

ČESNEKOVÉ RECEPTY PRO VÁS

ŠPENÁTOVÝ ZÁVIN

Na másle opečte 8 -10 stroužků česneku, přidejte 300 g špenátu, 3 lžíce smetany, osolte, poduste do měkka. Vychladlé smíchejte s 150 g rozdrobené nivy. Vyválejte plát listového těsta, potřete špenátem a stočte jako závin. Potřete vajíčkem a pečte dozlatova asi při teplotě 200°C.

TĚSTOVINY ZAPEČENÉ SE ZELÍM

Uvařte těstoviny, na pánvi orestujte česnek 5 stroužků, 1 cibuli až zesklivatí. Nechejte je vychladnout a smíchejte s uvařenými těstovinami a polovinou parmazánu. Do vřelé vody dejte uvařit zelné listy, vysušte. Směs těstovin opepřete a osolte. Zapékací formu vyložte pečícím papírem, na dno dejte zelné listy a posypte parmazánem, nasypete část těstovinové směsi, zalijte vaječnou směsí (4 vajíčka a 70 ml smetany), znovu zelné listy, těstoviny a vaječná směs. Tak to vrstvíme, až naplníme formu, na závěr posypeme parmazánem a zalijeme vaječnou směsí. Zapečeme asi 40 minut.

ZELNÍKY

Na vále vypracujeme těsto 400 g hladké mouky, 150 g sádla, sůl, majoránka, 1 vejce a 400 g vymačkaného, nakrájeného kysaného zelí. Vyválíme placku, asi půl cm vysokou, přeneseme na plech, nakrájíme čtverečky, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme majoránkou a pečeme do zlatohněda při 200 °C.

MERUŇKOVÝ BLATJANG (druh čatní, který k nám přišel z Jávy)

V míse zalijeme 250 g meruňek asi 300 ml horké vody, necháme chvíli stát, potom vlijeme do mixeru a rozšleháme. Přidáme 1 lžičku třtinového cukru, 50 ml vinného octa, 5 stroužků česneku (rozmačkaného), může být i chilli paprička. Vlijeme do hrnce, vaříme asi 25 minut. Lze jej i konzervovat, nalít do skleniček, zavíčkovat a otočit dnem vzhůru. Výborné k masům pečeným, grilovaným, a také k sekané.

SÝROVÉ ČESNEKOVÉ KROUŽKY

Na vál prosejeme 200 g hladké mouky, 1 vejce, ½ prášku do pečiva, 125 g 100% tuku, 100 g taveného sýra a 5 větších stroužků česneku. Zpracuje v hladké těsto, vyválíme placku 3-4 mm, vykrájíme z ní kolečka. Natřeme na povrchu rozšlehaným

vejcem. Pečeme na plechu, potaženým pečícím papírem a na plechu z koleček vykrojíme střed, Pečeme asi 6 minut v troubě na 200°C.

TVARŮŽKOVÁ ROZHUDA (poslední rande)

250 g tvarohu

50 g másla

100 - 200 ml mléka

200 g tvarůžků,

sůl, pepř

pálivá paprika

česnek dle chuti

Smíchá se pomazánka, podává se na slaných sušenkách