

**Cestoviny**

## **Lasane se žampiony**

*12 zelených lasaňových plátků (nepředvařených), 2 stroužky česneku, 6 rajčat, 2 lžíce olivového oleje, celozrnné mouky a rajčatového protlaku, sůl, pepř, 2 cibule, 200 g žampionů, 2 cukety, po lžičce sekaného tymiánu, bazalky nebo oregana, 125 g strouhané goudy.*

Česnek najemno posekáme, rajčata rozmixujeme. V kastrolu rozehejeme lžící oleje a česnek na něm opečeme. Poprášíme lžící mouky, osmahneme, vmícháme rajčatový protlak a rajčata, osolíme a opepříme. Cibuli nadrobno nakrájíme a zesklivatíme na lžící oleje. Žampiony nakrájíme na plátky, cukety nastrouháme, obojí přidáme k cibuli a opékáme 5 min. Omáčku zahustíme lžící mouky, opepříme, osolíme a ochutíme bylinkami. Do formy vrstváme střídavě lasaňové plátky, zeleninu a omáčku, posypeme sýrem a pečeme v troubě předehřáté na 180°C 30-40 min. Můžeme ozdobit rozmarýnem.

## **Vojtová ruleta – Tagliatelle s omáčkou pesto**

*2 viazaničky bazalky, 2 strúčiky cesnaku, 1 viazanička petržl. vňate, 30 g píniových jadier, 60 g strúhaného parmezánu, 50 ml olivového oleja, 400 g tagliatelle (dlhé široké rezance), 2 veľké zemiaky, soľ, mleté korenie*

Bazalku a petržlenovou vňat' umyjeme, usušíme, otrháme lístky zo stoniek. Pár lístkov bazalky odložíme bokom. Očistený cesnak, bylinky a píniové jadierka rozmixujeme, primiešame olej a syr, trochu osolíme a okoreníme. Zemiaky očistíme, umyjeme a nakrájame na osminky. Dáme variť do väčšieho množstva osolenej vody. Po 5 minútach varenia pridáme rezance a spolu varíme cca 10-12 minút. Zlejeme vodu a necháme odtiecť. Rezance a zemiaky zmiešame so syrovou omáčkou s bylinkami, rozdelíme na tanieru a ozdobíme lístkami bazalky.

## **Fettucine s cuketou a osmaženou bazalkou**

*250 ml olivového oleja, 60 g masla, čerstvá bazalka, 500 g cestovín fettucine alebo tagliatelle (široké rezance), 2 pretlačené strúčiky cesnaku, 500 g nastrúhanej cukety, 75 g nastrúhaného parmezánu*

V horúcom oleji postupne opekáme lístky čerstvej bazalky dochrumkava. Vyberieme a zbavíme prebytočného tuku. Cestoviny uvaríme v osolenej vode al dente, scedíme a vrátime späť do hrnca. V hlbokoj panvici s hrubým dnom necháme speniť maslo a opečieme na ňom cesnak. Pridáme cuketu a za občasného miešania opekáme 2-3 minúty, až zmäkne. Na cuketu vložíme horúce cestoviny, posypeme parmezánom a dobre premiešame. Porcie ozdobíme chrumkavými lístkami bazalky.

## **Lasagne**

Cestovina na lasagne, 800g mleté bravčové mäso, 1-2 cibule, 3-4 mrkvy, 1 kukurica v konzerve, 1 hrášok v konzerve, 3 veľké paradajkové pretlaky, 250g syr eidam, 0,5 l mlieko, 1 vajíčko, 4-5 pol. lyžíc polohrubá múka, 2 struky cesnaku, soľ, čierne mleté korenie, kari korenie, cukor, olej

## **Lasagnová plnka**

Orestujeme nakrájanú cibuľu, postupne pridávame mäso, soľ, korenie, nakrájanú mrkvu, kukuricu, hrášok, cesnak, vajíčko, pretlak, necháme podusiť do zmäknutia mrkvy, na záver zahustíme zasmaškou z múky a mlieka. Na vymastený plech ukladáme vrstvy cestovina, lasagnová plnka, na vrch dáme strúhaný syr eidam a necháme zapieť na 180 stupňoch približne 30 minút.

