

Anglické rohlíky

Ingredience

těsto: 175 ml vlažné vody, 120 ml vlažného mléka, 1 lžička cukru, 1,5 lžičky soli, 2 lžíce sušené bramborové kaše, 400 g hladké mouky, 1 kostka čerstvého droždí nebo 2 lžičky sušeného
na povrch: trochu oleje, grilovací koření, anglická slanina, kousek tvrdého sýra

Postup

Suroviny vložíme v uvedeném pořadí do pekárny a zapneme program Těsto. Po vykynutí vyklopíme na vál. Rozdělíme na poloviny. Každou část rozválíme na kruh, nakrájíme na osm výsečí a každou stočíme do rohlíku. Klademe na plech vyložený papírem na pečení. Každý rohlík potřeme směsí oleje a grilovacího koření, položíme na něj plátek anglické slaniny a posypeme strouhaným sýrem. Ještě chvíli necháme kynout. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 20 minut do zezlátnutí.



Tepké housky s překvapením



Ingredience

housky v počtu dle množství a hladu strážníků, jakýkoliv salám nebo šunka, sýr, který máme rádi, pórek nebo jiná zelenina, kousek másla, alobal

Postup

Housky podélně rozřízneme a částečně vydlabeme vnitřek. Vzniklé "mističky" vyplníme salámem, sýrem a zeleninou a vrátíme poloviny k sobě. Každou housku pevně zabalíme do alobalu potřeného máslem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 20 minut.

Teplé chlebíčky



Ingredience

200 g měkkého salámu, 200 g tvrdého sýra, 1 cibule, 2 vejce, sůl, pepř, veka nebo toustový chléb

Postup

Salám a sýr nastrouháme, cibuli nadrobno pokrájíme a všechno promícháme se syrovými vejci. Osolíme, opepříme, případně můžeme přidat jiné oblíbené koření. Hmotu natřeme na krajíčky veka či toustového chleba, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a zapečeme asi 10 minut. Ozdobíme čerstvou zeleninou a podáváme teplé.

Toastová bomba

Ingredience

necelé dva toustové chleby, 2 zakysané smetany, 1 hrnek mléka, 150 g tvrdého sýra, 100 g nivy, 3 vejce, bylinky

Postup

Vyšší plech vyložíme papírem na pečení. Těsně vedle sebe naskládáme krajíčky toustového chleba. V míse smícháme smetanu, mléko, vejce, strouhaný sýr a nadrobno pokrájenou petrželku nebo pažitku. Polovinu této směsi rozetřeme na chléb na plechu. Na to naskládáme druhou vrstvu chleba a rozetřeme druhou polovinu směsi. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme dozlatova (asi 20 minut při 200°C).

Mléka jsem dala jen půl hrnku (zdálo se mi to dost řídké) a přidala jsem jedno vejce navíc. A bylo to velmi dobré.



Toastová roláda

Ingredience

toastový chléb, zakysaná smetana, uzená šunka, 2 tavené sýry, pomazánkové máslo, česnek, nakrájená kapie, strouhaná naložená okurka, sůl

Postup

Z krájeného toastového chleba odkrojíme kůrky a rozložíme plátky těsně vedle sebe na alobal (3 krát 4). Potřeme zakysanou smetanou, poklademe plátky šunky a potřeme pomazánkou z ostatních surovin. Pomocí alobalu svineme do rolády, zabalíme a dáme na 2 hodiny do chladničky. Pak krájíme na plátky.

Do pomazánky můžeme přidat i strouhaný sýr cihla nebo Niva a trochu tatarčky.



Topinka s játrovou paštikou



Ingredience

1 malá konzerva játrové paštiky, 2 vejce, 4 krajíce chleba, česnek dle chuti, strouhaný sýr, trochu oleje

Postup

Na pánev dáme trochu oleje, necháme rozeřtát a ihned vyklopíme obsah paštiky. Zamícháme syrová vejce a mícháme, až ztuhnou. Opečené krajíčky chleba potřeme silně česnekem a naklademe paštikovou míchanicí. Posypeme strouhaným sýrem a pažitkou. Můžeme také pokapat kečupem.

Topinky Arnošta z Pardubic

Ingredience

4 krajíce chleba, 4 vejce, malá plechovka játrové paštiky, olej na smažení, trochu hořčice nebo kečupu, malá cibule, příp. další zelenina na ozdobu

Postup

Z krajíce chleba vykrojíme sířdku tak, aby kůrka zůstala celá (tvoří "ohrádku"). Kůrku dáme na rozpálený olej na pánvičce a do "ohrádky" vlijeme jedno vidličkou rozšlehané vejce. Necháme ztuhnout aby vajíčko vytvořilo "dno". Mezitím střídku namažeme paštikou a přiklopíme do "ohrádky" paštikou dolů. Přitiskneme. Ještě chvíli necháme smažit, pak opatrně obrátíme a opečeme z druhé strany. Hotovou dobrotu ozdobíme hořčicí nebo kečupem, cibulí nakrájenou na kolečka, případně další zeleninou podle chuti. Podáváme horké.



