

TOP recepty

BORKOS TOP RECEPTY

1



BORKOS
@borkosSK



OBSAH

Úvod	03
PARADAJKOVÁ POLIEVKA - Monika Mikolajova	04
ŠŤAVNATÝ KURACÍ STEAK - Beata Dunajčíková	06
ČO CHLADNIČKA DÁ - Mária Jančová	08
REZNE V PARADAJKOVEJ OMÁČKE S NOKAMI - Milan Kapsiar	10
KAČACIE PRSIA - Renáta Mularčíková	12
DOMÁCI KEBAB - Michaela Kafková	14
ZEMIAKOVÉ POGÁČIKY - Mária Košíková	16
KYNUTÝ SVÁTEČNÍ KOLÁČ - Zuzana Kotková	18
PIZZA SLIMÁKY Z LÍSTKOVÉHO CESTA - Anton Mularčík	20
ŠIŠKY - Daniela Zemanova	22

ÚVOD

Vitajte!

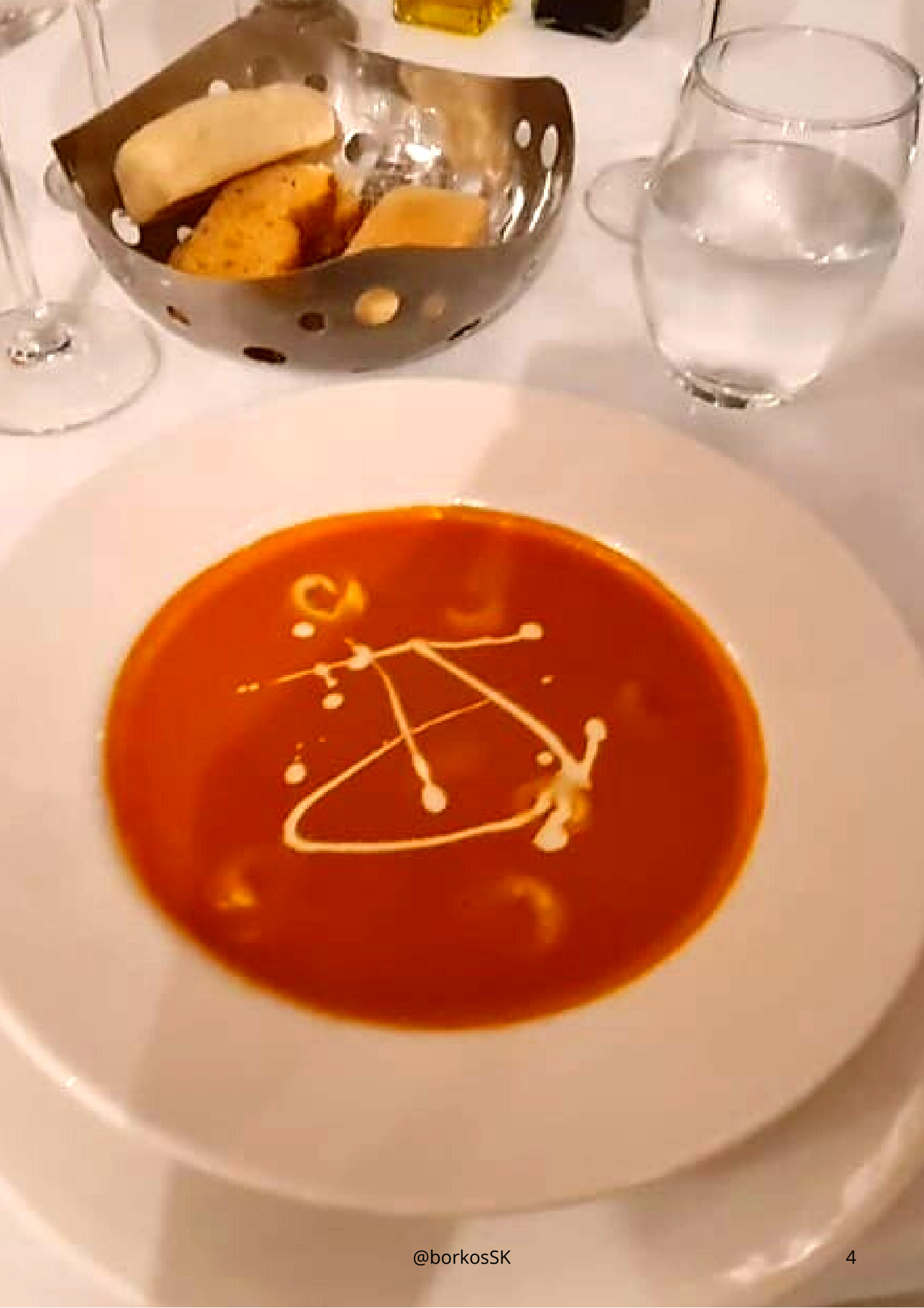
Veľmi nás teší, že ste sa rozhodli podeliť sa s nami o svoje obľúbené recepty. Tento skupinový projekt bol založený s cieľom zdieľať a zdokumentovať najlepšie recepty od našich skvelých členov, ktorí sú nadšenci a milovníci dobrého jedla.

