

RECEPTY (NEJEN) OD BABIČKY

1 Koláče, bábovky

Bábovka olejová (bouchačka)

- 38 dkg polohrubé mouky
- 36 dkg cukru krupice
- 1 vanilínový cukr (poznámka: celý jeden je 20 g)
- 1 kypřicí prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g)
- 2 dcl vody
- 1,5 dcl oleje
- 5 vajec



Rozmícháme a nalijeme do vymazané a vysypané formy. Trochu si necháme a rozmícháme s kakaem (2 lžičky). To pak nalijeme do formy a dáme péct.

Bábovka se želatinou (Maminčina)

Utřeme:

- 10 dkg moučkového cukru
- 8 dkg másla

pak přitřeme

- 3 žloutky

pak přidáme

- 7,5 dkg polohrubé mouky
- 5 lžic tučného mléka

pak přidáme

- 7,5 dkg polohrubé mouky
- ½ prášku do pečiva
- sníh ze 3 bílků



Vše rozmícháme a nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče. Dáme péct. Upečenou bábovku dáme vychladnout. Mezitím si připravíme polevu:

- 1 dcl vody
- 1,5 dkg želatiny

necháme nabobtnat. Poté přivedeme

- 2 dcl vody skoro k varu (nesmí se vařit)
- za stálého míchání přidáváme lžící roztok se želatinou

Nakonec necháme roztok vychladnout.

Dále vyšleháme

- 250ml 33% smetanu ke šlehání

Pak utřeme

- 20 dkg moučkového cukru
- 1 vanilínový cukr (poznámka: jeden je 20 g)
- 0,5 kg tučného měkkého tvarohu (z vaničky)

Nakonec přidáme vychladlou želatinu k utřené tvarohové směsi a promícháme. Poté k tomu přidáme ušlehanou smetanu a opět promícháme. Nyní rozmístíme na vychladlé těsto ovoce (nejlépe čerstvé jahody nebo zavařené broskve či mandarinky) a polijeme ho polevou.

Bublanina

- 6 vajec (rozdělíme na žloutky a bílky)
- 375 g moučkového cukru utřeme se žloutky
- pak přidáme za stálého míchání 15 lžic vody (vlažné převařené)
- 15 lžic oleje
- pak přidáme 405 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g)
- nakonec přidáme sníh z bílků



Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče. Přidáme ovoce a dát péct.

Buchta s nastříkaným tvarohem (prošivaná deka)

Rozmícháme:

- 1 tvaroh (poznámka: jeden je 250g)
- 1 vanilínový cukr (poznámka: jeden je 20 g)
- cukr krupice (podle chuti, asi 3-5 lžic)
- 1 vanilkový pudink (poznámka: jeden je 37 g)
- 1 vajíčko
- tučného mléka (trochu, aby to nebylo moc řídké)



Utřeme:

- 3 vajíčka (žloutky i bílky)
- 1 hrnek cukru krupice (poznámka: hrnek 3dcl)
- ½ hrnku oleje
- 1 lžíce kakaa

Pak přimícháme:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g)
- ½ hrnku tučného mléka

Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáče. Z připravené tvarohové směsi uděláme do tmavého těsta mřížky. Dáme péct na střední teplotu. Pak můžeme buchtu pokapat rozehrátou čokoládou.

Jablkový koláč

- 30 dkg polohrubé mouky
- 30 dkg cukru krupice
- 2 lžíce kakaa
- 1 kypřicí prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g)
- 25 dkg jemně nastrohaných jablek
- 10 lžic oleje
- 2 lžíce rumu
- 2 vajíčka
- ¼ l tučného mléka



Vše zamícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný pekáč. Dáme péct. Po vyndání z trouby polijeme čokoládou na vaření rozmíchanou s tukem. Krájíme na pekáči.

