

# Brusinkové muffiny

*muffiny se sušenými brusinkami*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
ovesné vločky  
hnědý třtinový cukr  
sušené brusinky

## **Přidejte:**

150 ml podmáslí  
2 vejce  
4 polévkové lžíce slunečnicového oleje  
1 čajovou lžičku vanilkového extraktu

## **Návod na přípravu 12 muffinů:**

Vejce rozmíchejte v míse. Přidejte podmáslí, vanilkový extrakt a olej a vše důkladně prošlehejte.

Směs pro pečení nasypete do velké mísy a přilijte do ní směs s vejci. Míchejte, dokud nevznikne hladké těsto.

Těstem naplňte formu na 12 muffinů vyloženou papírovými košíčky.

Předehejte troubu na 200 °C.

**Plech dejte na prostřední pozici a pečte v předeheřáté troubě asi 12–15 minut.**

Že jsou muffiny hotové, poznáte pomocí špejle. Zapíchněte špejli do muffinu a vytáhněte. Pokud se na špejli nezachytí žádné těsto, jsou muffiny hotové.

*Dobrou chuť!*

# Cantuccini

*italské mandlové cukroví*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
sůl  
hnědý třtinový cukr  
mandle  
bílý cukr

## **Přidejte:**

50 g másla  
2 vejce  
1 čajovou lžičku hořkého mandlového extraktu

## **Jak na to:**

Směs pro pečení nasype do velké misky, přidejte vejce a máslo a vypracujte kompaktní těsto. Pak přidejte hořký mandlový extrakt. Z těsta vytvořte tři šišky a položte je na pečící papír.

## **Troubu předehřejte na 200 °C.**

Plech s šíškami dejte do předehřáté trouby na prostřední pozici a pečte 15 minut.

Po upečení nechte na plechu trochu vychladnout a potom šišky nakrájejte elektrickým (nebo alespoň hodně ostrým) nožem na 2 cm silné Cantuccini. Cantuccini potom pečte dalších 10 minut. Cantuccini by měly být uvnitř měkké, ztvrdnou až po chvíli.

*Dobrou chuť!*

# *Mattovy australské brownies*

*brownies s čokoládou a oříšky*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
kakao  
hnědý třtinový cukr  
vanilkový cukr  
sekané ořechy  
hoblínky z hořké čokolády

## **Přidejte:**

150 g másla  
2 vejce  
5 polévkových lžic mléka

## **Jak na to:**

Rozpusťte máslo a vyšlehejte ho s vejci. Směs pro pečení nasypete do mísy a přidejte máslo s vejci a mléko. Směs zpracovávejte, až vznikne husté těsto. Vytřete pekáč máslem nebo na něj rozložte pečicí papír a těsto rozprostřete. Pekáč by měl mít rozměry asi 25 x 20 cm.

## **Předehejte troubu na 160 °C.**

Když se zahřeje, dejte pekáč na prostřední pozici v troubě a pečte brownies asi 35–40 minut.

Že jsou brownies hotové, poznáte tak, že když do těsta píchnete špejlí, těsto se na ni nepřichytí.

*Dobrou chuť!*

# Mandlovo-lentilkové muffiny

*muffiny s mandlemi a lentilkami*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
jedlou sodu  
sůl  
mleté mandle  
hnědý třtinový cukr  
krájené mandle  
vanilkový cukr  
lentilky

## **Přidejte:**

200 ml podmáslí  
1 vejce  
4 čajové lžičky slunečnicového oleje

## **Návod na přípravu 12 muffinů:**

Vejce zlehka rozmíchejte v misce. Přidejte podmáslí a olej a vše promíchejte.

Do velké misky nasype obsah sklenice a zalijte touto směsí. Míchejte, až vznikne jemné hladké těsto.

Do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky těsto naneste lžící.

## **Předehejte troubu na 160 °C.**

Když je trouba rozehřátá, dejte plech na střední pozici v troubě a pečte asi 20–25 minut.

Muffiny jsou hotové, když těsto neulpívá na špejli.

*Dobrou chuť!*

# Čokoládové sušenky od Carmen

sušenky s bílou a hořkou čokoládou

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
sušené droždí  
sůl  
cukr  
krájené ořechy  
kousky hořké čokolády  
kousky bílé čokolády

## **Přidejte:**

100 g másla  
1 vejce

## **Jak na to:**

Nasypte směs do misky a přidejte máslo a vejce. Vše uhnětte, až vznikne homogenní těsto. Na pečící plech dejte pečící papír. Z těsta vytvořte malé kuličky, rozplácněte je a dejte na plech. Pozor: nechte mezi sušenkami dost místa, protože při pečení dost nabudou.

