



BEZLEPKOVÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY RAZ DVA

BEZLEPKOVÁ SMĚS PRO PŘÍPRAVU
BRAMBOROVÉHO TĚSTA

OSVĚDČENÉ RECEPTY NA BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PŘÍLOHOVÉ, SE SLADKOU I SLANOU NÁPLNÍ, NOKY, ŠULÁNKY, HALUŠKY, TAŠTIČKY, LOKŠE, KROKETY, KAPSY, PLACKY

Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

OBSAH

ÚVOD

OVOCNÉ BRAMBOROVÉ

A TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY SE ŠVESTKAMI A MÁKEM

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S BORŮVKAMI A ŠLEHAČKOU

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S MANGEM

A KOKOSOVOU ŠLEHAČKOU

TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

S MERUŇKAMI A ZAKYSANOU SMETANOU

TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

S JAHODAMI A PRAŽENOU STROUHANKOU

TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

S TŘEŠNĚMI A ČOKOLÁDOU

TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

S MALINAMI, VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY SE SLANOU NÁPLNÍ

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S UZENÝM, ZELÍM A CIBULKOU

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S ČABAJKOU, SÝREM A OKURKOU

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S UZENÝM LOSOSEM A ŠPENÁTEM

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PŘÍLOHOVÉ

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PŘÍLOHOVÉ

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ POVIDLÍM SYPANÉ MÁKEM

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ

DOMÁCÍM MARCIPÁNEM SYPANÉ ČOKOLÁDOU

3 BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ ARAŠÍDOVOU PASTOU
PODÁVANÉ S BANÁNY

21

4 ŠULÁNKY

22

5 ŠULÁNKY SYPANÉ MÁKEM S CUKREM

23

6 ŠULÁNKY SYPANÉ PRAŽENOU STROUHANKOU S CUKREM

24

ŠULÁNKY SYPANÉ MEDOVÝM PERNÍKEM

25

7 ŠULÁNKY SYPANÉ KARAMELOVÝMI OŘECHY

26

8 HALUŠKY A STRAPAČKY

27

HALUŠKY S BRYNZOU A SLANINKOU

28

9 STRAPAČKY SE ZELÍM

29

10 NOKY

30

NOKY

31

LOKŠE

32

LOKŠE

33

14 KROKETY

34

KROKETY

35

17 KAPSIČKY

36

PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S JABLKY A OŘECHY

37

18 PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S MÁKEM A ŠVESTKAMI

38

19 PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S NIVOU

39

20



ÚVOD

Brambory jsou odjakživa významným pilířem české kuchyně. A je to pochopitelné – jsou chutné, výživné, syté a cenově dostupné. Dávno přitom neplatí, že jsou jídlem jen pro chudé. Sofistikované pokrmy z brambor se dnes podávají i ve vybraných restauracích.

Důmyslné české hospodyňky se nespokojily jen s bramborem vařeným, šťouchaným či pečeným, ale záhy začaly hledat uplatnění pro oblíbenou surovinu i ve složitějších receptech. Postupně tak vznikaly recepty nejrůznějších pokrmů z bramborového těsta. Jejich nevýhodou však byla pracná příprava (brambory bylo potřeba omýt, oloupat, uvařit, rozšťouchat...) a nejistý výsledek. Kvalita těsta se totiž odvíjela od použité odrůdy brambor, jejich stáří či způsobu uskladnění. Není proto divu, že suché instantní směsi pro přípravu bramborového těsta se staly doslova hitem a dodnes se těší velké oblibě.

V našem sortimentu tento výrobek dosud scházel, ale to už neplatí. V rámci řady RAZ DVA Vám nyní představujeme bezlepkovou směs pro přípravu bramborového těsta na sladké i slané pokrmy. Jak název řady napovídá, vykouzlíte z ní bramborové knedlíky, taštičky, halušky, šulánky, noky, lokše, krokety, kapsy a placky doslova během okamžiku. Troufáme si tvrdit, že jde o jednu z nejpraktičtějších a nejužitečnějších směsí z našeho portfolia, a věříme, že si ji zamilujete.

Vaše Hana Cetlová a tým Adveni

ZVLÁŠTNÍ PODĚKOVÁNÍ

Tato kuchařka by nevznikla bez vydatné pomoci Vojty a Denisy Lukasových, kterým patří náš velký dík. Denisa s neskutečnou trpělivostí všechna uvařená jídla krásně naaranžovala a upravila na talíře, její muž Vojta je zas pro nás krásně nafotil.



OVOCNÉ BRAMBOROVÉ A TVAROHOBAMBOROVÉ KNEDLÍKY

Co by to bylo za české léto bez ovocných knedlíků. Jahody, maliny, meruňky, švestky, borůvky – ať už se vám na zahrádce urodilo jakékoli ovoce, není nic snazšího než zabalit ho do lahodného těsta, uvařit a podávat. Nejlépe s pořádným kopcem posypky či přelité chutnou omáčkou nebo ozdobené šlehačkou!



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY SE ŠVESTKAMI A MÁKEM

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Švestky s mákem, to je naprostá klasika české kuchyně. Kynuté koláče, záviny, nákypy – všude tam se s nimi můžeme potkat. Kapitolu ovocných knedlíků proto otevíráme právě touto osvědčenou kombinací, kterou miloval už prezident Masaryk. Recept je jednoduchost sama. Když dodržíte správný poměr surovin, není na něm co pokazit.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli
18 ks zralých švestek

na dokončení

150 g mletého máku
150 g moučkového cukru
rozpuštěné máslo

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Švestky vypeckujeme tak, že je podélně nakrojíme jen do poloviny a pecku vytáhneme, budou se nám lépe balit.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho švestky a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Mletý mák promícháme s moučkovým cukrem.
7. Uvařené knedlíky dáme na talíř, posypeme mákem s cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 18 knedlíků.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S BORŮVKAMI A ŠLEHAČKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Borůvkové knedlíky voní prázdninami u babičky či na letním táboře. Dřina vynaložená při sbírání malých kuliček se bohatě vrátí nad talířem kouřících knedlíků naditých modrým potěšením. S pořádnou porcí šlehačky navrch se ocitnete doslova v kulinárním nebi. Kynuté těsto pro jednu nechte stranou a vyzkoušejte tento recept z bramborového těsta.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli
80 ks borůvek (cca.)

