

11 VEGETAR-
IÁNSKÝCH
RECEPTŮ



Rafinované těstovinové pokrmy s pomocí stroje na výrobu těstovin

SILVERCREST®

Obsah

Úvod	2
Nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem	2
Nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce	3
Pšeničné nudle s vejcem	3
Pšeničné nudle bez vejce	3
Špagety Carbonara	4
Boloňské špagety	5
Špagety s cuketovými nudličkami a lososem	6
Spaghettoni aglio olio	7
Špagety Caprese s restovanými rajčaty	8
Fettuccine s parmazánovo-citronovou omáčkou	9
Tagliatelle se zeleninou a strouhaným sýrem	10
Flambované kuře s tagliatelle	11
Pappardelle se žampiony a slaninou	12
Zapečené široké nudle s kyselým zelím	13
Pappardelle s krevetami a hráškem	15
Špenátové linguine s ořechovou omáčkou	16
Ravioli se slaninovo-hruškovou náplní	17
Lasagne s rajčatovou omáčkou, mletým masem a mozzarellou	18
Špenátové lasagne s krevetami a lososem	20
Lasagne s brokolicí a romanescem	21
Klasické lasagne s mletým masem	22
Ravioli s ricottovo-rajčatovou náplní	23
Makaróny se sýrem	24
Nákyp s makaróny a gyrosem v omáčce Metaxa	25
Cukrovo-smetanové nudle	26
Sladké mléčné penne s jablky	26
Penne s kapustou a slaninou	27
Celozrnné penne se slunečnicovým pestem	28
Penne v pikantní rajčatové omáčce	29
Seznam receptů	30



Úvod

Se strojem na výrobu těstovin značky Silvercrest můžete rychle a spolehlivě vyrábět těstoviny a nudle různých tvarů.

Nejběžnější jsou těstoviny vyrobené z pšeničné mouky, krupice z tvrdé pšenice, s vejcem nebo bez něj a s vodou. Tekutinu také můžete vyměnit za šťávu nebo do těsta přidat bylinky, abyste těstovinám dodali zvláštní chuť.

K tomu se hodí rajčatová šťáva, špenátová šťáva, mrkvo-
vá šťáva nebo bylinky jako estragon, nadrobno nasekaná petržel nebo bazalka. Lze přidat také koření, jako je pepř nebo sůl.



! Upozornění: Všechny recepty můžete podle vlastní chuti obměňovat! Povolte uzdu své kreativitě. Obrázky v tomto sešitu s recepty jsou pouze příklady a v závislosti na jakosti potravin se mohou lišit od vašeho výsledku.

Nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem

PŘÍSADY

200 g krupice z tvrdé pšenice
50 g pšeničné mouky (typ 405)
cca 40 ml vody
1 vejce (vel. M)

Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto (společně odpovídají jedné zarovnané odměrce na mouku).

Do odměrky na tekutiny vložte jedno vejce a přilijte asi 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.

Spusťte program hnětení na 250 g mouky ☐.

Směs vody s vejcem pomalu nalijte otvorem ve víku do nádoby na těsto.

Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto můžete nudle při výdeji nakrájet na požadovanou délku.

Nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce

PŘÍSADY

200 g krupice z tvrdé pšenice
50 g pšeničné mouky (typ 405)
asi 80 ml vody

Vložte 200 g krupice z tvrdé pšenice a 50 g pšeničné mouky do nádoby na těsto (společně odpovídají jedné zarovnané odměrce).

Spusťte program hnětení na 250 g mouky ☐.

Pomalou vlijte cca 80 ml vody přes otvor ve víku do nádoby na těsto.

Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto můžete nudle při výdeji nakrájet na požadovanou délku.

Pšeničné nudle s vejcem

PŘÍSADY

250 g pšeničné mouky (typ 405)
cca 40 ml vody
1 vejce (vel. M)

Vložte 250 g pšeničné mouky (= jedna zarovnaná odměrka) do nádoby na těsto.

Do odměrky na tekutiny vložte jedno vejce a přilijte asi 40 ml vody. Z obou by mělo vzniknout přibližně 90 ml tekutiny. Vejce rozšlehejte ve vodě.

Spusťte program hnětení na 250 g mouky ☐.

Směs vody s vejcem pomalu nalijte otvorem ve víku do nádoby na těsto.

Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto můžete nudle při výdeji nakrájet na požadovanou délku.

Pšeničné nudle bez vejce

PŘÍSADY

250 g pšeničné mouky (typ 405)
asi 80 ml vody

Vložte 250 g pšeničné mouky (= jedna zarovnaná odměrka) do nádoby na těsto.

Spusťte program hnětení na 250 g mouky ☐.

Pomalou vlijte cca 80 ml vody přes otvor ve víku do nádoby na těsto.

Na konci programu hnětení nechte vydávat nudlové těsto. Pomocí stěrky na těsto můžete nudle při výdeji nakrájet na požadovanou délku.



Špagety Carbonara

Domácí špagety uvařte v osolené vroucí vodě al dente.

Vaječné žloutky rozšlehejte v misce se 60 g parmezánu.

Slaninu nakrájejte na jemné proužky, oloupejte cibuli a česnek, nakrájejte na kostičky a vše restujte na pánvi s olivovým olejem po dobu 3–4 minut.

Sundejte ze sporáku, nechejte vychladnout a přimíchejte do žloutkové směsi.

Špagety sced'te, a ještě horké a neokapané přidejte do vaječné směsi a vše dobře promíchejte. Vaječná směs by měla vlivem tepla uvolněného z nudlí zhoustnout na krém.

Těstoviny ihned naaranžujte na talíře, přemelte čerstvým pepřem, posypte zbytkem parmezánu a podávejte ozdobené bazalkou.