## **Troubu přehřejte na 170 °C.**

Až se trouba dostatečně nahřeje, dejte plech se sušenkami na střední pozici a pečte asi 10–15 minut.

*Dobrou chuť!*

# Jablečno-skořicové muffiny

*muffiny se sušenými jablky a oříšky*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
sekané oříšky  
hnědý třtinový cukr  
sušená jablka  
skořice

## **Přidejte:**

50 g másla  
2 vejce  
100 ml jablečného džusu

## **Návod na přípravu 12 muffinů:**

Rozpusťte máslo a rozmíchejte ho s vejci. Obsah sklenice nasypete do misky, přilijte máslo s vejci a jablečný džus a vymíchejte těsto. Těsto lžící naneste do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky.

## **Předehejte troubu na 180 °C.**

Když je trouba rozehřátá, dejte formu s muffiny na prostřední pozici a pečte asi 20 minut. Muffiny jsou hotové, když těsto neulpívá na špejli.

*Dobrou chuť!*

# Ovocné koláčky

*koláčky se sušenými meruňkami a brusinkami*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
jedlou sodu  
sůl  
hnědý třtinový cukr  
sušené meruňky  
sušené brusinky

## **Přidejte:**

1 vejce  
1 vaječný bílek  
60 ml podmáslí  
100 g másla  
2 čajové lžičky strouhané pomerančové kůry  
mouku na poprášení pracovní plochy  
1 čajovou lžičku cukru na posypání hotových koláčků

## **Jak na to:**

Nasypte směs pro pečení do misky. Přidejte máslo, podmáslí, vejce, pomerančovou kůru, bílek a vypracujte těsto. Poprašte pracovní plochu moukou. Vytvarujte z těsta obdélník (asi 30 × 15 cm). Nožem ho rozdělte na osm čtverců a každý z nich ještě úhlopříčně rozdělte na dva trojúhelníky. Ty rozložte na moukou poprášený pečicí plech a posypte cukrem.

## **Troubu předehřejte na 200 °C.**

Koláčky pečte na střední pozici v troubě 10–12 minut, až získají zlatavě hnědou barvu.

*Dobrou chuť!*

# *Muffiny s čokoládou a bonbóny marshmallow*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
jedlou sodu  
sůl  
hnědý třtinový cukr  
hoblínky z čokolády na vaření  
bonbóny marshmallow

## **Přidejte:**

200 ml podmáslí  
1 vejce  
4 polévkové lžíce oleje

## **Návod na přípravu 10 muffinů:**

Vejce zlehka vyšlehejte. Přidejte do něj podmáslí a olej a vše dohromady vyšlehejte. Obsah sklenice vysypte do velké mísy a přilijte rozmíchané vejce s podmáslím a olejem. Vše míchejte, až vznikne hladké těsto.

Těstem naplňte formu na muffiny vyloženou papírovými košíčky. Potom do těsta natlačte vykukující marshmallow, aby se při pečení nespálilo.

## **Troubu předehřejte na 160 °C.**

Až se trouba nahřeje, dejte plech s formou na muffiny péct na 20–25 minut na střední pozici.

Že jsou muffiny hotové, poznáte podle toho, že těsto neulpívá na špejli.

*Dobrou chuť!*



# Meruňkové muffiny

*muffiny se sušenými meruňkami*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
hnědý třtinový cukr  
sušené meruňky  
prášek do pečiva

## **Přidejte:**

60 ml rostlinného oleje  
1 vejce  
140 ml podmáslí  
1 čajovou lžičku strouhané pomerančové kůry

## **Návod na přípravu 10 muffinů:**

Vysypte obsah sklenice do mísy, přidejte olej, podmáslí, pomerančovou kůru a vejce. Vše dobře promíchejte a vytvořte hladké těsto.

Těsto lžící naneste do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky.

## **Předehejte troubu na 160 °C.**

Až se trouba nahřeje, dejte plech s formou na muffiny do trouby na prostřední pozici a pečte asi 20–25 minut.

Že jsou muffiny hotové, poznáte podle toho, že těsto neulpívá na špejli.

*Dobrou chuť!*

# *Annin chléb Dolce vita*

*chléb se sušenými rajčaty, cibulí a italskými bylinkami*

## **Směs pro pečení již obsahuje:**

celozrnnou špaldovou mouku  
hladkou pšeničnou mouku  
sušené droždí  
sůl  
cukr  
sušené italské bylinky  
sušenou smaženou cibuli  
sušená rajčata

## **Přidejte:**

300 ml bílého jogurtu  
trochu mléka, kterým chléb potřete

## **Návod na 1 chléb:**

Vysypte směs do mísy, přidejte jogurt a 5–10 minut hnětte. Přikryjte těsto utěrkou a nechte ho v teple asi hodinu kynout. Těsto znovu promíchejte a nalijte do formy na chleba. Rajčata zatlačte dovnitř, aby se při pečení nespálila.

