

# Vyzkoušené recepty paní Elišky

Je podzim, sklízíme ovoce a zeleninu, zavařujeme, pátráme po nových chutích a ingrediencích. Vyzkoušejte vyzkoušené:

## Švestková nugeta



2 kg zralých švestek

1 kg krystalového cukru

200 g kakaa

2 ks vanilkového cukru

Vypeckované švestky rozvaříme doměkka, rozmixujeme. Přidáme cukr, kakao a mícháme do rozpuštění cukru. Necháme 24 hodin uležet v chladničce. Plníme do malých sklenic a sterilujeme 15 minut při 80°C.

## Nakládání červené řepy



10 kg uvařené rozstrouhané červené řepy

Nálev: 3 l vody

1,75 l octa

1 kg cukru + 50 koleček sacharinu (Irbisu aj.)

1 kg křenu i více (strouhaný jemně)

12 dkg soli

4 lžíce fenyklu

Vodu, sůl, ocet, cukr, fenykl svařit. Do zchlazeného nálevu přidat jemně nastrohaný křen a nakonec to vše nalít na rozstrouhanou řepu. Sterilujeme 20 minut při 85 °C.

## Čalamáda

Náplň: 1 kg okurek

1 kg paprik (červené i žluté)

1 kg cibule

1 kg zelených rajčat

Nálev: 0,5 l octa 8%

2 dcl oleje (nemusí být)

15 zrnků pepře

0,25 l vody

4-5 dkg soli

20 dkg cukru

10 – 15 ks sacharilnů

případně feferonku

Zeleninu nakrájíme. Uvaříme nálev a teplý nalijeme na náplň a sterilujeme.

## Salát ze zelených rajčat



3 kg zelených rajčat

12 středně velkých cibulí

1 litr 8% octa

1 litr vody

1 kg cukr písek

1 lžíce soli

1 lžíce celého pepře

2 lžíce nového koření

několik bobkových listů

Rajčata a cibuli nakrájíme na kolečka. Do kastrolu dáme ocet, vodu, cukr a koření. Povaříme. Přidáme nakrájená rajčata, povaříme ještě cca 10 minut. Nakonec do horkého salátu dáme cibuli nakrájenou na kolečka. Horký salát plníme do sklenic, zavíčkujeme a obrácené dnem vzhůru necháme vychladnout. Uložíme v chladnu a suchu.

## Okurkový salát na zimu

2,5 kg přerostlých okurek – ne moc velké!

6 cibulí

hrst soli

0,5 l octa 8%

400 g cukru

1 malá lžička – smíchané kari, čili, pepř

Okurky nakrájíme na kolečka, stejně tak cibuli, osolíme. Svaříme ocet, cukr a koření – event. můžeme přidat trochu vody! Necháme vychladnout. Vše smícháme dohromady a necháme 2,5 hodiny v chladu odležet. Naplníme do sklenic a sterilujeme 8 minut.

## Celerový salát

1 velký celer

4-6 vařených vajec

1 cibule

1-2 majolky

1 lžíce hořčice – obyč.

Celer, cibuli, vejce nastroháme, přidáme majolku, hořčici. Přidáme zálivku – teplou a necháme 12 hodin odležet

Zálivka: 1 lžička kari

½ lžičky rozmarýnu

10 zrněk nového koření

10 pepřů

10 kostek cukru – dle chuti (nutno vyzkoušet!)

5 bobkových listů

½ dcl vody

Všechny přísady na zálivku dáme do hrnku, svaříme, přecedíme a přelijeme připravenou nakrájenou zeleninu, vejce a majolku.

Nezavařujeme – salát je velmi chutný a zdravý!!

## AMERICKÉ COOKIES

1 hrnek polohrubé mouky (0,25 l)

1 lžička prášku do pečiva

1 lžička jedlé sody

1 lžička soli

1 lžička skořice

225 g rozpuštěného másla

1,25 hrnku cukru

1 lžíce medu

1 vanilkový cukr

2 žloutky

3 lžíce mléka

3 hrnky ovesných vloček

Dle chuti: rozinky, kokos, ořechy, slunečnicová nebo sezamová semínka

1 vanilkový pudíng

Všechny ingredience postupně smícháme dohromady, vypracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout. Z těsta uděláme menší kuličky, které klademe na plech (vyložený pečícím papírem) dále od sebe, neboť se nám v troubě trochu roztečou na menší placičky. Pečeme při teplotě 180°C v předem vyhřáté troubě - asi 15 minut.

Poznámka: dávám méně cukru, polovinu másla a polovinu rostlinného tuku. Při dělení kuliček namáčím ruce do studené vody – těsto se pak nelepí.