Tvarový kotouč: A



Čas:
cca 25 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g špaget
sůl
4 žloutky, velikost M
100 g nastrouhaného
parmezánu
100 g slaniny
1 cibule
1 stroužek česneku
2 PL olivového oleje
pepř z mlýnku
lístky bazalky,
na ozdobu



Tvarový kotouč: A



Čas:
40 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g špaget
1 mrkev
1 cibule
1 stroužek česneku
1 stonek řapíkatého
celeru
400 g směsi mletého
masa
2 PL olivového oleje
2 PL rajského
protlaku
cca 200 ml
masového vývaru
150 ml pasírovaných
rajčat
sůl
1 špetka cukru
pepř z mlýnku
400 g krájených
rajčat v plechovce
1 ČL sušených
bylinek
bazalka na ozdobu
40 g nastrouhaného
parmezánu, podle
libosti



Boloňské špagety

Mrkev, cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na kostičky.

Celer umyjte, očistěte a rovněž nakrájejte na kostičky.

Na pánvi zahřejte olej a za stálého míchání v něm osmažte mleté maso, aby se rozdrobilo a mírně zhnědlo.

Přidejte připravenou zeleninu a zpěňte na 2–3 minuty.

Vmíchejte rajský protlak, a ještě krátce povařte, poté zalijte vývarem a pasírovanými rajčaty. Vše dochuťte solí, cukrem a pepřem, vmíchejte krájená rajčata a bylinky.

Omáčku nechejte vařit za občasného míchání po dobu 35–40 minut a podle potřeby přidejte ještě trochu vývaru.

Domácí špagety mezitím uvařte ve velkém množství osolené vody na skus, poté je sced'te, nechejte dobře okapat a rozdělte do talířů.

Boloňskou omáčku dochuťte, dejte na špagety a podávejte ozdobené bazalkou. Podle libosti podávejte se strouhaným parmezánem.



Špagety s cuketovými nudličkami a lososem

Domácí špagety uvařte ve vroucí osolené vodě al dente, sced'te a nechejte dobře okapat.

Během této doby omyjte cukety a nakrájejte pomocí spirálového kráječe na dlouhé, tenké proužky, tzv. „Zoodles“.

Tip: Cukety lze nakrájet i na kostičky, pokud spirálový kráječ není k dispozici.

Lososa omyjte, poklepejte papírovou kuchyňskou utěrkou, nakrájejte na kostky a osmažte ze všech stran na pánvi na rozpáleném olivovém oleji.

Mezitím omyjte bazalku, důkladně protřepejte, odtrhněte lístky ze snítek a nakrájejte na proužky.

Vyjměte lososa z pánve a udržujte v teple.

Na stejné pánvi osmažte cuketové nudličky (zoodles). Zalijte smetanou a duste asi 3 minuty. Dochuťte solí, pepřem a bazalkou.

Vmíchejte crème fraîche a nudle nechejte v omáčce krátce zahřát.

Přidejte lososa a dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou.

Naaranžujte na hluboké talíře a ihned podávejte.



Tvarový kotouč: A



Čas: 20 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g špaget
sůl
3–4 cukety
500 g filé z lososa,
bez kůže
3 PL olivového oleje
3 snítky bazalky
200 ml smetany
pepř z mlýnku
100 g Crème fraîche
citronová šťáva



Tvarový kotouč: B



Čas: 15 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g spaghetti
sůl
4 stroužky česneku
2–3 malé sušené
chilli papričky
6 PL olivového oleje
2–3 PL nasekané,
hladké petrželky



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

V osolené vodě uvařte domácí špagety al dente.

Mezitím oloupejte česnek a nakrájejte na kostičky.

Chilli papričky najemno rozdrobte.

Na pánvi zahřejte olivový olej a zpěňte na něm česnek se dvěma třetinami rozdrobených chilli papriček a poté vmíchejte petrželku.

Spaghettoni sced'te, nechejte krátce okapat, přidejte k oleji s chilli papričkami a česnekem a vše dobře promíchejte.

Špagety dochuťte solí, naaranžujte na talíře, posypte zbývajícími rozdrobenými chilli papričkami a podávejte.



Špagety Caprese s restovanými rajčaty

Cherry rajčata omyjte a vložte spolu s olivovým olejem, trochou hrubé mořské soli a omytými bylinkami do zapékací nádoby.

Oloupejte a přidejte česnek.

Přehřejte troubu na 160 °C na horní a spodní ohřev a rajčata v ní pečte asi 30–35 minut. Vyjměte, odstraňte bylinky a nechte vychladnout.

Domácí spaghetti uvařte v osolené vroucí vodě al dente, scedte a nechte okapat.

Rajčata vložte spolu s vyteklou tekutinou a olejem, spaghetti, mozzarellou a balzamikovým octem do misky.

Vše dochuťte solí a pepřem a dobře promíchejte.

Rozeberte lístky bazalky, omyjte, důkladně protřepejte a rozložte navrch.

Podle libosti ještě přemelte trochou čerstvého pepře a podávejte.



Tvarový kotouč: B



Čas: 40 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g spaghetti
500 g cherry rajčat
6 PL olivového oleje
hrubá mořská sůl
2 snítky rozmarýnu
2 snítky tymiánu
4 stroužky česneku
sůl
150 g mini mozzarely
4 PL balzamikového
octa Bianco
pepř z mlýnku
1 hrst lístků bazalky



Fettuccine s parmazáno- vo-citronovou omáčkou

Domácí fettuccine uvařte v osolené vroucí vodě al dente.

Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na velmi jemné kostičky. Obojí nechte zesklivatět na pánvi s olivovým olejem.

Citron opláchněte horkou vodou a nastrouhejte kůru. Na pánev přidejte citronovou kůru a šťávu a naběračkou také vodu z těstovin a vše přiveďte k varu a vařte po dobu 1–2 minut.

