

Dýňová polévka

dýně hokkaido
1 mrkev
2 brambory
cibule
česnek
1 lžíce másla
vývar nebo voda
smetana
sůl , pepř, muškátový květ

Na másle osmažíme cibulku, česnek, na kostky nakrájené brambory, mrkev, neloupanou dýni. Vše krátce osmažíme, zalijeme vývarem nebo vodou a vaříme do změknutí. Rozmixujeme ponorným mixerm, přidáme smetanu a dochutíme solí, pepřem a muškátovým květem. Podáváme s kopečkem zakysané smetany a na másle osmaženými krutony.

Dýňové lívanečky

200 g polohrubé mouky
1 lžička skořice
1 lžička prášku do pečiva
2 lžíce cukru
špetka soli
250 g dýňového pyré – 1 menší máslovou dýni povařit do změknutí a pak rozmixovat
300 ml mléka
2 lžíce bílého jogurtu
3 vejce, bílky a žloutky oddělené
60 g rozpuštěného másla
olej na smažení lívanečků
javorový sirup, zakysaná smetana, drobné ovoce....

V míse smíchejte mouku, skořici, prášek do pečiva, cukr a sůl. V další míse promíchejte pyré, mléko, jogurt, máslo a žloutky. Z bílků ušlehejte sníh.

Spojte obsah obou mís a jemně vpravte sníh. Z těsta opečte na pánvi lívanečky po obou stranách dozlatova. Nebo připravte lívanečky i ve vaflovači. Lívanečky podávejte polité javorovým sirupem, ozdobte zakysanou smetanou a posypte drobným ovocem.

Kakaové muffiny s cuketou

2,5 hrnku celozrnné špaldové mouky
¾ hrnku třtinového cukru
2 lžíce kakaa
kypřící prášek
2 hrnky strouhané cukety
½ hrnku oleje
2 vejce
30g hořké čokolády
hrst vlašských ořechů

V míse nejdříve smícháme všechny sypké přísady, pak přidáme všechny ostatní přísady a zamícháme. Těsto plníme do papírových košíčků nebo formy na muffiny. Pečeme asi 20 minut na 180°C.

Pečená dýně hokkaido

Dýni hokkaido nakrájíme na kostičky i se slupkou, osolíme, opepříme, přidáme prolisovaný česnek, tymián, rozmarýn, zakápneme olivovým olejem, promícháme a dáme péct asi na půl hodiny na 200°C.

SALÁT Z CUKET

SALÁT Z CUKET

3-4 **cukety**

1 cibule

1 jablko

1 větší mrkev

1/4 celeru

1 kořen petržele

2 vejce na tvrdo

4 kyselé okurky

(šunka)

sůl, pepř

4 lžíce zakysané smetany, 1-2 lžíce majonézy, 1 lžička hořčice



Postup:

Cukety (neoloupanou), mrkv, celer, petržel dáme vařit do poloměkka na kostičky. Ostatní ingredience také nakrájíme na kostičky. Ve velké míse vše promícháme, osolíme, opepříme a nakonec vmícháme zakysanou smetanu rozmíchanou s majonézou a hořčicí. Necháme uležet v lednici na pár hodin.

Koláč s cuketou a mákem

Koláč s cuketou a mákem

4 vejce

200 g krupicového cukru

500 g polohrubé mouky

300 g najemno nastrohané **cukety**

50 g celého máku

200 ml oleje

100 ml mléka

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

Strouhaná citrónová kůra

Vejce s cukrem šleháme asi 5 minut do pěny. Pak přidáme ostatní suroviny (kromě cukety) a vyšleháme. Pak vmícháme očištěnou, bez jader, najemno nastrohanou cuketu. Nalijeme na vyšší plech, který vymažeme tukem a vysypeme moukou nebo vyložíme pečícím papírem.