na dokončení

moučkový cukr
rozpuštěné máslo
1 kelímek smetany ke šlehání
min. 33%

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme
18 knedlíků.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Borůvky omyjeme a necháme okapat.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho cca 4 borůvky a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Uvařené knedlíky dáme na talíř, pocukrujeme a polijeme rozpuštěným máslem.
7. Pokrm doprovodíme kopečkem šlehačky. Smetana ke šlehání musí být dobře vychlazená. Vytáhneme ji z ledničky tedy až těsně před samotným šleháním. Nachladíme také mísu ke šlehání.
8. Elektrickým šlehačem začneme na nízké rychlosti a postupně ji zvyšujeme. Na závěr rychlost zase postupně ubíráme. Nešleháme příliš dlouho, max. několik minut. Správnou konzistenci poznáme tak, že když z mísy vytáhneme metlu, šlehačka se za ní táhne a tvoří malé špičky.
9. Pokud nám zbudou borůvky, můžeme je rozmixovat a knedlíky doprovodit i borůvkovou omáčkou.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S MANGEM A KOKOSOVOU ŠLEHAČKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Komu je česká klasika málo nebo potřebuje změnu, může vyzkoušet tuto exotickou kombinaci s mangem a kokosovou šlehačkou. Základní recept je zde malinko obměněn, aby bylo kokosové mléko využito beze zbytku. Vodnatou část mléka použijeme pro zadělání těsta, z té pevné pak vyšleháme luxusní kokosovou šlehačku. A kam s mangem? No přece dovnitř knedlíků! Bonus navíc – recept je vhodný i pro vegany.

Ingredience:

- 150 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 30 g moučkového cukru
- 1 plechovku kokosového mléka (den předem dobře vychlazenou v lednici)
- 1 špetku soli
- 2 zralá manga (Pokud nesežene v obchodě pěkné zralé mango, je možné použít mango kompotované.)
- strouhaný kokos na ozdobu

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 8 ks knedlíků.

Pracovní postup

1. V míse smícháme směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva a moučkový cukr.
2. Otevřeme vychlazenou plechovku kokosového mléka. Pokud je kokosové mléko dobře vychlazené, utvoří v plechovce dvě vrstvy. Jedna vrstva je pevnější, obsahuje většinu tuku a je sytější bílá. Druhá vrstva je vodnatější. Pevnější vrstvu vytáhneme, dáme do misky a zatím uložíme do ledničky.
3. Tekutou vrstvu doplníme vodou tak, abychom měli celkem **220 ml tekutiny**, a tu přilijeme ke směsi s cukrem. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
4. Mango oloupeme a nakrájíme na kostičky.
5. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
6. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do nich kousky manga a zakulacujeme. (Zbytky manga uschováme na závěrečné zdobení.)
7. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 10 minut.
8. Nyní vytáhneme z ledničky pevnou část kokosového mléka a vyšleháme ji jako klasickou smetanu. Kokosové mléko začne šleháním tuhnout po cca 6 minutách, výsledná konzistence nebude tak tuhá jako u klasické šlehačky, ale zpevní se poté, co ji vychladíme v ledničce.
9. Knedlíky podáváme s kopečky kokosové šlehačky a zdobené zbylým mangem. Na zdobení můžeme použít také strouhaný kokos.



Foto: Adveni a Lukas Art

TVAROHVOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S MERUŇKAMI A ZAKYSANOU SMETANOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Základní recept na bramborové těsto jsme zde obohatili o svěží tvaroh. Knedlíky tak získají na vláčnosti. Doporučujeme použít ovoce, které se s tvarohovým těstem kombinuje nejčastěji. Milovníci kyselkavých chutí nedají dopustit na meruňky. Aby té kyselosti nebylo příliš, meruňky vypeckujeme a otvor po pecce vyplníme malou kostkou cukru. Podávané se zakysanou smetanou jsou tyto knedlíky fenomenální!

Ingredience:

- 100 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 250 g polotučného tvarohu (kostka, nikoliv tvaroh ve vaničce)
- 9 malých kostek cukru
- 9 zralých meruněk
- 1 vejce M
- 1 špetku soli

na dokončení

- moučkový cukr
- rozpuštěné máslo
- 1 kelímek zakysané smetany

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 9 knedlíků.

Pracovní postup

1. Ze směsi na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, tvarohu a vajíčka vypracujeme středně husté těsto. Necháme ho 10 minut odpočinout na kuchyňské lince.
2. Meruňky vypeckujeme tak, že je podélně nakrojíme jen do tří čtvrtin a pecku vytáhneme. Dovnitř umístíme kostičku cukru.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho oslazené meruňky a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Uvařené knedlíky dáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. Podáváme s kopečkem vychlazené zakysané smetany.



Foto: Adveni a Lukas Art

TVAROHOVOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S JAHODAMI A PRAŽENOU STROUHANKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Zeptejte se dětí, jaké ovocné knedlíky mají nejraději. Většina z nich vám odpoví: No přece jahodové! Není lepší způsob, jak oslavit začátek prázdnin než uvařit svým ratolestem jahodové knedlíky. Pražená strouhanka jim dodá lahodný oříškový akcent. Pokud jste doteď nedali dopustit na kynutou či tvarohovou klasiku, odložte předsudky a zkuste tuto bramborovo-tvarohovou obměnu. Budete příjemně překvapeni!

Ingredience:

- 100 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 250 g polotučného tvarohu (kostka, nikoliv tvaroh ve vaničce)
- 9 malých kostek cukru
- 9 velkých jahod
- 1 vejce M
- 1 špetku soli

na dokončení

- 80 g bezlepkové strouhanky
- 80 g třtinového cukru
- 60 g másla
- rozpuštěné máslo na polítí knedlíků

Pracovní postup

1. Ze směsi na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, tvarohu a vajíčka vypracujeme středně husté těsto. Necháme ho 10 minut odpočinout na kuchyňské lince.
2. Jahody omyjeme a necháme okapat.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho jahody a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Do pánve nasypeme strouhanku a krátce ji na sucho pražíme, mícháme.
7. Pak přisypeme třtinový cukr a dál mícháme, až strouhanka a cukr začnou lehce tmavnout. Bude to za malou chvilku. Pozor, aby se nám strouhanka s cukrem nepřismahla.
8. Pak přidáme máslo a vše na ohni umícháme dozlatova.
9. Knedlíky polijeme rozpuštěným máslem a můžeme je v upražené strouhance obalit, nebo je jen posypeme.

