

Bublanina

Bublanina je klasický letní koláč s ovocem. Hlavně v sezóně třešní, jahod a dalších plodů.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 6 vajec
- 100 g másla
- 200 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 50 g moučkového cukru
- prášek do pečiva
- 400 g třešní

Postup

1. Smícháme máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a postupně přidáme žloutky.
 2. Ušleháme sníh z bílků a moučkového cukru.
 3. Sníh vmícháme do směsi a poté vmícháme také mouku a prášek do pečiva.
 4. Těsto vylijeme na plech (vymaštěný a pomoučený) a navrch dáme vypeckované třešně.
 5. Pečeme 40 minut při 160°C.
 6. Posypeme moučkovým cukrem a podáváme.
-

Jahodové nanuky

V létě jsou silnice lemovány stánky s ovocem a to je čas na osvěžující ledové nanuky.

Ingredience

- 500g of jahod
- 200g of cukru
- 200ml of vody

Postup

1. Nejprve připravíme sirup. Uvaříme vodu s cukrem dokud nezhoustne.
2. Pomačkáme jahody a zamícháme do sirupu.
3. Směs vlijeme do formiček a vložíme dřívko.
4. Vložíme do mrazáku přes noc.

Tip

1. Připravíme dvě misky. První obložíme nakrájenými jahodami.
2. Na ně vložíme druhou misku a do prostoru mezi miskami nalijeme vodu. Vložíme do mrazáku.
3. Před servírováním opláchneme misku horkou vodou a vyjmeme zmraženou jahodovou misku.

Meruňkové tvarohové knedlíky

Sladké ovocné knedlíky jsou spojeny hlavně v létě. Dají se připravit z kynutého těsta, tvarohového anebo také bramborového. Knedlíky plníme různým ovocem .

Ingredience

- 200g polohrubé mouky
- 250g měkkého tvarohu
- 100g másla
- vejce
- 40g cukru
- moučkový cukr
- meruňky (nebo jiné ovoce)
- zakysaná smetana
- špetka soli

Postup

1. Do mísy vložíme vejce, cukr, změkklé máslo a tvaroh. Vše promícháme do hladka.
2. Poté přidáme mouku a mícháme do hladkého těsta.
3. Těsto rozválíme a rozdělíme na malé části. Každý kousek roztáhneme pomocí prstů a naplníme meruňkou, po té zabalíme.
4. Vložíme do vroucí osolené vody na 6-8 minut.
5. Podáváme posypané cukrem s rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou.

Grilované vepřové špízy

Ingredience

- 500g of zadního vepřového
- 3 stroužky česneku
- 2 klobásy
- 2 cibule
- 2 papriky
- 4 brambory
- sůl a pepř
- olivový olej

Postup

1. Nakrájíme vepřové na kostky a naložíme v oleji s lisovaným česnekem, solí a pepřem. Necháme odležet.
2. Nakrájíme klobásy, cibule, papriky a brambory, které můžeme trohu potřít olejem.
3. Všechno postupně napícháme na špíz.
4. Grilujeme asi 20 minut a obracíme. Nebo jen upečeme v troubě.

Grilované brambory s česnekovým dipem

K letnímu grilování se skvěle hodí také opečené brambory v alobalu. Můžete si je dát například ke špízům a dalším dobrotám. Nemusíte je však grilovat, ale klidně také upéct v troubě. Navíc tak můžete potěšit i své kamarády vegetariány.

Ingredience

- Brambory
- čerstvý tymián, rozmarýn
- 250 ml zakysané smetany
- 4 stroužky česneku
- sůl a pepř
- pažitka
- máslo

Postup

1. Pečlivě omyjte brambory, ale neloupejte. Nakrojte brambory uprostřed a propíchněte vidličkou.
2. Naplňte kouskem másla, tymiánem a rozmarýnem.
3. Zabalte brambory do alobalu položte na gril po dobu 30-40 minut a občas obraťte.
4. Mezitím prolisujte česnek a smíchejte se zakysanou smetanou. Ochuťte solí a pepřem.
5. Nakonec posypte pažitkou.

Šopský salát

Šopský salát alias šopák je původně spíše bulharský salát z rajčat, okurky, cibule papriky a Feta sýru.

Ingredience

- 2 okurky
- 3-5 rajčat
- 2 papriky
- 200g balkánského sýru
- 1-2 cibule
- olej

Postup

1. Nakrájíme oloupanou okurku, rajčata a papriky.
2. Nasekáme cibuli a nakrájíme sýr.
3. Vše smícháme v míse dohromady a přidáme lžící oleje.