Posypte parmezánem a promíchejte. Dochuťte pepřem.

Fettuccine scedte a nechte okapat.

Naaranžujte na talíře a přelijte omáčkou.

Ozdobte bazalkou a podávejte.



Tvarový kotouč: C



Čas: 15 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g fettuccine
sůl
1 šalotka
1 stroužek česneku
2 PL olivového oleje
1 velký bio citron,
nastrouhaná kůra a
šťáva
100 g nastrouhaného
parmezánu
pepř z mlýnku
bazalka na ozdobu

VEGGIE



Tagliatelle se zeleninou a strouhaným sýrem

Hrášek rozmrazte a 2–3 minuty blanšírujte v osolené vroucí vodě. Poté sced'te, prudce zchlaďte ledovou vodou a nechte okapat.

Papriky a cukety omyjte, očistěte a nakrájejte na úzké proužky.

Chřest omyjte a v případě potřeby oloupejte jeho spodní třetinu. Nakrájejte šikmo na jemné proužky.

Česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno.

Snítky tymiánu omyjte a důkladně protřepejte.

Domácí tagliatelle vařte cca 4 minuty na skus.

Mezitím naližte olej na pánev, zahřejte a zeleninu orestujte ze všech stran.

Přidejte česnek, tymián a trochu vody z těstovin a vše dochuťte solí a pepřem.

Těstoviny sced'te a přidejte k zelenině.

Odstraňte snítky tymiánu a vmíchejte 2 lžíce parmezánu.

Vše naaranžujte na talíři a servírujte posypané zbylým množstvím parmezánu.



Tvarový kotouč: C



Čas: 15 min



Porce: 3–4

PŘÍSAKY

cca 320 g tagliatelle
100 g hrášku,
mraženého
sůl
1 cuketa
1 žlutá paprika
1 červená paprika
150 g zeleného
chřestu
2 stroužky česneku
2 snítky tymiánu
3 PL olivového oleje
pepř z mlýnku
80 g nastrouhaného
parmezánu



Tvarový kotouč: C



Čas: 30 min



Porce: 3–4

PŘÍSAKY

cca 320 g tagliatelle
400 g kuřecích filé
2 šalotky
4 stonky petržele
250 ml smetany
4 PL koňaku
1 PL mletého kari
2 PL olivového oleje
sůl, pepř



Flambované kuře s tagliatelle

Kuřecí filé omyjte, osušte a nakrájejte na malé kousky.

Kuřecí kousky smíchejte s kari a jednou polévkovou lžící oleje.

Šalotku oloupejte a nakrájejte najemno.

Domácí tagliatelle uvařte v osolené vodě na skus, sced'te a nechte okapat.

Na pánvi zahřejte 1 polévkovou lžící oleje a okořeněné kuřecí kousky restujte asi 5 minut. Přidejte šalotku.

Přilijte koňak, nechte ho asi 30 sekund zahřát a poté ho flambujte.

Petržel omyjte, důkladně protřepejte a nakrájejte nadrobno.

Polovinu množství petržele přidejte na pánev, přilijte 200 ml smetany, promíchejte a nechte 5 minut vařit. Dochuťte solí a pepřem.

Vložte tagliatelle na talíř, podávejte s kuřetem na smetaně a ozdobte petrželkou.



Pappardelle se žampiony a slaninou

Čerstvě vyrobené pappardelle uvařte v osolené vodě al dente.

Slaninu nakrájejte na kostičky a žampiony očistěte a nakrájejte na plátky.

Oloupejte a nakrájejte česnek.

Na rozpáleném oleji krátce osmahněte česnek a uzenou slaninu.

Přidejte žampiony a smažte 3–4 minuty do zlatohnědé barvy.

Okapané pappardelle s jednou polévkovou lžící petrželky přidejte k žampionům a slanině a promíchejte.

Dochuťte solí a pepřem.

Pappardelle podávejte posypané zbylou petrželkou.



Tvarový kotouč: D



Čas: 15 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g
pappardelle
sůl
200 g uzené slaniny
200 g žampionů
1 stroužek česneku
2 PL olivového oleje
2 PL jemně nasekané
petrželky
80 g čerstvě nastrou-
haného parmezánu
pepř



Tvarový kotouč: D



Čas: 30 min



Porce: 6

PŘÍSADY

cca 630 g
1 cibule
1 stroužek česneku
1 PL olivového oleje
200 g vařené šunky
100 g holštýnské
šunky (uzená, nakrá-
jená na kostičky)
500 g kyselého zelí
200 g sýra vhodného
na gratinování
(strouhaný)
200 ml smetany
sůl, pepř



Zapečené široké nudle s kyselým zelím

Domácí široké nudle uvařte v osolené vodě na skus, sced'te a nechejte okapat.

Česnek a cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a osmahněte se šunkou na olivovém oleji.

Nakrájejte vařenou šunku na kostičky a přidejte rovněž kyselé zelí.

Vše krátce poduste.

Do zapékací nádoby nejprve vložte smíchané kyselé zelí, pak široké nudle a na to sýr vhodný ke gratinování. Polijte smetanou a pečte v předehřáté troubě na 200 °C asi 30 minut.

Přemelte solí a pepřem a podávejte.



Tvarový kotouč: D



Čas: 15 min



Porce: 2–3

PŘÍPADY

cca 320 g
pappardelle
sůl
150 g hrášku,
mraženého
2 snítky kopru
2 snítky petrželky
1 neopracovaný citron
4 stroužky česneku
20 krevet, připra-
vených k vaření,
bez vnitřností
a oloupaných až
k ocasní části
2 PL olivového oleje
80 ml zeleninového
vývaru
2 PL medu (nebo
agarového sirupu)
pepř z mlýnku
4 PL strouhaného
sýra pecorino



Pappardelle s krevetami a hráškem

Čerstvě vyrobené pappardelle uvařte v osolené vodě al dente.

