



Píšeme recepty

aneb

Kuchařka žáků



Bramborový salát

Potřebujeme:

brambory, cibule, vejce, salám, sůl, pepř, majolka, hořčice, lák ze zeleniny a samotná zelenina, vařečka, miska, nůž, prkénko

Postup:

Uvaříme ve slupce brambory. Do mísy nakrájíme cibuli, salám a předem uvařená vejíčka. Přidáme velkou majolku, 1 lžičku hořčice a 1 lžičku láku kupované zeleniny (přímo na bramborový salát). Když máme vše, zamícháme a necháme do druhého dne. Další den si k tomu můžete udělat řízky a oběd je hotov.

Doporučuje 10/10 babiček a já!

Dobrou chuť.



Obr. č. 1: <https://www.nejrecept.cz/recept/klasicky-bramborovy-salat-a-rizek-r5977>

Autor: Eliška Daňková, 7. B

Perníčky

Suroviny:

400 g hladké mouky, 140 g moučkového cukru, 1 lžička jedlé sody, 2 lžičky perníkového koření, 50 g holandského kakaa, 2 lžíce medu, 2 velká vejce, 125 g másla

Věci:

pracovní deska, váleček, mísy, vykrajovátko, lžičky

Postup:

1. Všechny suroviny vypracujeme v hladké těsto.
2. Hotové těsto vložíme do uzavíratelné nádoby a necháme alespoň dvě hodiny odležet v lednici.
3. Před pečením těsto pořádně propracujeme, vyválíme přibližně na tloušťku 3 mm.
4. Vykrajíme tvary a pečeme na 180 °C.
5. Doba pečení záleží na velikosti vykrojeného tvaru.
6. Hotovo. Necháme vystydnout a můžeme jíst.



Obr. č. 1: <https://www.mimibazar.cz/recept/136432/pernicky-medove-bez-masla>

Autor: Jakub Flégl, 7. B

Jednohubky s česnekovou pomazánkou

Potřebujeme:

miska, pasírovač, struhadlo, lžíce, 2 stroužky česneku, 30% sýr, majonéza, rohlíky

Postup:

1. Připravte si mísu, ve které budete dělat pomazánku.
2. Vezměte lžíci a naberte jednu větší lžíci.
3. Vezměte česnek a vložte ho do pasírovače a rozmačkejte česnek.
4. Nastrouhejte pomocí struhadla 2 kostičky 30% sýru.
5. Vše řádně promíchejte pomocí lžíce.
6. Pokud se vám po ochutnání bude zdát pomazánka bez chuti, přidejte půl stroužku.
7. Nakrájejte rohlíky na menší kolečka.
8. Na rohlík dejte pomocí lžíce trochu česnekové pomazánky.
9. Pokud máte hotovo, můžete servírovat jednohubky s česnekovou pomazánkou.
10. Nemusíte se bát servírovat i o Vánocích, tohle jídlo nikdy neomrzí. ☺



Obr. č. 1: <https://www.klasicke-recepty.cz/cesnekovo-syrova-pomazanka/>

Autor: Jakub Hátle, 7. B

Recept na volský oko

Pomůcky:

pánev, talíř, obracečka, sůl, pepř, máslo nebo olej, zeleninu a 2 vejíčka.

Postup:

Připravím si pánev a na pánev dám máslo nebo olej, dám si na pánev 2 vejíčka a počkám, než se rozežřeje, posolím je a opepřím, když je to uvařené, vezmu obracečku a dám je na talíř, nakrájím si okurek a rajčata. Potom vše dám na talíř. Všechno na talíři poupravím a dobrou chuť.



Obr. č. 1: https://assets.tmeccosys.com/image/upload/t_web767x639/img/recipe/ras/Assets/C59A5A34-ED68-4244-BBD1-472E15E61265/Derivates/A7968C9A-DBB8-4BDB-A7F0-A66A00E30B83.jpg

Autor: Nikol Janků, 7. B

Recept na špagety

Potřebujeme:

špagety, rajčatovou omáčku, cibuli, olej, česnek, sůl, pepř, kurkumu, sójovku, oregano, mleté kuřecí maso, pánev, vařečka, talíře, cukr, sýr, bazalku

Postup:

Na pánev nalijeme kousek oleje, nasypeme na jemno nakrájenou cibulku a smažíme tak, až zesklivatí, na pánev dáme maso a počkáme, až nebude syrové, ochutíme kurkumou, přidáme čajovou lžičku cukru, sójovku, dáme vařit vodu na špagety a osolíme. Když jsou uvařené špagety, smícháme česnek s omáčkou a nakonec přidáme oregano. Položíme na talíře a posypeme nastrouhaným sýrem a na vrch dáme list bazalky. Přeji dobrou chuť.



