

*Vermillon*

---

# Oslava v jablkovom sade



## Recept

---

# Závitky z repy plnené modrým syrom

4 osoby

2 repy (snažte sa vybrať repy pravidelného tvaru)

### Plnka

125 g syru Ricotta

4 datle Medjool

50 g plesňového syra Niva

20 g opražených tekvicových semienok

½ šľavy z citrónu

1 lyžica kyslej smotany

Soľ

### Postup

1. Repu očistíme, dáme do hrnca s vodou a varíme asi 15 minút. Repa nesmie byť rozvarená, aby bola pri krájaní pekne pružná. Po uvarení repu ponoríme do studenej vody a necháme úplne vychladnúť. Ostrým nožom nakrájame tenké plátky.
2. V miske zmiešame ricottu, na malé kúsky nakrájané datle, nastrúhanú nivu, citrónovú šľavu a na drobno nasekané tekvicové semienka. Osolíme.
3. Repu plníme tesne pred podávaním, aby nezafarbila plnku a nepokazila efekt.
4. Plnku dáme malou lyžičkou na jednu polovicu repového plátku a preložíme alebo zavinieme. Ak rolka nedrží tvar, môžeme jej pomôcť špáradlom.
5. Podávame posypané tekvicovými semienkami a môžeme zakvapkať olivovým olejom zmiešaným s trochou dijonskej horčice.



## Recept

---

# Dubáková polievka so slaninovou posýpkou

4 osoby

40 g sušených dubákov, zaliatých 500 ml horúcej vody

50 g masla

2 menšie cibule

2 cesnaky

400 g hríbov, mix Portobello a hnedých šampiňónov

700 ml vody s vývarom, 3 kocky zeleninového bujónu

3 zemiaky

Tymian

1 lyžička mletej rasce

1 bobkový list

400 ml šľahačkovej smotany

2 lyžice hríbového korenia

1 lyžica tekutého hovädzieho bujónu

Mleté korenie

Soľ podľa chuti

Jarná cibuľka na ozdobu

250 g údenej slaniny



# Recept

---

## Dubáková polievka so slaninovou posýpkou

4 osoby

### Postup

1. Slaninu nakrájame na plátky a opražíme do chrumkava. Slanina musí byť naozaj dobre prepečená, aby po vychladnutí stvrdla. Pomocou kuchynského robota ju po vychladnutí rozsekáme na drobné kúsky a dáme zachladiť.
2. Sušené dubáky zalejeme horúcou vodou (500 ml) a necháme nasiaknuť. Po cca 10 minútach hríby scedíme a vodu dáme bokom. Použijeme ju neskôr.
3. V hrnci na masle speníme nakrájanú cibuľu s cesnakom a rascou. Pridáme nakrájané čerstvé aj sušené hríby. Krátko povaríme a keď hríby trochu zmäknú zalejeme ich vodou zo sušených hríbov. Dolejeme zvyšok (700 ml) vody, pridáme 3 kocky zeleninového bujónu, bobkový list, tymian, na veľké kúsky nakrájané zemiaky a varíme zakryté 20 minút.
4. Polievku odstavíme z ohňa a vyberieme bobkový list a zemiaky, všetky okrem jedného. Polievku rozmixujeme ponorným mixérom. Dáme späť na oheň. Pridáme smotanu 1 lyžicu tekutého hovädzieho bujónu a varíme do bodu varu.
5. Nakoniec pridáme hríbové korenie, čierne korenie a soľ podľa chuti.
6. Na panvici opražíme s trochou masla už uvarené zemiaky. Popučíme ich a natlačíme do okrúhlejšej formičky (veľkosť závisí od taniera, v ktorom budete polievku podávať), alebo ich môžete voľne pridať do polievky bez tvarovania.
7. Polievku podávame so zemiakmi posypanú slaninovou posýpkou a nakrájanou jarnou cibuľkou.

