

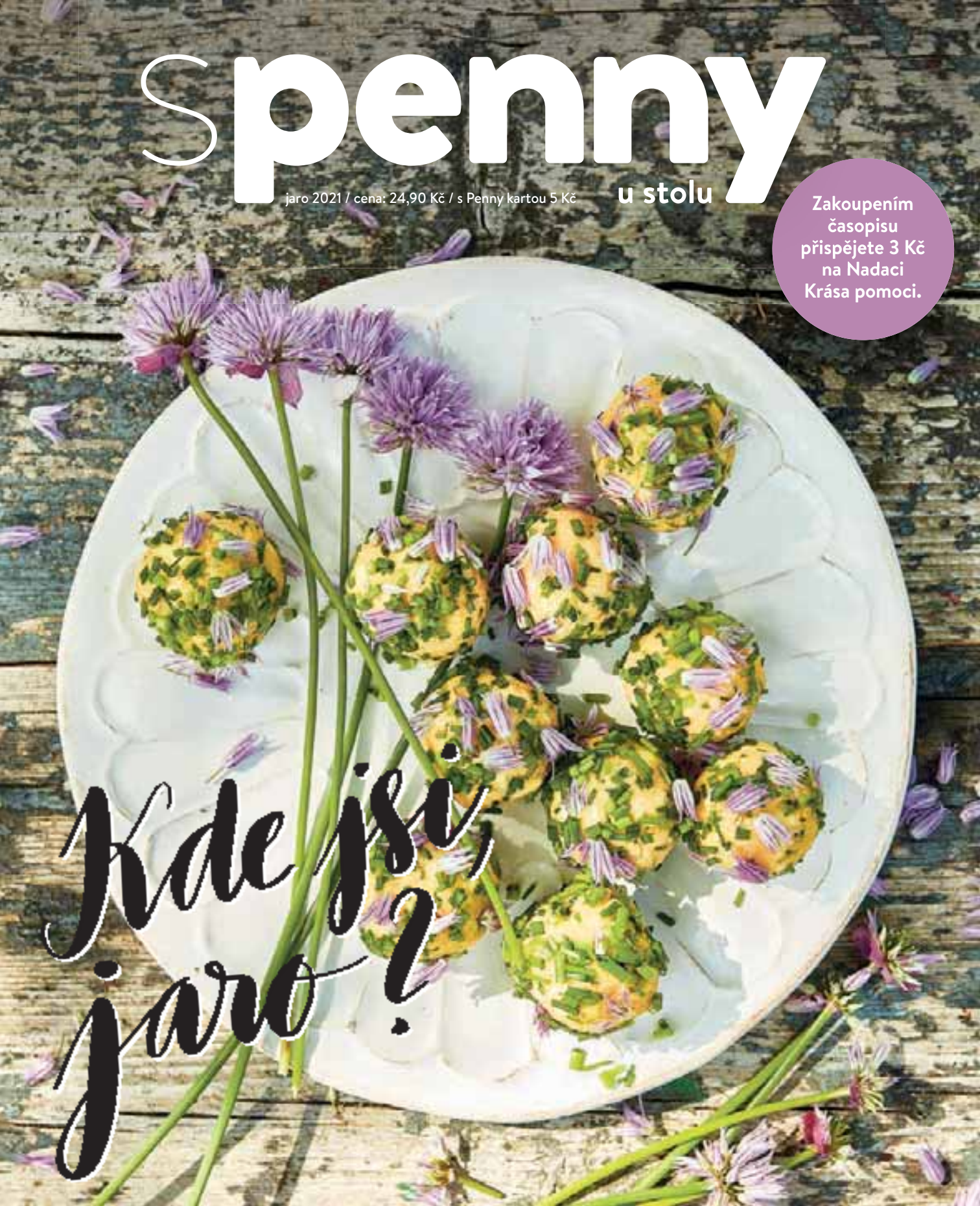
Spenny

jaro 2021 / cena: 24,90 Kč / s Penny kartou 5 Kč

u stolu

Zakoupením
časopisu
přispějete 3 Kč
na Nadaci
Krása pomoci.

Kde je
jaro?





EXKLUZIVNĚ V

PENNY.

O hrnečku v úlu

To si jednou schovala malá Any, jak ji doma říkali, nádobíčko pro panenky za jednu ze čtyř dřevěných noh dědova včelího úlu. Ani do krabičky je nedala, jen tak je na sypkou hlínu opatrně složila. Ukryla je před bráchou, který si z nádobíčka dělal terče a střílel na něj rýží ze vzduchovky. Any věděla, že brácha se bojí včel a k úlu se nikdy nepřiblíží. Byl krásný jarní den roku 1960, z otevřených oken domu voněla čerstvá bábovka, co maminka upekla na cestu. Bylo to poslední ráno v domě... odpoledne přijedou stěhováci a všechno odvezou do města, kde odted' budou bydlet. Tatínek tam dostal skvělou práci.

Za spoustu let, kdy Any už měla malou vnučku, se do domu, kde na zahradě stál úl, vrátila. Jemně zaklepala na okno domu, odkud tehdy voněla bábovka.

Otevřela kyprá mladá paní a Any jí jen řekla, že tady kdysi bydlela, a poprosila, jestli se může projít po zahradě. Šly spolu sadem... a Any se nadechla – ten úl tam pořád stál. Můžu? zeptala se... a klekla si na kolena. Odhrnula drn trávy a vytáhla malinký porcelánový hrneček, pak talířek a misku. Podívala se na kyprou paní. „Jen si to vezměte,“ řekla jí, „my máme samý kluky. A pojdte, něco pro vás ještě mám.“ Přinesla na zápraží, kde si Any sedla a kapesníkem čistila hrneček s obrázkem sedmikrásky, porcelánový táč s poklicí ve tvaru slepice. Kolem ještě porcelánová vajíčka. „Jé, to jsme měli v parádním pokoji,“ řekla Any. „Našla jsem ji na půdě,“ řekla kyprá paní. Porcelánovou slepičku zabalila a popřály si veselé Velikonoce.

