

m

Markéta v troubě

NOVÉ RECEPTY

MARKÉTA
CHOVANCOVÁ

★
RECEPTY
pro domácí
pohodu
★



 P R E S S

Markéta v troubě nové recepty

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Markéta Chovancová

Markéta v troubě nové recepty – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.


ALBATROS MEDIA

Markéta v troubě
nové recepty

Markéta Chovancová

Text © Markéta Chovancová, 2023

ISBN tištěné verze 978-80-264-4854-9

ISBN e-knihy 978-80-264-4887-7 (1. zveřejnění, 2023) (ePDF)

Obsah

Jaro

Pěřová buchta	9
Prošívaná deka	11
Mechový dort	13
Píchaná buchta	15
Kakaová roláda	17
Šlehačkový mazanec	19
Dvoubarevné minimazance	21
Šlehačkové donuty	23
Brownie cheesecake	25
Kokosová bábovka	27
Kefírové lívance	29
Borůvkový cheesecake	31
Slaný koláč s chřestem	33
Frittata	35
Špagety Carbonara	37
Sametový hummus	39
Bramboráky	41
Frgály	43

Léto

Kynutý ovocný koláč s tvarohem	47
Kynuté knedlíky	49
Bublanina se zakysanou smetanou	51
Snídaňová buchta	53
Panna cotta	55
Plněné cupcaky	57
Brownies s malinami	59
Crumble s ovocem	61
Máslové palačinky	63
Minicheesecaky	65
Crème brûlée	67
Mražený jogurt	69
Čokoládový banánový chlebiček	71
Cuketová pizza	73
Burger bulky	75
Alsaský koláč	77
Langoše	79
Italské hříbkové risotto	81

Podzim

Dýňová bábovka s čokoládou a ořechy ..	85
Kringel	87
Honzovy buchty	89
Strouhaný koláč	91
Buchta s pudinkovou vrstvou s jablky ..	93
Rychlý koláč s jablky	95
Tvarohovi brumíci	97
Čokoládová pěna	99
Makovník se zakysanou smetanou	101
Povidla	103
Tarte tatin – obrácený jablkový koláč ..	105
Šakšuka / Shakshuka	107
Skořicové bábovičky s čokoládovým pudinkem	109
Tvarohové vafle	111
Bubáková buchta	113
Zeleninové placičky se sýrem	115
Zapečené ratatouille	117
Sýrové vafle	119
Svatomartinská husa	121

Zima

Horká čokoláda jako z kavárny	125
Plněné precle	127
Toastový chléb	129
Vánoční hvězda	131
Bramborové placky se sýrem	133
Vaječný likér	135
Křehounké pracny	137
Nejkřehčí linecké	139
Čokoládové karamelky	141
Skořicové kakaové hvězdičky	143
Plněné ořechy	145
Išelské dortíčky	147
Míla kuličky	149
Medové včelí úlky	151
Tvarohová štola	153
Karamelové řezy	155
Veka na chlebičky	157
Čedarové kroucené tyčinky se slaninou	159

Krásný den!

Vítám vás u další várky receptů. Jsem moc ráda, že jste si první knihu tak oblíbili a mohla jsem tak sestavit tuto další nálož vyladěných receptů pro domácí pohodu po celý rok. Opět zde najdete spoustu receptů ke každodenní inspiraci, také zaměřenou na využití sezónních surovin i s tipy k různým příležitostem během roku.

Kdo mě ještě nezná, jsem maminkou tří malých dětí. Protože jsem vždycky ráda vařila, pekla a hlavně vymýšlela a upravovala si recepty, založila jsem blog Markéta v troubě, kde jsem si je s fotkou ukládala nejprve čistě pro své účely – abych je měla tak nějak pohromadě. K mému překvapení mi zakrátko začaly chodit fotky od úplně cizích lidí, jak podle mých receptů něco upekli, moc jim chutnalo a těší se na další recepty. To mě vlastně motivovalo dál něco přidávat. Také to, že nerada peču něco opakovaně, ale ráda zkouším pokaždé nové recepty, nové chutě a kombinace. Kromě toho také vždycky přemýšlím, jak nejlépe využít právě dozrávající ovoce a zeleninu nebo čím překvapit hosty na tematické sváteční dny v roce. Zároveň se snažím vše připravovat tak, aby to bylo co nejjednodušší, nezabralo to mnoho času a zvládl to opravdu každý.