Obr. č. 1: <https://zenysro.cz/blogy/recepty/milanske-spagety/>

Autor: Valentýna Petrovická, 7. B

Recept na vafle

Budeme potřebovat:

- 300 ml mléka
- 300 g mouky
- 2 vejce
- 1 kypřící prášek
- špetku soli
- med

Postup:

1. Nejprve začneme zahřívat vaflovač.
2. Uděláme těsto smícháním všech ingrediencí.
3. Rozehřátý vaflovač můžeme případně lehce potřít máslem. Poté pečeme jednotlivé vafle, asi 5 minut jednu.
4. Na jednu vafli namažeme jednu čajovou lžičku medu.
5. K tomu si nalijeme sklenici mléka na pití a máme hotovo.



Obr. č. 1: <https://www.igurmet.cz/recepty/sladke/belgicke-vafle-7996/>

Autor: Růžena Šimková, 7. B



Toasty s kečupem a zeleninou

Potřebujeme: toastový chleba
okurku, rajčata
kečup
sýr + šunku
majonézu + hořčici
máslo

Pomůcky: toustovač
talíř
nůž
prkýnko

Příprava: Vezmeme si toastový chleba a položíme ho na talíř. Až toastový chleba bude ležet na talíři, vezmeme si nůž a máslo, ukrojíme si plátek másla a rozetřeme po toastovém chlebu. Poté si vezmeme jeden plátek šunky a ten položíme na toastový chléb. Až bude šunka ležet na talíři, vezmeme majonézu a rozetřeme ji po šunce. Když budeme mít majonézu rozetřenou, položíme na ni jeden plátek sýru. Vezmeme si do ruky hořčici a trošek si vylijeme na sýr. Poté až bude hořčice vylitá na sýru, tak ji krásně rozetřeme. Poté si vezmeme druhý toastový chléb a položíme ho na hořčici a vše ostatní. Až ho budeme mít toast hotový, dáme do toustovače. Když se nám budou péct toasty, vezmeme si prkénko, okurku a rajčata. Rajčata si položíme na prkénko a všechny rozkrojíme na půl. Až budou rajčata rozkrájená na půl, tak si vezeme okurek a ten nakrájíme na plátky. Když budeme mít okurky nakrájené na plátky, vezeme si vykrajovátko. Okurky vykrojíme. Toasty se za tu dobu upečou. Položíme je na talíř, okurky též a nalijeme kečup a máme hotovo. Přeji dobrou chuť.



Obr. č. 1: <https://www.toprecepty.cz/recept/25796-smes-do-toustu/>

Autor: Sofie Svatoňová, 7. B

Včelí úly

Potřebujeme: 150 g piškotů, 50 g lískových ořechů, bílek, 1 lžíce mléka, 150 g moučkového cukru, 120 g másla, 2 lžíce kakaa, 1 žloutek, 25 ks piškotů

Pomůcky: dvě misky, formičky

Postup: Rozdrtíme si piškoty a ořechy. Do misky přidáme cukr, kakao, máslo, bílek a lžíci mléka a zamícháme. Těsto dáme do lednice na hodinu. Mezitím, co je těsto v lednici, uděláme krém. Vezmeme si změkklé máslo a moučkový cukr, žloutek a zamícháme spolu. Vyndáme si těsto z lednice a z těsta uděláme takové kuličky, které dáme do formičky. Když vše bude ve formičce, uděláme ve středu díru a naplníme krémem a přiklopíme piškotem.



Obr. č. 1: https://cdn.administrace.tv/2022/08/07/small_169/b143d38f9dc12596ec9181cd9b2ee982.jpg

Autor: Dora Turková, 7. B

Perníčky hned měkké

Suroviny:

- 400 g hladké mouky
- 140 g cukru moučka
- 50 g másla
- 2 vejce
- 2 lžíce tekutého medu
- 1 zarovnaná lžička jedlé sody
- 1 zarovnaná lžička perníkového koření

Postup:

1. Smícháme sypké suroviny, přidáme máslo a nakonec vlijeme rozpuštěné máslo a med. Těsto musí být měkké a vláčné.
2. Těsto zabalíme do potravinové folie a necháme min. 30 minut v lednici.
3. Troubu předehřejeme na 160 stupňů. Vyválíme těsto na plát o tloušťce asi 1 cm, vykrajíme z něho vykrajovátky libovolné tvary, dáme je na plech s pečícím papírem a potřeme žloutkem.
4. Pečeme asi 25 minut.