Vám taky, milí čtenáři.

- 3 | úvodník
o hrnečku v úlu
- 7 | DNY VŠEDNÍ
- 9 | 10 za 30
vitaminy na talíři
- 20 | 4× jinak
pomazánky z tvarohu
- 22 | děti dětem
Agáta vaří pro Nelu
- 26 | jak na to
brownies
- 30 | nákupní košík
co nového v PENNY
- 38 | konec plýtvání
s Martinem Skodou
- 44 | právě teď
milovaná jídla
- 51 | DNY SVÁTEČNÍ
- 52 | jedli, pili, žili
kouzla bylinek
- 67 | právě teď
barevné jaro na stole
- 76 | velké dny
staročeské Velikonoce žijí
- 88 | právě teď
naše maso
- 100 | sladce
odpalované těsto
- 108 | zákulísí chuti
až uslyšíte pípání
- 114 | pro pejsky a kočičky
Velikonoce pejska a kočičky
- 120 | dopisy od vás
napsali jste nám
- 121 | rejstřík
recepty podle abecedy
- 122 | kdo nehraje, nevyhraje
křížovka a sudoku



Kouzla bylinek 52





71



17



81

Spenny u stolu

Vydavatel:

Penny Market s.r.o.
Počernická 257, 250 73 Radonice
Infolinka 800 202 220, www.penny.cz

Redakce:

Dita Pecháčková, Martin Bušek,
Veronika Brodská, Ema Pellarová
Foto: Marek Bartoš, Tomáš Mikule
Food styling: Milena Volfová
Dekor styling: Denisa Hříčiščová

Adresa: Ortenovo nám. 29a
170 00 Praha 7

e-mail: spennyustolu@gmail.com

DTP: Ateližeur Půda

Tisk: Svoboda Press s.r.o.

MK ČR E 23064

Adresář:

FLOWERS & LIVING,
Dejvická 401/42, 160 00 Praha 6,
www.flowers-living.cz
NÁBYTEK SPOMÝŠL,
277 05 Spomyšl 146, www.antik-spomysl.cz
TEREZA MARKOVÁ,
www.vypecky.cz



Příští magazín S Penny u stolu
vychází 13. 5. 2021.



INSPIROVÁNO ČESKÝMI GURMÁNY



Exkluzivně v

PENNY.

*J my
všední*



Ořechy
navždy!

naturalia

Exkluzivně v

PENNY.



10 JÍDEL *za* 30 MINUT

Vitaminy na talíři

Všechno, co teď právě vystrčilo růžky ze země, honem využijte v kuchyni. Vyplatí se to. Jídla z čerstvých plodů jsou plná vitaminů a přírodní síly. Vybrali jsme pro vás deset jídel, jedno za druhým jsme vyzkoušeli, ochutnali a jsou úžasná. I vám budou chutnat.





Trochu ostré, krásně barevné a na stole dřív, než řeknete: Mám strašný hlad a chuť na něco dobrého.



Avokádová topinka s kukuřicí

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 5 MINUT | OPÉKÁNÍ: 10 MINUT

200 g mražené kukuřice PENNY

2 limety, rozpůlené

hrst bazalky nebo petrželky,
nasekané nahrubo

1 chilli paprička

sůl a pepř

4 krajíce chleba KARLOVA KORUNA, **opečené**
v toustovači

1 avokádo, oloupané, vypeckované
a nakrájené na klínky

60 ml podmáslí BONI k podávání

Kukuřici opečte na pánvi, na poslední 2 minuty přidejte limety řeznou stranou dolů. Přendejte do misky a promíchejte s bazalkou nebo petrželkou a chilli papričkou, osolte a opepřete. Na topinky rozdělte avokádo a kukuřičnou směs. Zakápněte podmáslím a podávejte s opečenými limetami.

VIVESS



SANTOKU NŮŽ MALÝ

Na krájení použijte praktický malý, ale pěkně ostrý nůž Vivess Santoku.

Jarní polévka

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | PEČENÍ: 20 MINUT | VAŘENÍ: 5 MINUT

6 malých brambůrek OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ, **rozpůlených sůl a pepř**

1 lžíce olivového oleje SAN FABIO

1 litr drůbežího bujonu PENNY

250 ml vody

250 g čerstvých těstovin tagliatelle SAN FABIO

6 ředkviček, nakrájených na tenká kolečka

200 g mraženého hrášku PENNY,
povoleného

50 g čerstvých špenátových lístků

hrst kopru, nasekaného

Troubu předehřejte na 200 °C.

Brambory dejte do pekáčku, osolte, opepřete, zakápněte olejem. Pečte 18–20 minut dozlatova a do změknutí, pak dejte stranou.

V hrnci přiveďte k varu drůbeží bujon a vodu. Vhodte těstoviny a vařte je zhruba 4 minuty. Přidejte brambory, ředkvičky a hrášek. Sundejte z ohně. Ozdobte špenátem a koprem a podávejte.



PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ SAN FABIO

Tento olej má velmi jemnou chuť, která nechává prostor i pro ostatní příchuti v jídle.

Výraznou sýrovou omáčku s noky ozdobí čerstvé a jemně opečené plátky cukety a chilli paprička.



