

Jogurtový ovocný koláč

Těsto: Suroviny odměřujeme kelímkem od jogurtu.

1 kelímek kukuřičné polohrubé mouky a 1/2 kelímku pšeničné polohrubé mouky, 1/2 balíčku kypřicího prášku do pečiva, 1 kelímek bílého jogurtu, 1/2 kelímku pískového cukru, 1 vejce, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy, čerstvé, kompotované nebo zmrazené ovoce, drobenka. Mouky smíchané s práškem do pečiva prosejeme do misky, přidáme ostatní odměřené suroviny a dobře zamícháme. Vzniklé hladké těsto rozetřeme do připravené formy, poklademe ovocem, posypeme drobenkou a koláč vložíme do předehřáté trouby. Zvolna pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 25 minut dorůžova. Tento koláč můžeme péct po celý rok, stačí střídat různé druhy ovoce.

Je možné použít pouze kukuřičnou mouku pro bezlepkovou alternativu.

Vloženo: 13.8.2009

8:01

Tortil

y

1 1/2 hrnku prosáté pšeničné hladké mouky, 1 hrnek prosáté kukuřičné mouky, 1 hrnek teplé vody. V míse smícháme pšeničnou a kukuřičnou mouku, postupně přiléváme teplou vodu a nožem s tupým hrotem smícháme na těsto. Těsto přeneseme na mírně pomoučený vál a mísíme dohledka asi 3 minuty.

Těsto rozdělíme na požadované porce a postupně rozválíme na papírově tenké placky.

Nerozválené kousky necháváme zabalené v mikrotenové folii, aby nevyschly.

Na ohni ohřejeme suchý žáruvzdorný keramický talíř nebo pánvičku s tlustým dnem. Položíme na ně placku, když se začnou okraje zvedat nahoru, obrátíme ji. Tortily stačí péct z každé strany jen několik vteřin. Začne-li se na pánvičce pálit mouka, utřeme ji papírovým ubrouskem. Necháme-li tortily chvíli odstát, změkknou. Můžeme je namáčet do omáček, nebo je plníme.

Tortily vydrží čerstvé i týden, skladujeme-li je ve vzduchotěsném obalu a pak krátce ohřejeme v mikrovlnné troubě.

Starší tortily můžeme natrhat na menší kousky a opražit na oleji dokřupava. Získáme tak kukuřičné čipsy, které můžeme také podávat s omáčkou.

Vloženo: 8.3.2007 20:00 Kukuřično - špaldová bábovka s tvarohem

Množství: 1 bábovka nebo 2 koláčové korpusy.

150 g rostlinného tuku v biokvalitě, 15 lžic rýžového nebo pšeničného sirupu, 250 g tvarohu (nejlépe z ekofarmy), 2 domácí vejce nebo vejce v biokvalitě, 150 g kukuřičné hladké mouky 75 g špaldové hladké celozrnné mouky, 100 g rozinek, 3 lžíce kukuřičného škrobu, (neběleného v biokvalitě), 1 lžíce vinného kamene. 1) Změklý tuk vyšlehejte se sirupem ručním šlehačem. Přidejte tvaroh a 2 celá vejce a smíchejte s vyšlehaným tukem.

2) Odděleně smíchejte suché části (mouku kukuřičnou i špaldovou, rozinky, maizenu, vinný kámen).

3) Do vyšlehané hmoty zamíchejte suchou směs a nalijte do vymazané bábovkové formy.

Pečte ve vyhřáté troubě na 150 °C asi jednu hodinu. **Autor: Biokuchařka Hanky Zemanové V loženo:**

2.2.2007 10:29

Maďarská kukuřičná kaše

600 g vepřového masa, 150 g cibule, česnek, mletá paprika, lečo (nebo paprika a rajčata), kukuřičná krupice, sůl, sádlo. Nasekanou cibuli osmažíme, přidáme mletou papriku a na malé kousky nakrájené vepřové maso, osolíme dle potřeby. Vaříme na mírném ohni do poloměka, poté přidáme lečo (nebo papriku a rajčata) a kukuřičnou krupici a vaříme do měkka

Vloženo:

1.2.2007 0:00

Kukuřičné pogáče

150 g brambor, 20 g droždí, 1 prášek do pečiva, 20 g sádla, 20 g medu, špetka soli, kukuřičná mouka dle potřeby, sádlo na vymazání plechu, marmeláda na spojování. Očištěné brambory uvaříme do měkka a rozmačkáme, přimícháme droždí zpracované s mlékem a ostatní ingredience. do této hmoty přidáme množství kukuřičné mouky, aby těsto bylo vláčné. Těsto vyválíme do tloušťky 1/2cm a formičkou tvarujeme pogáčky. Na vymaštěném plechu je opečeme dozlatova a poté jednotlivé díly slepíme marmeládou.