Obr. č. 1:

<https://vareni-production-cdn.xsd.cz/obrazky/recepty/17318/c5dc7b9e-db64-41c1-9cb8-7756a581c4bf-velky.jpg>

Autor: Matěj Kořínek 9. A

Včelí úly

Ingredience na úly (pro 25–30 lidí):

- 160 g mletých piškotů
- 25 – 30 piškotů
- 160 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 4 lžíce rumu
- 2 lžíce kakaa

Ingredience na náplň (pro 25–30 lidí):

- 100 g másla
- 1 žloutek
- 3 lžíce rumu
- cukr moučka

Postup:

1. Rozmixované piškoty smícháme s cukrem, kakaem, máslem a rumem. Vytvoříme těsto. Necháme 2 hodiny ležet.
2. Na náplň ušleháme žloutek, přidáme cukr a máslo. Směs ochutíme rumem.
3. Vezmeme formičky, vysypeme je moučkovým cukrem a naplníme těstem. Do formičky s těstem vytlačíme díru a naplníme směsí. Pod úlky vložíme piškoty a máme hotovo!



Obr. č. 1: <https://www.novinky.cz/clanek/vanoce-vosi-hnizda-neboli-vceli-uly-recepty-na-oblibene-cukrovi-ceskych-vanoc-40345281>

Autor: Vojtěch Kašík, 9. A

Vanilkové rohlíčky

Ingredience:

- hladká mouka **350 g**
- moučkový cukr **100 g**
- máslo **160 g**
- vyloupané vlašské ořechy **100 g**
- **1** vejce
- studené sádlo **50 g**

Ingredience na obalení:

- vanilkový cukr (**dva** sáčky)
- moučkový cukr **100 g**

Postup:

1. Ořechy namelte s polovinou moučkového cukru najemno, cukr na obalné smíchejte s vanilkovým cukrem a dejte stranou.
2. Do mísy přidejte mouku, mleté ořechy a zbylý cukr, přidejte máslo nakrájené na kostky, sádlo a vejce. Míchejte rukama, dokud nevypracujete těsto.
3. Hotové těsto zabalte do fólie a vložte na pár hodin do lednice.
4. Před tvarováním rohlíčků si předehřejte troubu na 180 °C.
5. Z těsta si postupně vytvoříte tvar rohlíčku, jaký všichni známe.
6. Rohlíčky pečte asi 10-15 minut, vždy je ale hlídejte, protože každá trouba může péct jinak.
7. Upečené rohlíčky vyndejte z trouby. Ještě teplé pak obalte v připraveném vanilkovém cukru.



Obr. č. 1: <https://recepty.cuketka.cz/vanilkove-rohlicky/>

Autor: Tomáš Lelek, 9. A

Rumové kuličky

Suroviny: 200 g másla

150 g moučkového cukru

100 g kakaa

50 g kokosu (na obalení)

1 balíček piškotů

Hnědý rum (podle chuti)

Postup: 1) Do misky rozdrťme piškoty na malé kousíčky, potom přidáme máslo, moučkový cukr, kakao a hnědý rum. Smícháme vše dohromady a mělo by vzniknout tmavě hnědé těsto.

2) Pak z toho uděláme menší kuličky a obalíme v kokosu a je hotovo.



Obr. č. 1:

<https://www.tradicnirecepty.cz/www/files/thumbs/files/recipe/201307/30913-46548-1372687439.1196968630.1490030105.jpg>

Autor: Anastázie Macková, 9. A

Domácí štrůdl

Ingrediencie: hladká mouka, hera, 1 vejce, sůl, strouhanka, jablka, cukr krystal, skořice

Množství: 400 g hladké mouky, 1 balení hera, 1 vejce velikosti L, špetka soli, 1-2 polévkové lžíce strouhanky, 4-6 jablek, 4 polévkové lžíce cukru krystal, 1 čajová lžička skořice

Postup: 1) Nasypeme odváženou mouku do mísy, nakrájíme Heru na menší kousky.

2) Přidáme žloutek a špetku soli.

3) Vypracujeme těsto na štrůdl.

4) Mezitím si nastrouháme jablka na malé kousky.

5) Těsto posypeme strouhankou, dáme nastrouhaná jablka, posypeme cukrem.

6) Zavineme a potřeme rozšlehaným vejcem. Štrůdl pečeme v troubě na 180 °C.

Závěr: Přeji dobrou chuť a vánoční atmosféru.



Obr. č. 1: <https://1url.cz/AujP4>

Autor: Tomáš Munzar, 9. A

Mrkvová bábovka od babičky

Dnes budeme péct výbornou mrkvovou bábovku. Připravte si uvedené **ingredience**:

- 50ml oleje
- 300ml mléka
- 2ks vejce
- 350g strouhané mrkve
- 1ks kypřící prášek do pečiva
- 180g cukr moučka
- 350g hladké mouky
- 1ks vanilkový cukr
- 1 lžičku citronové kůry

Postup:

1. krok: Nastrouhanou mrkev přidáme do mísy, nejprve přidáme všechny kapalné suroviny a poté dodáme všechny sypké. Nezapomeňte vše důkladně promíchat, aby vám vzniklo lité těsto.

