



Krémová česnečka s celozrnnými krutony, opékanými na oříškovém másle

Suroviny:

brambory, česnek, máslo nebo olej, vývar z masa nebo masitých kostí, sůl, smetana, pečivo, listová petržel

Postup:

Na tuku zvolna opékáme očištěné nakrájené brambory spolu s celými stroužky česneku. Po chvílce zalijeme vývarem a uvaříme do měkka. Rozmixujeme do hladka, dochutíme, zjemníme smetanou a podáváme s máslovými krutony (zdravější varianta – bez smetany)

Křupavá sousta z filetů uzeného pstruha na salátku z pečené zeleniny, domácí pečivo

Suroviny:

uzený pstruh filet, vejce, mouka, škrob, olej, sezónní zelenina, bylinky, sezam, len, mák..

Postup:

Porce filetu obalíme v těstíčku, připraveném z mouky, škrobu a vajec, posypeme vybranými semínky a osmažíme na oleji. Nakrájenou zeleninu grilujeme v troubě na pečícím papíře a po zchladnutí ochutíme sekanými bylinkami a osolíme. Podáváme vlažné.

Posírované kapří filety na másle a bílém víně, bramborovo-celerové pyrė, glazovaná podzimní zelenina

Suroviny:

kapr, olej, máslo, bílé víno, sůl, brambory, celer, mrkev, pastinák, pórek, med, citron

Postup:

Porce kapra opékáme na pánvi kůží dolů, po chvílce přidáme máslo a bílé víno a kapra vzniklou emulzí přeléváme.

Zeleninu nakrájenou na julienne zvolna podusíme na másle, osolíme a pokapeme medem.

Pyrė: celer nakrájený na kostky podusíme na másle do měkka a rozštoucháme ho s vařenými brambory. Podáváme na nahřátém talíři.

Jablečný pohár s medovým perníkem a nadýchaným Šumaváčkem

Suroviny:

jablka, jablečný mošt, cukr, pudingový prášek nebo škrob, skořice, hřebíček, šlehačka, Šumaváček, perník, medovina, med

Postup:

Očištěná jablka povaříme v oslazeném jablečném moštu s kořením. Koření vyjmeme a vmícháme rozpuštěný pudingový prášek nebo škrob a ještě 2 minuty povaříme. Upečený nadrobený perník zakápneme v misce nebo sklence medovinou s medem, přidáme chladnoucí jablečný puding a vychladíme. Na vychlazený puding nastříkáme ze šlehačkové láhve krém ze smetany a Šumaváčku.