

Recepty z Dýňobraní 3. 10. 2019

Cuketový perník

Zdeňka Chvatíková

200 ml oleje
350 g hl. mouky
350 g najemno nastrouhané cukety (vymačkat)
1 van. cukr
250 g ml. cukru
3 vejce
1 kypřicí prášek do perníku
2-3 lžíce kakaa
Pečeme na 170 °C asi 25 minut.

Cuketová bábovka

Zdeňka Chvatíková

200 g pol. mouky
200 g ml. cukru
200 g najemno nastrouhané cukety (vymačkat)
3 vejce
½ prášku do pečiva
100 ml mléka
6 lžic oleje
Kakao na dobarvení půlky těsta
Pečeme na 160 °C asi 45 minut.

Dýňový džus

Milena Chvatíková

3kg dýně, 2 ½ l vody, 1,20 kg cukru, 1 lžíce kyseliny citronové

Nechat 24 hodin namočené. Po 24 hodinách přidat 2 citrony i s kůrou, uvařit do měkka a vychladlé rozmixovat.

10 l vody převařit, nechat vychladnout a přimíchat jeden citronový sirup (dříve např. Ovocit), šťávu z 3 citronů (přecedit přes cedník) a rozmixovanou směs.

Mrkvový řez

M. Juráňová

670 g strouhané mrkve (může i dýně) nahrubo

300 g ml. cukru

300 g pol. mouky

120 g ml. ořechů

5 vajec

250 g oleje

3 lžíce mléka

1 prášek do pečiva

skořice

Žloutky, cukr, olej ušleháme, přidáme mouku, ořechy, mléko, prášek do pečiva a nakonec sníh.

Krém:

1 šlehačka, 1 mascarpone, 1 tvaroh, cukr dle chuti.

Posypeme nasekanýma ořechama.

Cuketová pomazánka

M. Juráňová

Pomazánkové máslo, nastrouhaná cuketa, česnek, zeleninové lečo, petrželka, sůl, pepř

Buchta z cukety na plech

Milena Macháčová

2 hrnky cukety najemno strouhané – vymačkané

3 hrnky pol. Mouky

1 ½ hrnku cukru krupice

1 hrnek oleje

1 ½ prášku do pečiva

1 van. cukr

3 polévkové lžíce kakaa

3 žloutky + sníh

Vše smíchat, vymíchat do hladkého těsta, nakonec vmíchat sníh. Péct na vymazaném a moukou vysypaném plechu.

Sýrová pomazánka s červenou řepou

Milena Macháčová

1 kelímek neochuceného pomazánkového másla
1 malá červená řepa vařená
2 ks sýra (trojúhelníčky)
2 stroužky česneku
sůl, pepř

Pomazánka z cukety se sýrem

Milena Macháčová

300 g cukety nahrubo strouhané
100 g taveného sýru
2 lžíce oleje, 1 stroužek česneku
Cuketu 10minut restovat na oleji, přidat česnek, sýry a mícháme tak dlouho, až se hmota spojí. Osolit a opepřit.

Cuketový perník

Dana Navrátilová

2 vejce
250 g ml. cukru
1 van. Cukr
50 ml oleje
100 ml mléka
1 lžíce mleté skořice
350 g pol. Mouky
1 prášek do pečiva
350 g nastrohané cukety (nejemno)
Vše smíchat, nalít na vymazaný a vysypaný plech a péct cca 30 – 40 minut při teplotě 160 – 180 °C.

Čína z dýně

Hanka Tomášková

Na olivovém oleji zpěníme cibulku, přidáme 2 porce kuřecích prs na nudličky a dýni hokaido na kostky – podusíme.
Přidáme česnek a koření na gril. zeleninu, 1 lžíce vegety

Dýňová polévka

Hanka Tomášková

Asi 1 kg dýně (jedno jaké), 3 lžíce másla nebo rostl. tuku, 1 jemně pokrájená cibule, 1 stroužek česneku – rozetřený, 9dl zeleninového vývaru (příp. masoxu), ½ ml. Zázvoru, 1 lžíce citrónové šťávy, 3-4 proužky pom. kůry (ale nemusí být), 1-2 bob.listy, 3dcl mléka, sůl, pepř
Na másle osmažíme cibulku a česnek, přidáme nakrájenou oloupanou dýni bez semínek a podlijeme vývarem, přidáme další koření a dusíme do měkka asi 20min. Po udušení vyjmeme kůru , bob.list. Vychladlou rozmixujeme, přidáme mléko a znovu zahřejeme. Podáváme ozdobené zak. smetanou, nebo jogurtem s bazalkou či pažitkou.

Cuketové zeli

Hanka Tomášková

1 větší nastrouhaná cuketa

Krátce povařit + sůl, kmín

Osmažit slaninu s cibulkou – přidat do cukety

1 větší brambor syrový nastroihat, přidat trochu vody a 2 lžíce pol.mouky.

Dýňový závin

Hanka Tomášková

1 listové těsto

1 nastrouhaná dýně hokaido

1 van.cukr, skořice, trochu cukru

Posypat slunečnicovými semínky a potřít vajíčkem.

Dýňový koláč

Hanka Stříteská

400g dýně, 2 jablka, lžička citronové kůry a šťávy, lžička skořice

- dusíme skoro na kaši

150 g hladké mouky, 90 g másla, špetka soli, lžička prášku do pečiva, 3 lžíce studené vody

- vypracujeme těsto, dáme do kulaté formy, naplníme dýňovou směsí a pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut na 180 stupňů

Dýňový jahelník

Hanka Stříteská

½ dýně hokaido
300 g kysaného zelí (bílé, červené)
200 g hub
200 g jáhel
100 g dýňových nebo slunečnicových semínek
2 hrnky vody
1 cibule, drcený kmín, olivový olej, sůl
Dýni vydlabene, nakrájíme na kostky a upečeme s pokapaným olivovým olejem v troubě na 200 stupňů asi 30 minut.
Jáhly uvaříme doměkka dle návodu.
Cibuli nakrájíme, osmahneme na olivovém oleji, přidáme nakrájené houby, lehce orestujeme, osolíme a dochutíme kmínem.
V míse smícháme jáhly s cibulí a houbami. Přidáme kysané zelí, semínka a opečenou dýni.
Přendáme do zapékací misky a zapečeme 10 minut na 200 stupňů.

Kefírový dýňový koláč

Hanka Stříteská

Korpus: 2 vejce, ¾ hrnku třtinového cukru, ¾ hrnku oleje, 1,5 hrnku nízkotučného kefírového mléka, 2,5 hrnku špaldové mouky, 1,5 lžičky jedlé sody, 1 lžička perníkového koření, máslo na vymazání a kokos na vysypání formy
Náplň: 2,5 hrnku strouhané dýně, 3 lžíce třtinového cukru
Drobenka: 100 g másla, 100 g polohrubé mouky, 100 g cukru krupice
Ušleháme vejce s cukrem, přidáme olej, kefír, mouku se sodou a perníkovým kořením.
Těsto nalijeme do formy. Nastrouhanou dýni smícháme s cukrem a nasypeme na těsto. Nahoru dáme drobenku. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 35 minut.