2. krok: Větší bábovkovou formu si vymažeme máslem a posypeme moukou. Těsto nalijte do formy a pečte na 180°C cca 60 minut.

3. krok: Pípá vám timer? Vyndejte bábovku a podělte s rodinou a přáteli.



Obr. č. 1: <https://depositphotos.com/cz/vector/vector-icon-set-cake-isolated-background-226048990.html>

Autor: Nikola Turečková, 9. A

Recept na lotusové kuličky

Ingredience:

- 250 g sušenek
- 1/2 plechovky salka
- 1 čajová lžička skořice
- 100 g změkklého másla

Postup:

Rozemeleme sušenky a dáme je do větší mísy. Všechny ostatní ingredience smícháme dohromady a vznikne nám těsto, které uložíme na 15-20 minut ztuhnout do ledničky. Z těsta pak vyválíme kuličky. Kuličky obalíme v rozemletých sušenkách. Lotusové kuličky pak dáme na pár hodin do lednice odležet.



Obr. č. 1: <https://th.bing.com/th/id/OIP.hLYebGaD5JzswLYKIuEFnAHaE7?rs=1&pid=ImgDetMain>

Obr. č. 2:

<https://th.bing.com/th/id/R.409b16d4dcb6b72301838ce58bae182b?rik=6wEnnFUFtGRNpg&riu=http%3a%2f%2fimages.24ur.com%2fmedia%2fimages%2f640x338%2fJan2016%2f61723718.jpg%3fba85&ehk=j2YvK2dpKEVW1Bi%2fsnjOyocCLEicPh5gff1wr0sjT8k%3d&risl=&pid=ImgRaw&r=0>

Autor: Natálie Bartošová, 9. B

Kuřecí řízečky

Doba přípravy řízků: 15 minut

Doba smažení řízků: 16 minut

Pomůcky: pánev, čtyři talíře, mísa, vidlička, papírová utěrka

Suroviny:

- 4 kusy kuřecích prsou
- špetka soli
- špetka mletého černého pepře
- 0,5 kg strouhanky
- 20 dkg hladké mouky
- 2 vejíčka
- 0,5 litru řepkového oleje

Postup přípravy:

Kuřecí maso důkladně omyjeme, lehce vysušíme papírovou utěrkou a jemně naklepe. Maso na talíři osolíme a opepříme z obou stran. Přichystáme si tři talíře pro zhotovení trojobalu. Do jednoho talíře vysypeme hladkou mouku, do druhého rozklepneme vejce a rozšleháme vidličkou vejce do pěny. Do třetího talíře nasypeme strouhanku. Každý kousek masa nejprve obalíme v mouce, pak ve vejcích, a nakonec ve strouhance. Obalené kousky masa odložíme na čistý talíř. Pánev postavíme na sporák. Olej nalijeme do pánve, do výšky 1,5 cm ode dna pánve a poté rozpálíme plotnu sporáku. Když je olej rozpálený, můžeme smažit pozvolna a dozlatova řízky, cca 8 minut z obou stran. Tímto postupem docílíme šťavnatosti smažených řízků. Po usmažení je opatrně vložíme do mísy. Smažené kuřecí řízky můžeme podávat s jakoukoliv oblíbenou přílohou.



Obr. č. 1: <https://www.toprecepty.cz/recept/23122-kureci-rizek/>

Autor: Svatopluk Řehák, 9. B

Kokosky

Ingrediencie:

- 200 g strouhaného kokosu
- 130 g cukru moučka
- 2 vejce
- špetka soli

Postup:

1. Cukr prosejeme do mísy a přisypeme strouhaný kokos.
2. Přidáme vejce a vařečkou zpracujeme těsto.
3. Poté propracujeme těsto ještě rukama.
4. Z těsta tvarujeme kuličky a pokládáme je na plech vyložený pečícím papírem.
5. Potom přitiskneme každou kuličku k plechu a vytvarujeme do špičky.
6. Plech vložíme do trouby rozehřáté na 170 stupňů Celsia a pečeme 7 minut. Poté snížíme teplotu na 150 stupňů Celsia a pečeme dalších 5 minut, až jsou kokosky zlatavé.



Obr. č. 1: <https://www.vareni.cz/recepty/rychle-a-jednoduche-vanocni-kokosky/>

Autor: Tereza Švestková, 9. B

