

Dukátové buchtičky s krémem



Suroviny – na 10 porcí	Množství
Kynuté těsto:	
Mouka polohrubá	1,3 kg
Vejce	6 ks
Olej	250 ml
Mléko	6 l
Cukr	1,5 kg
Droždí	70 g
Sůl	
Sádlo na maštění-těsta a plechů	100 g
Máslo na maštění upečených buchtiček	50 g
Vanilkový krém:	
Mléko	3 l
Cukr	250 g
Vanilka	5 ks
Rumová tresť (rum)	dle chuti
Kynuté těsto: <ul style="list-style-type: none">• Suroviny na kynuté těsto zpracujeme, necháme kynout.• Vyhazujeme kousky cca 50 g, ručně tvoříme válečky na délku plechu, rovnáme vedle sebe.• Kuchařskou špachtlí nasekáme tyto válečky na cca 2 cm čtverečky, omastíme těsto tukem.• Necháme kynout.• Pečeme ve vyhřátém konvektomu na 150°C max. 20 minut.• Upečené buchtičky lehce omastíme rozpuštěným máslem.• 1 porce 350 gramů, krém 400 ml.	
Vanilkový krém: <ul style="list-style-type: none">• Suroviny na vanilkový krém smícháme a vaříme za stálého míchání do zhoustnutí, lehce povaříme.	
Poznámky: <p>Upečené buchtičky rozdělíme na talíř, krém podáváme v misce s ouškou nebo v hrnku.</p>	



Kapustové karbanátky



Domov pro seniory Černá Hora, p.o.

Suroviny – na 10 porcí	Množství
Kapusta syrová	1 kg
Vejsce	5 ks
Mouka hladká	100 g
Uzená plec	700 g
Strouhanka	300 g
Cibule	100 g
Česnek	10 g
Suroviny na obalování:	
Vejsce na obalování	4 ks
Hladká mouka	50 g
Strouhanka	400 g
Olej na smažení:	
Olej fritovací / fritéza 20 l/	1,3 l

Postup:

- Kapustu očistíme a krátce povaříme, necháme vychladnout.
- Vychlazenou kapustu a uzené maso pomeleme.
- Vmícháme vejce, hladkou mouku, strouhanku, utřený česnek, nakrájenou cibuli.
- Tvoříme karbanátky cca 3 ks a obalujeme v trojobalu a usmažíme.
- Váha porce 150 g

Poznámky:

Vhodná příloha – brambory.



Sýrová pomazánka



Domov pro seniory Černá Hora, p.o.

Suroviny – na 10 porcí	Množství
Sýr tavený 50 g	10 ks
Sýr Eidam 30%	200 g
Pomazánkové tradiční	400 g
Pór	150 g

Postup:

- Sýr Eidam nastroháme, smícháme s taveným sýrem a pomazánkovým tradičním.
- Pór podáváme zvlášť na posypání.
- 1 porce 125 gramů

Poznámky:

Chléb nakrájíme na výseče, namažeme pomazánkou a posypeme jemně pokrájeným pórkem, můžeme dozdobit dle zvyklostí.



Lehké tvarohové řezy



Domov pro seniory Černá Hora, p.o.

Suroviny – na 10 porcí	Množství
Těsto:	
Mouka polohrubá	1,3 kg
Cukr krystal	1,2 kg
Olej	0,5 l
Vejce	15 ks
Prášek do pečiva	3 ks
Mléko	0,4 l
Sádlo na vymaštění plechů	50 g
Mouka polohrubá na vysypání	50g
Tvarohová náplň:	
Tvaroh	1,2 kg
Žloutky	10 ks
Cukr moučka	500 g
Vanilkový cukr	5 ks
Puding vanilkový 37g	5 ks
Mléko	0,5 l

Postup těsto:

- Vejce, olej, cukr krystal ušleháme.
- Mouku smícháme s práškem do pečiva a lehce vmícháme do vyšlehaného těsta.
- Dle potřeby přidáme mléko.
- Rozdělíme na vymaštěné a moukou vysypané plechy GN 1 / 1.

Tvarohová náplň:

- Suroviny na náplň ušleháme a dortovým sáčkem stříkáme na těsto ve tvaru mřížky.
- Pečeme v konvektomatu na 150°C , cca 40 minut.
- Po upečení a vychladnutí krájíme na 6 ks (váha porcí 300 gramů).

Poznámky:

- Koláč je vhodný jako hlavní jídlo pro šetřící dietu.
- Jako moučník, zde snížíme normu na 1/3.