Karásky

Dáme rozeřát:

- 12,5 dkg tuku (normální máslo)
- 25 dkg tuku (Hera)

Promícháme:

- 34 dkg polohrubé mouky
- 76 dkg hladké mouky

a vytvoříme v míse 2 jamky. Do jedné jamky přidáme

- 20 g soli
- 2 žloutky
- 1 vajíčko

Do druhé jamky přidáme

- 4,5 lžíce cukru krupice (9 dkg)
- 4 až 5 dcl plnotučného vlažného mléka
- 1,5 kostky droždí rozdrobíme (poznámka: celé jedno je 42 g)

Počkáme až se udělá kvásek. Poté proděláme kvásek s moukou. Pak přilijeme rozeřátý tuk do jamky s vajíčky (tak, aby se nedostal do kvasnic) a rozmícháme ho s moukou a vejci. Dále promícháme obě jamky a přidáváme studené mléko, abychom těsto rozmíchali (pak můžeme přidávat hladkou mouku) do „ideální“ tuhosti. Rozmíchané těsto necháme chvíli (asi 5 minut) odstát. Když se těsto začne zvedat, tak ho promícháme, lehce posypeme hladkou moukou a necháme kynout.

Po vykynutí upleteme karásky na plech (pomazaný obalem od másla), pomašlujeme a posypeme mákem. Dáme péct.



Koláče

- Tvarohové koláče: 25 dkg měkkého tvarohu, cukr krupice dle chuti a ½ vajíčka rozmícháme.
- Makové koláče: 25 dkg rozmletého máku, 1 lžíce cukru krupice a 2 dcl vody dáme dost ohřát (ale nevařit). Přidáváme vodu a ohříváme až mák drží tvar.
- Jahodové koláče
 - Drobenka: hrstka polohrubé mouky, 1 vanilinový cukr, 7 dkg másla, 4 lžíce cukru krupice. Proděláme až drží pohromadě.

Kynuté těsto je skoro stejné jako u karásků s těmito rozdíly:

Dáme rozeřát:

- 25 dkg tuku (normální máslo)
- 12,5 dkg tuku (Hera)

Do druhé jamky přidáme

- 12 dkg cukru krupice

Po vykynutí dáme bochánky na plech (pomazaný obalem od másla), vymačkáme do koláčů, pomašlujeme okraje, dáme tvaroh, jahody nebo mák + drobenku. Dáme péct.



Krtkův dort

Recept je na krabici, ke které je navíc třeba

- 2 vajíčka + 10 dkg másla
- 5 banánů
- 500 ml smetany ke šlehání + 100 ml vody



Mřížkový koláč

- 30 dkg hladké mouky
- 30 dkg polohrubé mouky
- 20 dkg cukru krupice
- 2 vanilkové cukry (poznámka: celý jeden je 20 g)
- 1 kypřicí prášek do pečiva (poznámka: celý je 13 g)
 - o může se ještě trochu přidat
- 16-20 dkg tuku (normální máslo)
- 2 vejčka
- 6 lžic tučného mléka
- trochu citrónové kůry



Těsto rozděláme rukama až se nelepí (přidáváme mouku) a rozdělíme na dvě části (asi 55:45). 1. část rozneseme na vymazaný a vysypaný plech. Tu pak pomazeme marmeládou (cca 45 dkg) a přidáme mřížky z 2. části těsta. Poté mřížky pomáslujeme vajíčkem a dáme péct.

Perník (z internetu)

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 kypřicí prášek do perníku (poznámka: celý je 20g)
- 1 vanilínový cukr (poznámka: celý jeden je 20 g)
- 2 lžíce kakaa
- 1 vejčko
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- dle chuti můžeme přidat do těsta nesekané ořechy



Vše zamícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a dáme péct na 180°C asi na 20 minut. Pak polijeme čokoládovou polevou.

Perník s polevou (Zdenky)

- 50 dkg polohrubé mouky
- 20 dkg cukru krupice
- 1 kypřicí prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g)
- 1 kypřicí prášek do perníku (poznámka: celý je 20g)
- 2 lžíce kakaa

Rozmícháme. Pak zvlášť rozmixujeme:

- ½ l mléka
- 20 dkg švestkových povidel
- 1 vejčko

Všechno rozmícháme a přimícháme

- 1,5 dcl oleje

Vše zamícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a dáme péct. Pak polijeme čokoládovou polevou.