Během posledních 2 minut přidejte rozmrazený hrášek.

Bylinky opláchněte, důkladně prořepejte, otrhejte a nasekejte najemno.

Citron umyjte horkou vodou, osušte, nastrouhejte kůru a vytlačte šťávu.

Česnek oloupejte a nakrájejte na jemné plátky.

Krevety opláchněte, osušte a na rozpálené pánvi krátce osmažte na oleji.

Přidejte česnek a také osmažte.

Zalijte citronovou šťávou a vývarem, přisypte bylinky a citronovou kůru, vmíchejte med (nebo agarový sirup) a nechte vařit 2–3 minuty.

Dochuťte solí a pepřem.

Nudle s hráškem nechte dobře okapat a naaranžujte na talíře.

Navrch přidejte krevety s omáčkou a podávejte posypané sýrem pecorino.



Špenátové linguine s ořechovou omáčkou

Vlašské ořechy restujte na pánvi bez tuku, dokud nezačnou uvolňovat vůni. Poté je odstavte, nechte trochu vychladnout a některé poloviny ořechů odložte stranou na ozdobu. Zbytek nakrájejte na malé kousky.

Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na jemné kostičky. Společně zpěníte v hrnci v horkém oleji do sklovata.

Zalijte bílým vínem.

Postupně vmíchejte mozzarellu.

Škrob smíchejte se studeným zeleninovým vývarem a smetanou.

Za stálého míchání přilévejte do sýrové omáčky a vařte 5–10 minut do zhoustnutí.

Domácí linguine se špenátovou šťávou uvařte v osolené vodě al dente.

Bylinky opláchněte, důkladně protřepejte a lístky nasekejte najemno.

Bylinky a nasekané vlašské ořechy zamíchejte do omáčky a dochuťte solí a pepřem.

Nudle promíchejte s omáčkou.

Naaranžujte a podávejte posypané zbylými vlašskými ořechy a parmezánem.



Tvarový kotouč: E



Čas: 15 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 330 g špenátových linguine
60 g jader vlašských ořechů
1 šalotka
1 stroužek česneku
1 PL rostlinného oleje
150 ml suchého bílého vína
150 g nastrouhané mozzarely
1 ČL škrobové moučky
cca 80 ml zeleninového vývaru
250 ml smetany
sůl
pepř, bílý
1–2 hrstky bylinek, např. petržel, bazalka, oregano
4 PL parmezánu



Tvarový kotouč: F



Čas: 45 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

asi 320 g těsta na ravioli
1 hruška
150 g slaniny, nakrájené na kostičky
75 g horského sýra, jemně nastrouhaného
1 šalotka
50 g slaniny nakrájené na tenké plátky
sůl, pepř, muškátový oříšek
50 g másla

POZNÁMKA: Z množství 250 g mouky + tekutiny lze vytvořit asi 30 kusů ravioli.

Ravioli se slanino- vo-hruškovou náplní

Hrušky oloupejte, očistěte a nakrájejte na drobné kostičky.

Hrušky se slaninou osmažte na másle a dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Tip: Hrušky by neměly být příliš měkké, protože při pozdějším vaření ravioli se ještě dovaří.

Vmíchejte asi 35 g horského sýra.

Vytvarujte plátky lasagni, podle potřeby je rozvalte válečkem, vykrojte ravioli a vložte je podle návodu k použití do tvořítko na ravioli.

Do středu plátku ravioli vložte cca jednu čajovou lžici směsi hrušek, okraje plátku ravioli navlhčete trochou vody a ravioli uzavřete.

Tak postupujte u všech ravioli, dokud se těsto nespoteřebuje.

Tip: Vložte zbytek těsta, které zbylo po vykrojení ravioli, ještě jednou do přístroje a nechte z něj vytvarovat nové plátky lasagni. Tím se spotřebuje celé těsto.

Ravioli opatrně vložte do vroucí osolené vody a vařte asi 6–7 minut. Vyjměte pomocí sběračky a nechte okapat.

Na pánvi zahřejte máslo, nadrobno nakrájenou šalotku osmažte do sklovata a dochuťte solí a pepřem.

Ravioli dejte na pánev a smažte za stálého prohazování.

Plátky slaniny osmažte do křupava.

Ravioli naaranžujte na talíře, na ně položte plátky slaniny a posypte nastrouhaným horkým sýrem.



Tvarový kotouč: F



Čas: 55 min



Porce: 4

PŘÍŠADY

cca 320 g plátků lasagní
2 cibule
2 stroužky česneku
1 stonek řapíkatého celeru
1 mrkev
500 g mletého vepřového masa
5 PL olivového oleje
sůl, pepř
800 g rajčatového protlaku
kajenský pepř,
kořenící směs
„italské bylinky“
250 g mozzarely
1 malá hrst bazalky
cherry rajčata na ozdobu

Lasagne s rajčatovou omáčkou, mletým masem a mozzarellou

Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte na velmi jemné kostičky. Celer omyjte a nakrájejte na kostičky. Mrkev oloupejte, očistěte a nakrájejte na drobné kostičky.

Mleté maso smažte na pánvi na 2 lžících olivového oleje po dobu 5–6 minut, aby se rozdrobilo. Pořádně dochuťte solí a pepřem. Poté přidejte cibuli a česnek a smažte 2–3 minuty. Sejměte pánev ze sporáku.

Zeleninu nakrájenou na kostičky smažte na pánvi jednu po druhé vždy na jedné lžici olivového oleje 3–4 minuty a odložte stranou.

Rajčata dochuťte solí, pepřem, kajenským pepřem a italskou kořenící směsí.

Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.