Pečeme asi 40 min při 180°C

Vychlazený koláč můžeme polít polevou: 200 g moučkového cukru + 2 lžíce citrónové šťávy + 2 lžíce vroucí vody = šlehat (dle potřeby přidáme šťávu nebo vodu)



POHANKA S CUKETOU

POHANKA S CUKETOU

2 ks kuřecích prsou
1 větší cibule
1 kg cukety a nebo dýně
4 stroužky česneku
2 dcl pohanky (15 minut před vařením namočíme)
2 kostky bujónu
4 lžíce olivového oleje
4 bobkové listy
Postup:



Na oleji osmahneme cibuli dozlatova, přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso a chvíli restujeme. Po chvíli přimícháme cuketu a nebo dýni na kostičky, namočenou pohanku. Vhodíme, bujóny, bobkové listy a prolisovaný česnek a zalijeme 2 dcl teplé vody. Dusíme pod pokličkou 15-20 minut, až bude pohanka měkká.

Koláč z cukety

Koláč z cukety

200 g nahrubo nastrouhané cukety
100 g cukru
150 g polohrubé mouky
půl prášku do pečiva a nebo
půl prášku do perníku
0,4 dl oleje (40 ml)
1 vejce
2 jablka
Drobenka
50 g moučkového cukru
90 g hrubé mouky
20 g vanilkového cukru
60 g másla



Kromě jablek vše smícháme a vypracujeme těsto.

Připravíme si drobenku a nakrájíme na plátky jablka.

Do vymazané a vysypané dortové formy nasypeme drobenku, na ní poklademe nakrájená jablka, na ně nalijeme těsto s cuketou a na ně dáme opět plátky jablek a posypeme zbylou drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě asi cca 45 – 60 minut.

Rajčatová marmeláda

Rajčata rozvařit a přepasírovat, dále dle návodu na zavařovacím prostředku Gelfix 2:1.

Cuketové zelí

4kg cuket, 6 větších cibulí, 4dcl octu, 0,5kg cukru, 5dkg soli, 2lžíce kmínu, 1lžíce hořčičného semínka. Cuketu nastroháme na hrubo, cibuli nakrájíme, přidáme kmín, sůl, cukr, semínka, ocet a vše promícháme. Necháme půl hodiny odležet. Plníme do sklenic a sterilujeme 20min až půl hodiny. Dá se použít i pod čínu.

Cuketové řezy s tvarohovým krémem.

35dkg cukety, 25dkg ml. cukru, vanil. cukr, 1dcl mléka, 2 vejce, 1 lžička skořice, 50ml oleje, 35dkg polohrubé mouky, 1 prdopeč.

Cuketu nastroháme na hrubo, přidáme vanil. cukr, mléko, vejce, skořici a olej. Mouku prosejeme s kypřicím práškem a přidáme do směsi. Pekáč s vyšším okrajem vymažeme tukem a vysypeme moukou. Hotové těsto nalijeme do pekáčku. Pečeme při 160 stupních asi 45min. Na vychladlý namažeme marmeládu a krém. Krém: 1 máslo našleháme, přidáme tvaroh a 1/4 hrnku ml. cukru. Dochutíme rumem.

Cuketová pomazánka

2 středně velké cukety

6stroučků česneku

2cibule

3lžíce oleje

4lžíce sojové omáčky

1 malý rajčatový protlak

Sůl

Mletá pálivá paprika

-Na oleji smahneme cibuli, přidáme kostičky cukety, sojovou omáčku, sůl rajčatový protlak- dusíme až je to měkké. Pomazánku mažeme teplou na topinky nebo plátky osmahnuté veky.

Cuketový salát

1 střední cuketa

1cibule

1paprika

4rajčata

Zálivka- 1lžička plnotučné hořčice, 1lžička octa, 4lžíce oleje, sůl, 1/2lžičky ml. pepře, voda na uvaření cukety.

-Cuketu omyjeme, oloupeme, nakrájíme na větší kusy, osolené vodě vaříme do měkka. scedíme necháme vychladnout. Pak ji na kostičky nakrájíme cibuli papriku také na kostičky, rajčata na osminky. Vše do mísy zalít zálivkou. Vychladíme podáváme.

