

Křupavé langoše

Na 6 porcí potřebujeme:

**600 g hladké mouky, špetku soli, 300 ml mléka,
30 g kvasnic, lžičku cukru a 50 ml mléka na kvásek
olej na smažení podle chuti asi
1/2 paličky česneku, kečup a 300 g strouhaného sýra**



Nejdřív si připravte kvásek. Do misky nalijte vlažné mléko, přidejte lžičku cukru a rozdrobené kvasnice a na teplém místě nechte vzejít kvásek. Mléko vyndané z lednice stačí vložit při výkonu 600 W na 40 vteřin do mikrovlnky, má pak ideální teplotu.

Do mísy nasype hladkou mouku a špetku soli a přilijte nakynutý kvásek. Podle potřeby těsto zadělejte s asi 300 ml mléka. Těsto má být řidší než na koláče, ale úplně tekuté být také nesmí. Ideálně by se mělo táhnout za metlami a být krásně pružné. Hotové těsto přikryjte čistou utěrkou a dejte asi na 40 minut kynout na teplé místo. Po vykynutí tvoříte langoše, které smažíte na oleji, můžete použít pánve nebo fritovací hrnec. Hotové langoše potřete česnekem, kečupem a nakonec je posypte strouhaným tvrdým sýrem.

Kuřecí popcorn

Kuřecí maso

5 lžic mouky

Sůl

Grilovací koření

Zakysaná smetana

Olej na smažení



Kuřecí prsa pokrájíme na malé kousky (cca 1-2cm). Zakysanou smetanu dáme do mísy, přidáme jednu lžičku soli a zamícháme. Přidáme pokrájená kuřecí prsa, zakryjeme a odložíme do lednice minimálně po dobu jedné hodiny.

Do velkého igelitového sáčku vsypeme hladkou mouku, sůl, grilovací koření. Sáček uzavřeme a důkladně protřepeme.

Kuřecí kousky „scedíme“, aby na nich nezůstala přebytečná marináda. Poté kuřecí kousky přendáme do pytlíku se sypkými surovinami, sáček uzavřeme a protřepeme, aby se veškeré kousky obalily. Vyndáváme kousek po kousku a vždy mírně oklepeme, abychom odstranili přebytečnou mouku.

Rozpálíme olej v pánvi a opatrně, po malých dávkách, obalené kuřecí kousky smažíme. Každou várku pečeme cca 3-4minuty, dozlatova. Osmažený kuřecí popcorn odkládáme na talíř s papírovými utěrkami, aby vtáhly přebytečný tuk.

Podáváme s rozmanitými druhy omáček nebo zeleninovým salátem.

Mrkvánky

Těsto:

100 g máslo

200 g mrkev

0,5 balíčku kypřicí prášek do pečiva

1 špetka sůl

200 g hladká mouka



Mrkev si nastrouháme si na jemném struhadle, přidáme máslo, hladkou mouku, kypřicí prášek do pečiva, špetku soli a vypracujeme těsto, které necháme odležet. Z těsta vytvoříme malé šátečky, které plníme švestkovými povidly, marmeládou, čokoládou nebo tvarohem.

Šátečky pečeme asi 20 - 30 minut v předehřáté troubě při 180 °C.

OREO cupcakes

Ingredience na těsto

2 vejce

175 g cukru krupice

60 g kakaa

60 g másla

180 ml vody

75 g vlašských ořechů

140 g polohrubé mouky

100 g řeckého jogurtu

½ lžičky prášku do pečiva

velká špetka sody

velká špetka soli

22 sušenek Oreo



Ořechy posekáme nebo pomeleme na menší kousky (ovšem ne úplně na jemno) a trochu je opražíme na sucho na pánvičce.

Papírové košíčky vložíme do 22 formiček na muffiny o průměru cca 5 cm. Do každé položíme na dno celou sušenku Oreo.

Vodu a máslo dáme do kastrolku a ohříváme, dokud se máslo nerozpustí, přidáme kakao a dobře rozmícháme. Kakao přidáváme dle potřeby, některé je hodně tmavé.

Mouku prosejeme s práškem do pečiva, sodou a solí a přimícháme k ní opražené vlašské ořechy.

Vejce vyšleháme při nejvyšší rychlosti šlehače s postupným přisypáváním cukru do pěny. Snížíme rychlost na nejnižší a po lžících zašleháváme střídavě mouku s ořechy, kakaovou směs a jogurt. Těstem naplníme formičky až po okraj a pečeme 15 až 20 minut v troubě vyhřáté na 180°C. Zda jsou upečené, zjistíme zapíchnutím špejle, pokud zůstane čistá, můžeme je vytáhnout. Upečené muffiny necháme před zdobením úplně vychladnout.

Ingredience na krém

250 g mascarpone

250 ml smetany ke šlehání

1 lžíce moučkového cukru

Mascarpone i smetana musí být dobře vychlazené. Dáme je spolu s cukrem do mísy a vyšleháme z nich hladký krém. Nejdříve zapneme šlehač na malou rychlost, po minutě zvýšíme na plnou rychlost, šleháme cca 1,5minuty až bude krém téměř vyšlehaný, snížíme rychlost opět na nízkou a krém došleháme, aby byl dostatečně pevný, ale nepřehlehal se. Cukrářský sáček se zdobící špičkou s širokým otvorem naplníme krémem a nazdobíme cupcakes, které necháme hodinu vychladit v ledničce.