

Recepty dobrot ze Školení katalogizace podle RDA ve formátu MARC21

*Na přání účastníků sepsaly: Pavlína, Mirka, Jana,
Lucka, Zdenka, Ingrid, Běla a Eva ze Souborného
katalogu ČR, Jana a Riša z Národního technického
muzea a Jana z Odborné knihovny ČNB
Graficky zpracovala: Lucka*



Obsah

Sladké	3
Orgasmus.....	3
Tvarožník s malinami.....	3
Šup šup buchta	4
Tvarohové bábovičky.....	4
Nepečené kokosové řezy.....	4
Chlebíček	4
Muffiny	5
Mirabelková buchta.....	5
Mrkvové řezy.....	5
Cuketová buchta.....	6
Tvarohová buchta.....	6
Křehký dýňový perník.....	7
Americká banánová buchta.....	7
Koláč hraběnky Kinské.....	7
Kostelní koláč.....	8
Koláčky ala svatební	8
Ovocný koláč	8
Slané:	10
Pomazánka MRKVOVÁ	10
Pomazánka TUŇÁKOVÁ.....	10
Pomazánka VAJÍČKOVÁ	10
Pomazánka KŘENOVÁ	11
Pomazánka TVAROHOVÁ s PAŽITKOU.....	11
Pomazánka z NIVY	11
Slaná kolečka	12

Sladké

Orgasmus

Potřebujeme:

1 ananasový kompot

½ hrnku cukr krupice (+ 1 lžíce do krému)

1 ½ hrnku polohrubé mouky

2 vejce

1 kypřicí prášek

2 lžičky sody

2 pomazánková másla

1 vanilkový cukr

1/2 vanilkový pudink + 200 ml mléka (nebo 2 vanilkové pudinky v kelímku)

100 g čokolády + 70 g tuku

Postup:

Těsto: Smícháme polohrubou mouku, cukr, vejce, kypřicí prášek, sodu a rozmixovaný ananasový kompot, nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu a pečeme na 200 °C dohněda. Necháme vychladnout.

Krém: Smícháme pomazánková másla, 2 pudinky v kelímku (nebo ½ vanilkového uvařeného ve 200 ml mléka), lžici cukru a vanilkový cukr a vyšleháme.

Na vychladlé těsto rovnoměrně rozetřeme krém, posypeme sekanými ořechy a polejeme rozpuštěnou čokoládou.

Tvarožník s malinami

Potřebujeme:

Těsto:

100 g hladké mouky

30 g moučkového cukru

50 g másla, studeného, na kostičky

1 velký žloutek nebo 2 malé

1 lžíce studené vody

Náplň:

170 g změkklého másla

180 g krupicového cukru

1 vanilkový cukr

4 vejce, žloutky a bílky oddělené

Šťáva a jemně nastrouhaná kůra z 1 citronu

1 kg tučnějšího tvarohu ve vaničce

120 g jemné krupičky

4 lžíce kukuřičného škrobu

Velká hrst malin

Postup:

Všechny suroviny na těsto smícháme a necháme 30 min. odpočinout v lednici. Poté těsto rozválíme a namačkáme na dno plechu vyloženého pečicím papírem, propícháme vidličkou a dáme péct asi 10 minut na 200 °C.

Máslo utřeme s cukrem, žloutky, citronovou šťávou a kůrou, tvarohem, krupičkou a se škrobem, zlehka vmícháme bílky. Poté vlijeme na těsto a posypeme malinami.

Pečeme zvolna na 160 °C asi 1,5 až 2 hodiny.

Komentář kolegyně: Pekla jsem na plechu $\frac{3}{4}$ hodiny a těsta jsem měla o $\frac{1}{3}$ více, uvedené množství stačí na dortovou formu, ale na plech (26x40 cm) by bylo málo těsta.

Šup šup buchta

Potřebujeme:

4 vejce
1 kompot (v tomto případě meruňkový) i se šťávou
400 g polohrubé mouky
200 g cukru
prášek do pečiva
160 g rozpuštěného tuku

Postup:

Vše smícháme na těsto hustoty bábovkového a dáme péct. Lze použít jakýkoli kompot, jen se nelekněte změny barevnosti buchty při použití švestek, rybízu apod.

Tvarohové bábovičky

Potřebujeme:

25 dg měkkého tvarohu
20 dg cukru
30 dg hrubé mouky
25 dg Hery
3 vejce,
 $\frac{1}{2}$ prášku do pečiva
1 vanilkový cukr

Postup:

Utřeme vejce s cukrem a tukem, přidáme tvaroh, nakonec mouku. Těsto vložíme do vymazaných formiček a pečeme asi 20 minut, za tepla vyklopíme.