Přehřejte troubu na 180 °C na horní a spodní ohřev a zapékací nádobu (cca 20 x 30 cm) vymažte zbytkem olejem.

Připravte čerstvé lasagne. Případně plátky lasagní ještě rozvalte válečkem.



Dno nádoby potřete trochou rajčatové omáčky a vyložte plátky lasagní. Poté na ně rozložte trochu masové směsi, kostiček mrkve a celeru a rajčatové šťávy. Navrch dejte trochu mozzarely a na ni pak další vrstvu plátků lasagní. Takto pokračujte, dokud se vše nespořřebuje. Navrch dejte mozzarellu.

Přemelte pepřem, zapékací nádobu zakryjte hliníkovou fólií a pečte v troubě 25–30 minut.

Bazalku umyjte, důkladně protřepejte a nakrájejte nahrubo.

Lasagne podávejte posypané bazalkou a ozdobené cherry rajčátky.

Špenátové lasagne s krevetami a lososem

V hrnci rozpustíte máslo a za stálého míchání přidávejte mouku a osmažte. Za stálého míchání postupně přidávejte mléko. Vše za stálého míchání přiveďte k varu a nechejte vařit asi 5 minut. Dochutíte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Bešamelová omáčka je hotová.

Česnek a cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a restujte na olivovém oleji do sklovata.

Přidejte rozmrazený špenát a zahřejte.

Filety z lososa omyjte, osušte a nakrájejte na velké kostky (cca 2 x 2 cm).

Krevety omyjte a osušte.

Přidejte špenát nakrájený na kostičky a krevety a zahřejte. Dochutíte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Přidejte cca 250 ml bešamelové omáčky a promíchejte.

Připravte čerstvé lasagne. Případně plátky lasagní ještě rozvalte válečkem.

Zapékací nádobu vymažte a vložte do ní vrstvu plátků lasagní. Navrch rozdělte polovinu špenátové směsi, pak další vrstvu plátků lasagní a na ně rozdělte zbývající špenátovou směs. Zakončete vrstvou plátků lasagní a navrch rozlijte zbytek bešamelové omáčky.

Mozzarellu nakrájejte na plátky a rozložte navrch. Dochutíte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Lasagne pečte v předehřáté troubě na 200 °C s cirkulací horkého vzduchu asi 25 minut.



Tvarový kotouč: F



Čas: 45 min



Porce: 4

PŘÍSADY

cca 320 g plátků lasagní
1 balíček špenátových lístků (zmrazený)
150 g krevet (vyčištěné)
400 g filé z lososa
4 stroužky česneku
2 cibule
2 kuličky mozzarellы (250 g)
30 g pšeničné mouky
500 ml mléka
30 g másla
muškátový oříšek, sůl, pepř



VEGGIE



Tvarový kotouč: F



Čas: 50 min



Porce: 4

PŘÍSADY

cca 320 g plátků lasagní
30 g pšeničné mouky
500 ml mléka
30 g másla
sůl
pepř z mlýnku
muškát, mletý
1 – 2 PL citronové šťávy
1 brokolice, cca 500 g
1 romanesco, cca 500 g
300 g ricotty
80 g strouhané kozí goudy

Lasagne s brokolicí a romanescem

V hrnci rozpustíte máslo a za stálého míchání přidávejte mouku a osmažte. Za stálého míchání postupně přidávejte mléko. Vše za stálého míchání přiveďte k varu a nechejte vařit asi 5 minut. Dochutíte solí, pepřem, muškátovým oříškem a citronovou šťávou. Bešamelová omáčka je hotová.

Brokolici a romanesco omyjte a rozdělte na malé růžičky. Blanšírujte ve vroucí osolené vodě po dobu 2–3 minut a poté ihned prudce zchlaďte ledovou vodou a nechejte okapat.

Předehřejte troubu na 180 °C s cirkulací horkého vzduchu.

Připravte čerstvé lasagne. Případně plátky lasagní ještě rozvalte válečkem.

Na dno zapékací nádoby rozlijte trochu bešamelové omáčky.

Do zapékací nádoby střídavě navrstvěte plátky lasagní, bešamelovou omáčku a zeleninu a na zeleninu rozložte ricottu.

Zakončete vrstvou plátků lasagní, potřete zbytkem bešamelové omáčky, posypte kozí goudou a pečte v troubě asi 35–40 minut.

Klasické lasagne s mletým masem

V hrnci rozpustíte máslo a za stálého míchání přidávejte mouku a osmažte. Za stálého míchání postupně přidávejte mléko. Vše za stálého míchání přived'te k varu a nechejte vařit asi 5 minut. Dochutíte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Bešamelová omáčka je hotová.

Mleté maso osmažte na 2 polévkových lžících oleje.

Česnek a cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a přidejte.

Vmíchejte rajský protlak a přidejte krájená rajčata.

Dochutíte oreganem, bazalkou, solí, pepřem a mletou paprikou a duste asi 10 minut.

Připravte čerstvé lasagne. Případně plátky lasagní ještě rozvalte válečkem.

Zapékací nádobu vymažte a přidejte trochu směsi mletého masa, zakryjte vrstvou plátků lasagní a znovu směsí mletého masa. Navrch rozlijte trochu bešamelové omáčky a na ni opět položte další vrstvu plátků lasagní a tak dále. Poslední vrstvu by měla být bešamelová omáčka.

Rozložte sýr na bešamelovou omáčku a lasagne pečte 30–40 minut při 180 °C s cirkulací horkého vzduchu.