Noky s cuketou a tvrdým sýrem



4 PORCE | PŘÍPRAVA: 5 MINUT

VAŘENÍ: 20 MINUT | ZAPÉKÁNÍ: 3 MINUTY

500 g noků (gnocchi) SAN FABIO + sůl

2 lžíce olivového oleje SAN FABIO

1 střední cuketa, nakrájená škrabkou
na brambory na jemná kolečka

1 červená chilli paprička, zbavená
semínek a nakrájená na jemné nudličky

6 jarních cibulek, nasekaných

kůra z 1 citronu, nastrouhaná najemno

4 lžíce mascarpone SAN FABIO

150 ml smetany

50 g sýru Grana Padano SAN FABIO,
nastrouhaného

Noky uvařte v osolené vodě podle návodu na obalu. Slijte je a nechte si stranou trochu vody, ve které se vařily.

Rozpalte olej v pánvi a 3 minuty opékejte cuketu a papričku. Přidejte jarní cibulky, citronovou kůru, mascarpone, smetanu a polovinu sýru. Přilijte trochu vody z vaření noků a promíchejte. Nakonec vmíchejte noky a nechte prohřát. Podávejte posypané zbývajícím sýrem.



MASCARPONE SAN FABIO

Toto jemné smetanové mascarpone SAN FABIO vyhladí každé jídlo.

Rajčatový koláč s kozím sýrem a bylinkami

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | PEČENÍ: 20 MINUT

1 × 400g listové těsto KARLOVA KORUNA,
rozválené

70 g měkkého kozího sýru

100 g čerstvého sýru Bonik BONI

400 g rajčat OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ,
nakrájených na 1cm kolečka

sůl a pepř

60 ml olivového oleje SAN FABIO

hrst bazalkových lístků, nasekaných

1 lžice balzamikového octa

Troubu předehřejte na 240 °C. Plát těsta položte na plech vyložený pečicím papírem.

Kozí sýr prošlehejte s Bonikem, rozetřete na těsto a navrch rozložte kolečka rajčat, okraje nechte volné. Osolte, opepřete a pokapejte polovinou olivového oleje.

Pečte 20 minut dozlatova. Posypte bazalkou, zakápněte balzamikovým octem a zbylým olejem.



BONÍK, SMETANOVÝ SÝR BONI

Jemný sýr má v kuchyni mnoho různých využití. Jen tak namazaný na chleba, do pomazánek nebo i na zapékání.





Klobásky se žampiony a olivami

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 20 MINUT

400 g klobásek

1 lžička rostlinného oleje

2 stroužky česneku OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ,
nasekané

2 lžičky sušeného oregana

**400g konzerva krájených
rajčat** SAN FABIO

200 ml hovězího bujonu PENNY

100 g černých oliv bez pecek PENNY,
ve slaném nálevu

**500 g žampionů, nakrájených
na větší kousky**

petrželka a drcený pepř na ozdobu

Klobásky nakrájejte na kousky o velikosti sousta. V pánvi rozpalte olej a klobásky opečte ze všech stran dozlatova, bude to trvat asi 5 minut. Přidejte česnek a oregano, nechte minutku rozvonět, pak vlijte rajčata a bujon, vsypte slité olivy a houby. Mírně vařte 15 minut, až se omáčka trochu zredukuje. Ozdobte nasekanou petrželkou a pepřem. Podávejte s bramborovou kaší či těstovinami.

Toto jídlo voní
Mexikem, Španělskem,
zkrátka kuchyní, která
se nebojí zajímavých
kombinací.

VIVESS



NŮŽKY DO KUCHYNĚ

Bez nůžek v kuchyňském šuplíku se neobejdeme. Budou dobré na porcování bylinek, otevírání obalů... Mají šikovnou délku 20 centimetrů.

Bramborová frittata s jarní cibulkou

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 5 MINUT | OPÉKÁNÍ: 20 MINUT | ZAPÉKÁNÍ: 5 MINUT

2 lžíce olivového oleje SAN FABIO

400 g nových brambor OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ,
uvařených a nakrájených na kolečka



4 vejce KARLOVA KORUNA, prošlehaná

4 jarní cibulky, nakrájené na tenká šikmá kolečka

sůl a pepř

100 g čedaru, nastrouhaného

Rozpalte olej v menší nepřilnavé pánvi. Kolečka brambor opékejte zhruba 8 minut lehce dozlatova. Prošlehaná vejce smíchejte s jarní cibulkou, trochu zelené nati si můžete odložit na ozdobu. Osolte, opepřete a směs vlijte na brambory v pánvi. Rychle promíchejte, snižte plamen a posypte strouhaným sýrem. Zhruba za 8 minut, až vejce začnou tuhnout, přesuňte pod rozpálený gril a nechte frittatu zezlátnout. Můžete ozdobit odloženou jarní cibulkou a drceným pepřem.

Frittata zní zajímavě, ale můžeme říkat i „selská omeleta“. Je rychle hotová a pěkně zasytí.



VEJCE

Vejce KARLOVA KORUNA slepice snášeji výhradně v chovu na podestýlce.

Grilované kuřátko schované pod
čepicí z bramborové kaše a pečené
se zeleninou je zkrátka boží.

Jarní kuře z jednoho hrnce

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | ZAPÉKÁNÍ: 10 MINUT

2 lžíce olivového oleje SAN FABIO

3 jarní cibulky, nakrájené

250 g čerstvého špenátu

½ grilovaného kuřete

200 ml kuřecího bujonu PENNY, horkého

½ lžičky hrubozrnné hořčice

200 g mraženého hrášku PENNY

300 ml smetany ke šlehání BONI

hrst petrželky, nasekané nejmenno

sůl a pepř

hotová bramborová kaše

rozpuštěné máslo na polítí kaše

Předehejte gril na 180 °C.