Tento zborník je zložený z rôznych kategórií receptov, ktoré sme prijali od členov našej skupiny. Obsahuje tradičné slovenské jedlá, ako aj moderné a medzinárodné kuchyne. Od sladkých po slané jedlá, od jednoduchých po zložité recepty, tento zborník má niečo pre každého.

Verím, že tento zborník vás inšpiruje k tomu, aby ste sa pustili do varenia a vyskúšali si niektoré z týchto fantastických receptov. Možno sa dokonca stanú vašimi novými obľúbenými jedlami, ktoré budete radi variť pre vašich priateľov a rodinu.

Ešte raz ďakujem všetkým, ktorí sa podieľali na tomto projekte, a teším sa na ďalšie skvelé recepty od našich členov v budúcnosti. Dobrú chuť!

BORKOS



PARADAJKOVÁ POLIEVKA - Monika Mikolajova

POSTUP

Urobím svetlú zápražku z múky a masla, pridám pretlak, restujem, kým sa nevyparí voda z pretlaku (vtedy nebude polievka kyslá).

Podlejem vodou, pridám bobkový list, cibuľu, čerstvú bazalku, soľ, cukor.

Na záver nasypem trochu mrvenice (cestoviny).

A hotovo



ŠŤAVNATÝ KURACÍ STEAK

ŠŤAVNATÝ KURACÍ STEAK v syrovej omáčke a pečenými zemiakmi - Beata Dunajčíková

POSTUP

Suroviny: 300 g kuracie prsia, 400 g zemiakov, 2 dl mlieka, 1 kyslá smotana, 1 syr NIVA + syry podľa Vašej chuti, 50 g masla, 1 PL polohrubej múky, ml. čierne korenie/sol/drvená rasca, olej.

Príloha: pečené zemiaky.

Na ozdobenie: cherry rajčiny, domáce dubákové chipsy.

Postup: Umyté očistené mäso z každej strany osolíme a okoreníme. Na rozpálenom oleji osmažíme z oboch stráni 2-3 minúty. Z panvice ho preložíme na alobal - zabalíme a na 15 minút zapečieme v rúre - celá šťava zostave vo vnútri.

Omáčka: na panvicu 50 g masla + 1 PL polohrubej múky - jemne opražíme - zalejeme 2 dl mlieka - vznikne nám bešamel. Do neho pridáme nastrúhaný syr NIVA + syry podľa Vašej chuti, napr.: črievkové / trojuholníkové / tvrdý syr Eidam...Necháme prevrieť, aby sa syry roztopili a chute prepojili.

Dubákové chipsy: vo výpeku z mäsa jemne osmažíme väčšie kúsky pravých sušených dubákov.

DOBRÚ CHUŤ!



ČO CHLADNIČKA DÁ - Mária Jančová

POSTUP

Kuracie mäso, tekvica, ryža, pór, paprika, syr, soľ, korenie, kurkuma, Olivový olej, chalapeno papričky, sušené paradajky.

Postup: Udusíme tekvicu aby zmäkla, opražíme kuracie na Olivovom oleji pridáme papriku, pór, nakrájanú mäkkú tekvicu, ryža ktorá sa bude dusiť spolu, potom chalapeno koreniny a nakoniec sušené paradajky a miešame pokiaľ ryža nezmäkne.

Nakoniec posypeme nastrúhaným syrom najlepšie parmezán.

