



Podzimní slavnost - recepty



MRKVOVÁ POMAZÁNKA

Suroviny

- 1-2 mrkve
- lučina nebo pomazánkové máslo
- zakysaná smetana 2 lžíce
-

Postup přípravy

- 1.Mrkev oškrábejte a nastrojte nejemno do menší mísy. Přidejte lučinu (nebo pomazánkové máslo), zakysanou smetanu a smíchejte a
- 2.Kdo chce, může přidat nadrobno nasekané mandle, dochutit solí, pepřem, citronovou šťávou. Nebo pažitkou, či česnekem. Podle chuti. Nám chutná nejvíc jen mrkev a pomazánkové máslo. Před podáváním posypejte čerstvou pažitkou.



JABLKOVÝ KOLÁČ – jednoduchý a rychlý

Potřebujeme:

- 180 g hladké mouky
- 120 g cukru krupice
- 3 vejce
- 150 g čerstvého másla nebo oleje (ze základní dávky tuku je možno slevit až na polovinu
- 1 prášek do pečiva
- špetka skořice
- 5 ks středně velkých jablek
- lžíce rumu (s dětmi není nutné :-))
- forma na pečení (klasická koláčová, dortová nebo pekáček)
- plátek másla na vymazání formy
- jemná strouhanka na vysypání

Do mísy nasypeme mouku s práškem do pečiva a zamícháme. Ochutíme skořicí a osladíme. Přidáme 3 vejce, rozpuštěné máslo nebo olej, (rum) a společně s nahrubo nastrohanými jablky vařečkou umícháme polotuhé lité těsto. Formu na pečení vymažeme máslem a vysypeme jemnou strouhankou. Pečeme při 175 – 180 °C 40 až 45 minut. Před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.

BRAMBOROVÉ PLACKY

Suroviny

- 250g vařených brambor
- 100g polohrubé mouky
- 1 vejce
- špetka soli

Postup přípravy

Uvařené brambory nastroháme, smícháme s moukou, solí a vejcem. Uděláme těsto, vyválíme placku a vykrajujeme požadovanou velikost. Smažíme na teflonové pánvi. Hotové placky potřeme zavařeninou.

PODZIMNÍ ČAJ

Suroviny

- sušená jablka a šípky
- listy jahodníku
- listy ostružiníku nebo maliníku
- meduňka

Hrst směsi zalijte vřelou vodou a nechte 15 minut louhovat.