Skládanka

Kynuté těsto je stejné jako u karásků plus:

- nakrájíme jablka na kousky, posypeme skořicí a vanilínovým cukrem
- zabalíme do těsta (podobně jako štrůdl)
- pomáslujeme a dáme péct



Tvarohové řezy

Kakaové těsto:

- 30 dkg polohrubé mouky
- 10 dkg cukru krupice
- ½ kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce kaka
- 10 dkg tuku
- 1 vajíčko
- 4 lžíce vody



Těsto rozděláme rukama až se nelepí a rozneseme na vymazaný a vysypaný plech. Pak rozděláme

- 2 kostky tvarohu (poznámka: jeden je 250g)
- 1 vanilínový cukr (poznámka: celý jeden je 20 g)
- cukr krupice (podle chuti)
- 1 malé vajíčko

a rozetřeme na kakaové těsto.

Bílé těsto:

- ušleháme 20 dkg cukru krupice 2 vajíčka
- přidáme 1 dcl oleje
- pak 4 lžíce vody
- pak 20 dkg polohrubé mouky
- ½ kypřicího prášku do pečiva

Rozmícháme a nalijeme na tvaroh. Dáme péct.

2 Jídlo

Bramborové knedlíky

- večer uvařit 6 brambor ve slupce (nesolit, nekmínovat) a nechat vychladnout
- na vál nasypat 7 lžic dětské krupičky a 5 lžic hrubé mouky. Na to nastrouhat dva nejmenší oloupané uvařené brambory, 1,5 lžičky soli a 4 lžičky bramborového škrobu,
- udělat důlek a rozklepnout do něj 1 vejce.
- Pak prodělat a podle potřeby přidávat krupičku a hrubou mouku.
- Nakonec z toho udělat malou šišku na zkoušku, zda se nebudou knedlíky rozvařovat. Když se nerozvaří, udělat různě velké šišky, aby se stihly vyndat a nakrájet. Šišky vařit podle toho, jak jsou velké cca 10 minut od chvíle, co vyplavou na hladinu (občas zamíchat, aby se nepřivářily na dno hrnce než vyplavou na povrch).
- Vyndat, v půli rozkrojit nití a když není vidět syrové těsto uprostřed, jsou hotové.
- Víc dávat krupičky.
- Jen taková poznámka, když to těsto proděláváš, tak na vále vždy zůstane chuchvalec těsta s vajíčkem, tak ten odškrabu nožem a ten tam nedávám, protože se to nikdy nespojí.



Bramborový salát (z Nové Vsi)

- uvařit brambory ve slupce (nesolit, nekmínovat) a nechat vychladnout
- uvařit (10 minut) vejce ve skořápce, po uvaření zalít studenou vodou

Dále

- 1 střední cibuli nakrájet nadrobno
- uvařené studené brambory oloupat a rozkrájet na kostičky
- 3 až 4 uvařené studené vejce oloupat a rozkrájet na kostičky
- měkký junior salám nastrouhat
- zavařené „osušené“ okurky nastrouhat
- sůl
- 1 majonéza

Vše zamíchat. Jeden den nechat uležet v chladu.

Česnečka (M)

- nastrouhat půl hlavičky česneku a asi 5 minut restovat na oleji
- pak přidat lžici hladké mouky a chvilku ji zapéct
- pak přilít trochu vodu a míchat
- pak dolít hrnec vodou (asi 3 litry)
- přidat 2 masox, 2 lžičky soli, špetku pepře a brambory
- a nechat vařit, dokud nebudou brambory uvařené

Houbová omáčka (M)

- zpěnit cibuli na oleji asi 5 minut
- pak přidat houby a až ubudou tak na $\frac{1}{2}$, osolit, okmínovat, zalít vodou a vařit $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ hodiny
- pak přidat 33% smetanu
- pak zahustit hladkou moukou rozdělanou ve vodě
- nakonec vařit asi 10 minut

Krupicová kaše

- 700 ml plnotučného mléka + 2 lžičky cukru krupice

Dáme vařit. Když mléko začne stoupat, stáhneme výkon plotny a za stálého míchání pomalu přisypáváme

- 90 ml dětské krupičky

a poté vaříme dvě minuty. Pak nalijeme kaši na talíře (2 hluboké), na kaši dáme plátky másla, posypeme jednou lžičkou cukru krupice a zasypeme grankem.