Moc ráda se vrátím k rodinným receptům, ale ráda zkouším i úplně nové dobroty. Hlavně mám ráda tu atmosféru, kdy s dětmi v kuchyni něco společně připravujeme. Ráda při pečení používám skořici, vanilku a jiná koření, pak je provoněný celý dům.

Jsem moc ráda za všechny krásné ohlasy na první kuchařku, rozhodla jsem se tedy znovu rozdělit knihu podle ročních období. Připravít jarní inspiraci, v létě využít především dozrávajícího ovoce a zeleniny, na podzim nabídnout typické recepty s jablky, dýní a podobně a zimu spojit s Vánoce.

Děkuji za všechny fotky upečených dobrot z kuchařky, atmosféry z pečení u vás doma s dětmi i buchet v krabičkách na výletech. Každá taková zpráva mi dělá obrovskou radost a dává mi zpětnou vazbu, že to, co dělám, má smysl. Recepty by se podle mě měly šířit, aby udělaly radost co nejvíce lidem. Vždycky si představuji ten proces, jak vás nějaký recept zaujme, pečlivě si na něj připravíte suroviny, provoníte celý dům, pak má radost celá rodina a strávíte takto příjemný společný čas. Budu opět ráda za každou zprávu, ať už na Instagramu, či Facebooku, kde mě najdete také jako Markéta v troubě, anebo třeba na e-mail marketavtroubě@gmail.com.

Tak si užijte další várku receptů! Věřím, že si zde najdete svoje nové favority, které zařadíte do svého repertoáru oblíbených receptů u vás doma.

Markéta Chovancová

*Markéta
v troubě*



Jaro

Po dlouhé zimě se vždycky těším na slunečné a rozkvetlé jaro. Už s prvními sněženkami cítím příval pozitivní nálady, všechno se začne zelenat, počasí už je na výlety. I do kuchyně do vázy si hned dám nějaké květy, které nám to doma úplně prozáří. A čerstvé jarní bylinky hned dodají jídlu úžasnou chuť.

Jaro se nese ve znamení svěžích odlehčených receptů s využitím první jarní zeleniny. Těšit se můžete i na velikonoční recepty.

V této kapitole najdete recepty, které spadají do tohoto období. Nepotřebují tedy ještě tolik ovoce, ale přitom působí jarně a svěže. Například oblíbený mechový dortík, který klidně ozdobte sedmikráskami. Přidala jsem i klasiky, které vás na první kousnutí vrátí do dětství, například péřová buchta, prošívaná deka, frgály a bábovka. Nezapomněla jsem ani na velikonoční inspiraci, nesmí chybět mazanec, ale připravila jsem i netradiční minimazance. Těšit se můžete také na svěží koláče s borůvkami, kakaovou roládu, minicheesecaky a na šlehačkové donuty či lívanečky pro mlsné jazýčky.

Ze slaných receptů nesmí chybět ty, ve kterých využijeme chřest, první rajčátka, ale také brambory a těstoviny vhodné pro každodenní vaření.

Jaro je plné barev a svěžích chutí, užijte si ho naplno! Třeba i prvními pikniky v přírodě, zahájením grilovací sezóny, kytkou lučního kvítí či šefíků do vázy a podobně. Spousta těchto radostí má svou sezónu jen pár dní, pak budou zase až za rok.



Péřová buchta

Jednoduchá buchta na plech s pudinkem a zakysanou smetanou. Takový ten typ dezertu, který chutná snad úplně všem, sázka na jistotu pro děti i pro návštěvu.



Budete potřebovat:

Na těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- 5 vajec
- 100 g másla
- 180 g cukru krupice
- 100 ml vlažné vody
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- 1 prášek do pečiva

Pak:

- 1 litr mléka
- 2 balení čokoládového pudinku
- 1 smetana ke šlehání
- 2 zakysané smetany
- skořice