## **Troubu předehejte na 200 °C.**

Než se trouba rozehřeje, nechte těsto odpočinout. Chléb potřete trochou mléka a dejte péct na 20–25 minut na nejnižší pozici v troubě. Před krájením nechte chleba trochu vychladnout.

*Dobrou chuť!*

# *Bulgurové placičky*

*vegetariánské placičky se sušenými rajčaty*

## **Směs ve sklenici obsahuje:**

bulgur  
zeleninový bujón v prášku  
sušenou smaženou cibuli  
sušené italské bylinky  
sušená rajčata

## **Přidejte:**

400 ml vody  
2 vejce  
2 čajové lžičky celozrnné špaldové mouky  
sůl a pepř na dochucení  
olivový olej na smažení

## **Jak na to (jídlo pro 3–4 osoby):**

Vsypejte směs ze sklenice do hrnce s vroucí vodou a vařte 3 minuty. Pak hrnec odstavte, přiklopte a nechte bobtnat asi 15–20 minut.

Když bulgurová směs vychladne, zamíchejte do ní vejce, mouku a dochutěte solí a pepřem.

Z hmoty udělejte malé placičky či karbanátky a osmažte je na rozpáleném oleji z obou stran dokřúpava.

*Dobrou chuť!*

# Giorgiino Risotto di Roseto

*rizoto se sušenými rajčaty a hříbký*

## **Směs ve sklenici obsahuje:**

rizotovou rýži  
sušená rajčata  
piniové oříšky  
sušené hříbky  
sušený rozmarýn

## **Přidejte:**

asi 1,25 litru zeleninového nebo kuřecího vývaru  
trochu bílého vína (dle chuti)  
asi 100 g tvrdého italského sýra  
1 malou cibuli  
olivový olej

## **Jak na to (jídlo pro 3–4 osoby):**

Nasekejte cibuli a ve velkém hrnci lehce osmahněte na olivovém oleji. Do hrnce nasype obsah sklenice, zamíchejte a restujte, až zesklivatí. Podlijte vínem a míchejte, dokud se všechno víno nevstřebá. Potom přidejte 125 ml vývaru a dál míchejte, dokud se všechna voda nevstřebá. To opakujte, dokud rýže není zcela uvařená.

Mezitím můžete rizoto dochutit solí a pepřem.

Nakonec přidejte italský tvrdý sýr a promíchejte. Rizoto by mělo mít krémovou konzistenci a rýže by měla být ‚al dente‘.

*Dobrou chuť!*

# Rychlý hrnec těstovin

*italské těstoviny se sušenými rajčaty*

## **Směs ve sklenici obsahuje:**

těstoviny  
zeleninový bujón v prášku  
sušené italské bylinky  
sušená rajčata

## **Přidejte:**

250 ml smetany  
600 ml vody  
400 g mletého hovězího masa  
sůl a pepř na dochucení

## **Jak na to (jídlo pro 3–4 osoby):**

Mix ze sklenice nasype do hrnce. Přidejte vodu a smetanu, nechte mírně vařit bez pokličky a občas promíchejte, dokud nebudou těstoviny hotové. Jestliže se všechna voda odpaří ještě před tím, než budou těstoviny hotové, přilijte více vody.

V jiném hrnci osmahněte mleté maso a před podáváním vmíchejte do těstovin. Podle chuti osolte a opepřete.

*Dobrou chuť!*

# Ciocolata calda

*italská horká čokoláda*

## **Čokoládová směs obsahuje:**

tmavou čokoládu  
kakao  
cukr  
škrob

## **Přidejte:**

200 ml mléka

## **Jak na to:**

Ohřejte mléko v kastrůlku. Přidejte 2–3 polévkové lžíce prášku Ciocolata a dobře zamíchejte. Za stálého míchání uveďte do mírného varu a pokračujte, dokud čokoláda dostatečně nezhoustne.

Ciocolata chutná nejlépe, když má krémovou konzistenci.

Ciocolatu můžete vylepšit špetkou zázvoru, skořice nebo chilli.

*Dobrou chuť!*

# *Schwarzwaldský třešňový likér*

*čokoládový likér s višňovicí*

**Likér obsahuje:**

kondenzované mléko  
kakao  
cukr  
brandy  
višňovici

**Tip:**

Skladujte schwarzwaldský třešňový likér v lednici a zkonzumujte co nejrychleji. Likér je vynikající s vanilkovou zmrzlinou nebo jako poleva na cheesecake!

*Dobrou chuť!*