

red velvet ebook

Leto



Petra Esterling
www.redvelvetcooking.com

Obsah

1. BRIOŠKY S CITRÓNNOVOU KÔROU
2. KOKOSOVÁ PANNA COTTA
3. VAJÍČKOVÁ NÁTIERKA
4. HRÁŠKOVO-KUKURICOVÁ POLIEVKA S JARNOU CIBULKOU
5. LETNÝ RUKOLOVO-MELÓNOVÝ ŠALÁT
6. ŠPAGETY S CIBULOVO-CESNAKOVOU STRÚHANKOU A OLIVOVÝM OLEJOM
7. TARHOŇA S KREVETOVO-PARADAJKOVOU OMÁČKOU
8. GALETKA S ORECHMI A LESNÝM OVOCÍM
9. JAHODOVÝ SORBET S MÄTOU
10. JEDNODUCHÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S MASCARPONE A RÍBEZLAMI



Briošky s citrónovou kôrou

6
porcií

15
min. + pečenie a
kysnutie

Potrebuje:

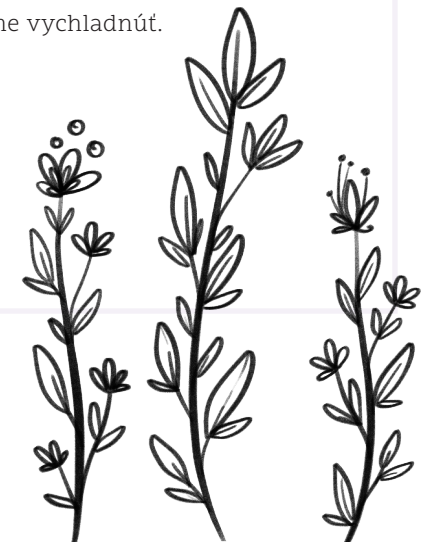
500 g polohrubej špaldovej múky
2 vajcia
2 pl cukru
3/4 kocky čerstvého droždia
štipku soli
200 ml teplého mlieka
100 g masla izbovej teploty
kôra z 1 citróna
hrst sušených brusníc

Postup:

Mlieko zohrejeme a pridáme doň droždie a štipku cukru. Počkáme kým nakysne. Vo veľkej miske zmiešame preosiatu múku, cukor, štipku soli, vajcia, a mlieko s droždím. Začneme miesiť a keď sa zmes začne lepiť, pridáme maslo, brusnice a citrónovú kôru. Vymiesime elasticke cesto, ktoré sa odliepa od spodku misky.

Cesto necháme na teplom mieste vykysnúť, kým nemá dvojnásobný objem. Potom ho na pomúčenej doske premiesime a rozdelíme na 6 častí. Každú z nich rozdelíme na 3 časti. Z troch častí upletieme vrkoč, zakrútime, dáme na plech a necháme podkysnúť, potrieme vajíčkom a pečieme pri 180 °C do zlatista.

Po vybratí z rúry necháme vychladnúť.



Rokosová panna cotta



Postup:

Plátky želatíny necháme zmäknúť v studenej vode.

V hrnci zohrejeme kokosové mlieko a šľahačku. Nevaríme, iba zohrejeme tesne pod bod varu. Pridáme cukor, sirup, plátky želatíny, strúhaný kokos a vanilku.

Miešame, kým sa plátky rozpustia.

Nalejeme do pohárikov a necháme vychladnúť na izbovú teplotu a potom ideálne na noc do chladničky.

Pred podávaním popučíme čerstvé jahody a spolu s cukrom (podľa chuti jahôd) mierne povaríme. Podávame s vychladenou panna cottou.

Potrebuje:

- 1 konzervu kokosového mlieka
- 250 ml smotany na šľahanie
- 80 g cukru
- 50 ml mäťového sirupu
- 25 g strúhaného kokosu
- 1 balenie plátkovej želatíny
- štipka vanilky
- čerstvé jahody
- cukor podľa chuti





Vajíčková nátierka

3-4
porcie

15
minút

Potrebuje:

3 vajíčka
1 pl dijonskej horčice
3 pl smotanovej nátierky
soľ a čierne korenie
pažitku

Postup:

Vajíčka uvaríme natvrdo - približne 9 minút. Ja osobne mám rada, keď je žltok ešte trošku tekutý, no urobte podľa vlastnej chuti.