Nejprve do dvou misek oddělte vaječné žloutky od bílků. Zapněte troubu na 175 °C. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do sněhu a dejte misku bokem. Do misky se žloutky přidejte cukr, vanilkový cukr a šlehejte do pěny (směs zesvětlá). Poté přišlehavejte rozpuštěné vychladlé máslo (ať není horké) a vlažnou vodu. Nakonec přidejte i mouku předem smíchanou s kypřícím práškem. Nyní po částech stěrkou vmíchejte i našlehaný sníh z bílků. Těsto nalejte na klasický plech s vyšším okrajem, který jste předem vymazali máslem a vysypali polohrubou moukou, a zarovnejte. Uvařte pudink dle návodu na obalu (1 litr mléka + 2 čokoládové pudinky + 4 lžíce cukru) a poté ihned lžící dávejte na syrové těsto. Nemusíte nijak pravidelně, ale vždy malý kousek od sebe. Dejte do trouby a pečte na 175 °C cca 15–20 minut. Jakmile těsto začne zlátnout, ověřte propečenost špejlí. Poté vytáhněte a nechte vychladnout na lince. Nakonec ušlehejte šlehačku do tuha, krátce přišlehejte i zakysané smetany, případně podle chuti i trošku moučkového cukru. Navrstvěte na buchtu, posypte skořicí a podávejte. Skladujte v lednici.

Tip: Pokud máte rádi jinou příchut pudinku než právě čokoládovou, určitě můžete vyměnit za jakoukoliv jinou příchut.



Prošivaná deka

Hledáte vynikající a osvědčenou buchtu na plech jako od maminky? Jasnou volbou je klasická „Prošivaná deka“, nadýchané kakaové těsto s vláčnou tvarohovou náplní.

.....

Budete potřebovat:

Na těsto:

- 5 vajec
- 250 g polohrubé mouky
- 180 g cukru krupice
- 2 lžičce holandského kakaa
- špetka soli
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžička skořice
- 100 g másla
- 100 ml mléka

Na náplň:

- 1 tvaroh ve vaničce
- 1 tvaroh v alobalu
- 1 vejce
- 5 lžic mléka
- 1 vanilkový pudink (jen pytlík, nevařit)
- 3 lžičce cukru moučky

Nejprve do dvou misek oddělte vaječné žloutky od bílků. Zapněte troubu na 175 °C. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do sněhu a dejte misku bokem. Do misky se žloutky přidejte cukr, vanilkový cukr a šlehejte do pěny (směs zesvětlá). Poté přišlehejte rozpuštěné vychladlé máslo (ať není horké) a mléko. Nakonec přidejte i mouku předem smíchanou s kypřicím práškem, kakaem a skořicí. Nyní po částech stěrkou vmíchejte i našlehaný sníh z bílků. Těsto nalejte na klasický plech s vyšším okrajem, který jste předem vymazali máslem a vysypali polohrubou moukou, a zarovnejte.

Do misky dejte tvarohy, přidejte vejce, mléko, vysypte vanilkový pudink, cukr moučku, prošlehejte. Tvarohovou náplň dejte do pevnějšího sáčku a ustříhnete roh (nebo do cukrářského sáčku s kulatou špičkou) a naneste na kakaové těsto, v pruzích do kříže jako na fotce. Můžete si to i zjednodušit a jen po lžících dávat na těsto.

Pečte na 175 °C cca 15–20 minut, do propečena (zkuste špejlí), ale zbytečně nepřesušte. Po vytažení z trouby nechte vychladnout na mřížce nebo prkénku.

Tip: Tvarohovou náplň můžete ještě vylepšit nastrouháním citronové či limetkové kůry, případně zrníčky pravé vanilky.



Mechový dort

Vláčný jarní dortík inspirovaný klasickým krtkovým dortem, uvnitř se však skrývá jemný a lehký krém ze smetany, tvarohu a čokolády. V kombinaci s čerstvým ovocem dodá dezertu svěží chuť a naláká i svým netradičním vzhledem. A nebojte, tajnou ingredienci na chuti nikdo nepozná, dezertu dodá jen typickou barvu a vlácnost.