V kastrolu rozpalte olej a opékejte na něm 3 minuty jarní cibulky dozlatova. Přidejte špenát a ještě 2 minuty opékejte.

Kuře zbavte kůže a kostí, maso natrhejte vidličkou a přidejte do kastrolu.

Zalijte bujonem, přidejte hořčici a přiveďte k mírnému varu. Vařte zvolna 5–10 minut. Vmíchejte hrášek, smetanu a petrželku a sundejte z plotny. Podle chuti osolte a opepřete.

V průběhu vaření masa si připravte bramborovou kaši.

Bramborovou kaši rozprostřete nebo nastříkejte na kuřecí směs, polijte máslem a zapečte pod grilem.



PENNY MLADÝ ČESKÝ HRÁŠEK

Je dobré mít ho stále po ruce v mrazáku.

Jarní zelenina s rýží a vejcem



4 PORCE | PŘÍPRAVA: 5 MINUT | OPÉKÁNÍ: 15 MINUT

2 lžíce rostlinného oleje

6 vajec KARLOVA KORUNA,
z toho 2 rozšlehaná

6 jarních cibulek, nasekaných nejmenno
+ trocha na ozdobu

2 chilli papričky, zbavené semínek
a nakrájené

4cm kousek zázvoru, oloupaný
a nastrouhaný

2 stroužky česneku OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ,
prolisované

300 g směsi zelených salátových
listů nebo špenátu

500 g uvařené rýže PENNY

3 lžičky sójové omáčky + na dochucení
sůl a pepř

Rozpalte na pánvi trochu oleje a usmažte 4 volská oka. Dejte je stranou a přikryjte fólií, aby nevychladla.

Do pánve vlijte zbytek oleje, vhodte jarní cibulky, chilli papričky, zázvor a česnek a zvolna opékejte zhruba 2–3 minuty.

Přidejte 2 rozšlehaná vejce a nechte je půl minuty zpevnit, pak promíchejte.

Vsypte salátové lístky a nechte zavadnout. Nakonec přidejte uvařenou rýži se sójovou omáčkou, promíchejte, doladte další sójovou omáčkou, popřípadě solí a pepřem. Rozdělte do 4 misek, navrch dejte do každé volské oko, ozdobte jarní cibulkou a podávejte.



ČESNEK

Všechn česnek se značkou
OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ se vyznačuje
typickým výrazným aroma.



Nečekaná kombinace rýžového
salátu se zeleninou a volským
okem překvapí. Vynikající chutí!

Nádherně zelený hrášek ohlašuje jaro. S těstovinami a dobrým sýrem je to opravdová lahoda.



Těstoviny s hráškem a sýrovou omáčkou

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 20 MINUT

400 g těstovin SAN FABIO

1 lžice olivového oleje SAN FABIO

2 stroužky česneku OD ČESKÝCH FARMÁŘŮ,
nakrájené na plátky

60 ml citronové šťávy

1 lžice nastrované citronové kůry

250 ml smetany ke šlehání BONI

sůl a pepř

200 g mraženého hrášku PENNY

80 g sýru Grana Padano SAN FABIO,
nastrovaného + hobliny k podávání
hrst bazalkových lístků



Těstoviny uvařte podle návodu na obalu na skus. Slijte je a nechte si stranou 200 ml vody, ve které se vařily.

Ve velké pánvi rozpalte na středním plameni olej. Minutku opékejte česnek, pak přidejte citronovou šťávu a kůru, vlijte smetanu a vodu z vaření těstovin. Osolte a opepřete. Přiveďte k mírnému varu a povařte zhruba 2–3 minuty, dokud omáčka trochu nezhoustne.

Přidejte hrášek a těstoviny a nechte ještě chvilinku povařit. Sundejte z plotny, vmíchejte nastrovaný sýr a bazalku. Rozdělte do talířů či misek a podávejte posypané hoblinami sýru.



SAN FABIO GRANA PADANO

Italský tvrdý sýr má specifickou chuť, k těstovinám je dokonalý.

Francouzský toust s banánem a čokoládou

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | OPÉKÁNÍ: 10 MINUT

3 vejce KARLOVA KORUNA

125 ml smetany ke šlehání

1 sáček bio vanilkového

cukru KARLOVA KORUNA

4 hamburgerové housky, rozpůlené

50 g hořké čokolády PENNY,
nastrouhané

**2 banány, oloupané a nakrájené
na kolečka**

**javorový sirup a moučkový cukr
k podávání**



V misce prošlehejte vejce, smetanu a vanilkový cukr. Polovinu pečiva posypte čokoládou, obložte banány, opět posypte čokoládou a přiklopte zbylým pečivem. Opatrně z obou stran omočte ve vaječné směsi a po obou stranách je opékejte 1–2 minuty dozlatova na rozehřáté nepřilnavé pánvi. Podávejte s javorovým sirupem, podle chuti pocukrujte.

Jestli se rozhodnete
dát si tento toust
k snídani, je jisté, že
vám osladí celý
dlouhý den.

VIVESS

NŮŽ NA KRÁJENÍ PEČIVA

Francouzské tousty lehce rozkrojíte vlnkováným nožem na pečivo Vivess. Díky vroubkům na ostří není na pečivo vyvíjen takový tlak, pečivo se při krájení nemačká a náplň zůstane pěkně uvnitř.

Pomazánky z tvarohu

Tvaroh je jako kouzelná hůlka v rukou nejlepšího mága.

V mžiku je to skvělá surovina na výrobu sladkých dobrot, hned potom odlehčí kdejaké těsto anebo spojí různé chuti dohromady. Třeba v pomazánkách.