Vloženo:

31.1.2007 23:59

Sýrová puliska

500 g kukuřičné drti - krupice, sůl, máslo, 200g tvrdého sýra. Kukuřičnou krupici se solí a za stálého míchání uvaříme na hustou kaši. V rozeřtém másle namáčenou polévkovou lžící tuto hmotu klademe do zapékačké misky, polijeme máslem a posypeme strouhaným sýrem. Zapečeme. Podáváme teplé.

VI

oženo:

31.1.2007 23:58

Papriky plněné kukuřičnou drtí

500 g mletého vepřového masa, 120 g kukuřičné drti - krupice, 1 kg zelené papriky, 100 g sádla, cibule, sůl, mletý pepř, 2 vejce, rajský protlak, 100 g polohrubé mouky. Mleté vepřové maso zpracujeme s kořením, vejci a kukuřičnou drtí. Touto směsí plníme již připravené a vyčištěné paprikové lusky, které vaříme v rajské omáčce. Příloha - vařená rýže nebo brambory.

Vloženo:

31.1.2007 23:58

Tvarohové knedlíky z kukuřičné krupice

400 g plnotučného tvarohu, 150 g kukuřičné drti (krupice), 4 vejce, sůl, 100 g sádla, asi 200ml kysané smetany, 150 g strouhanky. Do rozdrobeného tvarohu přidáme kukuřičnou krupici, rozšlehané žloutky a bílky a osolíme. Zamícháme a tvarujeme knedlíky, které vaříme 15-20 minut v osolené vodě. Hotové podáváme s osmahlou strouhankou a kysanou smetanou.

Doporučení: před tvarováním knedlíků si opláchněte ruce ve studené vodě. Těsto se nelepí a snadněji se tvaruje. **Vloženo: 31.1.2007 23:57** **Kukuřičné halušky - příloha do**

polévek

100 g kukuřičné drti (krupice), 50 g sádla, 1 vejce, 10 g soli, zelená petržel, mletý pepř. Neroz puštěné sádlo a vejce rozšleháme do pěny, přidáme kukuřičnou krupici, nasekanou petrželku, sůl, pepř a necháme 30 min. odležet. Polévkovou lžící tvarujeme halušky a zaváříme do hovězí nebo kuřecí polévky.

Vloženo:

31.1.2007 23:56

Hrnkový knedlík

250g kukuřičné hrubé mouky, 250g pšeničné hrubé mouky, 1/2 l mléka, sůl, 2 vejce, tuk na vymazání hrnků. Z mouky, mléka, soli, žloutků umícháme řidší těsto, přimícháme tuhý sníh z bílků. Naplníme do vymazaných hrnků asi do 3/4 objemu. Do kastrolu nalejeme asi 3cm vody a vaříme v páře pod pokličkou 20 minut. Po vyklopení nakrájíme na plátky. Možno přidat do těsta na kostičky nakrájenou zemi. **Vloženo: 31.1.2007 23:56** **Mandlo**

vé štoly

500 g kukuřičné hladké mouky, 350 ml. mléka, 200 g moučkového cukru, 150 g másla, 100 g mandlí, 100 g rozinek, 3 vejce, sůl, 1 balíček droždí (42 g), moučkový cukr na posypání, máslo na potřetí. Droždí promícháme se dvěma lžícemi cukru, lžící mouky a 3 lžícemi vlažného mléka. Necháme kynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl a cukr, vykynutý kvásek, změkklé máslo, vejce a vlažným mlékem zaděláme středně tuhé těsto. Necháme kynout. Pak přidáme oloupané nasekané mandle a rozinky. Po vykynutí rozdělíme do dvou chlebičkových forem a pečeme při 200 st. C asi 30 - 40 minut. Horké štoly potřeme rozehrátým máslem a sině pocukrujeme. **Vloženo: 31.1.2007 23:55** **Bublanina z kukuřičné**

mouky

5 žloutků, 150g cukru krupice, 200 g hrubé kukuřičné mouky, 50ml oleje, sníh z pěti bílků, ovoce. **Vloženo: 31.1.2007 23:55** **Banánové řezy**

5 žloutků, 200 g cukru krupice, 200 g hladké kukuřičné mouky, 50 ml. oleje, sníh z 5-ti bílků, 5 banánů.

