme lepivé (ne moc mouky), aby knedlíčky nebyly tuhé. Polijeme sladkým bílým jogurtem a posypeme strouhaným perníkem. Inspiraci se ale meze nekladou, můžeme i polít rozpuštěným máslem, přidat tvaroh nebo posypat skořicovým cukrem. Dobrou chuť!

Chipsy kuřecích kůžiček

Zbrusu nový seriál "Levně a chutně" se během dvou dílů stal velice oblíbeným. Našeho inspektora Láďu Hrušku zahrnujete recepty na dobré pochoutky za babku. Tentokrát do redakce přišel recept na **jednohubky z kuřecích kůží**. Ve třetím dílu se tedy budeme věnovat specialitě, kterou můžete připravit na večírek pro hosty nebo jen tak, jako snack k televizi.

Když si náš inspektor přišel nakoupit kuřecí kůžičky do řeznictví, kde je nakupoval před prvním dílem, nemusel za ně platit, jelikož je dostal darem. Řezník mu je dal proto, že od vysílání první reportáže s plněnými kůžičkami, jeho řezníci nestačí řezat kůžičky. Tak jdou na dračku!

"Nejprve kůžičky pořádně opláchneme pod vodou a nožem je nakrájíme na menší kousky. Naskládáme je na čistý pekáč, ani olej nepoužíváme, kůže jsou mastné dost. Pak je osolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením a šup s nimi do trouby. Dozlatova vypečené kůžičky vyndáme a potřeme sýrem a ozdobíme kouskem pomeranče," popisuje jednoduchý recept Láďa Hruška.

Suroviny na tyto jednoduché a levné chuťovky vás vyjde **pouhých dvacet korun**. Z půl kila kůžiček tak můžete pohostit až pět strážníků. K chipsům z kůží můžete použít jakýkoliv sýr podle vašeho výběru, nivu nebo jakýkoliv mazací sýr. **DOBROU CHUŤ!**



CHIPSY Z KUŘECÍCH KŮŽIČEK	
½ kg kuřecích kůží	2,50 Kč
Oblíbený sýr	11,50 Kč
Pomeranč	5 Kč
Sůl, Pepř, grilovací koření	1 Kč
celkem: 20 Kč	

Chlebová polévka

RECEPT NA VÝTEČNOU CHLEBOVOU POLÉVKU:

1/2 litru vody	
zeleninový bujón	3,- Kč
3 krajíce tvrdšího chleba	3,- Kč
1 vejce	2,50 Kč
1 lžička kmínu, sůl, pepř, majoránka	0,40 Kč
1 dcl mléka	1,- Kč
lžíce sádla	
CELKOVÁ CENA	9,90 Kč

Přípravu pak zvládne opravdu každý. I ten, kdo se kuchyni vyhýbá obloukem.

"Do půl litru vody dáme zeleninový bujón. Přidáme lžičku kmínu a vaříme 2 nakrájené krajíce chleba na kostičky do rozvaření. Pro lepší konzistenci zhruba po deseti minutách proženeme tyčovým mixérem," radí inspektor.

"Poté přidáme vejce s mlékem, lisovaný česnek. Poslední krajíc chleba nakrájíme také na kostičky a osmahneme jako krutony na lžici sádla. Hotovou polévku ozdobíme krutony a pažitkou. Dobrou chuť," dodává Lád'a Hruška.



Bramboračky

Jak uvařit bramboračky z tvrdého chleba podle Ládi Hrušky

Nejdříve tvrdý chleba rozmočíme ve vodě. Ten ve velké míse smícháme s vejíčky, česnekem, majoránkou, solí a pepřem. Ze všech surovin vytvoříme těsto.

Bramboračky z tvrdého chleba podle Ládi Hrušky	
<i>Suroviny:</i>	
tvrdý chléb	10 Kč
2 vejce	6 Kč
majoránka	2 Kč
3 stroužky česneku	2 Kč
sůl	
pepř	
CELKOVÁ CENA	20 Kč

Těsto by mělo být hustší než u klasických bramboráků. Těsto se nesmí trhat. Následně rozehrějeme v pánvi olej, následně lžící uděláme placičky a na rozpáleném oleji smažíme.



Nadívané kuřecí kůže

Jak uvařit nadívané kuřecí kůže podle Ládi Hrušky

Nejdříve na oleji osmahneme na drobno nakrájenou cibuli, poté přidáme na drobno nakrájená játra. Játra můžeme i vynechat. Necháme trochu zchladnout. Posléze vyždímáme namočený chléb v mléce či vodě a přidáme osmaženou cibulku s játry, přimícháme česnek, vejce, osolíme, okořeníme a přidáme nasekanou petrželku. Tím máme hotovou náplň do kuřecích kůží.

Nadívané kuřecí kůže podle Ládi Hrušky	
INGREDIENCE:	
8 kuřecích kůží	2 Kč
2 kuřecí játra (můžeme vynechat)	5 Kč
mléko	10 Kč
3 krajíce staršího chleba	5 Kč
vejce	3 Kč
pepř	
olej	
cibule	
muškátový květ	
petrželová nať	
sůl	
grilovací koření (můžeme vynechat)	
celková cena	25 Kč



Náplň zamotáme do kuřecí kůže, kterou zvenku osolíme a posypeme grilovacím kořením. Vše dáme do pekáče a podlijeme vodou. Vše pečeme pod alobalem zhruba 15 minut, po této době alobal sundáme a dopékáme ještě dalších 15 minut.

OBSAH

1. Třepací dort
2. Domácí pribiňák
3. Fitness guláš pro lenochy
4. Tátův štrúdl
5. Domácí pizza z pomazánkového másla
6. Boží milost
7. Domácí zmrzlina
8. Smažená kuřecí křídla
9. Pudinkové šneky
10. Opilé kuře na plechovce
11. Domácí nugátové croissanty
12. Domácí tavený sýr
13. Smažák z hrnku
14. Domácí langoše
15. Lučina
16. Loupáky
17. Pivní rohlíky
18. Domácí chleba
19. Sýrové bulky
20. Domácí koblihy
21. Rychlá bábovka
22. Žemlovka
23. Jablečňák
24. Chipsy kuřecích kůžiček
25. Chlebová polévka
26. Bramboračky
27. Nadívané kuřecí kůže