Ovocné knedlíky

- doplnit

Palačinky (Zdenky)

- 2 vajíčka
- 3 lžíce cukru
- 3 lžíce oleje

Vše zamíchat. Pak přidat.

- 3 dcl mléka
- 3 lpatky hladké mouky
- přistrouhat půl jablka

Vše zamíchat a smažit na přepuštěném másle. Je z toho 5 palačinek.

Pizza (Zdenky)

- 30 dkg hladké mouky
- ¾ lžičky soli
- 1 lžička cukru krupice
- 2 dcl mléka
- 2 dkg droždí
- 0,75 dcl oleje



Kynuté těsto klasicky zaděláme. Jsou z něho 2 pizzy do mikrovlnné trouby. Pekáč z mikrovlnky pomazeme sádlem a rozneseme na něj připravené těsto. To pomazeme kečupem, dáme šunku, sýr, žampiony, papriku, ..., posypeme pizza kořením. Dáme péct do mikrovlnné trouby na crisp, 9 minut, start.

Vdolky

Dáme :

- rozvařit jablka; malinko podlít a podusit; přidat trošku cukru a skořice

Připravíme těsto:

- 0,7 kg hladké mouky
- 0,3 kg polohrubé mouky
- 2 lžíce cukru pod mléko + kvasice
- 2 až 3 lžíce hery (nebo sádla)
- sůl
- 2 vejce

Vytvoříme kuličku těsta a necháme nakynout. Pak rozklepat na 2 cm, nechat kynout a pak dát na plotnu.

3 Pamlsky

Hermelín nakládany

- hermelín nakrájet na „trojúhelníky“
- 1/2 česneku
- 1 cibule
- slunečnicový olej

Nakrájíme cibuli a na drobno česnek. Dáme spolu s hermelínem do sklenice od okurek a zalijeme olejem. Sklenici zavřeme a dáme uležet tak na týden do lednice.

Hermelín s ořechy a česnekem

- 2 hermelíny
- 1 měkký sýr (Apetito)
- 2 stroužek česneku
- 6 vlašských ořechů



Podélně rozpůlíme hermelín a vydlabeme vnitřek. Ten smícháme s měkkým sýrem, rozmačkaným česnekem a nasekanými ořechy. Smíchanou směsí naplníme hermelíny a přiklopíme zpět. Pak je dáme do alobalu a dáme do lednice na *několik* dní.

4 Vánoční cukroví

Banánky ze strojku

- 50 dkg hladké mouky
- 15 dkg moučkového cukru
- 25 dkg tuku (100% Omega)
- 1 vajíčko

Těsto vypracujeme rukama (až se nelepí). Pak těsto pomocí mlýnku vytlačujeme a dáváme na tukem (obalem od másla) potřený plech. Dáme péct. Studené slepíme marmeládou a namáčíme v roztavené čokoládě.

Čokoláda

- 3 kávové lžičky hladké mouky
- 3 kávové lžičky polohrubé mouky
- ½ kg moučkového cukru
- 8 dkg kakaa
- 30 dkg tuku (100% Omega)



Vše roztavíme a rozmícháme. Nalijeme do formiček a necháme vystydnout.

Kokosové věnečky

- 30 dkg hladké mouky
- 25 dkg kokosu (strouhaný)
- 20 dkg moučkového cukru
- 25 dkg másla
- 1 vajíčko

Těsto vypracujeme rukama (až se nelepí). Pak těsto pomocí mlýnku vytlačujeme, kroutíme do věnečků a dáváme na tukem (obalem od másla) potřený plech. Dáme péct. Studené slepíme marmeládou a namáčíme v roztavené čokoládě.