Nepečené kokosové řezy

Potřebujeme:

500 g sušenek (např. Koka)
6 -10 lžic rumu
8 lžic mléka
250 g másla
250 g strouhaného kokosu
100 – 150 g moučkového cukru

Postup:

Tmavý základ:

Sušenky vložte do pevnějšího mikrotenového sáčku a válečkem rozdrťte. Pak je zpracujte s mlékem a rumem. Pekáč (20 x 30 cm) vyložte alobalem a hmotu v něm rozválejte.

Světlá vrstva:

Rozpusťte máslo. Přidejte kokos i cukr a důkladně smíchejte. Kokosovou směť naneste na tmavý základ a dejte vychladit. Následně nakrájejte na řezy.

Chlebíček

Potřebujeme:

2 celá vejce
10 dkg cukru krupice

1 vanilkový cukr
Citronová kůra z 1 citronu
20 dkg mouky (já dávám polohrubou)
15 dkg hrubé nasekaných ořechů

Postup:

Vejsce, vanilkový a krupicový cukr utřeme a poté vmícháme citronovou kůru, mouku a ořechy. Poté pečeme cca 60 min na 110 – 120 ° C. Krájíme ještě horké.

Muffiny

Potřebujeme:

150 g polohrubé mouky
150 g jogurtu
1 vejce
2 lžičky prášku do pečiva
100 g cukru

Postup:

Smícháme vejce, cukr a jogurt. Zvlášť smícháme mouku a prášek do pečiva, následně zamícháme co připravené tekuté směsi, ale zlehka, nemixujeme moc. Nelijeme do formiček a pečeme na 175 ° C cca 20 min.

Mirabelková buchta

Potřebujeme:

Malá kostka másla
Kypřicí prášek
Vanilkový cukr
2 žloutky
150 mléka
180 cukru
250 hladké mouky
Mirabelky

Postup:

Vše smícháme dohromady a pečeme při 160 ° C minimálně 40 min.

Mrkvové řezy

Potřebujeme:

300 g hladké mouky
2 lžičky kypřicího prášku
300 g třtinového cukru
2 lžičky mleté skořice
500 g mrkve, nastrouhané najemno
200 g rozinek (nejlépe šťavnatých sultánek)
4 vejce
250 ml slunečnicového oleje
máslu na vymazání plechu

Postup:

Troubu předehřejte na 170 °C, vyšší plech vymažeme máslem. Mouku smícháme s kypřicím práškem, přimícháme cukr a skořici. Přidáme mrkev a rozinky. Vejce ručním šlehačem vyšleháme do pěny a pak

do nich po částech zašleháme olej. Vlijeme k mrkvové směsi, dobře promícháme a rozetřeme na plech. Pečeme asi 40–50 minut, až těsto neulpívá na špejli.

Cuketová buchta

Potřebujeme:

(hrnek 1/4l)

Těsto:

2 hrnky hladké mouky
2 hrnky nastrouhané cukety
1 hrnek cukru
3 celá vejce
2-3 lžičky skořice
2 lžičky kakaa
1 hrnek oleje
špetka soli
1 prášek do pečiva

Ozdoba:

Rybízová marmeláda
200 g hořké čokolády
Kelímek zakysané smetany

Postup:

Nastrouhanou cuketu vymačkáme a přidáme ostatní přísady, vytvoříme hladké těsto, vmícháme rozinky nebo sekané ořechy. Těsto vylijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 30 minut.

Po vychladnutí namaže těsto marmeládou. Ve vodní lázni rozehřejeme čokoládu a vmícháme do ní zakysanou smetanu. Touto polevou pak potřeme těsto.

Tvarohová buchta

Potřebujeme:

Tmavé těsto:

2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru
1 hrnek mléka
1/2 hrnku oleje
2 vejce
2 lžice kakaa
1 kypřicí prášek

Světlé těsto:

2 tvarohy
1 vanilkový cukr
2 vejce
1-2 lžice vanilkového pudinku
Cukr dle chuti
Mléko dle potřeby

Postup:

Zvlášť umícháme tmavé těsto a zvlášť světlé. Na plech vyložený pečicím papírem vylijeme tmavé těsto a pak po lžicích světlé těsto, aby byl rovnoměrně po celém povrchu. Poté lehce povrch projedeme vidličkou, aby se těsta spojila. Dáme do předem vyhřáté trouby na 180° C a pečeme asi 30 min.

Křehký dýňový perník

Potřebujeme:

2 hrnky polohrubé mouky
1/2 hrnku cukru krupice
1 prášek do pečiva
1 prášek do perníku
2 lžice kakaa
1 hrnek mléka
1/2 hrnku oleje
2 vejce
1/2 najemno nastrouhané dýně

Postup:

Nejdříve smícháme všechny sypké suroviny, poté postupně přidáme tekuté a dýni. Vylijeme na plech a pečeme na 200 °C asi 40 min. Po vychladnutí můžeme polít čokoládou a posypat ořechy nebo kokosem.