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 9 knedlíků.



Foto: Adveni a Lukas Art

TVAROHOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S TŘEŠNĚMI A ČOKOLÁDOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jó, třešně zralé, sladký třešně zralé. . . A jak to bylo dál? Všechny jsme je otrhali a ty, co jsme hned nesnědli, schovali jsme do lahodných knedlíků! Je pravda, že třešňové knedlíky nejsou úplně běžnou záležitostí, ale možná je načase to právě teď změnit. A čím je dochutit? Zapomeňte na mák, strouhanka ať vás ani nenapadne! Sofistikovaná chuť třešní si žádá něco speciálního. Co takhle hořká čokoláda?

Ingredience:

- 100 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 250 g polotučného tvarohu (kostka, nikoliv tvaroh ve vaničce)
- 30 ks černých třešní
- 1 vejce M
- 1 špetku soli

na dokončení

- moučkový cukr
- rozpuštěné máslo
- 1 k tmavé čokolády

Pracovní postup

1. Ze směsi na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, tvarohu a vajíčka vypracujeme středně husté těsto. Necháme ho 10 minut odpočinout na kuchyňské lince.
2. Třešně omyjeme a zbavíme pecek.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho zhruba 3 třešně (dle velikosti) a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Uvařené knedlíky dáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem a nastrouhanou tmavou čokoládou a polijeme rozpuštěným máslem.

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 9 knedlíků.



Foto: Adveni a Lukas Art

TVAROHVOBRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S MALINAMI, VANILKOVOU ZMRZLINOU A ŠLEHAČKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Tak tomuhle se říká láska. Horká láska! Oblíbený pohár nemusíme zdlouhavě představovat: horké maliny, řádná porce vanilkové zmrzliny a kopec nadýchané šlehačky. Pokud si nemůžete pomoci a v cukrárně objednáváte stále dokola Horkou lásku, pak máme pro vás dobrou zprávu. Ukryli jsme maliny do tvarohovobramborového těsta a kouzlem je z dezertu hlavní chod.

Ingredience:

- 100 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 250 g polotučného tvarohu (kostka, nikoliv tvaroh ve vaničce)
- 30 ks malin
- 1 vejce M
- 1 špetku soli

na dokončení

- moučkový cukr
- rozpuštěné máslo
- vanilková zmrzlina
- 1 kelímek smetany ke šlehání min. 33%

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 9 knedlíků.

Pracovní postup

1. Ze směsi na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, tvarohu a vajíčka vypracujeme středně husté těsto. Necháme ho 10 minut odpočinout na kuchyňské lince.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho zhruba 3 maliny (dle velikosti) a zakulacujeme.
4. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
5. Uvařené knedlíky dáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.
6. Připravíme šlehačku.
7. Smetana ke šlehání musí být dobře vychlazená. Vytáhneme ji z ledničky tedy až těsně před samotným šleháním. Nachladíme i mísu ke šlehání.
8. Elektrickým šlehačem začneme na nízké rychlosti a postupně ji zvyšujeme. Na závěr rychlost zase postupně ubíráme. Nešleháme příliš dlouho, max. několik minut. Správnou konzistenci poznáme tak, že když z mísy vytáhneme metlu, šlehačka se za ní táhne a tvoří malé špičky.
9. Knedlíky podáváme s vanilkovou zmrzlinou a kopečkem šlehačky.

