

Oblíbená jídla 5. A

Maxim

Můj oblíbený pokrm je krupicová kaše. A jak ji můžete připravit? Z lednice si vyndejte mléko, také si přichystejte krupici. Do hrnce nalijte 350 ml mléka, poté přisypte do hrnce 35 gramů krupice. Hrnec přemístěte na varnou desku. Přichystejte si nástroj k míchání - lžící, vařečku nebo silikonovou stěrku. Spustíte vařič na maximum a neustále míchejte. Po asi 2 minutách stáhněte výkon na polovinu, pokračujte v míchání, dokud nebude kaše lehce hustá. Jakmile si myslíte, že kaše je dostatečně hustá, nalijte ji do hlubokého talíře nebo misky. Doporučuji povrch kaše zasypat slabou vrstvou například Granka, skořice, vanilkovým cukrem.

Lukáš

Mezi nejoblíbenější italská jídla i moje patří boloňské špagety. Na přípravu potřebujete cibuli, česnek, drcená rajčata, rajský protlak, mleté maso, vývar, bazalku, parmezán a samozřejmě špagety. Cibuli a česnek oloupejte, nakrájejte najemno a opékejte na olivovém oleji. Přidejte maso, osolte a míchejte, dokud maso nezžhnědne. Přidejte vývar, drcená rajčata, rajský protlak a povařte. Vařte, dokud maso nezměkne. Mezitím vedle dejte vařit vodu na špagety. Vodu osolte, a když se voda vaří, tak vložte špagety. Hotové špagety scedte přes sítko a servírujte na připravený talíř. Přelijte omáčkou a dozdobte nastrouhaným parmezánem, případně lístky bazalky. Všem přeji dobrou chuť a doufám, že bude chutnat.

Barbora

Jedná se o rychlý hrnkový koláč, nemusíte nic zdlouhavě odvažovat, ani šlehat. Připravte si 1 vejce, 1 hrnek krupicového cukru, 200 ml zakysané smetany, 1 ks prášek do pečiva, 1 hrnek polohrubé mouky a 700 g ovoce nakrájeného na plátky. Na drobenku budete potřebovat 6 lžic hrubé mouky, 4 lžice krupicového cukru a 100 g másla. Potom si předehřejte troubu na 180 stupňů. Kulatou formu nebo plech vymažte máslem a vysypte hrubou moukou nebo kokosem. Suroviny na drobenku propracujte prsty. V míse utřete vejce s cukrem, vmíchejte smetanu, mouku smíchanou s práškem do pečiva a dobře promíchejte. Těsto vlijte na plech, navrch dejte ovoce a posypte drobenkou. Vložte do trouby a pečte 25 - 30 minut. Koláč je na přípravu snadný, určitě ho doma někdy vyzkoušejte.