Americká banánová buchta

Potřebujeme:

Těsto:

2 hrnky polohrubé mouky
1/2 hrnku cukru krupice
1 prášek do pečiva
1/2 lžičky sody
100 ml oleje
3 vejce
3 banány
1/2 lžičky skořice
Hrst vlašských ořechů

Krém:

1 šlehačka
1 vanilkový pudink
1 mandarinkový kompot (včetně šťávy)
Ztužovač šlehačky (nemusí být)

Postup:

Vyšleháme cukr a vejce, pak přidáme olej a banány nakrájené na kolečka. Poté přidáme mouku, prášek do pečiva, sodu, skořici a ořechy. Promícháme a následně dáme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme při 180 °C asi 40 min.

Po vychladnutí ozdobíme šlehačkou, cukrem nebo krémem. Krém uděláme z uvedených ingrediencí tak, že vše společně rozmixujeme a poté namažeme na těsto.

Koláč hraběnky Kinské

Potřebujeme:

40 dkg polohrubé mouky
20 dkg hery
4 žloutky
15 dkg moučkového cukru
1 prášek do pečiva
1 kg jablek
skořice

20 dkg moučkového cukru
4 bílky

Postup:

Z mouky, hery, žloutků, 15 dkg cukru a prášku do pečiva vypracujeme těsto, odloupneme kousek (hrudku do dlaně) a dáme ho do mrazáku. Oloupeme jablka a nastrouháme, přidáme skořici. Těsto vyválíme, dáme na plech, poklademe jablky se skořicí. Z 20 dkg cukru a bílků ušleháme tuhý sníh a rozetřeme na jablka, na to nastrouháme zbytek těsta z mrazáku. Pečeme pozvolna do růžova (150°C, asi 45 minut, po vypnutí trouby necháme ještě 10 min. dojít).

Kostelní koláč

Potřebujeme:

3 celá vejce
20 dkg krupičky
20 dkg cukru
1/2 prášku do pečiva
30 dkg strouhaných jablek
hrst nasekaných vlašských ořechů
skořice

Postup:

Utřít celá vejce s cukrem, přidat vše ostatní, zamíchat, nalít na vymaštěný a vysypaný plech. Posypat zbytkem ořechů a kakaem, pečeme pozvolna.

Koláčky ala svatební

Potřebujeme:

Lístkové těsto
Moučkový cukr
Vejce

Náplně:

Banán
Jablka
Lučina s hrozkami a skořicí
Povidla s mákem a meruňkovou marmeládou

Postup:

Vyválené lístkové těsto nakrájíme na 8-10 cm široké pruhy (z jednoho balíčku jich vyjde asi 5). Do středu pruhů dáme libovolnou náplň. Poté pruhy zabalíme jako roládu a dáme na cca půl hodinky do lednice. Po vyjmutí z lednice nakrájíme na kolečka, která vyrovnáme na plech vyložený pečicím papírem, pomazeme vajíčkem a dáme zprudka péct. Když jsou koláčky hotové, obalíme je v moučkovém cukru.

Ovocný koláč

Potřebujeme:

(Na kulatou formu)
1 hrnek (1/4 litru) polohrubé mouky
½ hrnku cukru
½ prášku do pečiva
1 (150 g) malý bílý jogurt
1 celé vejce

Postup:

Vše smícháme v míse a rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Poklademe hustě jakýmkoli ovocem (může být i mražené) a posypeme drobenkou (také hustě ☺)

Pečeme při 150°C přibližně 50 minut (podle množství šťávy v ovoci) a pak necháme ještě asi 5 minut ve vypnuté troubě.

Na velký plech použijeme dvojnásobnou dávku.

Slané:

Pomazánka MRKVOVÁ

Potřebujeme:

- 1 pomazánkové máslo bez příchuti
- 5 větších sladkých mrkví
- Citronová šťáva z půlky citronu
- Špetka soli
- Bílý mletý pepř
- 1 polévková lžíce majonézy
- Čerstvá bazalka

Postup:

Pomazánkové máslo rozetřeme s pepřem a se solí. Přidáme najemno nastrouhanou mrkev a citronovou šťávu – vše pečlivě promícháme. Na závěr přidáme polévkovou lžící majonézy (nebo jogurtu či kysané smetany).

Necháme několik hodin proležet v chladu.

Natíráme na nakrájené rohlíky (bíle nebo celozrnné) a zdobíme čerstvě nasekanou bazalkou.