Tortily



Ingredience

2 hrnky hladké mouky, 50 g sádla, 1/2 hrnku vlažné vody, sůl

Postup

Na vále smícháme mouku se solí. Doprostřed uděláme důlek, kolem něho naskládáme kousky sádla a do důlku nalijeme vodu. Nejdřív vidličkou a pak rukama zpracujeme tuhé vláčné těsto. Zpracováváme tak dlouho, než se začnou dělat na povrchu těsta bublinky. Těsto rozdělíme na 12 stejných kousků a každý rozválíme na kruh o síle listu papíru. Suchou pánvičku na plotýnce rozehřejeme. Na rozpálenou dáváme po jedné placky a opékáme z každé strany asi 10 sekund. Na tortilách se začnou dělat puchýřky, jejichž vršky můžou zhnědnout (ale ne celá placka!). Tortily plníme opečeným masem, zeleninou a dresinkem, např. Případně můžeme podávat jako přílohu k masu.

Plněné tortily

Ingredience

500 g kuřecích prsíček, 3 lžice oleje, 5 lžic rybí nebo sojové omáčky, sůl, pepř, koření gyros (nebo libovolné oblíbené koření), půlka hlávky čínské zelí, několik rajčat, cibule, kysaná smetana ochucená solí, pepřem a bylinkami (případně tatarská omáčka).

Postup

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky, promícháme s olejem, omáčkou a kořením a necháme do druhého dne v ledničce. Pak opečeme na pánvičce, podlijeme troškou vody a dusíme do změknutí masa. Na tortilu dáme hromádku masa, trochu zeleniny, smetany a libovolným způsobem zabalíme. Tortily můžeme plnit i jiným masem jinak upraveným, jinou zeleninou a jiným dresinkem, fantazii se meze nekladou.



Rohlíky opečené se sýrem



Ingredience

8 - 10 rohlíků, 100 g tvrdého sýra, 3 vejce, sladká mletá paprika, hořčice, cibule, čerstvá zelenina, olej

Postup

Sýr nastrouháme a smícháme s vejci a špetkou papriky. Rohlíky podélně rozpůlíme. Na řeznou stranu rohlíku nanese se lžičkou sýrovou směs, rovnoměrně rozetřeme a touto stranou překlápíme na pánev s rozpáleným olejem. Osmažíme dorůžova. Pak rohlík otočíme a opečeme z druhé strany. Osmažené rohlíky potřeme hořčicí a ozdobíme kolečky cibule a kousky jiné zeleniny.

Sýrové trubičky

Ingredience

Těsto: 300 g hladké mouky, 300 g strouhaného sýra, 300 g másla, 3 vejce, sůl
Na povrch: kmín, sladká paprika, 1 vejce na potřeni

Postup

Ze všech surovin zpracujeme na vále těsto, solíme podle chuti. Vyválíme na tenký plát a krájíme rádýlkem na proužky, které namotáváme na kovové trubičky a klademe na plech vyložený papírem na pečení. Potřeme rozšlehaným vejcem, sypeme kmínem, mletou paprikou, sezamem, ... Ve vyhřáté troubě pečeme dorůžova.



Sýrové rohlíčky s česnekem



Ingredience

Těsto: 500 g polohrubé mouky, 200 g Hery, 100 g strouhaného sýra, 1 kostička droždí (42 g), lžička soli, 1 vejce, 1 dcl mléka
Náplň: 1 palička česneku, špetka soli

Postup

Na vále promícháme mouku se solí a strouhaným sýrem. Uprostřed uděláme důlek, do kterého rozklepneme vejce, nalijeme mléko a rozdrobíme droždí. Kolem dokola nakrájíme tuk. Ihned

(nečekáme až droždí vzejde) zpracujeme v hladké těsto. Necháme 1/2 hodiny odpočinout. Rozdělíme na 6 dílů, každý díl rozválíme na kolečko a uděláme z něj 16 výsečí. Na každou dáme trochu utřeného česneku se solí a svineme do rohlíčku. Nenecháváme kynout, potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme solí, mákem, sezamem, sýrem, atd. a hned pečeme.
96 rohlíčků = 2 plechy. Česneku padne nejméně 1 hlavička - čím více, tím lépe.

Rohlíčky jsem dělala dvojnásobně velké, tzn. každý kruh jsem rozkrájela na osm výsečí. I tak jsou rohlíčky docela malé, a hlavně dobré.