POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY

 kousek syrové červené řepy
 20 dkg pomazánkového másla
 sůl
 2 stroužky česneku

Najemno nastrouháme červenou řepu, přidáme pomazánkové máslo, utřený česnek, sůl dle chuti. Vše vyšleháme do pěny.

                                          HOLANDSKÁ POMAZÁNKA

1/2 kostky měkkého tvarohu
1 bílý jogurt (125g)
5 dkg másla
10 dkg strouhaného sýru
1 cibule

sůl, pažitka

Tvaroh smícháme s jogurtem, přidáme změklé máslo, nastrouhaný sýr, velmi jemně nakrájenou cibuli a dochutíme solí. Vše dobře promícháme a přidáme najemno nakrájenou pažitku.

                                          CIZRNOVÁ POMAZÁNKA S KŘENEM

25dkg uvařené cizrny
25dkg jemného tvarohu
1 lžíce strouhaného křenu
3 lžíce bílého jogurtu
sůl, pažitka

Uvařenou cizrnu rozmixujeme a smícháme s tvarohem, solí a křenem. Přidáme tolik jogurtu,
abychom dosáhli konzistence pomazánky. Nakonec vmícháme nakrájenou pažitku.

                                         ČERVENÁ ZELŇAČKA

1 bulva červené řepy
½ sáčku kysaného zelí
2 větší brambory

sůl, bobkový list

1stroužek česneku
2 lžíce sladké smetany

Červenou řepu nastrouháme na hrubém struhadle a dáme vařit spolu se zelím. Osolíme dle
chuti a přidáme bobkový list. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Dáme je vařit
do osolené vody do vedlejšího kastrůlku. Jakmile jsou zelí a řepa uvařené, přidáme vařené brambory. Nakonec zjemníme polévku smetanou.

                                          KMÍNOVÁ POLÉVKA S CIZRNOU

15 dkg uvařené cizrny
1 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
zeleninový vývar
1 lžíce kmínu

mletá paprika nebo 1 lžíce paprikové pasty

libeček, sůl

V hrnci rozehřejeme máslo, zasypeme moukou, chvíli zasmažíme a zalijeme vývarem. Prošleháme, přidáme kmín a necháme povařit asi 20minut. Dochutíme paprikovou pastou, přidáme uvařenou cizrnu, jemně nakrájený libeček a necháme přejít varem. Hotovou polévku můžeme posypat jemně nasekanou petrželkou.

                                             PEČENÝ LOSOS S BROKOLICÍ

½ kg lososa
½ kg brokolice
2 lžíce citronové šťávy
4 lžíce másla
125 g tvrdého sýra
200 ml mléka
100 ml smetany ke šlehání

4 vejce

sůl

špetka muškátového květu

Lososa nakrájíme na plátky, pokapeme citronovou šťávou a osolíme. Necháme odležet asi 30 minut, dáme do vroucí vody a vaříme 10 minut na mírném ohni.
Brokolici rozdělíme na růžičky a dáme vařit do slané vody na 10 minut.
Zamícháme smetanu, mléko, strouhaný sýr, vejce, sůl a muškátový květ.

Máslem vymažeme pekáček a naskládáme lososa a brokolici, zalijeme připraveným krémem. Pečeme asi 20 minut při teplotě 220stupňů C.

                                          HRÁCH ZAPÉKANÝ SE ZELÍM

½ kg hrachu
200 ml rajčatové šťávy
½ kg kysaného bílého zelí
10 dkg tvrdého sýra (Gouda, eidam)
1 lžíce strouhanky
 olej, sůl

Předem namočený hrách uvaříme do husté kaše. Do kaše zamícháme rajčatovou šťávu. Kaši osolíme dle chuti, přidáme zelí a zamícháme.
Do připraveného vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku nandáme směs a zapečeme. Před dopečením posypeme sýrem.