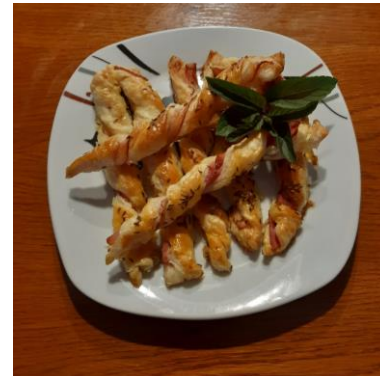




Ing. Mária Lokajová

# Maruškiné recepty



Aktualizované 2020-11-06

# Brokolicové placky s cuketou a quinoou

## Suroviny

- 1 brokolica
- 1 menšia cuketa
- 2 vajcia
- 1 hrnček uvarenej quinooy
- 4 strúčiky cesnaku
- pár lyžíc ovsených vločiek
- soľ
- korenie
- drvená rasca
- majoránka

## Postup

Brokolicu uvaríme v osolenej vode, vyberieme, popučíme vidličkou, pridáme nastrúhanú cuketu, prelisovaný cesnak. Quinou, nazývanú inak (*tajnička doplňovačky č.*) pripravujeme podobne ako ryžu, na 1 diel quinoi pridáme 2 diely vody a varíme cca 15 min. Všetko spolu spojíme spolu s vajčkami a koreninami a podľa potreby ešte zhustíme cestíčko ovsenými vločkami. Na rozpálený olej alebo masť kladieme lyžicou placky a opekáme do zlatista.

## Doplňovačka č. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

## Legenda:

1. indiánsky symbol uctievania predkov
2. hrôzovláda
3. podzemná železničná stavba
4. tancuje
5. príslušník turkotatárskeho národa
6. materiál na výrobu trenčkotových kabátov
7. zasiahne cieľ, terč
8. druh nekrčivej tkaniny z polyesterového vlákna
9. najstarší druhohorný útvar
10. druh hracích kariet
11. obrnené vojenské vozidlá.

# Cviklová nátierka s chrenom a tvarohom

## Suroviny

- 3 stredne veľké cvikly
- 250 g jemného tvarohu
- 150 g čerstvého chrenu
- 2 PL francúzskej horčice
- soľ
- korenie
- celá rasca
- bobkový list

## Postup

Cviklu varíme v osolenej vode spolu s celou rascou a bobkovým listom cca 45min. Necháme vychladnúť, olúpeme, nastrúhame, pridáme najemno nastrúhaný čerstvý chren, vaničku tvarohu. Nátierka je veľmi jemná, keď do nej pridáme aj 2-3 PL/ tajnička doplnovačky č../. Dochutíme horčicou, podľa potreby soľou, korením. Podávame rozmixované na cereálnom pečive, ozdobené pažítkou posypané opraženými ľanovými prípadne inými semiačkami.

## Doplnovačka č. 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M	M	M	M	M	M	M	M	M	M

## Legenda:

1. Oslovenie váženej vydatej pani
2. Tajná zločinecká organizácia
3. Tradičný židovský pokrm z nekvaseného cesta
4. Jarný mesiac
5. Stuha, stužka
6. Základná dĺžková jednotka
7. Premiešať, zmiešať, anglicky
8. Prvá časť zložených slov s významom "malý"
9. Bohatstvo, majetok
10. Ulity, lastúry

# Hubník

## Suroviny

- 1 kg šampiiónov
- 2 veľké cibule
- 1 šalotka
- 5-6 strúčikov cesnaku
- 8-10 rožkov
- 4 vajcia
- 2 dcl mlieka
- olej, maslo, bravčová masť
- petržlenová vňať
- soľ
- korenie
- drvená rasca
- majorán

## Postup

Šampiony nakrájame na tenšie plátky, podusíme na oleji alebo bravčovej masťi, kde sme spenili cibulku . Dusíme cca 10-15 min do odparenia vody, ktorú pustia šampiony. Ochutíme soľou,rascou, korením a majoránkou. Zo 4 bielkov vyšľaháme sneh. Rožky pokrájame na kocky a zalejeme mliekom. vymačkané pridáme k vychladnutej zmesi šampionov, pridáme 4 žltka, veľa nasekanej petržlenovej vňate a prelisovaný cesnak. , premiešame celú zmes a dáme na plech, vystlaný papierom na pečenie alebo vytretý masťou a vysypaný strúhankou. Cez jarnú a letnú sezónu je výborné do zmesi zapracovať 2 hrste (..... tajnička doplnovačky č. ) Pečieme cca 45 min. pri 180 stupňoch celzia. Navrch po upečení môžeme dať nasekanú pažítku.