Krém: 250 ml. mléka, 1 vanilkový pudink, 200 g másla.

Poleva: 100 g másla, 20 g moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 2 lžice rumu, 1/2 lžičky škrobu. Udělat korpus, poklást podélně rozkrojeným banánem, zakrýt krémem a polít čokoládovou polevou. Ze stejného piškotového těsta pečeme dortový korpus.

Vloženo:

31.1.2007 23:54

Babiččina vánočka

Kvásek: 50 g droždí, lžíce PROMIX UNI, 1/4 vlažného mléka. 500 g směsi PROMIX UNI + kukuřičná mouka (1:1), špetka soli, 180 g másla, 100 g pískového cukru, 1 vanilkový cukr, 3 žloutky, špetka muškátového květu, špetka anýzu, hrst rozinek a mandlí, 1 vejce na potřetí před pečením. **Vloženo:** 31.1.2007 23:53 **Vánoční preclíky**

360 g vařených brambor, 200 g PROMIX UNI, 150 g hrubé kukuřičné mouky, 100 g rozpuštěného másla, 1/2 lžičky prášku do pečiva, sůl, 2 vejce, 1 žloutek na potřetí, sezamové semínko na posypání, tuk na vymazání plechu. **Vloženo:** 31.1.2007 23:51 **Sýrové**

placičky

2 vejce, 20 g másla, 200 g tvrdého sýra nastrouhat, 80 g kukuřičné mouky, 1/2 prášku do pečiva. Suroviny smíchat a smažit. Podáváme s masem a zeleninou. **Vloženo:** 31.1.2007 23:51

Ka

čamak s mlékem

300 g kukuřičné mouky, 1 litr vody, 4 lžíce másla, 3/4 až 1 litr mléka, sůl. Kukuřičnou mouku zvolna sypeme do osolené vařící vody, přidáme lžici másla a vaříme za stálého míchání, až se těsto odlupuje od dna. Vykrajujeme z něho větší nebo menší kousky (noky), dáváme do mísy, přelijeme horkým mlékem a rozpuštěným máslem. Podáváme teplé jako samostatné jídlo.

Vloženo:

31.1.2007 23:50

Polenta po turínsku

200 g kukuřičné mouky, 8 dl vody, 300 g šunkového salámu, 160 g strouhaného sýra, 40 g másla, petrželka.

Omáčka: 600 g rajčat, 50 g cibule, mrkev, kousek celeru, olej, bazalka, cukr, pepř, sůl. Kolečka a rajčat, plátky cibule, mrkve a celeru dáme na olej, okořeníme bylinkami, solí a pepřem.

Dusíme 30 min. a před koncem přisladíme.

Polenta: Do vroucí osolené vody vmícháme mouku, přivedeme k varu, rozmícháme a za stálého míchání polenu povaříme. Odstavíme a z prochladlé krájíme noky, které prokládáme sýrem a kostičkami salámu do vymazané mísy, polijeme máslem, posypeme sýrem a zapečeme. Zdobíme petrželkou. **Vloženo:** 31.1.2007 23:50 **Kukuřičný pudink**

4 šálky mléka, 1 vanilkový pudink, 1 vanilkový cukr, 3/4 šálku kukuřičné krupice jemné, špetka soli, 2 lžíce cukru. Do mléka ochuceného přísadami zavaříme v troše mléka rozmíchanou krupici s vanilkovým pudinkem. Vaříme 2 minuty a nalijeme do pudinkové formy vypláchnuté studenou vodou. Po vychladnutí vyklopíme a zdobíme ovocem, šlehačkou, ovocnou šťávou nebo čokoládovou polevou. **Vloženo:** 31.1.2007

23:48

S

ypaný koláč

1 hrnek polohrubé pšeničné mouky, 1 hrnek polohrubé kukuřičné mouky, 1 hrnek cukru krupice a 1 vanilkový cukr smícháme dohromady. 1 hrnek vlašských ořechů, strouhaná jablka, skořice, 1/8 rozpuštěného másla. Ve vymazané formě střídáme suchou a jablečnou vrstvu - moučnou vrstvu přitom pokapeme rozpuštěným máslem. Pečeme ve střední troubě.

