

RECEPTY Z KUCHARKY
HANY JUNOVÉ

KUŘE À LA MR. NAGANA

Dle počtu osob přiměřené množství kuřat podusit na másle a následně zapéci do trouby, aby se udělala kůrka.

Omáčka pro 4 osoby rozpis:

1 cm vrstva oleje

3 – 6 hřebíčků

2 větší cibule, nakrájet, jemně zesklivatět, přidat

1 – 2 polévkové lžíce curry

2 lžíce kečupu

sůl, pepř, polévkový vývar

Do hotové omáčky 100 g loupaných mandlí

Podáváme s rýží.

KOLÁČ MIRABELKOVÝ

- 3 vejce (sůl)
- 150 g cukru
- 175 g tuku (rozpustit)
- 175 g polohrubé mouky
- 350 g mirabelek (rozvařit)
- 1 PDP
- 100 g jemně sekaných mandlí (nemusí být)

CITRONOVÉ KOLÁČKY

(od babičky Smržové)

- 210 g mouky zpracovat na vále s
- 100 g tuku
- 4 lžíce cukru
- 1 citron (kůra i šťáva, lze méně)
- 2 žloutky (sůl)

Rozválet, vykrajovat kolečka, mírně péci. Upečené potřít zavařeninou meruňkovou, potáhnout ledem.

Led třít do ztuhnutí:

- 2 lžíce studené vody
- 1 lžička rumu
- 4 lžíce práškového cukru

KOLÁČKY DŮLKOVÉ

(od maminky Anny Smržové, roz. Vohryzkové)

2 žloutky (sůl)

140 g cukru

280 g másla (lze 200 g)

420 g hrubé mouky

citronová kůra

Na vále zpracovat, vyválet v cukru, důlkové koláčky sypat mandlemi. Lze vykrajovat i věnečky. Sundavat studené.

KOLÁČ KEFÍROVÝ

- 2 vejce (sůl)
- 350 g cukru moučky
- 350 g polohrubé mouky
- 2 lžíce kakaa
- 2 dcl oleje
- ½ l kefíru
- 2 lžičky sody bikarbony

Poleva:

- 80 g másla (rozehřát)
- 150 g práškového cukru
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce rumu