## Doplnovačka č. 3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
K	K	K	K	K	K	K	K	K	K

## Legenda:

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1. delo                                   | 9. Obiehaj                     |
| 2. trieda                                 | 10. mláka                      |
| 3. sladkovodná ryba                       | 11. panovníci                  |
| 4. územné jednotky                        | 12. džbán                      |
| 5. športový čin                           | 13. kašľanie                   |
| 6. veľký jedovatý had                     | 14. hospodárske zviera         |
| 7. Náboženská kniha moslimov              | 15. poľovnícky pes             |
| 8. folklórne ľudové oblečenie (mn. číslo) | 16. druh revolvera (mn. číslo) |

# Nátierka z pečenej mrkvy

## Suroviny

- 1 kg mrkvy
- 1 dcl olivového oleja
- 6 strúčikov cesnaku
- 2-3 vetvičky čerstvého rozmarínu
- 2 krabičky syru typu Fresh cheese, Philadelphia
- 1 PL dijonskej horčice
- soľ
- vegeta
- korenie
- bylinky

## Postup

Očistenú mrkvu pokrájame pozdĺžne na štvrtinky, dáme do alobalu spolu s olivovým olejom, vetvičkami rozmarínu, celými strúčikmi cesnaku a posypané / tajnička dopĺňovačky č./ soľou, dobre zabalíme a dáme piecť na cca 50 min. na 180 stupňov C. Po upečení poučíme resp.rozmixujeme, pridáme syr, horčicu, korenie, podľa chuti soľ. Podávame na celozrnnom pečivé, posypané pažitkou, prípadne inými bylinkami a nasucho opraženými semienkami tekvice, sezamu, slnečnice...

## Dopĺňovačka č. 4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
B	B	B	B	B	B	B	B	B	B	B

## Legenda:

1. Noša
2. Huncút, lapaj
3. Bratček, bratku nárečovo, hovorovo
4. Reklama, anglicky
5. Strunový brnkací nástroj
6. Zliatina medi s cínom
7. Najväčší európsky hľadavec
8. Hovädzí vývar
9. Pevné stavivo
10. Útes, skala
11. Černošské obyvatelstvo Južnej Afriky

Pomôcky: BLURB, BANTU

# Pečené farebné papriky so sójovým granulátom a hubami

## Suroviny

- 6 ks farebných papriek
- 1 ks balenia sójového granulátu
- 0,5 kg šampiónov
- 1 konzerva kukurice
- 2 vajička
- 2 menšie cibule
- 3-4 strúčiky cesnaku
- petržlenová vňať
- olivový olej
- maslo korenie
- drvená rasca
- majoránka

## Postup

V osolenej vriacej vode uvaríme sójový granulát, precedíme a necháme vychladiť. Na troche masla a 2 PL olivového oleja orestujeme nadrobno nakrájané cibule, pridáme cca 0,5 kg očistených nakrájaných šampiónov, prípadne /tajnička doplnovačky/, sterilizovanú kukuricu, prelisovaný cesnak a pár minút podusíme. Ochutíme korením, drvenou rascou, majoránkou, nasekanou petržlenovou vňaťou. Zmes spojíme s uvareným, dobre odkvapkaným sójovým granulátom, premiešame a zmesou naplníme farebné papriky, prekrojené na polovičky. Uložíme na pečiaci papier, dobre pokvapkáme olivovým olejom, prikryjeme alobalom a dáme piecť do rúry na cca 180 stupňov C na cca 1 hodinu.

## Doplňovačka č. 5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P

## Legenda:

1. Povlak, návlek na čalúnený nábytok
2. Páka, uvádzaná do pohybu nohou
3. Hľad', pozerať
4. Turecké národné jedlo z ryže a hovädzieho mäsa
5. Gul'kovité telieska z mušle perlorodiek
6. 6. Druhá časť názvu svetoznámeho strateného mesta Inkov v Peru
7. Okrídlený kôň v starogréckom bájosloví
8. Letec
9. Druh hazardnej kartovej hry
10. Ponatieraj
11. Šašo, panák
12. Opak raja
13. Uber z tempa
14. Akurát, teraz
15. Popolievaj

# Slaný posúch s rukolou

## Suroviny

- 0,5 kg hladkej múky
- 1 dcl olivového oleja
- 3 dcl vlažnej vody
- 1 kocka čerstvého droždia
- 1 ČL soli
- 1 ČL kryšt. cukru
- 1 balík rukoly (1259g)
- 5 strúčikov cesnaku
- 1 dcl oleja
- soľ
- vegeta
- rasca
- korenie+bylinky podľa chuti

## Postup

1 ČL kryšt. cukru vymiešame s nadrveným droždím na kašičku, necháme pár minút kysnúť, pridáme preosiatu múku, 1 dcl olivového oleja, 1 čl. soli, 3 dcl vlažnej vody, nadrobno nakrájanú rukolu. Vypracujeme nelepivé cesto, ktoré necháme kysnúť cca 45minút. Cesto naolejovanými rukami rozprestrieme na plech vystlaný papierom na pečenie, natrieme olejom, v ktorom sme rozmiešali prelisovaný cesnak, posypeme hrubozrnnou soľou na nasekaným .....tajnička dopĺňovačky & pečieme cca 30 minút na 220 stupňov Celzia.

## Doplňovačka č. 6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
R	R	R	R	R	R	R	R	R	R

## Legenda:

1. Otáčavá časť motora
2. Rázne
3. Ríbezla po česky
4. Um
5. Východoazijský dvojkolesový vozík
6. Pestovateľ repy
7. Je na rande
8. Literárny útvar
9. Malý Rudo
10. Náhle, naraz