1. Pečené brambory s tvarohovou pomazánkou

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | PEČENÍ: 1 HODINA

4 větší brambory
sůl
50 g másla
NA NÁPLŇ:
250 g plnotučného tvarohu
1 lžice bílého jogurtu
5 jarních cibulek, najemno

1 lžička drceného kmínu
1 lžička soli
špetka krupicového cukru
1 lžice másla
pažitka a chilli vločky
na ozdobu

Předehřejte troubu na 210 °C. Omyté brambory ve slupce propíchejte vidličkou, osolte, položte na pekáč a pečte hodinu. Zatím si připravte náplň: smíchejte všechny ingredience a dejte do ledničky. Každý upečený brambor podélně rozkrojte, dejte do něj kousek másla a lžici náplně. Ozdobte nasekanou pažitkou a chilli vločkami.

3. Burger s koprovou pomazánkou

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

100 g tučného měkkého tvarohu
1 lžice bílého jogurtu
1 lžice čerstvého kopru, nasekaného + na ozdobu
1 lžice citronové šťávy

sůl
2 housky na burgery
2 lístky zeleného salátu
2 pečená kuřecí prsa
1 rajče, nakrájené na plátky

Smíchejte tvaroh, jogurt, kopr, citronovou šťávu a sůl. Opečte rozkrojené housky a spodní stranu namažte pomazánkou. Na ni položte list salátu, na něj maso a plátky rajčete s trochou kopru. Přikryjte druhou polovinou housky a podávejte.

2. Pomazánka s lososem

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

150 g tučného měkkého tvarohu
150 g sýru cottage
1 lžice bílého jogurtu
½ lžičky soli
½ lžičky mletého pepře

100 g uzeného lososa, nasekaného na malé kousky
1 lžička citronové šťávy
tmavý chléb k podávání
kopr na ozdobu

Smíchejte všechny ingredience a pomazánku podávejte namazanou na tmavém chlebu, ozdobenou koprem.

4. Pomazánka se sušenými rajčaty

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

250 g tučného měkkého tvarohu
50 g másla, pokojové teploty
½ lžičky soli
1 lžička oregana
½ lžičky chilli vloček
½ lžičky pepře

100 g sušených rajčat nakládaných v oleji, nasekaných na velmi jemno + na ozdobu
2 jarní cibulky, nakrájené na tenké plátky + na ozdobu
oblíbené pečivo

V misce utřete tvaroh s máslem, přidejte sůl a všechno koření, sušená rajčata a jarní cibulky, dobře promíchejte. Podávejte s pečivem, ozdobit můžete kousky rajčat a troškou zelené nati cibulky a pár kapkami oleje z rajčat.

1



2



3



4



děti dětem

Agata vaří pro Nelu



FOTO: MAREK BARTOŠ, FOOD STYLING: MILENA VOLFOVÁ, DEKOR STYLING: DENISA HRČIŠČOVÁ, VÝROBA ZAJÍČKA: VANDA JAROCHOVÁ



Pozvali jsme do redakce čtrnáctiletou Agátu, která ráda vaří. Tedy začíná vařit, ale už si troufla pozvat ke stolu i svoji sestru Nelu a oběma pak hodně chutnalo. **Špagety s rajčatovou omáčkou ale mají rády skoro všechny děti.** K vaření podobně oblíbených jídel pozveme další mladé kuchaře. Určitě si pochutnají i starší jedlíci.

Špagety s rajčatovou omáčkou a masovými kuličkami

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | VAŘENÍ: 30 MINUT | SMAŽENÍ: 15 MINUT

1 lžíce olivového oleje
1 střední cibule, nakrájená najemno
1 stroužek česneku, rozmačkaný
2× 400g konzerva loupáných rajčat
1 lžíce krupicového cukru
1 lžička balzamikového octa
1 lžíce rajčatového protlaku
sůl a pepř podle chuti
400 g špaget
10 lístků čerstvé bazalky

NA MASOVÉ KULIČKY:

olivový olej
1 malá cibule, nakrájená najemno
220 g mletého hovězího masa
220 g mletého vepřového masa
2 vrchovaté lžíce strouhanky
hrst čerstvé petrželky, nasekané
1 vejce
1 lžička soli a špetka pepře
citronová šťáva

Nejdřív jsem ve větší pánvi rozeřála olej a pak na něj nasypala cibuli. Míchala jsem ji občas a čekala, až bude průhledná jako sklo. Pak jsem na malou chvíli přihodila česnek a potom vlila obě konzervy rajčat. Přisypala jsem cukr, přidala balzamikový ocet, rajčatový protlak, sůl a pepř – všeho tolik, kolik píšu v seznamu surovin. Omáčku jsem ohřívala, až začala bublat, a pak jsem ji nechala na plotně, přikrytou poklicí půl hodiny. Občas jsem ji promíchala a sledovala, jak houstne.

Mezitím jsem se dala do kuliček. Osmahla jsem, stejně jako na omáčku, ale v další pánvi cibulku na oleji. V míse jsem promíchala obě masa, přisypala strouhanku a petrželku, rozklepla vajíčko, osolila, opepřila a přidala citronovou šťávu a cibulku z pánve. Pořádně jsem všechno promíchala rukama, až z toho byla hladká koule. Na kuchyňskou linku jsem si dala misku s vodou, namáčela si do ní ruce a v dlani uválela kuličky. A už jsem šla do finále. Rozpálila jsem pořádně olej v pánvi – to už je třetí pánev, ale já jsem si umyla tu druhou – a dala jsem tam oleje dost, tak asi na dva prsty, a usmažila jsem v ní postupně všechny kuličky.

Před smažením jsem dala na plotýnku pořádný hrnec na vodu k vaření špaget. Osolila jsem ji a špagety uvařila podle návodu, co je na obalu.