Budete potřebovat:

Na těsto:

- 280 g hladké mouky
- 125 g čerstvého baby špenátu
- 200 ml kefíru
- 180 g cukru krupice
- 90 g řepkového či slunečnicového oleje
- 3 vejce, špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřicí prášek do pečiva

Na krém:

- 200 g smetany ke šlehání
- 180 g čokolády
- 250 g mascarpone
- 250 g tvarohu ve vaničce
- 2 lžíce cukru moučky
- ovoce

Omytý baby špenát rozmixujte s olejem. Vejce rozdělte na bílky (menší mísa) a žloutky (větší mísa). Bílky vyšlehejte se špetkou soli do sněhu. Žloutky vyšlehejte s cukrem do světlé pěny. Zashlehejte i podmáslí a rozmixovaný špenát. Přimíchejte i mouku předem smíchanou s kypřicím práškem a nakonec i sníh z bílků. Těsto vlejte do připravené dortové formy/rádku o průměru 18–20 cm (pokud máte jen klasickou dortovou formu o průměru cca 26 cm, dejte jednu a půl dávky těsta) a pečte v předem vyhřáté troubě na 175 °C cca 50 minut. Propečenost ověřte špejlí. Poté nechte vychladnout a sundejte formu. Korpus vydlabejte jako na krtkův dort, tedy nechte cca 1 cm okraj a také nechte cca 2 cm dno. Vydlabanou část rozemňte prsty v misce na větší drobký.

Na krém rozpustíte čokoládu v mikrovlnce (hlídat po 15 vteřinách a promíchávat) či ve vodní lázni a nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Pak v míse vyšlehejte smetanu s mascarpone (oboje přímo z lednice), jakmile se začnou tvořit špičky, přišlehejte krátce tvaroh s cukrem moučkou a pak krátce i čokoládu. Ochutnejte, případně přislaďte.

Potřete částí krému dno korpusu, posypte čerstvým ovocem, navrstvěte krém do tvaru polokoule (jako krtkův dort), posypte drobký z misky a dejte vychladit. Nechte ztuhnout alespoň 4 hodiny, nejlépe přes noc, a podávejte.

Tip: Do tohoto dortíku se nejlépe hodí měkké ovoce jako jahody, maliny a borůvky. Můžete dortík shora ozdobit i jarními kvítky, například sedmikráskami či violkami, které jsou jedlé.



Píchaná buchta

Kdysi oblíbený recept našich babiček jsem přizpůsobila dnešním běžně dostupným surovinám, a tak vylepšíte i výslednou chuť. Voňavé máslo v těstě místo oleje a lahodný čokoládový krém se smetanou místo náhražek.

Budete potřebovat:

Na těsto:

- 5 vajec
- 150 g rozpuštěného másla
- 280 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 150 g rozpuštěného másla
- 150 ml teplé vody
- 210 g cukru krupice
- 10 g vanilkového cukru
- špetku soli
- případně citronovou kůru

Na krém:

- 200 ml smetany ke šlehání 31%+
- 200 g 70% čokolády
- 150 g hladké marmelády

Vejce rozdělte na žloutky (větší mísa) a bílky (menší mísa). Troubu dejte nahřát na 175 °C. Bílky vyšlehejte se špetkou soli do tuhého sněhu (nepřešlehat) a dejte stranou. Žloutky vyšlehejte s cukrem a vanilkovým cukrem (pár minut) do pěny. Pak zašlehejte postupně rozpuštěné (ne horké) máslo a teplou vodu. Poté vmíchejte mouku smíchanou s kypřicím práškem a citronovou kůru. Nakonec zlehka vmíchejte i vyšlehaný sníh. Rozprostřete na plech vymazaný máslem a vysypaný polohrubou moukou a dejte péct do vyhřáté trouby. Mezitím si připravte krém – v rendlíku přiveďte těsně k varu smetanu, odstavte, vmíchejte nalámanou čokoládu do rozpuštění. Jakmile máte spojeno, vmíchejte marmeládu. Sledujte těsto v troubě – jakmile povrch lehce začne zlátnout (asi 10 minut), zkuste špejlí, zda je propečená. Jakmile vytáhnete plech z trouby, vezměte vařečku a opačným koncem těsto propíchejte skrz. Díry dělejte poměrně hustě vedle sebe. Polejte rovnoměrně krémem, který je tekutější, takže sám zateče do dírek. Zbytek jen rozetřete například stěrkou.

Buchtu nechte vychladit v lednici do ztuhnutí a servírujte ji nakrájenou.

Tip: Při servírování můžete ještě dát na každý dílek lžíci šlehačky a čerstvé ovoce. Zdánlivě obyčejnou buchtu tak pozvednete na skvěle vypadající zákusek. Ale chutná skvěle i jen tak.