Uvarené vajíčka olúpeme a popučíme vidličkou. Primiešame smotanovú nátierku a horčicu. Dochutíme soľou a čiernym korením.

Podávame s bylinkami a chrumkavým chlebíkom alebo hriankou.



Hráškovo-kukuricová polievka

3
porcie

45
minút

Postup:

Cibuľu nakrájame nadrobno. Zemiak ošúpeme a nakrájame na kocky.

Vo väčšom hrnci zohrejeme olivový olej. Pridáme doň cibuľku a zemiak. Orestujeme a zalejeme vývarom. Varíme do zmäknutia - približne 25 minút (podľa veľkosti, na ktorú nakrájate zemiak). Potom do polievky pridáme hrášok a kukuricu. Pár minút povaríme a pridáme mäta.

Polievku rozmixujeme ponorným mixérom. Na miernej teplote ešte povaríme pár minút. Dochutíme soľou, korením, mletou rascou a kurkumou.

Podávame s mäťou, balkánskym syrom, jarnou cibuľkou a pečivom.

Potrebuje:

1 väčší zemiak
1 šalotku
100 g mrazeného hrášku
100 g mrazenej kukurice
1 liter vývaru
hrst čerstvej mäty
soľ, čierne korenie
kurkumu
mletú rascu

jarnú cibuľku
a balkánsky syr k servírovaniu



Letný rukolovo-melónový šalát



Postup:

V malej miske zmiešame ingrediencie na dresing.

Na spodok taniera dáme rukolu, potom na kocky nakrájaný melón, posypeme balkánskym syrom a nasekanými orieškami.

Zalejeme pripraveným dresingom a pokvapkáme hustým balzamikom. Môžeme ešte posypať čerstvo pomletým čiernym korením.

Potrebujeme:

rukolu
červený melón
balkánsky syr
nasekané oriešky
balzamiko

dresing:

20 ml olivového oleja
lyžičku medu
lyžičku dijonskej horčice
šťavu z 1/2 citróna
soľ, čierne korenie



Špagety s cibuľovo-cesnakovou strúhankou



Potrebuje:

Strúhanka:

1 staršiu bagetu - najlepšie cibuľovú (no nemusí byť)
4 strúčiky cesnaku
1 menšiu cibuľku (ak použijeme cibuľové pečivo, vynecháme)
cca 100 ml extra panenského ol. oleja
soľ, čierne korenie
tymian
parmezán

200 g špagiet

Postup:

Starú bagetu postrúhame alebo rozmixujeme v kuchynskom robote na strúhanku. Špagety dáme variť do posolenej vody.

Cesnak nasekáme najemno. Ak nepoužijeme cibuľové pečivo, najemno nakrájame aj cibuľku. Na panvici zohrejeme olivový olej a mierne cesnak (aj cibuľu) opečieme.

Keď začne peniť pridáme pečivo. Opečieme do zlatohneda a dochutíme soľou a korením.

Uvarené cestoviny dáme na tanier. Štedro posypeme opraženou strúhankou, čerstvými bylinkami a nastrúhaným parmezánom.

Nezabudneme poliať extra panenským olivovým olejom.





Tarhoňa

s krevetovo-paradajkovou omáčkou



Postup:

Tarhoňu opečieme na olivovom oleji. Za ten čas dáme do kanvice variť vodu. Keď chytí tarhoňa zlatohnedú farbu, prilejeme horúcu vodu a osolíme. Počkáme kým začne vriet a potom stíšime na najnižšiu teplotu. Varíme prikryté cca 15 minút. Potom odstavíme a necháme prikryté odstáť približne 20 minút.

Za ten čas si pripravíme omáčku. Cesnak nelúpeme, iba ho plochou noža rozpučíme. Paradajky umyjeme a nakrájame na polovice alebo štvrtiny.

V panvici rozpálime olivový olej, dáme doň cesnak a rozmarín, pár minút opekáme, aby olej ochutili. Potom pridáme krevety. Mrazené krevety pustia veľa vody, keď sa voda začne odparovať, pridáme paradajky a dochutíme soľou, korením a ak je potrebné aj troškou cukru. Na miernom plameni varíme približne 10 - 15 minút.