## Recept

---

# Horúca koreňová zelenina zapečená v patizóne

4 menšie patizóny pre 4 osoby, alebo 2 väčšie na polovicu

### Horúca zelenina

½ hrnček lúpanej pohánky

50 g masla

2 menšie cibule

3 strúčiky cesnaku

1 mrkva

1 petržlen

½ hlávky feniklu

½ menšej tekvice hokaido

1 vnútro vydľabaného patizónu

200 ml vody a ¾ kocky hovädzieho bujónu, alebo 2 lyžice tekutého bujónu

100 ml rajčinového pretlaku

Hríbové korenie

Sladká paprika

Čili

### Syrový bešamel

20 g masla

2 strúčiky cesnaku

1 lyžica múky

150 g smotany na šľahanie

2 syry mozzarella

150 g kozieho syra

Parmezán

Muškatový orech



# Recept

---

## Horúca koreňová zelenina zapečená v patizóne

4 osoby

### Postup

1. Pohánku dáme do vriacej osolenej vody, 3 diely vody na 1 diel pohánky. Varíme zakryté na miernom ohni 5 minút, odstavíme a necháme 20 minút stáť. Uvarenú pohánku potom scedíme a necháme odkvapkať prebytočnú vodu.
2. Mrkvu, petržlen a tekvicu očistíme a nakrájame na malé kocky. Do horúcej zeleniny pridáme aj vydlabané vnútro jedného patizónu. (Keďže na servírovanie potrebujete viac vydlabaných patizónov, zvyšné vydlabané vnútra môžete zamraziť, alebo pripraviť na iný spôsob neskôr. Môžete napríklad pripraviť skvelú patizónovú nátierku na raňajky)
3. V širšom hrnci opražíme nakrájanú cibuľu a cesnak na masle. Pridáme soľ a sladkú papriku. Nasypeme nakrájanú zeleninu a chvíľu obraciame v hrnci. Zalejeme bujónom. Povaríme 15 minút a pridáme pretlak.
4. Dochutíme hríbovým korením, soľou, korením a čili.
5. Pridáme uvarenú pohánku.
6. Na bešamel speníme pretlačený cesnak na masle. Pridáme lyžicu múky a zalejeme smotanou. Nakoniec pridáme nastrúhanú mozzarellu a kozí syr.
7. Do vydlabaného patizónu dáme trošku soli, korenia a na spodok dáme plátok mozzarely. Naplníme zeleninou a na vrch dáme bešamel. Posypeme parmezánom a dáme patizóny na 20 minút zapievať. Potom patizóny prikryjeme čapičkou a dáme ešte na 10 minút dopievať.

# Recept

---

## Medená torta

8 osôb

### Na tortu

8 vajec  
200 g kryštálového cukru  
50 g práškového cukru  
300 g mletého maku  
2 malé jablká, ošúpané a na jemno nastrúhané  
100 g kyslej smotany  
Citrónová kôra

### Citrónový krém

4 citróny  
100 g masla  
4 vajcia  
200 g kryštálového cukru  
500 g mascarpone  
250 g jemného tvarohu  
100 g šľahačkovej smotany  
4 lyžice práškového cukru  
1 lyžička škorice  
Šťava z 1/2 citróna

Medená potravinárska farba a medený sprej



# Recept

---

## Medená torta

8 osôb

### Postup

1. Na korpus oddelíme žĺtky od bielok. Bielka vyšľaháme s kryštálovým cukrom na tuhý sneh.
2. Žĺtky vyšľaháme s práškovým cukrom asi 5 minút do bledej peny. K vyšľahaným žĺtkam pridáme kyslú smotanu, mak, citrónovú kôru a nastrúhané jablká.
3. Do makovej zmesi začneme postupne zapracovávať vyšľahané bielka. Pridávame po lyžiciach a veľmi opatrne gumenou lopatkou prehadzujeme cesto. Vylejeme do dvoch 18 cm foriem, ktoré sme natreli maslom a vysypali múkou.
4. Korpusy pečieme v rozohriatej rúre cca 30 minút pri 180 °C. Necháme vychladnúť
5. Na citrónový curd rozpustíme v miske nad parou maslo, cukor, citrónovú kôru a šťavu z citrónov. Odstavíme z ohňa, necháme trochu vychladnúť a za stáleho miešania metličkou pridáme po jednom vajcia. Misu dáme späť nad paru a miešame až krém nezhustne. Curd by mal mať hustú konzistenciu pudingu.
6. Mascarpone, tvaroh a smotanu vyšľaháme mixérom so 4 lyžicami práškového cukru. Pridáme  $\frac{3}{4}$  vychladnutého citrónového pudingu a škoricu.
7. Korpusy prekrojíme pozdĺž na polovicu. Každý spodný korpus pri vrstvení torty natrieme citrónovým curd a naplníme primeraným množstvom mascarpone krému. Torta sa bude skladať z makového korpusu, lemon curd a mascarpone krému, opäť makový korpus, lemon curd, pokračujeme až položíme posledný vrchný diel korpusu.
8. Tým istým krémom nanesieme prvú kryciu vrstvu na tortu. Do zvyšného krému pridáme farbivo s medeným odtieňom. Aj tortu aj krém dáme ešte na hodinu do chladničky.
9. Keď krém trochu na torte zatuhne, obtiahneme tortu medeným krémom v druhej vrstve.
10. Ozdobíme a necháme cez noc v chladničke, aby prešli chute a korpusy nasiakli.