Vloženo:

31.1.2007 23:48

Kukuřičné tortillas

2 hrnky jemné kukuřičné mouky, 1 a 1/4 hrnku teplé vody, 1/4 lžičky soli. Rukama se vypracuje tužší těsto, v případě potřeby po lžičkách přidáváme vodu. Těsto necháme 15 min. odpočinout, rozdělíme na 12 dílků, které rozválíme na placky. Pečeme na pánvi při střední teplotě po obou stranách. Zabalíme do alobalu, aby zvláčněly a zůstaly teplé.

Vloženo:

31.1.2007 23:47

Preclíky

600 g mouky pšeničné hrubé, 400 g mouky kukuřičné hrubé, 2 kostky droždí, cukr, sůl, 4 dcl mléka, 250 g rostl. tuku, příp. posyp. Bez kynutí pečeme ve středně vyhřáté troubě. Dobrý je i poměr kukuřičné a pšeničné mouky 500 na 500 g při polovičním množství tuku.

Vloženo:

31.1.2007 23:46

Kukuřičanka

Jako v předchozím případě uvaříme hustou kaši, ještě horkou vylijeme na plech a necháme vychladnout. Pokrájíme na obdélníčky, po obou stranách opečeme na másle a posypeme skořicovým cukrem. **Vloženo:** 31.1.2007 23:46 **Pravá italská polenta**

400 g kukuřičné krupice jemné (nebo polohrubé mouky), lžička soli. Vroucí vodu (1,6 litru) osolíme, zašleháme do ní krupici a při mírné teplotě uvaříme hustou kaši. Zakrytou polentu necháme asi 20 minut odpočívat. Podáváme buď teplou s různými omáčkami a zeleninou, studenou nakrájenou na plátky použijeme jako přílohu místo knedlíků.

Vloženo:

31.1.2007 23:46

Bábovka s tvarohem

160 g tuku, 250 g tvarohu, 80 g kukuřičné mouky hladké, 80 g rýžové mouky, 80 g sojové mouky hladké, 3 vejce, 1 prášek do pečiva, 250 g moučkového cukru. Třeme tuk, cukr a vejce. Přidáme prolisovaný tvaroh. Dále přidáme sypké suroviny s práškem do pečiva a lehce vmícháme tuhý sníh. Dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme zvolna v mírně vyhřáté troubě asi 45 minut.

Vloženo:

31.1.2007 23:43

Bábovka

150 g cukru, 120 g tuku, 80 g kukuřičné mouky, 80 g sojové mouky hladké, 80 g škrobu, 2 vejce, 1,25 dl mléka, citronová kůra, vanilkový cukr, 1/2 prášku do pečiva. Máslo, cukr a žloutky s citronovou kůrou třeme do husté pěny. Přilijeme mléko, promícháme a přidáme mouku se škrobem a práškem do pečiva. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme ve vymazané a kukuřičnou moukou vysypané formě při střední teplotě.

Vloženo:

31.1.2007 23:43

Nepravý ořechový moučník

250 g másla, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 4 vejce, trochu citron. šťávy, 75 g škrobu, 75 g kukuřičné mouky, 75 g sojové mouky, 1 lžička prášku do pečiva. Utřeme máslo, cukr a celá vejce. Přidáme smíchané sypké suroviny a vypracujeme těsto. Pečeme v chlebičkové formě, vyložené tukem vymaštěným pergamenem asi 80 min. v mírně vyhřáté troubě.