To už jsem smažila poslední kuličky, všechny hodila do omáčky, do které jsem přidala lístky bazalky, nechala chvíli zabublat a bylo hotovo.

Nela krásně prostřela a viděla jsem, že jí chutná. A to je nejvíc!



Zajíček z ponožky

Může to být krásný dárek, který udělá radost komukoliv, koho máte rádi. Radost si ale můžete udělat i sami sobě.

Co budete potřebovat?

pár ponožek
vatu nebo polyesterovou výplň,
která se dává do polštářků
1 gumičku
1 knoflík na nos
2 korálky na očička
4 knoflíky na upevnění předních nožiček a uší
kousek filcu nebo kůže na ouška
drátek na brýle
jehlu a nit

Jak na to?

Jednu ponožku potřebujete na tělíčko a ze druhé vystříhnete packy. Špička té první ponožky bude hlavička. Z paty zadeček a okraj ponožky budou zadní tlapy. Tady je postup:

1. Naplňte špičku ponožky vatou nebo polyesterovou výplní, z ní bude hlavička. Stáhněte špičku ponožky v místě krku gumičkou.
2. Na místo nosu přišijte knoflík a místo očí přišijte korálky. Při přišívání nosu i očíček můžete uvolnit gumičku, jehlu s nití vtáhnout do hlavičky a stáhnout ji, aby oči i nos udělaly v obličejí důlky a pěkně ho vytvarovaly. Pak znovu stáhněte krk gumičkou.
3. Ponožku od okraje (lemu) rozstříhnete až k patě ponožky. Sešijte zadní tlapy tak, aby šev zůstal skrytý uvnitř. Poslední 3 centimetry nesešijte, protože tudy budete plnit nožky výplní.
4. Naplňte tělo a tlapy polyesterovou výplní a zašijte třicentimetrový otvor.
5. Ze druhé ponožky vystříhnete přední tlapy a šálu. Sešijte a vyplňte přední nožky a přišijte je třeba přes knoflík, aby se mohly otáčet. Z filcu nebo kůže vystříhnete uši a přišijte je k hlavičce.
6. Vytvarujte z drátku brýle a nasadte je na nos. Uvažte hezky šálu a zajíček je hotový.

Dr.Oetker



Kvalita je nejlepší recept.

Jarní pochoutky 2021



**K nejlepšímu nakupování
patří ta nejlepší hudba.**

Každý den
a v každém PENNY
jsme váš rádce
a společník při
nakupování.

Rádio
PENNY
live

Brownies

Tento krásný zákusek se zrodil ve Spojených státech amerických koncem 19. století. Recept se brzy přehoupl přes hranice do Kanady, ale teprve za skoro 100 let dorazil i k nám. A hned jsme si ho oblíbili. Podává se studený, vlažný, teplý se zmrzlinou a v mnoha variantách.



Základní recept

PŘÍPRAVA: 30 MINUT | PEČENÍ: 25–30 MINUT

185 g másla + 5 g na vymazání formy
185 g tmavé čokolády s aspoň
70 % kakaové hmoty
85 g hladké mouky
40 g kvalitního kakaa
50 g hořké čokolády s kakaovou
hmotou maximálně 52 %
50 g mléčné čokolády
3 vejce
270 g krupicového cukru

1. Máslo rozkrájejte na kousky do misky. Na něj nalámejte na kousky tmavou čokoládu. Menší kastrol naplňte do

třetiny horkou vodou a misku na něj posadte tak, aby se dnem nedotýkala hladiny. Na mírném plameni za občasného promíchání zahřívejte, až se máslo i čokoláda rozpustí. Misku můžete taky přetáhnout fólií a na 2 minuty vložit do mikrovlnky. Rozpuštěnou směs nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
 2. Předehřejte troubu na 180 °C. Pekáček o rozměrech 20×20 cm vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Do mísy prosejte mouku a kakao, hořkou i mléčnou čokoládu nasekejte na kousky a nechte stranou.
 3. Do misky rozklepněte vejce, přisypte cukr a vyšlehejte do světlé nadýchané hmoty. Vlijte k ní vychladlou čokoládovou

hmotu a zlehka je promíchejte. Směs by měla být stejnoměrně matně hnědá.
 4. Do mísy s čokoládovou směsí prosejte znovu rovnoměrně mouku s kakaem. Pak spojte sypkou směs s tekutou. Zpočátku bude hmota vypadat suše, ale za chvíli začne vznikat to správné až „patlavé“ těsto. Teď zapracujte kousky čokolády.
 5. Těsto vlijte do pekáčku a uhladte na stejnou výšku. Vložte do trouby; po 25 minutách povytáhněte mřížku a trochu pekáčkem zatřeste. Pokud se moučník ve středu chvěje, pečte ještě 5 minut. Hotovo bude, když povrch připomíná lesklý papír a strany moučníku se odtahují od stěn formy. Vychladlé brownie vyndejte a nakrájejte na čtverečky.





Brownies s burákovým máslem

PŘÍPRAVA: 35 MINUT | MRAŽENÍ: 10 MINUT | PEČENÍ: 35–40 MINUT

základní recept +

500 g arašídového másla

1 lžice kukuřičného škrobu

Prohřejte v rendlíku arašídové máslo a odložte stranou. Pokud je příliš tekuté, zahustěte ho kukuřičným škrobem rozmíchaným v troše vody.

Postupujte podle základního receptu až do bodu 4. Pak do pekáčku rozetřete polovinu těsta a dejte ho na 5 minut do mrazáku. Pak přelijte arašídovým máslem a důkladně ho rozetřete. A opět je třeba na chvíli zchladit. Zakončete zbytkem čokoládového těsta. Pečte 35–40 minut.



