

MALL.CZ

TIŠÍCE RODIN, TIŠÍCE PŘÁNÍ, JEDEN OBCHOD

Měsíc
Domácnosti Bez
Starostí ZDARMA

ASISTENČNÍ SLUŽBY.cz
S NÁMI BEZ STAROSTÍ

Hovězí ragú

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

500 g hovězího
zadního masa
100 g slaniny
2 ks střední cibule
2 ks mrkve
½ celeru
2 dcl červeného vína
1 plechovka drčených
rajčat
sůl
pepř

JAK NA TO?

Maso nameleme na mlýnku na maso. Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičkovači.

V pracovní míse s vařicí metlou na sádle orestujeme slaninu. Přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme do tmavě zlaté barvy. Přidáme namleté maso a zeleninu, osolíme a opeříme a zarestujeme. Zalijeme červeným vínem, vyvaříme. Přidáme rajčata a vývar a dusíme doměkka.



MALL.CZ

TISÍCE RODIN, TISÍCE PŘÁNÍ, JEDEŇ OBCHOD

Domáci těstoviny

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

350 g semoly jemné
150 g semoly hrubé
5 žloutků
2 - 4 polévkové lžice vody

JAK NA TO?

Vše smícháme v pracovní míse s hákem v tuhé těsto.
Zabalíme do folie a necháme min 2 hodiny odpočinout.
Poté krájíme na požadovaný tvar a vaříme ve vroucí vodě 2-3 minuty.



MALL.CZ

TIŠÍCE RODIN, TIŠÍCE PŘÁNÍ, JEDEŇ OBCHOD

Škvarková pomazánka

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

500 g škvarek
1 větší cibule
1 Polévková lžíce hořčice
plnotučná
Sůl
Pepř
2 vařená vejce natvrdo

JAK NA TO?

Pomocí mlýnku na maso umeleme škvarky.

V kotlíku s balónovou metou vyšleháme škvarky, koření, hořčici. Na závěr již ručně přidáme na hrubém struhadle nastrouhané vejce.



Tvarohové knedlíky

CO BUDETE POTŘEBOVAT?

500 g tučného tvarohu
(kostka nebo farmářský)

1 vejce

1 žloutek

70 g dětské krupičky

70 g polohrubé mouky

Špetka soli

70 g cukru moučky

JAK NA TO?

V pracovní míse smícháme ingredience a zamícháme K-metlou. Necháme 5 – 15 minut odpočinout.

V pracovní míse robota Cooking Chef v lehce osolené vodě vaříme knedlíčky velikosti pingpongového míčku 7 minut.