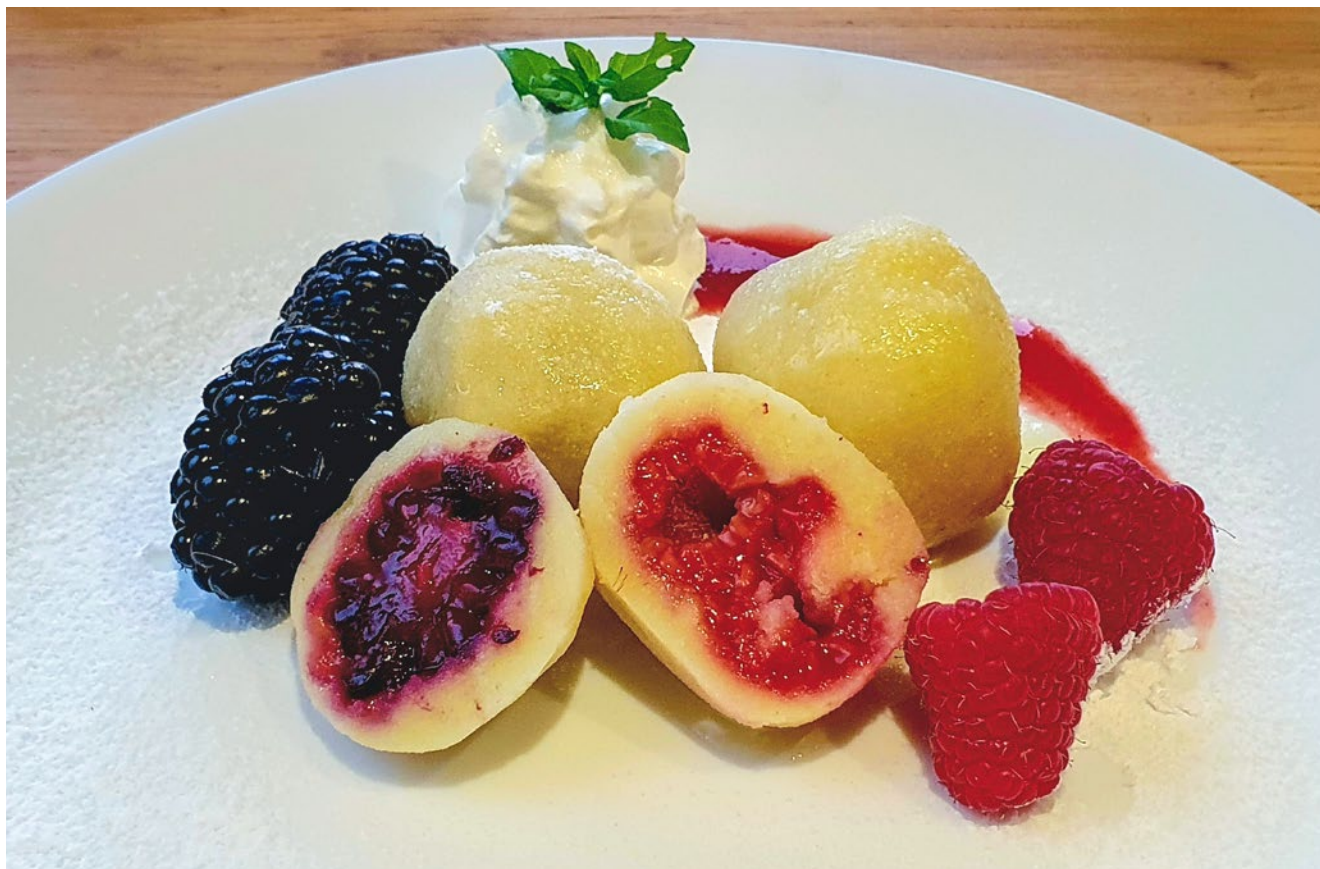


Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY SE SLANOU NÁPLNÍ

Plněné knedlíky nemusí být vždy jen na sladko. Ostatně, velká část mužské populace dává přednost slané variantě a na otázku, jaké ovoce mají v knedlicích nejraději, odpoví suverénně, že uzené. Do kuchařky jsme proto zařadili i tuto krátkou kapitolu receptů na knedlíky se slanými náplněmi. Můžete se inspirovat našimi doporučeními nebo vytvářet recepty podle svých chutí.



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S UZENÝM, ZELÍM A CIBULKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Tento recept je nejklašičtější variací slaných plněných knedlíků. Jedná se o důmyslnější verzi klasického vařeného uzeného s přílohovým bramborovým knedlíkem a zelím. Nasládlá chuť karamelizované cibulky posune kulinární zážitek o pěkných pár příček vzhůru. Důležité je nespěchat a smažit cibulku pěkně pozvolna až dozlatova.

Ingredience:

na knedlíky

- 300 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli
- 400 g uzeného masa

na zelí

- 500 g kysaného zelí
- sůl
- kmín
- cukr
- 2 lžíce sádla na jíšku
- 2 lžíce Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva na jíšku

na cibulku

- 3 cibule
- sádlo na smažení

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 18 knedlíků.

Pracovní postup

Příprava knedlíků

- Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
- Uzené maso uvaříme, a jakmile vychladne, nakrájíme ho na menší kostičky. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho kostičky uvařeného uzeného masa a zakulacujeme.
- Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.

Příprava zelí

- Zelí nakrájíme, dle chuti osolíme a pokmínujeme, zalijeme vodou a vaříme do měkka.
- Mezitím si ze sádla a směsi připravíme jíšku. Sádlo na pánvi důkladně rozehřejeme, vsypeme do něj směs a při střední teplotě mícháme. Jíška je hotová, jakmile mouka začne žloutnout.
- Zelí zahustíme připravenou jíškou. Dochutíme ho solí a cukrem a ještě 10 minut vaříme při střední teplotě.

Příprava cibulky

- Cibule oloupeme, nakrájíme na drobno a na sádle osmažíme dozlatova.
- Knedlíky podáváme se zelím a osmaženou cibulkou.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S ČABAJKOU, SÝREM A OKURKOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Knedlíky plněné čabajkou, sýrem a okurkou potěší milovníky pikantnějších chutí. Oproti předchozímu receptu tu ušetříte čas, protože nemusíte předem vařit uzené. Pokrm je vhodnější spíš pro chladnější části roku. I když s vychlazeným pivem bude chutnat i v létě. Velkou výhodou plněných knedlíků je, že se dají dobře zamrazit a uchovat na později.

Ingredience:

na knedlíky

- 300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli
- 2 nožky čabajky

na dokončení

- nastrouhaný tvrdý sýr
- na posypání
- zavařené okurky

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Čabajku nakrájíme na menší kousky.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho nakrájenou čabajku a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.
6. Knedlíky podáváme posypané nastrouhaným tvrdým sýrem a můžeme je doprovodit zavařenými okurkami.

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 18 knedlíků.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S UZENÝM LOSOSEM A ŠPENÁTEM

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Jemnější obměnu „masových“ knedlíků představuje tento recept s uzeným lososem a špenátem. Losos je plný zdraví prospěšných Omega-3 mastných kyselin a špenát patří mezi tmavou listovou zeleninu, která je z výživového hlediska nejcennější. Recept proto ocení i zastánci zdravého životního stylu a uvítají ho také děti, které si zpravidla na ostřejší chutě příliš nepotrpí.

Ingredience:

na knedlíky

- 300 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli
- 300 g uzeného lososa

na špenát

- 2 lžíce sádla
- 2 cibule
- 2 lžíce Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 400 g špenátového protlaku
- 50 ml vody
- sůl
- pepř

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme 18 knedlíků.

Pracovní postup

Příprava knedlíků

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Uzeného lososa nakrájíme na menší kousky.
3. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
4. Z těsta oddělujeme kousky, balíme do něho nakrájeného uzeného lososa a zakulacujeme.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme cca 8–10 minut dle velikosti.

Příprava špenátu

6. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobnou a na sádle osmahneme do sklovité barvy. Přidáme 2 lžíce směsi a za stálého míchání při střední teplotě usmažíme jíšku.
7. Do hrnce dáme špenátový protlak a vodu a přivedeme k varu. Za stálého míchání přidáme připravenou jíšku.
8. Špenát dochutíme solí a pepřem.
9. Knedlíky servírujeme s připraveným špenátem.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PŘÍLOHOVÉ

Ať už milujete plněné knedlíky nasladko či naslano, věříme, že nejčastěji sáhnete po této směsi při právě klasického bramborového přílohového knedlíku.