Brownies s rumem, rozinkami a ořechy

PŘÍPRAVA: 30 MINUT | PEČENÍ: 25–30 MINUT

suroviny na základní recept +

80 ml rumu

75 g rozinek

2 lžice javorového sirupu

80 g směsi ořechů, např. vlašských, pekanových, lískových...

Do rendlíku dejte rum s rozinkami a přiveďte k mírnému varu. Přidejte javorový sirup a čokoládu ze surovin na základní recept, rozlámanou na kousky. Stáhněte z plamene, vmíchejte máslo ze surovin na základní recept, nakrájené na kousky, a nechte dohladka rozpustit. Dál pokračujete od 2. kroku podle základního receptu, do hotového těsta zapracujete i ořechy.





Brownies s drobenkou

PŘÍPRAVA: 30 MINUT | PEČENÍ: 25–30 MINUT

základní těsto +
1 lžička instantní kávy (prášku)
hrst nasekaných vlašských ořechů

NA DROBENKU:

50 g másla
50 g krupicového cukru
85 g hladké mouky
½ lžičky mleté skořice

Do základního těsta přidejte ve 4. kroku kávu a ořechy. Suroviny na drobenku zpracujte několika pulzy v robotu a posypte jí rovnoměrně těsto před pečením.



Koláč s brownie náplní

PŘÍPRAVA: 30 MINUT | CHLAZENÍ: 2 HODINY | PEČENÍ: 1 HODINA

NA TĚSTO:

175 g hladké mouky
85 g moučkového cukru
50 g kvalitního kakaa
140 g studeného másla,
nakrájeného na kousky

2 žloutky, lehce prošlehané
3 lžice ledové vody

NA NÁPLŇ:

těsto dle základního receptu +
3 balíčky tyčinek TWIX,
nasekané na 1cm kousky

Do mísy prosejte mouku, cukr a kakao. Přidejte máslo a prsty promněte na drobenku. Přidejte žloutky a 3 lžice ledové vody, zpracujte na hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a dejte na 1 hodinu chladit.

Těsto rozválejte a vyložte jím koláčovou formu o průměru 23 cm s pečicím papírem. Vše dejte ještě na hodinu chladit. Troubu předehřejte na 190 °C. Korpus propíchejte vidličkou, vyložte kolečkem pečicího papíru, posypte suchými fazolemi a 20 minut předpékejte. Sejměte papír s fazolemi a korpus pečte ještě 15–20 minut. Zatímco bude korpus chladnout, připravte podle základního receptu těsto (náplň). Do něj vpravte polovinu tyčinek TWIX a naplňte jím upečený koláčový korpus, povrch náplně poházejte zbytkem tyčinek. Pečte 20–25 minut při 190 °C.

PENNY SŮL

Sůl s jodem teď u nás najdete v úplně novém obalu.



PENNY MOUKA

Tyto kvalitní mouky nesou označení Česká potravina.



Značka PENNY

Vyberte si z výrobků s označením PENNY, které mají vynikající kvalitu a jsou za příjemné ceny.



MRAŽENÁ ZELENINA

PENNY mražená zelenina, například kukuřice anebo brokolice, se prodává po celý rok.

PENNY MRAŽENÉ OVOCE

Pokud nemáte po ruce čerstvé, budou se vám hodit mražené maliny anebo lesní ovoce.



NAKLÁDANÁ ZELENINA

Sladká kukuřice nebo nakládané cibulky by neměly chybět v žádné spíži.



*Značka PENNY nabízí výběr
sušenek – máslové, s náplní
i bez náplně, polomáčené anebo
cookies. Vyberte si, ochutnejte
a osladte si život.*



KARLOVA KORUNA VRUBY A BRAMBŮRKY

Naše vruby Karlova koruna s příchutí cheddaru i grilovaného steaku a Naše brambůrky solené i paprikové získaly cenu Volba spotřebitelů 2020.



NA VEČÍREK

Karlova koruna mix jsou oblíbené krekry, hodí se k vínu na každou party.



PROTEINOVÉ TYČINKY CRIP CROP

Nabízí se ve třech příchutích a chutnají skvěle!

SILNÁ KÁVA

CASABLANCA Ristretto kapsle můžete použít do kávovarů Nespresso.



PAŠTIKA S PEČENÝM MASEM

rozšířila řadu oblíbených
paštik Řezníků talíř.



ČERSTVÁ VEJCE

Karlova koruna
pocházejí výhradně
z chovu slepic
na podestýlce.



ŠUNKA KUŘECÍ A VEPŘOVÁ

Obě luxusní šunky obsahují
vysoký podíl masa.

ZNAČKA BONI

BONI jsou lahodné mléčné produkty
vyrobené výhradně z českého mléka.





ČESKÝ ČESNEK

Česnek, který vyrostl u nás, je známý svou výraznou chutí i aroma.



ČERSTVÉ BYLINKY

Máta, bazalka, pažitka
Od českých farmářů
by měly osvěžit každou
jarní svačinku.

RAJČATA

Rajčata různých velikostí
i barev jsou na pultech
Penny Marketu vždycky
čerstvá a chutná.





PICKWICK®

Vaše první jarní zahřátí



PŘIPRAVTE SI **PERNÍKOVÉ CAPPUCCINO**,
JEDNODUŠE S KÁVOU JACOBS.



Kávu dejte do kastrůlku a zalijte 100 ml vody. Přidejte perníkové koření a prohřejte, aby se uvolnila vůně. Rozdělte do dvou hrnků. Mléko prohřejte, vyšlehejte do pěny a nalijte na kávu. Ozdobte mletou skořicí a strouhaným muškátovým oříškem.