Rýchla príprava a hlavne mňamka 😊



**REZNE V PARADAJKOVEJ
OMÁČKE S NOKAMI**

REZNE V PARADAJKOVEJ OMÁČKE S NOKAMI - Milan Kapsiar

POSTUP

Pripravim ich tak, ze naklepem, nasolim a okorenim rezne, tie sprudka opeciem na panvici a s paradajkovou omackou dam zapiect.

Noki pripravim z varenych postruhanych zemiakov, pridame muku, vajicko a osolime. Po vytvarovani uvarime vo vriacej vode.

Fajnota



KAČACIE PRSIA - Renáta Mularčíková

POSTUP

Prsia očistím a umyjem. Kožu narežem na mriežku a nasolím.

Takto pripravené prsia prudko opečiem na panvici po všetkých stranách a vložím do vhodnej nádoby na pečenie. V rozohriatej rúre na 180° až 200° C pečiem podliate vodou, kožou nahor cca 45 minút.

Upečené prsia nechám trochu vychladnúť, prerežem na časti a kladiem na udusenú kapustu a prelejem výpekcom. ♥



DOMÁCI KEBAB

DOMÁCI KEBAB - Michaela Kafková

POSTUP

Domáci pita chlieb som robila z kila polohrubej muky, droždie, čaj. lyž. cukru, osolíme, asi 6 dcl vlažnej vody a 1 dcl oleja.

Porobíme bochníky necháme trochu nakysnúť.

Potom každý rozvaľkáme asi na pol. cm hrúbku a pečieme na 220 stupňov. Naplníme kuracím mäskom a zeleninkou podľa chuti a samozrejme dresing.

Dobru chuť 😊



ZEMIAKOVÉ POGÁČIKY - Mária Košíková

POSTUP

1 kg hladká múka, 2čl soli, 1 droždie, 1/2 l mlieka, 2 dcl oleja, 2 vajcia, spracovať a nechať vykysnúť cca 1 hod.

Vyvalkáť, na cesto nastrúhať varené zemiaky 4 ks strednej veľkosti a 1 celé maslo, poskladať nechať odpočinúť 20 min. skladáme ešte 2x. Vyvalkáme, vykrajujeme pagáčiky, potrieme mierne osoleným vajcom, posyp podľa chuti, nemusí byť.



KYNUTÝ SVÁTEČNÍ KOLÁČ

KYNUTÝ SVÁTEČNÍ KOLÁČ - Zuzana Kotková

POSTUP

kynuté těsto:

50 dkg hladké mouky

1 vejce

250 ml vlažného mléka

150 g másla (Hery)

70 g cukru

kvásek (1 droždí, lžička cukru, trochu teplého mléka)

tvarohová náplň:

2 měkké tvarohy

1 žloutek

cukr, citrónová kůra

povidla a drobenka

Vypracujeme krásné lehké těsto, které necháme vykynout. Těsto rozdělíme na 2 díly. Na vymazaný plech rukou vytáhneme jeden díl těsta (nebo si vyválíme placku) a potřeme tvarohovou náplní. Na tvaroh dáme druhý díl těsta (ten už válím a přenáším na plech) a potřeme povidly. Posypeme drobenkou. Pečeme při 190 stupních asi 30 min.

Jsou výborné!!!!



PIZZA SLIMÁKY Z LÍSTKOVÉHO CESTA - Anton Mularčík

POSTUP

Rozvaľkám si lístkové cesto, paradajkový pretlak natriem na cesto, pridám pretlačený cesnak a pizzové korenie, bazalku poukladám šunku a slaninku nakrájané na menšie kúsky.

Posypem nastrúhaným syrom, a taktiež pridám kukuričku a zabalím do rolády.

Roládu nakrájam na slimáčky, poukladám ich na plech, potriem ich vajíčkom, posypem syrom a sezamom.



ŠIŠKY

ŠIŠKY - Daniela Zemanova

POSTUP

Podelím sa o r.p. 500dg hl. muky trochu soli 2 žltky, 1lyžica cit. šťavy, 2 lyžice rumu, 3dg maslo, 250 teplej vody, 2 lyžice cukru pol droždia vymiesit nechať vykysnúť a vysmažiť šišky posypať cukrom

Prajeme Vám dobrú chuť !!

ĎAKUJEME
www.borkos.sk

✓ @borkosSK