Tvarový kotouč: F



Doba přípravy: 55 min



Porce: 7–8

PŘÍSADY

cca 640 g plátků lasagní (z 500 g mouky)
600 g mletého masa
2 cibule
1 PL rajského protlaku
500 ml krájených rajčat (plechovka)
1 stroužek česneku
oregano, bazalka, sůl, pepř, mletá paprika

30 g pšeničné mouky
500 ml mléka
30 g másla
muškátový oříšek, sůl, pepř

200 g sýra vhodného na gratinování (strouhaný)



Tvarový kotouč: F



Čas: 80 min



Porce: 6–7

PŘÍSADY

cca 640 g těsta na ravioli (z 500 g mouky)
125 g čerstvého kozího sýra
125 g ricotty
40 g piniových oříšků
125 g rajčat (sušená, v oleji, scezená)
75 g másla
80 g parmezánu (strouhaný)
50 g piniových oříšků sůl, pepř
trochu rukoly
volitelně několik rajčat (sušená, v oleji, scezená) na ozdobu

POZNÁMKA: Z množství 250 g mouky + tekutiny lze vytvořit asi 30 kusů ravioli. Množství náplně v tomto receptu je dostatečné pro dvojnásobné množství. Proto k vytvoření cca 60 kusů ravioli použijte 500 g mouky + tekutinu.

VEGGIE

Ravioli s ricottovo-rajčatovou náplní

Všechny piniové oříšky opražte na pánvi bez oleje.

Přidejte čerstvý kozí sýr, ricottu, 40 g piniových oříšků a 125 g sušených rajčat a rozmixujte. Dochutíte solí a pepřem.

Vytvarujte plátky lasagní, podle potřeby je rozvalte válečkem, vykrojte ravioli a vložte je podle návodu k použití do tvořítka na ravioli.

Do středu plátku ravioli dejte cca jednu čajovou lžici náplně z ricotty, okraje těsta navlhčete a ravioli uzavřete.

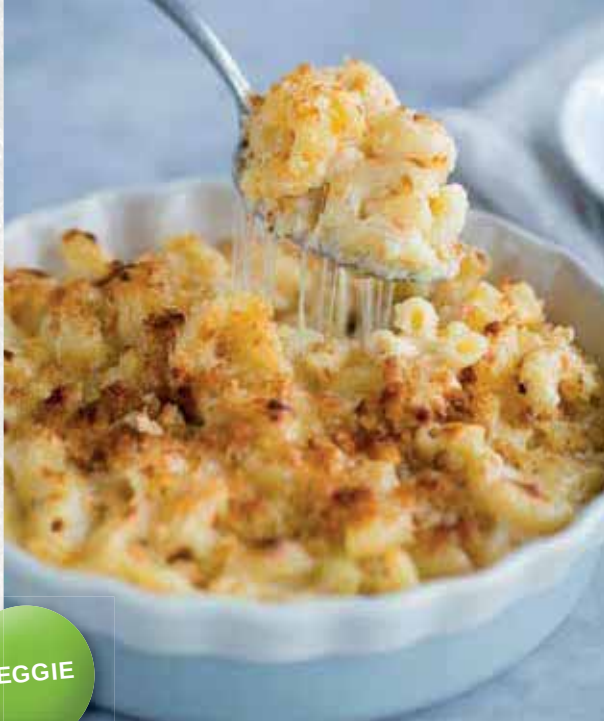
Tak postupujte u všech ravioli, dokud se těsto nespotřebuje.

Tip: Vložte zbytek těsta, které zbylo po vykrojení ravioli, ještě jednou do přístroje a nechte z něj vytvarovat nové plátky lasagní. Tím se spotřebuje celé těsto.

Ravioli opatrně vložte do vroucí osolené vody a vařte asi 6–7 minut. Vyjměte pomocí sběračky a nechejte okapat.

Na pánvi rozpustíte máslo.

Rukolu položte na talíře a na ni naaranžujte ravioli. Přelijte trochou másla, posypte parmezánem a zbytkem piniových oříšků. Volitelně obložte několika sušenými rajčaty a podávejte.



Makaróny se sýrem

Předehřejte troubu na 200 °C na horní a spodní ohřev.

Domácí makaróny uvařte v osolené vroucí vodě al dente. Sced'te, prudce zchlad'te a nechte okapat.

Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Na pánvi zahřejte máslo a cibuli v něm zpěňte do sklovata.

Mouku promíchejte, krátce osmažte a přelijte mlékem a smetanou.

Vše za stálého míchání duste asi 5 minut, poté dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.

Smíchejte oba druhy sýra dohromady.

Polovinu makaronů vložte do zapékací nádoby, posypte polovinou sýra a na to dejte zbylé makaróny.

Vše přelijte smetanovou omáčkou a posypte zbytkem sýra.

Nákyp pečte v troubě asi 25–30 minut do zlatova.

K podávání přemelte trochou pepře.



Tvarový kotouč: G



Čas: 35 min



Porce: 4

PŘÍSADY

cca 320 g makarónů
sůl
1 cibule
50 g másla
2 PL mouky
400 ml mléka
100 ml smetany
200 g nastrohaného
čedaru
200 g nastrohaného
parmezánu
sůl, pepř, muškátový
oříšek



Tvarový kotouč: G



Čas: 55 min



Porce: 4–6

PŘÍSADY

cca 320 g makarónů
200 g cherry rajčat
4 jarní cibulky
2 papriky (červené)
500 g masa na gyros
(kořeněné)
trochu oleje na
smažení
150 g sýra eidam
pepř, sůl, mletá
paprika

150 ml Metaxy
(řecká brandy)
300 g pasírovaných
rajčat
1 ČL balzamikového
octa
1 ČL olivového oleje
1 ČL citronové šťávy
200 g smetany
2 stroužky česneku
směs koření na gyros
nebo
oregano, majoránka,
bazalka, tymián,
rozmarýn, sůl, pepř

Nákyp s makaróny a gy- rosem v omáčce Metaxa

Domácí makaróny uvařte v osolené vodě na skus, sced'te a nechte okapat.