Cuketový koláč s čokoládou

1lžička skořice
1,5dcl oleje
100g margot –čokoláda
1prašek do pečiva
1vanilkový cukr
½ lžičky jedlé sody
3vejce
350g cukr krupice
400g polohrubé mouky
½ lžičky soli
400g cukety
Na ozdobu-čokoládová poleva
-plech vysypat kokosem

Postup:

Cuketu +margotku nastrouháme na jemno,vejce s cukrem vyšleháme,přidáme olej pak mouku+prašek do pečiva+sůl+sodu+skořici+vanil.cukr.nakonec cuketu+margotku-vyšleháme. Pečeme 35min.-dozlatova
Koláč necháme vychladnout a pocákáme čokoládou.....

Úžasná rychlá tvarohová buchta s povidly

Těsto:

2hrnky hladké mouky
1 hrnek cukru
1-//-mléka
½ -//-oleje
2celé vejce
1prašek do pečiva

Tvarohová náplň

2 tvarohy
1hrnek cukru
1vanil.cukr
1puding-vanilkový
2celé vejce
1 hrnek mléka
Povidla asi půl hrnku

Postup:

Všechny přísady na těsto vyšleháme v míse, mouku dáme nakonec...

V druhé míse si připravíme tvarohovou náplň

Na plech vyložený papírem vylijeme polovinu těsta a roztáhneme až do krajů.Na to vylijeme celou tvarohovou náplň jako druhou vrstvu.povidla klademe malou lžičkou jako bychom kladli ovoce.nakonec to celé zalijeme zbytkem těsta,dáme pozvolna péct do vyhřáté trouby na 160°C dozlatova .

Poznámka

První těsto poklademe tvarohovou vrstvou lžičkou poklademe povidla-jsou-li tužší rozředíme je rumem (s trochu skořice)..jak je kdo zvyklý .

Zalijeme druhou polovinou těsta ,nemusí být celý povrch zakrytý-může být jako mřížka....

Sicilský rajčatový džem

1kg rajčat

450g cukr krup.

½ hrnku citr.šťávy

¼ nasekané čerstvé bazalky

1-2 chilli papričky nasekat

-rajčata omyjeme,rozřežeme na půl,naskládáme na pečící papír na plech-při tep.160°C pečeme asi 30min.necháme vychladnout stáhneme slupku.Dáme do hrnce i se šťávou, kterou pustili na plech,přidáme cukr přivedeme k varu.Vaříme 10min přidáme citr.šťávu a na mírném plameni pokračujeme do zhoustnutí-uděláme zkoušku na studeném talíři.Když se nám zdá hustý,přidáme chilli a bazalku.potom nalijeme do skleniček .můžeme sterilizovat 20min. na 80°C

Zázvorový chlebíček s dýní

1 velké vejce (nebo dvě malé)

100g tmavého cukru

175g másla

140g tekutého medu

350g hladké mouky

1lžíce zázvoru (nastrouhaný)

2lžíce kypřicího prášku

250g dýně

1hrst kandovaného ovoce a rozinek

1hrst dýňových semínek a ořechů

Vymícháme vejce s cukrem,přidáme přepuštěné máslo a zašleháme,vmícháme med,mouku s Kypřícím práškem,zázvor,dýni s rozinkami,kandované ovoce,semínka oříšky.

Formu na pečení vymažeme vysypeme hrubou moukou .Pečeme v předehřáté troubě 160°C asi 50-60min-během pečení zvýšíme na 180°C.

Dvoubarevné= cuketo dýňové řezy

350g pol.mouky

400g jemně nastrouhané dýně cukety

200g pískového cukru

2dcl oleje

3 vejce

50g mletých oříšků

1a1/2 prášku do peč.