Pomazánka TUŇÁKOVÁ

Potřebujeme:

- 1 pomazánkové máslo bez příchuti
- 1 větší konzerva tuňáka ve vlastní šťávě
- Černý mletý pepř
- Sůl
- Citronová šťáva
- Mladá cibulka a barevná papriky na ozdobu

Postup:

Tuňáka pečlivě rozetřeme vidličkou a vmícháme do pomazánkového másla. Dle chuti osolíme, opepříme a přidáme citronovou šťávu. Natíráme na nakrájené rohlíky (bíle nebo celozrnné).

Zdobíme najemno nakrájenou mladou cibulkou a nadrobno nakrájenou žlutou paprikou (může být i oranžová nebo červená).

Pomazánka VAJÍČKOVÁ

Potřebujeme:

- 6 natvrdo uvařených vajec
- Velká lžíce másla
- Sůl
- Černý pepř
- 1 kávová lžíce hořčice plnotučné
- Cibulka šalotka - 3 kusy
- 2 polévkové lžíce majonézy
- Rajčata a kudrnatá petrželka na ozdobu

Postup:

Natvrdo uvařená a vychladlá vejce rozdělíme na žloutek a bílek. Žloutky utřeme s máslem pepřem solí a plnotučnou hořčicí do pěny. Šalotku nakrájíme na velmi jemno a vmícháme do pěny. Přimícháme majolku. Nakonec na jemném struhadle nastrouháme bílky a vmícháme je do připravené směsi

Mažeme na nakrájené rohlíky nebo kousky tmavého chleba a zdobíme kudrnatou petrželkou a plátkem rajčete.

Variace: do pomazánky lze přidat nejmenno nakrájenou /nastrouhanou sterilizovanou okurku, a pro masožravce je možno přidat nejmenno nakrájený měkký salám nebo šunku.

Pomazánka KŘENOVÁ

Potřebujeme:

1 Měkký plnotučná nebo polotučný tvaroh

1 Kysaná smetana

1 malý smetanový křen (polotovar) - stateční jedinci mohou nastrouhat křen čerstvý

Sůl

Šunka vepřová nebo krutí na ozdobu

Postup:

Tvaroh smícháme s kysanou smetanou a malou skleničkou smetanového křenu a dle chuti osolíme.

Řádně promícháme. Pokud použijeme křen čerstvý, postupně jej přidáváme po lžičkách, řádně promícháme a ochutnáváme, zda je třeba ještě přidat další lžičku. ☺

Natíráme na bílé rohlíky a zdobíme na drobné nudličky nakrájenou šunkou (můžeme pro barvu přizdobit i kudrnatou petrželku)

Variace: směs lze také použít i jako náplň do šunkových závitků

Pomazánka TVAROHOVÁ s PAŽITKOU

Potřebujeme:

1 měkký tvaroh (tučný nebo polotučný)

1 polévková lžíce kysané smetany

Sůl

Čerstvě utržená nejmenno nakrájená pažitka

Ředkvičky na ozdobu

Postup:

Tvaroh, smetanu a sůl smícháme dohromady. Pažitku nakrájíme na velmi jemno a lehce vmícháme do připravené směsi.

Variace: možné je nedávat pažitku dovnitř směsi, ale pouze s ní jednohubky zdobit.

Natíráme na bílé rohlíky nebo na chleba a dozdobíme na plátky nařezanými ředkvičkami

Pomazánka z NIVY

Potřebujeme:

100 dkg nivy - nebo jiného sýra tohoto typu (ideální je nějaký francouzský)

100 dkg másla

Vlašské ořechy, mohou být namíchaný s kešu oříšky

Modré hroznové víno na ozdobu

Postup

Nivu nadrobíme na malé kousky nebo nastrouháme na struhadle a pečlivě promícháme se (změkklým) máslem. Přidáme nejmenno nasekané vlašské ořechy (cca 1 hrst). Necháme pár hodin odležet v chladnu.

Variace: může se přidat lžíce kysané smetany nebo majolky, aby se lépe pomazánka natírala

Natíráme na bílé rohlíky, zdobíme na polovinu rozkrojenou uličkou hroznového vína.

Doporučení: Před natíráním si včas vyndejte pomazánku z ledničky, aby šla dobře roztírat. Jak silnou vrstvou mažete jednohubky je závisí na slanosti použitého sýra.

Slaná kolečka

Potřebujeme:

Těsto:

30 dkg polohrubé mouky

Půl másla

Polovina prášku do pečiva

1 dcl mléka

1 lžička soli

1 lžička cukru

Náplň 1:

Rajčatová omáčka

Mozzarella

Eidam

Bazalka

Náplň 2:

Špenátový protlak

Uzený sýr

Postup:

Suroviny na těsto smícháme dohromady, poté těsto rozválíme na tenký plát a přidáme náplň. Poté těsto smotáme do rolky a dáme na chvíli do mrazáku (těsto se pak lépe krájí). Následně nakrájíme na plátky a pečeme v předehřáté troubě.