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PŘÍLOHOVÉ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Zapomeňte na zdlouhavé loupání, vaření a štouchání brambor. Oproti tradičnímu postupu ušetříte s touto směsí spoustu práce a času. Bramborové knedlíky připravíte doslova RAZ DVA, přitom si co do chuti i vzhledu v ničem nezadají s těmi klasickými.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme
2 válečky knedlíků.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Těsto rozdělíme na 2 poloviny a vyválíme do tvaru válečku.
4. Vytvarované válečky ihned vkládáme do vroucí vody a vaříme cca 15–20 minut. Ze začátku je vařečkou sem tam odlepíme ode dna.
5. Uvařené knedlíky necháme chvíli na desce stát a pak je krájíme, nejlépe nítí, a to tak, že ustříhneme delší nit, vložíme pod váleček, nahoře překřížíme a utahujeme, až se nit opět narovná. Při krájení nožem se knedlíky snadno deformují.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY

A jde se plnit! Pro tentokrát však ne knedlíky, ale taštičky. Komu se knedlíky zdají moc „humpolácké“, taštičky pro něho budou to pravé. Malé úhledné půlměsíčky skrývající překvapení v podobě sladounké náplně. Kdo by jim odolal!



BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ POVIDLÍM SYPANÉ MÁKEM

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Taštičky plněné povidlím jsou nostalgickou vzpomínkou na dětství a venkov. Pokud vaše babička měla ve zvyku taštičky připravovat, pak to určitě bylo právě s touto náplní. Není divu – švestky pěstoval na vsi snad každý. Část úrody se použila okamžitě do koláčů a knedlíků, část se vypálila na slivovici a zbytek se zpracoval právě na povidla. Mák, kterým se taštičky sypou po uvaření, krásně doplňuje kyselkavou chuť švestek.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli
200 g švestkových povidel
trochu mouky na podsypání

na dokončení

150 g mletého máku
150 g moučkového cukru
rozpuštěné máslo

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Na jemně pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 5 mm.
3. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
4. Na střed kolečka nanese povidla, překlopíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby povidla během vaření nevytekla.
5. Taštičky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 8 minut.
6. Mletý mák promícháme s moučkovým cukrem.
7. Uvařené taštičky dáme na talíř, posypeme mákem s cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ DOMÁCÍM MARCIPÁNEM SYPANÉ ČOKOLÁDOU

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Příznivci marcipánu zaplesají. Tato sladká mandlová hmota pochází z orientu, odkud se díky mořeplavcům dostala ve 14. století do Španělska a Portugalska a poté i do zbytku Evropy. Zprvu si ji mohli dovolit jen ti nejzámožnější, a dokonce se věřilo, že má léčebné účinky. Vyzkoušejte náš recept na taštičky plněné marcipánem a sypané čokoládou. Uvidíte, že se hned budete cítit lépe.

Ingredience:

na těsto

- 300 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli
- trochu mouky na podsypání

na náplň

- 1 bílek
- 140 g mletých mandlí
- 100 g moučkového cukru

na dokončení

- 100 g tmavé čokolády

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Mezitím si připravíme marcipánovou náplň.
3. Do mísy nasypeme mleté mandle a cukr a promícháme.
4. Přidáme bílek a hmotu tak spojíme v tužší těsto. Dáme na chvíli odpočinout do lednice.
5. (Na uvedené množství mandlí a cukru použijeme skutečně právě jeden bílek.)
6. Na jemně pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 5 mm.
7. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
8. Na střed kolečka nanese marcipán, překlopíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby marcipán během vaření nevytekl.
9. Taštičky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 8 minut.
10. Uvařené taštičky dáme na talíř a posypeme nastrohanou tmavou čokoládou.



Foto: Adveni a Lukas Art

BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ ARAŠÍDOVOU PASTOU PODÁVANÉ S BANÁNY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Kdo nějaký čas pobýval ve Spojených státech, dosvědčí, že chuť populárního „peanutbutter“ už nikdy nedostane z hlavy. V posledních letech si arašídové máslo oblíbili i Češi a nabídka cukrovinek s touto příchutí se rozšířila. Pokud patříte k jeho fanouškům, musíte vyzkoušet taštičky plněné arašídovou pastou. Ta se skvěle doplňuje s banány, které jen podtrhnou její specifickou chuť.

Ingredience:

na těsto

- 300 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli
- trochu mouky na podsypání

na náplň

- 200 g pražených arašídů (nesolených)
- 100 g cukru moučka

na dokončení

- cukr moučka
- rozpuštěné máslo
- 4 zralé banány

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Pražené arašídů smícháme s cukrem a směs rozmixujeme na „kaši“.
3. Na jemně pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 5 mm.
4. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
5. Na střed kolečka nanese arašídovou „kaši“, překlápíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby arašídová náplň během vaření nevytekla.
6. Taštičky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 8 minut.
7. Uvařené taštičky dáme na talíř, posypeme cukrem, polijeme rozpuštěným máslem.
8. Taštičky doprovodíme oloupaným nakrájeným banánem.

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.



Foto: Adveni a Lukas Art

ŠULÁNKY

Šulánky, šišky, škubánky, trpalky, kucmoch. Názvy se liší podle krajů, ale stále jde o jedno a totéž jídlo. Kousky bramborového těsta uvařené ve vodě a podávané nejčastěji se sladkou posypkou. Šulánky a šišky se tvarují (šúlají) do úhledných šištiček. Pojďme na to!



ŠULÁNKY SYPANÉ MÁKEM S CUKREM

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Makovo-cukrová posypka je nejčastější úpravou šulánků vůbec. Důvod je jednoduchý. Mák se na našem území pěstoval odpradáвна. Předpokládá se, že jej sem přinesli Keltové již v 6. století před naším letopočtem. V novověku se pěstování máku u nás dále rozmáhalo a v 19. století jsme byli největším producentem této plodiny nejen v Evropě, ale na celém světě! Mák proto najdeme v řadě staročeských receptů, šulánky nevyjímaje.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli

Na dokončení:

150 g mletého máku
150 g moučkového cukru
rozpuštěné máslo na políť
hotových šulánků

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Z těsta „ušouláme“ válečky o průměru cca 1,5 cm a z těch odkrajujeme kousky dlouhé zhruba 3 cm.
4. Vložíme je do vroucí vody, zamícháme, aby se neslepily, a vaříme cca 8 minut. Hotové šulánky vyplavou na povrch. Opatrně je vytáhneme a necháme okapat.
5. Mletý mák promícháme s moučkovým cukrem.
6. Uvařené šulánky posypeme mákem s cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.