Vloženo:

31.1.2007 23:42

Žloutkové rohlíčky

60 g kukuřičné mouky hladké, 60 g bezlepkové směsi, 60 g škrobu, 120 g másla, 2 žloutky, 1 lžice cukru, 20 g droždí, 2 lžice mléka, sůl. Do vlahého a oslazeného mléka rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Máslo utřeme se žloutky, osolíme, přidáme mouku a kvásek, vypracujeme těsto a dáme kynout. Z vykynutého těsta tvoříme váleček asi 4 cm v průměru a nakrájíme na dílky, z nichž tvoříme rohlíčky. Na plechu ještě necháme vykynout, potom potřeme rozšlehaným bílkem. Pečeme při mírné teplotě, podáváme teplé.

Vloženo:

31.1.2007 23:42

Mrkvové lívance slané

250 g mrkve, 2,5 dl mléka, 1 vejce, sůl, 120 g kukuřičné mouky hladké. V mléce rozšleháme žloutek, osolíme, přidáme nastrouhanou mrkev, mouku a z bílků tuhý sníh. Smažíme po obou stranách na pánvi v rozpáleném tuku. Podáváme jako přílohu k masu nebo samostatně se zeleninou.

Vloženo:

31.1.2007 23:41

Sýrové placičky

2 vejce, 20 g másla, 200 g sýra, 80 g kukuřičné mouky hladké, 1/2 lžičky pečivového prášku. Utřeme vejce s máslem, přidáme nastrouhaný sýr a zahustíme moukou s práškem do pečiva. Na pánvi v rozpáleném tuku pečeme placičky po obou stranách. Podáváme je s masem nebo zeleninou.

Vloženo:

31.1.2007 23:38

Sýrové lívanečky

5 dl mléka, 50 g kukuřičné mouky hladké, 50 g rýžové mouky, 100 g sýra, 2 vejce, sůl. Z mléka a mouky uvaříme slanou kaši. Do polovychladlé vmícháme žloutky a nastrouhaný sýr a lehce zamícháme tuhý sníh z bílků. Smažíme na pánvi nebo lívanečnicku v rozpáleném tuku.

Vloženo:

31.1.2007 23:38

Palačinky

5 dl mléka, 2 vejce, 200 g kukuřičné mouky hladké, 180 g škrobu, sůl. V mléce rozšleháme vejce, přidáme sůl a mouku se škrobem a vymícháme hladké těsto. Na pánvi v rozpáleném oleji smažíme palačinky. Plníme je džemem, tvarohem nebo ovocem.

Vloženo:

31.1.2007 23:37

Palačinky

5 dl mléka, 2 vejce, 200 g kukuřičné mouky hladké, 180 g škrobu, sůl. V mléce rozšleháme vejce, přidáme sůl a mouku se škrobem a vymícháme hladké těsto. Na pánvi v rozpáleném oleji smažíme palačinky. Plníme je džemem, tvarohem nebo ovocem.

Vloženo:

31.1.2007 23:36

Jemná omeleta

1 žloutek, 2 bílky, sůl, 1 lžička mléka, 10 g cukru, vanilka, 20 g kukuřičné mouky hladké. Smícháme mléko, sůl, cukr, vanilku a žloutek, vmícháme mouku a sníh z bílků. Pečeme na pomaštěné pánvi a podáváme s ovocem.

Vloženo:

31.1.2007 23:35

Drožděvé knedlíčky do polévky

50 g droždí, 1 cibulka, 20 g másla, 1 vejce, 40 g kukuřičné mouky hladké, 1 - 2 hrsti burisonů, sůl, na špičku nože pečivového prášku. Na zpěněnou cibulku dáme rozdrobené droždí a zahříváme, až se srazí. Do vychladlého přidáme vejce, mouku, sůl, peč. prášek, burisony.

Vloženo:

31.1.2007 23:34

Drobení do polévky

40 g kukuřičné mouky hladké, 10 g sojové mouky hladké, 15 g Maizeny, 1 vejce. Do rozšlehaného vejce vmícháme mouku, na prkénku vypracujeme tuhé těsto, rozválíme na placku a po 15 min. krájíme nudličky. Ve vroucí polévce vaříme 10 minut.