Podávame posypané čerstvými bylinkami a môžeme pridať aj parmezán.

Potrebujeme:

Tarhoňa:

- 1 hrnček tarhone
- 1 a pol hrnčeka vody
- 3 pl olivového oleja
- soľ

Omáčka:

- 400 g cherry paradajok
- 5 strúčikov cesnaku
- 300 g malých mrazených kreviet
- soľ, čierne korenie
- trochu trstinového cukru
- 2 vetvičky rozmarínu



Galetka s orechmi a lesným ovocím



Potrebujeme:

Cesto:

170 g hladkej špaldovej múky
30 g práškového cukru
85 g masla
3 pl mlieka alebo vody

Orechová plnka:

40 g masla
30 g mletých mandlí
50 g mletých vlašských orechov
2 pl cukru
1 bielok

Ovocná plnka:

1 menšia miska alebo hrniec le-
sného ovocia
(môžeme použiť čerstvé alebo
mrazené)
1 pl solamylu
cukor podľa chuti

mandľové lupienky na posypanie

Postup:

V miske zmiešame ingrediencie na cesto - preosiatu múku, cukor, studené maslo a mlieko. Vypracujeme hladké cesto a dáme odpočinúť do chladničky aspoň na hodinu.

Za ten čas si pripravíme plnky. Orechy zmiešame s roztopeným maslom a bielkom. Dochutíme cukrom.

Ovocnú plnku pripravíme zmiešaním ovocia, solamylu a cukru. Ak použijeme mrazené ovocie, necháme ho spolu so solamylom a cukrom pár minút povariť na miernej teplote. Ak použijeme čerstvé, stačí ho so solamylom a cukrom zmiešať a nechať pár minút odstáť.

Studené cesto rozvalkáme na kruh s hrúbkou 0,5 cm. Stred potrieme orechovou plnkou. Čisté necháme približne 4 cm od okraja. Na orechovú plnku dáme ovocie a potom založíme okraje do vnútra. Potrieme žĺtkom, posypeme troškou cukru a mandľovými plátkami.

Pečieme pri 180 °C do zlatista - približne 30 minút.





Jahodový sorbet s mäťou



Postup:

Jahody dáme deň dopredu do mrazničky. Na druhý deň ich dáme do kuchynského robota spolu medom, vodou a mäťou.

Rozmixujeme do hladka. Dáme do uzatvárateľnej nádoby a na pár hodín do chladničky.

Podávame poliate domácim mäťovým sirupom alebo medom.

Potrebujeme:

500 g jahôd
šťavu z polovice citróna
100 g medu (podľa sladkosti jahôd)
200 ml vody
zopár mäťových lístkov



Jednoduchý kakaový koláč s mascarpone a ríbezľami



Postup:

Maslo roztopíme a necháme vychladnúť.

V miske vymiešame vajička s cukrom a vychladnutým maslom. Pridáme preosiatu múku, cukor a kakao. Nakoniec sódu bikarbónu a vanilku.

Všetko poriadne premiešame a rovnomerne rozdelíme do papierom vystlaných dvoch 18 cm foriem na tortu.

Pečieme pri 175 °C približne 30-40 minút. Odskúšame špáratkom a ak je suché, korpusy sú hotové. Necháme ich vychladnúť.

Mascarpone zmiešame s cukrom a vanilkou.

Jeden korpus zrežeme a štedro potrieme ríbezľovým džemom. Položíme naň druhý korpus a vrch potrieme mascarpone a dozdobíme čerstvými ríbezľami.

Potrebujeme:

Korpus:

85 g hladkej špaldovej múky

140 g trstinového cukru

100 g masla

3 vajcia z voľného chovu

40 g holandského kakaa

1/3 čl sódy bikarbóny

štipka soli

1/2 čl bourbonu vanilka

Krém:

250 g mascarpone

2 pl práškového cukru

trochu vanilky

+ domáci ríbezľový džem

a čerstvé ríbezle





© Petra Esterling, 2019

www.redvelvetcooking.com