Foto: Adveni a Lukas Art

ŠULÁNKY SYPANÉ PRAŽENOU STROUHANKOU S CUKREM

Autor: Adveni

✓ Bez lepek ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

V chudých staveních často ani na mák nebylo. To pak nezbývalo nic jiného než opražit na kousku másla drobečky starého chleba. Smíchané s cukrem vytvořily lahodnou posypku, která se dodnes používá k dochucení mnoha sladkých pokrmů. Vyzkoušejte šulánky sypané praženou strouhankou a cukrem – dost možná si toto „jídlo chudých“ zamilujete i vy.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli

Na dokončení:

120 g bezlepkové strouhanky
120 g třtinového cukru
90 g másla
rozpuštěné máslo na políť
hotových šulánek (Není
nutné.)

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Z těsta „ušouláme“ válečky o průměru cca 1,5 cm a z těch odkrajujeme kousky dlouhé zhruba 3 cm.
4. Vložíme je do vroucí vody, zamícháme, aby se neslepily, a vaříme cca 8 minut. Hotové šulánky vyplavou na povrch. Opatrně je vytáhneme a necháme okapat.
5. Do pánve nasypeme strouhanku a krátce ji na sucho pražíme, mícháme.
6. Pak přisypeme třtinový cukr a dál mícháme, až strouhanka a cukr začnou lehce tmavnout. Bude to za malou chvíli. Pozor, aby se nám strouhanka s cukrem nepřismáhla.
7. Pak přidáme máslo a vše na ohni umícháme dozlatova.
8. Uvařené šulánky posypeme opraženou strouhankou.
9. Pokud chceme, můžeme ještě polít trochou rozpuštěného másla.



Foto: Adveni a Lukas Art

ŠULÁNKY SYPANÉ MEDOVÝM PERNÍKEM

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Chuť perníku je nesmírně oblíbená. Perníková srdce s věnováním najdeme na každé správné pouti, perníčky vykrájené do nejrůznějších tvarů se pečou na Vánoce i na Velikonoce, v mnoha rodinách se připravuje tzv. litý perník na plech jako běžný nedělní moučník. Bylo jen otázkou času, kdy někoho napadne využít specifickou chuť perníku i v dalších receptech. V některých krajích se strouhaným perníkem zahušťuje rajská omáčka, jinde si jím sypou šulánky. Tuto kombinaci určitě vyzkoušejte, perník v kombinaci s bramborovým těstem je fenomenální.

Ingredience:

na šulánky

- 300 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 430 ml studené vody
- 1 špetku soli

na medový perník

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 60 g moučkového cukru
- ½ lžice perníkového koření
- 1 lžici kakaá
- 1 vejce
- 75 g medu
- 50 g studeného másla
- trochu směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) na podsypání

na dokončení

- rozpuštěné máslo na politi
- hotových šulánek

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

- Perníčky připravíme takto.** Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, kakaem a perníkovým kořením.
- Poté do sypké směsi zapracujeme vejce, med a studené máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
- Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme minimálně na 2 hodiny do chladničky. (Optimálně necháme těsto rozležet do druhého dne.)
- Těsto prohněteme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 5 mm. Vykrajujeme libovolné větší tvary a klademe je na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme asi 14 minut v troubě rozežháté na 170 °C dozlatova.
- Můžeme upéct i malé tvary, které použijeme na dekoraci.
- Vychladlý perník rozmixujeme.
- Šulánky připravíme takto. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
- Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
- Z těsta „ušouláme“ válečky o průměru cca 1,5 cm a z těch odkrajujeme kousky dlouhé zhruba 3 cm. Vložíme je do vroucí vody, zamícháme, aby se neslepily, a vaříme cca 8 minut. Hotové šulánky vyplavou na povrch. Opatrně je vytáhneme a necháme okapat.
- Uvařené šulánky posypeme nastrohaným perníkem a polijeme rozpuštěným máslem.



Foto: Adveni a Lukas Art

ŠULÁNKY SYPANÉ KARAMELOVÝMI OŘECHY

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Pro milovníky vlašských ořechů máme tento recept na šulánky sypané ořechy s cukrem. Aby se chuť vlašáků naplno rozvinula, je potřeba je nejprve nasucho opéct a poté rozemlít. Pak už stačí jen smíchat je s moučkovým cukrem a skvělá posypka je na světě. U srdce vás může hřát, že díky ořechům je jídlo výživově hodnotnější, než když použijete obyčejnou strouhanku. Věděli jste, že už 50 g ořechů pokryje u dospělého denní potřebu omega-3 mastných kyselin?

Ingredience:

na šulánky

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli

na karamelové ořechy

100 g vlašských ořechů
100 g lískových ořechů
250 g cukru krupice
50 g vody
1 špetku soli

na dokončení

rozpuštěné máslo na poltí
hotových šulánků

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Z těsta „ušouláme“ válečky o průměru cca 1,5 cm a z těch odkrajujeme kousky dlouhé zhruba 3 cm.
4. Vložíme je do vroucí vody, zamícháme, aby se neslepily, a vaříme cca 8 minut. Hotové šulánky vyplavou na povrch. Opatrně je vytáhneme a necháme okapat.
5. Nyní si připravíme posyp.
6. Všechny ořechy rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem a vložíme do trouby předehřáté na 150 °C. Pečeme 15 minut.
7. Do hrnce dáme vodu a cukr a necháme zkaramelizovat. Pak přidáme opečené ořechy a sůl a promícháme tak, aby se ořechy co nejvíce obalily v cukru. Celou směs z hrnce vysypeme zpět na plech s pečicím papírem.
8. Vychladlou směs pomeleme nahrubo.
9. Uvařené šulánky posypeme mletými karamelovými ořechy a polijeme trochou rozpuštěného másla.