Vloženo:

31.1.2007 23:34

Kukuřičný chléb s tvarohem

1 vejce, 250 g tvarohu, 5 pol. lžic oleje, asi 3/8 litru mléka, 125 g kukuřičné mouky, 375 g škrobu, 30 g droždí, 1 lžička cukru, 1 lžička soli. Mouku a škrob smícháme. Do důlku vložíme

droždí rozmíchané s troškou mléka a cukru. Když vzejde, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Vykynuté vložíme do vymaštěné formy a dáme do studené trouby. Pečeme 60 min. při střední teplotě

Vloženo:

31.1.2007 23:33

Kukuřičný chléb

200 g kukuřičné mouky, 300 g kukuřičného škrobu, 25 g droždí, 10 g soli, 540 g vody, 3 lžíce smetany nebo Tatry, pár kapek citron. šťávy. Smícháme droždí s vodou a necháme vykynout. Ostatní suroviny smícháme v misce a přidáme vykynuté droždí. Vpracujeme v těsto, které rozválíme na placku, srolujeme a vložíme na tikem vymazaný a moukou vysypaný plech. Necháme kynout, až těsto zdvojnásobí objem. Těsto propíchneme vidličkou a pečeme asi 60 min. ve středně teplé troubě. Před dopečením krátce zvýšíme příkon tepla.

Vloženo:

31.1.2007 23:32

Lívanečky z kukuřičné mouky

1/4 litru hominy (určitý druh mleté kukuřice), 1/8 kg mouky, 3 vejce, 3/8 litru kyselého mléka nebo vody, lžička jedlé sody, lžička sody. Mletou kukuřici vaříme, dokud není zcela měkká. Scedíme do mísy, rozdrťíme lžicí nebo vidličkou. Do úplně vychladlé hmoty přimísíme mouku se solí, ušlehaná vejce a nakonec sodu, rozpuštěnou v horké vodě. Šleháme těsto, dokud není zcela lehké a vkládáme po lžici do horkého a řádně vymaštěného lívanečnicku. Když lívanečky nabývají, obrátíme je a opečeme na druhé straně.

Vloženo:

31.1.2007 23:30

Bochánky z kukuřičné mouky

1 litr indiánské (kukuřičné) mouky, lžíce omastku, lžička soli. Mouku spaříme vařící vodou jako v předchozím předpisu, vody však musí být tolik, že získáme husté kapání nebo řídké těsto. Přidáme rozpuštěný omastek a sůl. Hrst těsta uhněteme v oválové bochánky házením z dlaně na dlaň tím způsobem, že zůstanou zřetelné stopy prstů. Pečeme v rychlé troubě do zlatohněda.

Vloženo:

31.1.2007 23:30

Jihoamerický koláč z kukuřičné mouky

1 litr indiánské (kukuřičné) mouky, lžička sody, 1a1/2 lžičky másla nebo jiného omastku, 1/2 litru kyselého mléka, 3 vejce, lžička soli. Na připravenou mouku nalijeme dostatek vařící vody a mouku spaříme, aniž by vzniklo řídké těsto. Dobře promícháme a necháme vychladnout. Vychladlá mouka má být suchá. Přidáme řádně ušlehaná vejce, máslo nebo sádlo a nakonec kyselé mléko a mícháme těsto, dokud není zcela hladké. Přidáme lžičku rozpuštěné sody. Těsto plníme do řádně vymaštěného pekáče a pečeme v rychlé troubě asi 30 min., dokud koláč není zlatohnědý. Koláč se podává horký, s máslem, nakrájený na kusy asi 3 centimetry široké a 5 centimetrů dlouhé.

Vloženo:

31.1.2007 23:23

Americká kukuřičná buchta

8 dkg kukuřičné mouky, 10 dkg bílé mouky, lžíce cukru, 1/4 litru vody nebo mléka, 2 lžíce másla, 1 vejce, 4 lžičky prášku do pečiva, 1/2 lžičky soli. Kukuřičnou, pšeničnou mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl řádně promísíme a prolisujeme sítem. Za postupného přidávání másla, ušlehaného vejce a mléka důkladně propracujeme těsto. Dáme je do mělkého, dobře máslem vymazaného pekáče a pečeme v rychlé troubě asi 20 minut.