## **Vegetariánske lasane**

*12 plátků lasaní, 15 g sušených hříbků, 2 cukety, 2 červené papriky, cibuli, 2 stroužky česneku, lžíci tymiánu, 2 lžíce oleje, 100 g provolone (italský tvrdý sýr), 125 g mozzarely, pepř, sůl, 250 ml rajčat. šťávy, 200 g zahuštěné smetany, muškátový oříšek.*

Cukety a papriky nakrájime na kostičky, cibuli, cesnek a predem namočené houby posekáme a vše opekáme na oleji 10 min. Ochutíme tymiánom, solí, pepřem a dáme vychladnout. Smícháme rajčata, smetanu, sůl, pepř a muškát. Do vymazané zapékací formy střídavě vrstvíme lasaně, zeleni-

nu, kostičky sýra a rajčatový krém. Poslední vrstvou má být krém a sýr. Zapékáme při 200 °C asi 40 min.

### **Penne (cestoviny v tvare rúrky)**

*Sladká smotana, strúhaný syr eidam, pesto, soľ, biele korenie, parmezán, prelisovaný cesnak, syrová omáčka (syr podľa výberu rozmiešať v sladkej smotane)*

Na rozpálenú panvicu dáme sladkú smotanu, pridáme pesto, soľ, biele korenie, uvarené cestoviny, strúhaný syr eidam, syrovú omáčku a prelisovaný cesnak. Zmes premiešame a zľahka povaríme. Takto pripravené cestoviny posypeme parmezánom.

### **Tagliatelle s brokolicou a bešamelom**

*Brokolica, kryštálový cukor, soľ, biele korenie, parmezán, štipka prelisovaného cesnaku, bešamel (hladká múka, maslo, mlieko, muškátový orech, soľ, korenie), strúhaný syr eidam*

Na rozpálenú panvicu dáme bešamel, uvarenú brokolicu pokrájanú na hlavičky, pridáme strúhaný syr, štipku cesnaku, cestoviny, necháme roztopiť syr, premiešame a podávame.

### **Čučoriedkové pirohy**

*250 g zemiakov varených v šupe, 180 g hladkej múky, 2 vajcia, 25 g olej, 400 g čučoriedkového kompótu, 10 g solamylu, 50 g červeného vína*

Zemiaky ošúpeme, necháme vychladnúť a pomelieme ich. Pridáme vajcia, olej, múku a vypracujeme hustejšie cesto, ktoré rozvaľkáme asi na 5 mm hrubé cesto a formičkou vykrajujeme kolieska, ktorú plníme čučoriedkami. Cesto formičkou zatlačíme a uzatvoríme. Varíme vo vriacej vode 10 minút.

Omáčka: Čučoriedkovú šťavu necháme zovrieť, zahustíme solamylom. Dochutíme škoricou, cukrom a červeným vínom.

## **Granatierský pochod**

*300 g fliáčkov, 100 g zemiakov, 100 g cibule, 100 g bravčovej masti, mletá červená paprika, soľ*

Fliačky uvaríme v osolenej vode, scedíme, opláchneme, necháme dobre odkvapkať a pomastíme bravčovou masťou, v ktorej sme upražili nadrobno pokrájanú cibulu a primiešali mletú červenú papriku. Zemiaky očistíme, umyjeme, pokrájame na malé kocky a uvaríme v slanej vode. Pomastené fliacky s cibuľou a paprikou a uvarené, scedené zemiaky spolu premiešame. Podávame s kyslou kapustou, cviklovým šalátom

## **Rigatoni s anglickou slaninou a rajčinami**

*400 g rigatoni (väčší kolínka), 300 g špenátu, 200 g třešňových rajčat, 6 sušených rajčat v oleji, sůl, 125 g anglické slaniny, cibuli, 2 lžice olivového oleje, 500 g pasírovaných rajčat, pepř, 2 lžice lístků bazalky, 100 g čerstvého kozího sýra.*

Špenát vaříme v osolenej vode asi 2 min. Scedíme, prolujeme studenou vodou a dáme okapat. Třešňová rajčata rozpůlíme, naložená rajčata necháme okapat, olej zachytíme. Rajčata pokrájíme na kostičky, slaninu na nudličky. Cibuli posekáme, osmahneme na lžici olivového oleje, pridáme pasírovaná rajčata, osolíme, opeříme a dusíme asi 15 min. Rigatoni uvaříme podľa návodu. Slaninu a sušená rajčata opečeme na zbylém olivovom oleji, pridáme 2 lžice oleje z naložených rajčat, vmícháme špenát, třešňová rajčata, kolínka a bazalku, osolíme, opeříme a rozdělíme na talíře. Zalijeme rajčatovou omáčkou a posypeme rozdrobeným sýrom.