Linecké cukroví (z lisu)

- 1 kg hladké mouky
- 40 dkg moučkového cukru
- 2 vanilínový cukr (poznámka: celý jeden je 20 g)
- 1 prášek do pečiva (poznámka: celý je 13g) NEDÁVÁME!
- 60 dkg tuku (normální máslo)
- 6 žloutků
- trochu citrónové kůry



Těsto vypracujeme rukama (až se nelepí). Dáme do strojku (lisu) a vymačkáváme na tukem (obalem od másla) potřený plech. Dáme péct. Studené slepíme marmeládou a namáčíme v roztavené čokoládě.

Pracny (medvědí tlapky)

- 13 dkg nastrohaných vlašských ořechů
- 36 dkg hladké mouky
- 18 dkg moučkového cukru
- 3 dkg kakaa

- 5 hlaviček hřebíčku rozdrcených v hmoždíři
- ½ kávové lžičky skořice
- 29 dkg másla

Těsto vypracujeme rukama (až se nelepí). Pak těsto vmačkáme do (nevymazaných) formiček (pro dvoubarevné pracny můžeme použít světlé těsto z kokosových věnečků). Dáme péct. Hned za tepla vyndáme z formiček a posypeme moučkovým cukrem.

Půlměsíce

- 24 dkg másla utřeme s 24 dkg cukru krupice
- pak přidáme 6 vajec (vždy po jednom, ne najednou)
- pak přidáme 15 dkg rozehřáté čokolády na vaření
- a 24 dkg hladké mouky



Rozmíchané těsto dáme do vymazaného a vysypaného pekáče a dáme péct (až se těsto utrhne od boků pekáče, je upečeno). Vyndáme z pece a pak uděláme polevu:

- 23 dkg moučkového cukru
- 3 lžíce rumu
- 3 lžíce horké vody

To utřeme a nalijeme na teplé těsto a skoro hned nakrájíme. Vše necháme den na plechu (přikryté).

Rohličky

- 18 dkg nastrohaných lískových oříšků
- 38 dkg hladké mouky
- 15 dkg moučkového cukru
- 32 dkg másla (Hera)

Těsto vypracujeme rukama (až se nelepí). Pak vyválíme rohlíčky a dáváme na tukem (obalem od másla) potřený plech. Dáme péct. Po vyndání z trouby obalíme za tepla v moučkovém cukru (s vanilínovým cukrem).

Poznámky:

22 novoveských lžic = 0,3 litru

5 Zelenina, Ovoce

Marmeláda (mamky)

- rozmačkáme 1 kg ovoce (broskve apod. loupeme) nebo použijeme robotický drtič
- přidáme 0,5 kg Extra želírovacího cukru (2:1!)
- tuto směs asi 10 minut pomalu vaříme
- poté hned nalijeme do skleniček, které zavřeme a otočíme víčkem dolů
- druhý den skleničky otočíme

Okurky nakládání

Lák (asi na 18 litrových sklenic):

- 4 l vody
- ¾ l octa

Dáme vařit. Když se vaří přisypeme

- 1 ½ nakládáčku
- 65 tablet sacharinu (cukerinu)
- 5 kostek cukru
- 8-10 kuliček nového koření
- 8-10 hřebíčku
- kousek celé skořice
- 4 bobkové listy

a necháme přejít varem.

Do sklenic dáme mrkev, křen, kopr, cibuli, okurky a zalijeme studeným lákem. Zavřeme sklenice a dáme vařit na 80°C na 15 minut.

Okurky narychlo

Stejně jako nakládané okurky, ale pouze zalijeme vařícím lákem, hned zavřeme a už nevaříme.

Třešňový kompot

Voda, cukr krupice, třešně. V jednom litru rozpustit 40 dkg cukru krupice. Udržovat na 80 °C po dobu 15 až 20 minut.