Cherry rajčata omyjte, očistěte a nakrájejte na čtvrtky.

Jarní cibulku omyjte a nakrájejte na tenké kroužky.

Papriky omyjte, očistěte a nakrájejte na kostky.

Na oleji osmažte maso na gyros, vyjměte z pánve a odložte stranou.

Zeleninu osmažte v rendlíku a znovu přidejte maso na gyros. Během přípravy omáčky Metaxa sejměte pánev ze sporáku.

Do hrnce vložte rajčata a smetanu.

Přidejte 3 čajové lžičky směsi koření na gyros nebo půl čajové lžičky oregana, majoránky, bazalky, tymiánu a rozmarýnu.

Česnek oloupejte, nakrájejte nadrobno a rovněž přidejte. Vmíchejte balzamikový ocet, olivový olej a citronovou šťávu. Přidejte 1 čajovou lžičku cukru a dochuťte solí a pepřem.

Přidejte Metaxu a duste, dokud nezmizí ostrá alkoholová vůně.

Hotovou omáčku Metaxa přidejte k masu na gyros a zelenině a dobře promíchejte.

Makaróny vložte do zapékací nádoby, na to dejte maso na gyros s omáčkou Metaxa a vše posypte sýrem.

Pečte v předehřáté troubě na 180 °C s cirkulací horkého vzduchu cca 25–30 minut.

PŘÍSADY

cca 320 g penne
2 vejce
200 ml smetany
6 PL cukru
50 g másla
1 špetka skořice

Cukrovo-smetanové nudle

Domácí penne uvařte al dente v osolené vodě, scedte a nechejte okapat.

Na pánvi rozpusťte máslo a osmažte na něm okapané penne, až trochu zhnědnou. Přidejte 3 polévkové lžíce cukru a promíchejte.

Vejce rozšlehejte se smetanou a zbylým cukrem.

Směs vajec a smetany přidejte k penne a snižte úroveň plamene, aby vaječná směs trochu ztuhla a povařila se.

Servírujte posypané trochou skořice.



Tvarový kotouč: H



Čas:
15 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

cca 320 g penne
50 g rozinek
4 PL lískových ořechů
(nastrouhané)
500 ml mléka
2–3 špetky mleté
skořice
3 PL cukru
100 ml smetany
1 balíček vanilkového
cukru (8 g)
2 pevná jablka
(např. Jonagold)
sůl

Sladké mléčné penne s jablky

Nastrouhané lískové ořechy lehce opražte na pánvi s vysokým okrajem, vyjměte a odložte stranou.

Na pánev dejte domácí penne, rozinky, mléko, 200 ml studené vody, 1 špetku soli, skořici, vanilkový cukr a cukr.

Přiklopené přiveďte k varu při vysoké teplotě a dejte pozor, aby se směs nerozvařila. Poté nechejte vařit otevřené na středním plameni asi 5 minut. Občas trochu promíchejte, aby se na dně pánve nic nepřilepilo.

Jablka umyjte, odstraňte jádřince a jablka nakrájejte na cca 1–2 cm velké kostky.

Kostky jablek urovnejte pod nudle a vše za stálého míchání dále vařte asi 5 minut, aby se tekutina trochu odpařila.

Přidejte smetanu a vše znovu přiveďte k varu.

Před podáváním posypte opraženými lískovými ořechy.



Tvarový kotouč: H



Čas:
20 min



Porce: 2–3



Tvarový kotouč: H



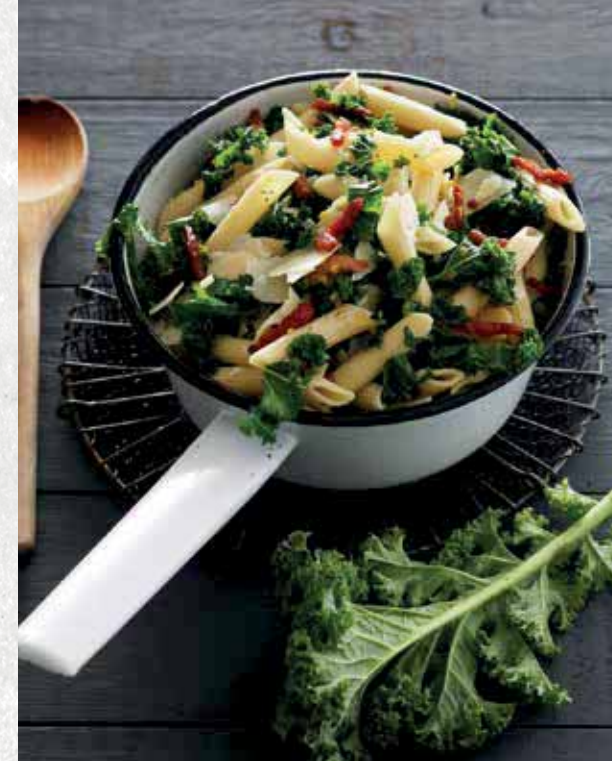
Čas: 15 min



Porce: 4

PŘÍSADY

cca 320 g penne
350 g kapusty
sůl
2 šalotky
2 stroužky česneku
4 PL olivového oleje
150 g uzené slaniny,
mírně prorostlé
cca 150 ml masového
vývaru
1–2 PL citronové
šťávy
pepř z mlýnku
čerstvě nastrouhaný
parmezán, k posypání



Penne s kapustou a slaninou

Kapustu omyjte, očistěte a blanšírujte v osolené vodě asi 5 minut. Poté prudce zchladte, nechejte okapat a nakrájejte na malé kousky.

Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte nadrobno a nechejte zeskloupat na rozpáleném olivovém oleji.

Slaninu nakrájejte na proužky a krátce osmahněte.