## **Ferfalle s kuličkami z mletého masa a sýrovou omáčkou**

*400 g farfalle (motýlky), stroužek česneku, sůl, krajíc toastového chleba, 350 g mletého vepřového masa, vejce, 300 g sýra ricotta, 4 lžice sekané petrželky, pepř, 3 lžice hladké mouky, 6 lžic oleje, 400 g rajčat, 2 lžice balzámového octa, 3 lžice sekané bazalky, 250 ml zeleninového vývaru, 2 lžice limetové šťávy.*

Těstoviny uvaříme podle návodu, česnek posekáme. Toastový chléb rozdrobíme a promícháme s masem, vejcem, petrželkou, 100 g ricotty, česnekem, pepřem a solí. Z hmoty vytvarujeme asi 30 kuliček velikosti vlašského ořechu, obalíme je v mouce a na rozehřátém oleji opékáme asi 8 min. Rajčata rozčtvrtíme, vybereme semena, dužinu pokrájíme na kostičky, smícháme s octem, pepřem, solí a bazalkou. Vývar uvedeme do varu a vmícháme do něj zbylou ricottu a limetovou šťávu. Kuličky a těstoviny vložíme do omáčky, krátce ohřejeme a dochutíme. Vmícháme rajčata.

### **Mušle s paprikovou omáčkou**

*250 g velkých mušlí, sůl, 100 g zelené a 150 g červené papriky, 2 stroužky česneku, 2 cibule, 500 g konz. krájených rajčat, 300 g krevet, cukr, pepř, 5 lžic oliv. oleje, 150 g bílého chleba bez kůrky, 50 g str. parmazánu, 100 ml bíl. vína, 3 lžíce smetany, lžíci sekané máty.*

Těstoviny uvaříme podle návodu. Papriky nakrájíme na kostičky. Rajčata s nálevem, červ. papriku, 1/2 sekaného stroužku česneku a cukr dusíme 10 min. Osolíme a opepříme. Na oleji osmahneme sekanou cibuli, česnek, zelenou papriku a krevetky. Chléb rozdrobíme a dáme se sýrem ke krevetám. Přidáme smetanu, víno a mátu, ohříváme 2 min. Mušle naplníme krevetami a dáme na talíře s omáčkou.

### **Ouška s pečenými rajčaty**

*400 g těstovin (oušek), 1 kg malých rajčat, 5 lžic olivového oleje, sůl, pepř, cukr, 1/2 svazku bazalky, 100 g roketky a parmazánu, 50 g pinií nebo mandlí.*

Rajčata spaříme, zchladíme vodou, oloupeme, rozpůlíme a zbavíme semen. Půlky rajčat poklademe řeznou plochou dolů na plech a pokapeme olejem. Osolíme, opepříme a poprášíme lžičkou cukru. Plech zasuneme na střední příčku trouby a pečeme při 200 °C asi 30 min. Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu. Parmazán nastroháme a pinie opražíme na pánvi bez tuku. Ouška scedíme, vmícháme rajčata, natrhanou bazalku a roketu a ½ parmazánu. Posypeme piniemi a zbylým sýrem.

## **Nudle se žampiony a pestem**

*300 g širokých nudlí, sůl, 200 g žampionů, lžíci oleje, bazalku, kerblík, 4 stroužky česneku, 200 g strouhaného parmazánu.*

Žampiony nasucho otřeme, odřízneme konce nožiček a houby nakrájíme na plátky. Nudle uvaříme podle návodu. Na rozehřátém oleji opečeme plátky žampionů a podusíme je doměkka. Kousky osolíme. Lístky bazalky a kerblíku, česnek a parmazán rozmixujeme. Nudle scedíme, necháme okapat, promícháme se žampiony. Pokrm rozdělíme na talíře a na každou porci dáme malé množství pesta. Můžeme ozdobit čerstvými bylinkami.

## **Penne s lososom a bazalkovou smotanou**

*250 g penne (koliенок) 300 g filetov z lososa 200 ml smotany 2 lyžice olivového oleja 100 ml bieleho vína 2 lyžice citrónovej šťavy 1 lyžica solamylu cukor zmes celého korenia 1 lyžička mletej bazalky 1 lyžička mletého tymiánu mleté korenie soľ*

V osolenej vode varíme cestoviny cca 12 minút. Filety z lososa umyjeme, usušíme, nakrájame na porcie, osolíme a okoreníme. Na panvici zohrejeme olej a porcie ryby prudko opečieme, potom vyberieme. Výpek zmiešame s citrónovou šťavou, vodou, vínom a 3 minúty povaríme, potom pridáme smotanu. Vmiešame bylinky, zahustíme solamylom, prevaríme, osolíme, okoreníme, osladíme. Porcie ryby necháme v omáčke 5 minút odležať. Cestoviny scedíme a upravíme s lososom a omáčkou na misu. Ozdobíme čerstvou bazalkou a posypeme čerstvo namletou zmesou korenia.