2lžíce kaka

V míse utřeme cukr,žloutky a olej do husté pěny.přidáme nastrouhanou cuketu a dýni,mouku smíchanou s práškem do pečiva,ořechy a nakonec z bílků tuhý sníh.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny-jednu obarvíme kakaem.Na vymaštěný plech nalejeme nejdříve tmavé těsto a na to dáme světlé těsto. (můžeme ho dávat lžící střídavě)

Pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 20min.

Meruňková marmeláda z dýně

1kg dýně nakrát na kostky –nechat 24 hod. odležet ve vodě z octem

Nutno!!!!!!

1kg jablek i se slupkou a odleženou dýní (bez vody jen dýni) a 1 citrón dáme vařit –až se rozvaří hmotu přepasírujeme a dáme vařit jak marmeládu (hmotu zvážíme)

Na 1kg hmoty –želírovací prostředek jak jsme zvyklí

1 lžička kys.citrónové

Až je marmeláda uvařená vypneme a necháme vychladnout asi jen půl minuty a dáme meruňkovou trest .

1 dávka 2 polévkové lžíce meruňkové tresti .

Když se dá víc je to protivné.....

Tousty z cukety na topinky

-----1dávka-----

70dkg cukety

6 středních cibulí

1 větší protlak

5 stroučků česneku

5 lžic sojové omáčky

Na 3 dávky sypké koření

1 lžička chilli

1 lžička ďábelské směsi

Sůl dle potřeby

½ lžičky pepře

1 lžička vepřové pečeně

Postup

Na oleji zpěníme cibuli přidáme nahrubo nastrouhanou cuketu a koření a 20min.dusíme ,potom přidáme protlak a ještě 10min. dusíme ..plníme do sklenic –sterilizujeme 15 min na 80°C.

Koláč z cukety

350 g cukru

vanilkový cukr

3 vejce

450 g nastrouhané cukety

100 g nasekaných (namletých) ořechů

trošku skořice

1 lžička prášku do perníku

špetka soli

400 g polohrubé mouky

prášek do pečiva

1/4 l oleje

Vše smíchat v míse, nalít na vymazaný a vysypaný plech nebo do 2 srnčích hřbetů, pečeme na 180 stupňů asi hodinu.

Omáčka na špagety – recept paní Vrábelové

1kg cibule
2-3 feferony
1kg cukety
1 kg papriky
6-8 vařených mrkví
2,5 dcl oleje
2 lžíce cukru
6 lžic sojové omáčky
1 kečup sladký
1 kečup ostrý

Nakrájíme na kostičky a dusíme 20min.horké plníme do sklenic sterilizujeme 15 min. na 80, °C

Čalamáda z dýně

3kg dýně –nastrouhat
1,5 kg červené papriky
500g cibule

Nálev –svařit 1,5 l vody,500ml octa,10 hřebíčků, 10nových koření, 10 pepřů,1deko 60dkg cukru,nechat vychladnout. Zalít dýni nechat 24 hod. odležet .dáme do sklenic sterilizujeme 20min. při 80°C.

Sirup z červené řepy

2kg řepy –nakrájet na kostky(nastrouhat), V 6 litrech uvařit-vařit 45 min.

Pak scedit –do řepné vody přidat 2 malinové aroma a 5-8dkg kyseliny citrónové.

Odměřit a na litr řepné vody -70dkg cukru .jak se cukr nalít do sklenic a sterilizovat asi 10-15 min. Nevařit dlouho –šťáva hnědne .

Štrúdl z dýní

400g dýně-nastrouhat na hrubo a spařit horkou vodou pak smíchat

400g jablek –nastrouhat

100g cukru

50g kokosu

2lžíce medu

Perníkové koření

50g vlašských ořechů

Listové těsto

Cuketový perník

2 hrnky pol.mouky

1 hrnek cukru

2 vejce

2 hrnky nastrouhané cukety

½ hrnku oleje 1lžička kakaa

1 lžíce pikantní marmelády

1lžička perníkového koření

1lžička mleté skořice

1 kypřící prášek do perníku