Přidejte kapustu a zalijte trochou vývaru. Duste asi 10 minut. Podle potřeby přidejte další vývar, ale tekutina by měla být na konci vaření téměř úplně odpařena.

Domácí penne uvařte v osolené vodě al dente.

Penne scedte a smíchejte s kapustou.

Dochuťte solí, citronovou šťávou a pepřem a podávejte posypané parmezánem.



Celozrnné penne se slunečnicovým pestem

Domácí celozrnné těstoviny (z 250 g celozrnné mouky, typ 1050 a tekutina) uvařte v osolené vodě al dente.

Brokolici umyjte a očistěte, rozdělte na větší růžičky a krátce zpěníte na rozpálené pánvi na 1 polévkové lžíci oleje.

Dochuťte solí, pepřem a zalijte vínem. Duste přiklopené 2–3 minuty.

Rajčata omyjte, očistěte a nakrájejte na půlky. Přidejte k brokolici a vařte dále cca 2 minuty.

Slunečnicová semínka opražte na jiné pánvi do zlatavě hnědé barvy. Sundejte ze sporáku a nechte vychladnout.

Česnek oloupejte a nasekejte nahrubo. Bazalku opláchněte, důkladně protřepejte a odtrhněte lístky. Česnek rozdrťte najemno v hmoždíři.

Přidejte slunečnicová semínka a nasekejte nahrubo.

Vmíchejte parmazán a zbývajcí olej a dochuťte solí a pepřem.

Těstoviny nechejte okapat a podle potřeby je podlijte trochou vody na vaření a smíchejte s pestem a zeleninou.

Dochuťte a servírujte.



Tvarový kotouč: H



Čas: 25 min



Porce: 3–4

PŘÍSADY

cca 320 g celozrnných penne
sůl
300 g růžiček brokolice
5–6 PL olivového oleje
pepř z mlýnku
1 střík suchého bílého vína
200 g cherry rajčat
50 g slunečnicových semínek
2 čerstvé stroužky česneku
2 hrstky bazalky
1–2 PL strouhaného parmazánu



Tvarový kotouč: H



Čas: 20 min



Porce: 2–3

PŘÍSADY

320 g penne
2 červené chilli papričky
1–2 stroužky česneku
1 malá cibule
100 g ostrého paprikového salámu
4–5 PL olivového oleje
400 g pasírovaných rajčat
1 PL rajského protlaku
sůl
pepř z mlýnku
60 g pecorino, k posypání
bazalka na ozdobu



Penne v pikantní rajčatové omáče

Chilli papričky omyjte, rozkrojte na polovinu a odstraňte jádérka. Dužinu nakrájejte najemno.

Česnek a cibuli oloupejte a nakrájejte na malé kousky.

Paprikový salám nakrájejte na malé kousky.

V hrnci rozpalte olivový olej, osmažte na něm cibuli, česnek a paprikový salám.

Přidejte rajčata a chilli. Vmíchejte rajčatový protlak, sůl, pepř a duste asi 10 minut.

Mezitím uvařte domácí penne ve vroucí osolené vodě na skus, sced'te je na sítku a nechte okapat.

Penne smíchejte s omáčkou.

Naaranžujte na hluboké talíře, navrch nastrouhejte sýr pecorino a ozdobte bazalkou.

Seznam receptů

B

Boloňské špagety 5

C

Celozrnné penne se slunečnicovým pestem 28

Cukrovo-smetanové nudle 26

F

Fettuccine s parmazánovo-citronovou omáčkou 9

Flambované kuře s tagliatelle 11

K

Klasické lasagne s mletým masem 22

L

Lasagne s brokolicí a romanescem 21

lasagne s rajčatovou omáčkou,
mletým masem a mozzarellou 18

M

Makaróny se sýrem 24

N

Nákyp s makaróny a gyrosem v omáčce

Metaxa 25

Nudle z krupice z tvrdé pšenice bez vejce 3

Nudle z krupice z tvrdé pšenice s vejcem 2

P

Pappardelle se žampiony a slaninou 12

Pappardelle s krevetami a hráškem 15

Penne s kapustou a slaninou 27

Penne v pikantní rajčatové omáčce 29

Pšeničné nudle bez vejce 3

Pšeničné nudle s vejcem 3

R

Ravioli se slaninovo-hruškovou náplní 17

Ravioli s ricottovo-rajčatovou náplní 23

S

Sladké mléčné penne s jablky 26

Špagety Caprese s restovanými rajčaty 8

Špagety Carbonara 4

Špagety s cuketovými nudličkami a lososem 6

Spaghettoni aglio olio 7

Špenátové lasagne s krevetami a lososem 20

Špenátové linguine s ořechovou omáčkou 16

T

Tagliatelle se zeleninou a strouhaným sýrem 10

U

Úvod 2

Z

Zapečené široké nudle s kyselým zelím 13

Autoři obrázků

Titul, kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, Obrázek na pozadí Str. 1-30: kues1 - de.freepik.com, Str. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, Str.4: © StockFood / Hendey, Magdalena, Str.5: © StockFood / Gayer, Stephanie, Str.6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, PierreLouis, Str.7: © StockFood / Food Experts Group, Str. 8: © StockFood / The Picture Pantry, Str. 9: © StockFood / Siuta, Mateusz, Str. 10: © StockFood / Foodcollection, Str.11:8photo-de.freepik.com, Str.12: © StockFood / Adam, Frank, Str.13: de.freepik.com, Str.14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, Str.16: © StockFood / Streeter, Clive, Str. 19: © StockFood / Pizzochero, Franco, Str. 21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, Str. 24: © StockFood / Eising Studio, Str. 27: © StockFood / Benjamins, Sven, Str. 28: © StockFood / Benjamins, Sven, Str. 29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NĚMECKO
www.kompernass.com