Foto: Adveni a Lukas Art

HALUŠKY A STRAPAČKY

Teď si uděláme krátký výlet k našim východním sousedům. Halušky jsou totiž národním pokrmem Slováků. Údajně je tam v 17. století přinesli Valaši z Rumunska. Přípravují se z bramborového těsta, které se do vroucí osolené vody protlačuje přes speciální cedník. Nejznámější jsou halušky s brynzou a slaninou, ale varianta se zelím, zvaná strapačky, se také těší velké oblibě.



HALUŠKY S BRYNZOU A SLANINKOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

Asi nejrozšířenější recept na halušky je ten s brynzou a slaninou. Brynza (v rumunštině označení pro tvaroh) je měkký sýr vyráběný nejčastěji z ovčího mléka, které mu dodává specifickou chuť a vůni. Je typický pro Slovensko, ale také Polsko, Rumunsko a Ukrajinu. Původně se jednalo opravdu o ovčí tvaroh, až později Slováci změnili způsob výroby tak, že sýr prosolili a rozemleli. Vznikla tak brynza, jak ji známe a milujeme dnes.

Ingredience:

na těsto

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
600 ml studené vody
1 špetku soli

na dokončení

100 ml smetany 33%
250 g brynzy
250 g slaniny
2 menší cibule

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout. Jeho konzistence bude taková, že když nakloníme mísu, bude jen pomalu stékat.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Přes „haluškové síto“ těsto postupně protlačujeme do hrnce s vroucí osolenou vodou. Pracujeme svižně, halušky jsou uvařené velmi rychle, poznáme to tak, že vyplavou na povrch.
4. Pokud nemáme haluškové síto či cedník, můžeme použít prkénko, to nakloníme nad vroucí vodu a odkrajujeme menší kousky těsta. Po každém odkrojení nejlépe sjedeme nožem až do vody, těsto se tak nebude na nůž lepit.
5. Uvařené halušky scedíme.
6. V rendlíku zahřejeme smetanu a vmícháme do ní brynzou.
7. Slaninu nakrájíme na kostičky a na pánvi ji orestujeme.
8. Cibule nakrájíme a orestujeme dozlatova.
9. Halušky promícháme s brynzou.
10. Podáváme posypané opraženou slaninou a orestovanou cibulkou.



Foto: Kateřina Žáková

STRAPAČKY SE ZELÍM

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Kysané zelí je neodmyslitelnou součástí naší národní kuchyně. Pro naše předky to byl důležitý zdroj vitamínů a probiotik v zimních měsících, kdy nebylo možné pěstovat zeleninu. Ale zdravotní přínosy nejsou jediným důvodem, proč kysané zelí konzumovat. Jeho typická navinulá chuť skvěle pozvedne méně výrazné pokrmy. Vyzkoušejte tento výborný slovenský recept a přesvědčte se sami.

Ingredience:

na těsto

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
600 ml studené vody
1 špetku soli

na dokončení

500 g kysaného zelí
100 g špeku
5 ks cibulí
trochu sádla

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 porce.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout. Jeho konzistence bude taková, že když nakloníme mísu, bude jen pomalu stékat.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Přes „haluškové síto“ těsto postupně protlačujeme do hrnce s vroucí osolenou vodou. Pracujeme svižně, halušky jsou uvařené velmi rychle, poznáme to tak, že vyplavou na povrch.
4. Pokud nemáme haluškové síto či cedník, můžeme použít prkénko, to nakloníme nad vroucí vodu a odkrajujeme menší kousky těsta. Po každém odkrojení nejlépe sjedeme nožem až do vody, těsto se tak nebude na nůž lepit.
5. Uvařené halušky scedíme.
6. Na pánvi rozežřejeme sádlo. Špek i cibuli nakrájíme na kostičky. Kysané zelí necháme okapat a pokrájíme.
7. Špek vypečeme, na něm osmahneme cibuli. Pak přidáme pokrájené kysané zelí a důkladně prohřejeme.
8. Takto připravené zelí se špekem a cibulí smícháme s haluškami.



Foto: Kateřina Žáková

NOKY

Každý zná základní „peliškovskou“ otázku. Jaký je rozdíl mezi knedlíkem a nokem?



NOKY

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Noky (italsky gnocchi) jsou malé knedlíčky z bramborového těsta, které si výborně rozumějí s nejrůznějšími omáčkami. Právě proto mají na sobě typické rýhy, aby v nich omáčka krásně ulpěla a nestékala dolů. Noky jsou vynikající přílohou k celé řadě pokrmů, záleží jen na chuťových preferencích.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
1 špetku soli
trochu mouky na podsypání

Z výše uvedených ingrediencí uvaříme noky na 4 porce pokrmu.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Dáme vařit vodu, do které přidáme špetku soli.
3. Z těsta kousek odkrojíme a na lehce pomoučeném stole vyválíme váleček o průměru cca 2 cm.
4. Z válečku pak nožem nebo cukrářskou stěrkou odkrajujeme asi 2–3 cm velké kousky. Lehce je stlačíme vidličkou a poválíme.
5. (Pro přípravu noků existuje speciální destička, kterou lze snadno vytvořit typické rýhování noků. Viz foto. Rýhování noků nemá jen estetickou funkci, přispívá také k tomu, že se na nich lépe „udrží“ omáčka.)
6. Noky vhodíme do vroucí osolené vody. Promícháme je, aby se neslepily. Necháme je vařit tak dlouho, dokud samy nevyplavou na povrch.
7. Uvařené noky vyndáme, scedíme a servírujeme.
8. Takto připravené noky můžeme i zmrazit.



Foto: Adveni a Lukas Art

LOKŠE

Lokše, laty, šumpále, patenty či přesňáky – všechny tyto názvy označují tenké bramborové placky pečené nasucho bez použití tuku.



LOKŠE

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Zatímco na Moravě se lokše nejčastěji jedí nasladko – zavinuté s povidly a mákem, na Slovensku převládá slaná úprava. Hotové lokše se tu mažou sádlem a přikusují například k polévce. Výjimkou nejsou ani lokše plněné kysaným zelím či mletým masem nebo sváteční lokše s husími jatýrky. Jaké variantě dáte přednost, to už je čistě na vás.