Vloženo:

31.1.2007 23:23

Hruškový koláč

příprava 15 min, doba pečení 20 min. 4 odjádřené, oloupané, na plátky nakrájené hrušky, 2 polévkové lžíce medu, 2 až 3 kávové lžičky skořice, 1 hrnek polohrubé pšeničné mouky, 1/3 hrnku kukuřičné mouky, 2 polévkové lžíce cukru - dle chuti i více, 1-1/4 polévkové lžíce sody na pečení, špetka soli dle chuti, 1/4 hrnku másla nebo Hery, nakrájené na malé kousky, 1/2 hrnku bílého nízkotučného jogurtu. Troubu rozehřejeme na

220 st. C. V misce nebo robotu prosejeme a smícháme suché ingredience. Přidáme máslo a mícháme, až směs zhrubne. Zamícháme jogurt, zformujeme jemné těsto. Prohněteme, aby drželo pohromadě. Podmoučíme vál a těsto rozválíme do 1,3 cm silného kruhu, klademe na vymaštěný plech. Rozpékáme asi 10 minut. Mezitím smícháme hrušky, med a skořici, až se směs spojí. Po 10 min. rozestřeme tuto směs (hrušky by měly být měkké) na horké těsto a necháme dalších asi 10 minut dopéci. Těsto musí být dozlatova. Můžeme i flambovat a potřít vrstvou šlehačky.

Vloženo:

no:

31.1.2007 23:21

Kukuřičný chléb z podmáslí

příprava 10 min., doba pečení 30 min. 2 hrnky žluté kukuřičné mouky, 1 hrnek výběrové polohrubé pšeničné mouky, 1/4 hrnku + 2 polévkové lžíce cukru, 1 polévková lžíce prášku do

pečiva, špetka soli dle chuti, 1/2 polévkové lžíce sody na pečení, 1/2 kostky másla nebo Hery, nakrájené na malé kousky, 1-1,5 hrnku podmáslí, 1/2 vanilkového cukru, 3 větší vejce, (rozinky). Troubu rozejdeme na 200 st. C. Dno astrany formy pomažeme tukem. V kuchyňském robotu nebo misce nejprve smícháme prvních 6 ingrediencí. Přidáme máslo a mícháme, až směs zhrubne. V misce rozšleháme podmáslí, vanilku a vejce. Mléčnou směs přidáme do suchých ingrediencí a mícháme, až se vše spojí. Můžeme přidat i rozinky. Nalijeme do formy a pečeme asi 30min. do zlatova, těsto se nesmí lepit na párátko. Necháme zchladnout.

Vloženo:

31.1.2007 23:20

Kukuřičné lívanečky

příprava 10 min., doba smažení 10 min. 1 - 1,5 hrnku hrubší kukuřičné mouky, 1 polévková lžíce sody na pečení, 1 - 1,5 hrnku podmáslí, 1 větší nebo 2 menší vejce, sůl k dochucení.

Spojíme všechny ingredience a mícháme, až je těsto hladké a husté jako tuhý krém. Těsto necháme odpočinout cca 15 min. Dobře si předejdeme pánve - pokud nemáte teflonovou, přilejte trochu oleje. Lívanečky jsou nejlepší velmi tenké a v průměru 8 - 10 cm. Smažíme déle než jiné palačinky, neobracíme je, dokud nejsou okraje sušší a lívaneček nedrží dobře pohromadě. Podáváme s medem, javorovým sirupem, ovocem nebo jen s cukrem nebo jiným sladidlem - záleží pouze na chuti. Můžeme je použít i jako pikantní předkrm a podávat s pálivými omáčkami nebo dressingy.

Vloženo:

31.1.2007 23:19

Trepa - kukuřičný koláč s jablky

250 g kukuřičné mouky polohrubé, 1 kg jablek, 125 g cukru, 1/2 lžičky skořice, 350 ml smetany, tuk na vymazání formy. Do dortové formy rovnoměrně vsypeme 150 g kukuřičné mouky, nastrouhaná jablka smícháme s cukrem a skořicí, poklademe na mouku, nahoru rozprostřeme zbytek mouky a nalijeme smetanu tak, aby všechna mouka byla smetanou přikryta. Pečeme v mírné troubě asi 30 minut.

Vloženo:

31.1.2007 23:19

Coluské kukuřičné pečivo

příprava 10 min, doba pečení 20 min. 3/4 hrnku bílého jogurtu, 1/3 hrnku rozpuštěného másla nebo Hery, 1/2 hrnku medu, 2 vejce. 3/4 hrnku polohrubé pšeničné mouky, 3/4 hrnku

hladké pšeničné mouky, 3/4 hrnku kukuřičné mouky, 2-2,5 polévkové lžíce prášku do pečiva, špetka soli podle chuti, 1/2 polévkové lžíce sody na pečení.