Ingredience:

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
trochu mouky na podsypání

na dokončení

rozpuštěné sádlo na potřeni

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 10 ks lokší.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Z těsta oddělujeme kousky, které na jemně pomoučeném stole vyválíme na tloušťku cca 2 mm. Vykrajujeme pravidelná kolečka, můžeme si pomoci třeba pokličkou.
3. Lokše opékáme na rozpálené suché pánvi (zajisté to bude možné i na litinových plotnách), dokud se na nich nezačnou objevovat hnědé flíčky. Lokše se na pánvi budou nafukovat, pak ale splasknou.
4. Po upečení potřeme rozpuštěným sádlem a skládáme na sebe, aby zvláčněly.



Foto: Adveni

KROKETY

Jaká příloha je spolu s hranolkami mezi dětmi nejoblíbenější? Přece bramborové krokety!



KROKETY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Krokety - malé kuličky bramborového těsta obalené ve strouhance a osmažené do zlatova. Jedná se o francouzský vynález – nejstarší recept na krokety prý pochází z dob krále Ludvíka XIV. Kroketových variací je mnoho. Do těch bramborových se často přidává sýr (zpravidla parmezán) pro zvýraznění chuti. Existují ale i krokety připravené z mletého masa, ryb či zeleniny.

Ingredience:

na těsto

300 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
430 ml studené vody
koření, bylinky, pažitku,
cibulku ... na ochucení

na obalení

Bezlepková směs na
bramborové knedlíky raz dva
4 vejce
bezlepková strouhanka

na smažení

olej

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 60 ks krocket.

Pracovní postup

1. Směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva smícháme s vodou. Pokud chceme, na ochucení přidáme koření, bylinky. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Lžičkou odkrajujeme kousky, v ruce vytvarujeme kuličky a balíme v tzv. trojobalu – tj. směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, rozšlehané vejce, bezlepková strouhanka.
3. Smažíme ponořené v oleji cca 3 minuty. Smažíme pomalu, aby krokety nepraskaly a pěkně se propekly.
4. Hotové vyndáme a uložíme na papírovou utěrku, aby okapal přebytečný olej.



Foto: Adveni

KAPSIČKY

Co se skrývá v pečených bramborových kapsičkách? Osvědčené kombinace chutí!



PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S JABLKY A OŘECHY

Autor: Adveni

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Jablka a ořechy. Osvědčená kombinace. Ukryjte ji i do bramborového těsta upečeného dozlatova.

Ingredience:

- 150 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 1 vejce
- 25 g slunečnicového oleje
- 100 ml studené vody
- 1 větší jablko
- 2 sáčky skořicového cukru
- 60 g pekanových ořechů

na dokončení

- 1 žloutek na potřeni pekanové ořechy na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 18 kapsiček.

Pracovní postup

1. Do mísy nasypeme směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, přidáme vejce, olej a vodu. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Těsto znovu prohněteme a uložíme na 1 hodinu do lednice.
3. Jablka nastrouháme a zbavíme přebytečné vody.
4. Pekanové ořechy nasekáme na drobné kousky.
5. Smícháme jablka, ořechy a skořicový cukr.
6. Na pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 4 mm.
7. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
8. Na střed kolečka položíme jablečno-ořechovou směs, překlopíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby náplň během pečení nevytekla.
9. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C cca 25 minut.
10. Pět minut před koncem pečení kapsičky vytáhneme z trouby, potřeme žloutkem, posypeme ořechy a dopečeme.



Foto: Adveni a Lukas Art

PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S MÁKEM A ŠVESTKAMI

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez mléka

V minulých receptech jsme švestky zabalili do vařených knedlíků, taštičky naplnili povidlím a obojí bohatě posypali mákem. Tato kombinace se nikdy nepřejí. Vyzkuste ji i v pečeném bramborovém těstě.

Ingredience:

150 g Bezlepkové směsi na
bramborové knedlíky raz dva
1 vejce
25 g slunečnicového oleje
100 ml studené vody
100 g Dr. Oetker Maková náplň
6 švestek

na dokončení

1 žloutek na potřeni
mák na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 18 kapsiček.

Pracovní postup

1. Do mísy nasypeme směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, přidáme vejce, olej a vodu. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Těsto znovu prohněteme a uložíme na 1 hodinu do lednice.
3. Švestky nakrájíme na malé kousky.
4. Makovou náplň si rozdělíme na drobné „válečky“.
5. Na pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 4 mm.
6. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
7. Na střed kolečka položíme makovou náplň a na ni kousky švestek, překllopíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby náplň během pečení nevytekla.
8. Kapsičky potřeme žloutkem a posypeme makovými semínky.
9. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C cca 25 minut.



Foto: Adveni a Lukas Art

PEČENÉ BRAMBOROVÉ KAPSIČKY S NIVOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Výrazně pikantní chuť s příchutí ušlechtilé plísně výborně zapadne do kapsičky z bramborového těsta.

Ingredience:

- 150 g Bezlepkové směsi na bramborové knedlíky raz dva
- 1 lžičku soli
- 1 vejce
- 25 g olivového oleje
- 100 ml studené vody
- 100 g sýru Niva

na dokončení

- 1 žloutek na potřeni
- dýňová semínka na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 18 kapsiček.

Pracovní postup

1. Do mísy nasypeme směs na bezlepkové bramborové knedlíky raz dva, přidáme sůl, vejce, olivový olej a vodu. Důkladně promícháme. Vzniklé těsto necháme na kuchyňské lince 15 minut odpočinout.
2. Těsto znovu prohněteme a uložíme na 1 hodinu do lednice.
3. Na pomoučeném stole vyválíme těsto na tloušťku cca 4 mm.
4. Vykrajujeme kolečka o průměru zhruba 6 cm. Můžeme si pomoci třeba skleničkou.
5. Na střed kolečka položíme kousek sýru Niva, překlopíme jednu stranu kolečka k druhé a okraje pevně přitiskneme, aby Niva během pečení nevytekla.
6. Kapsičky potřeme žloutkem a posypeme semínky.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C cca 25 minut.



Foto: Adveni a Lukas Art



Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: www.bezlepkova.com
Recepty: www.receptyadveni.cz
O „našich plodinách“: www.adveni.eu
 bezlepkova.com