Troubu rozejdeme na 180 st. C. a po plechu rozetřeme tuk. První čtyři ingredience ušleháme do hladka. Další ingredience (mouky) rovněž spojíme dohromady a dobře promícháme.

Přidáme do medové směsi a smícháme - těsto nepropracováváme, nesmí se přemíchat. Lžící vykrajujeme těsto na připravený plech. Pečeme 20-25 min. nebo do doby, kdy se hmota nelepí na párátko. Před podáváním necháme pečivo trochu zchladnout.

Vloženo:

31.1.2007 21:13

Eileenský kukuřičný chléb

příprava 10 min., doba pečení 25 min. 1/4 hrnku rostlinného tuku, oleje, vhodná je i Hera, 1 hrnek žluté kukuřičné mouky, 1 hrnek polohrubé pšeničné mouky, 2 polévkové lžíce cukru (dle chuti), 1 polévková lžíce prášku do pečiva, špetka soli, 1 hrnek mléka, 1 rozšlehané vejce, (rozinky).

Troubu rozejdeme na 220 st. C. mezitím spojíme kukuřičnou a polohrubou pšeničnou mouku, cukr, sůl a prášek do pečiva. Důkladně smícháme s mlékem a s rozšlehaným vejcem. Přidáme tuk a opět důkladně smícháme (do těsta lze přidat i rozinky). Plech nebo žáruvzdorné sklo necháme vyhřát cca 3 minuty a pak rovnoměrně vymažeme zbytkem tuku. Těsto nalijeme na horký plech nebo žárosklo a pečeme 20 - 25 min. do doby, kdy se hmota nelepí na párátko.

Vloženo:

31.1.2007 17:36

Kukuřičné placičky

V mléce se špetkou soli rozšlehat vejce, možno přidat kvasnice, vmíchat kukuřičnou hladkou mouku. Těsto má být husté jako na lívance a podobně jako lívance se na rozpálaném oleji smaží. Možno smažit i větší placky na pánvi. Výborná příloha k masu, zelenině a omáčkám.

Autor:

vinárna Lipnice n.S.

Vloženo:

31.1.2007 17:34

Puding z Indiany

příprava 20 min., doba pečení 1 hodina 1 hrnek kukuřičné mouky, 4,5 hrnku mléka, 2 vejce, 1/2 hrnku mletého cukru (v původní receptuře byl použit 1 hrnek řepného sirobu), 1/2 lžičky

mleté skořice, 1/2 lžičky zázvoru, (rozinky, jablka).

Mouku zamícháme do 4 hrnků mléka a to v nádobě s dvojitým dnem. Tuto směs vaříme za stálého míchání asi 10 - 15 min. Odstavíme, až začne od dna probublávat. Současně rozbijeme vejce, smícháme s cukrem, skořicí, a zázvorem a vmícháme do povařené směsi. (Lze přidat rozinky a nakrájená jablka.) Pokud je směs příliš řídká, dohustíme kukuřičnou moukou, pokud je příliš hustá, rozředíme mlékem. Pekáč vymastíme tukem, nalijeme na něj směs, kterou zalijeme 1/2 hrnku mléka a zapékáme při 180 st. C. asi 60 min. Servírujeme se šlehačkou.

Vloženo:

31.1.2007 17:32

Johnův cestovní koláč

příprava 10 min., doba smažení 2-3 min. u každého 1 hrnek kukuřičné mouky, 1/2 lžičky soli, 1 lžíce tuku, 1 hrnek horké vody, 1/4 - 1/2 hrnku mléka

Mouku a sůl smícháme. V horké vodě rozpustíme tuk, přidáme 1/4 hrnku mléka a až těsto zhoustne, přidáme zbylou 1/4. Rozehřejeme pánev, pokud nemáme teflonovou, nalejeme trochu oleje. smažíme 2-3 minuty po obou stranách do kůrčičky. podáváme potřené máslem a javorovým sirupem.

Vloženo:

31.1.2007 16:01