Složení pro 2 osoby

3 lžičky instantní kávy
Jacobs Krönung
100 ml vody
500 ml mléka
2 lžičky perníkového koření
mletá skořice
a strouhaný muškátový
oříšek na ozdobu



PENNY nadělovalo pod stromeček Nadaci Naše dítě



Jednatel PENNY Jens Krieger před Vánoci předal šek ředitelce nadace Ivě Kozákové.

Stalo se hezkou tradicí, že náš časopis S PENNY u stolu pomáhá. Jeho podzimní vydání pomáhalo 3 korunami z každého prodaného výtisku Nadaci Naše dítě. Děkujeme vám, našim zákazníkům, že jsme díky vašemu zájmu o časopis S PENNY u stolu mohli ředitelce nadace PhDr. Ivě Kozákové předat pod stromečkem šek na úžasných 729 321 korun! O činnosti nadace a o tom, na co tato částka poputuje, jsme si následně právě s paní Kozákovou popovídali.

Jaké je poslání Nadace Naše dítě?

Pomáháme mentálně i fyzicky handicapovaným dětem, opuštěným a týraným dětem nebo takovým, které se ocitnou v obtížné životní situaci či jsou ohrožené chudobou. Nadace funguje od roku 1993, a to bez jakéhokoliv státního příspěvku. Za tu dobu už přerozdělila téměř 300 milionů korun.

Podle čeho se v jednotlivých případech rozhodujete?

Hlavní při rozhodování je životní příběh rodiny s handicapovaným dítětem. A zasláná žádost samozřejmě musí být oprávněná a se všemi potřebnými dokumenty.

Z prodeje podzimního čísla časopisu S PENNY u stolu se pro vaši nadaci vybralo 729 321 korun. Jakým způsobem vám byla částka předána?

Částku formou symbolického šeku jsme dostali pod stromeček od jednatele PENNY pana Jense Kriegera. Sešli jsme se těsně před Vánoci v době adventu u vánočního stromečku a byl to pro nás nejkrásnější dárek do nového roku...

Kolik dětem a jak konkrétně tato částka pomůže?

Výtěžek z prodeje časopisu S PENNY u stolu půjde na úhradu kompenzačních pomůcek a dalších potřeb našich žadatelů – tedy rodin s handicapovanými dětmi. Odhadem tato částka pomůže přibližně 30 dětem. Například jeden cyklus neurorehabilitace pro děti s tělesným handicapem stojí 70 tisíc korun. Cena mechanických vozíčků pro děti se pohybuje kolem 20 tisíc, naslouchadel či dioptrických brýlí okolo 15 tisíc, osobní asistence na jeden rok může stát okolo 100 tisíc, výcvik asistenčního psa pro autistické dítě pak stojí 250 tisíc korun. A takhle bych mohla pokračovat dál.

Co byste popřála nadaci, dětem i jejich rodičům do dalšího období?

Dětem bych přála, aby byly šťastné a bezstarostné a aby vyrůstaly v úplných rodinách. Rodičům asi především trpělivost a psychickou odolnost. A nadaci bych určitě přála dostatek štědrých dárců a mecenášů, jako je PENNY.

DĚKUJEME, ŽE SPOLEČNĚ S NÁMI POMÁHÁTE.



OPRAVDU MÍSTNÍ.
OD OPRAVDOVÝCH LIDÍ.

EXKLUZIVNĚ V

PENNY.

#KONEC PLYTVANI

Neplýtváme s Martinem Škodou

Třetím rokem se kuchař Martin Škoda věnuje receptům ze surovin, které zbyly – z různých důvodů. Proto jsme ho oslovili, aby svoji zkušenost předal čtenářům našeho magazínu. Tentokrát vychází ze zbytků velikonočních.



Vejce ve sladkokyselém nálevu s červenou řepou a cibulí

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

VAŘENÍ: 5 MINUT | MARINOVÁNÍ: NEJMÉNĚ 4 HODINY

6–10 vajec, vařených natvrdo

NA NÁLEV:

400 ml vody

200 ml octa

4 lžíce krupicového cukru

2 lžíce soli

1 lžička kuliček černého pepře

3 bobkové listy

6 kuliček nového koření

snítka čerstvého kopru

2 červené řepy, oloupané,
nakrájené na kousky

1 červená cibule, oloupaná,
nakrájená na tenké plátky

K PODÁVÁNÍ:

sůl a pepř

majonéza nebo smetanový dip

snítky kopru

pečivo

Do hrnce dejte vodu, ocet, cukr, sůl, všechno koření, přidejte řepu, cibuli a vše krátce povařte. Nálev nechte trochu vychladnout.

Oloupaná vejce vložte do přiměřené velké nádoby s uzávěrem a zalijte je nálevem. Nádobu zavřete a vejce v ní nechte marinovat aspoň 4 hodiny v lednici, radši ale několik dnů.

Pak vejce vyndejte, podélně rozpůlená rozdělte na talíře, kam přidejte z marinády i červenou řepu a cibuli. Mírně osolte a opepřete. Podávejte s majonézou či dipem, koprem a pečivem.



VEJCE, KTERÁ VÁM ZBYLA Z VELIKONOC, zkuste využít jinak, než jste zvyklí. V kořeněné a zeleninové marinádě za 4 hodiny až 4 dny natáhnou zajímavou chuť. Čeká vás krásný salát nebo příloha k masu.

Smetanový hrášek s máslovými bramborami a vejcem

5 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 25 MINUT | VAŘENÍ: 40 MINUT

NA HRÁŠEK:

50 g hladké mouky
50 g másla
300 ml mléka
500 ml vývaru
250 ml smetany na vaření
1 lžice krupicového cukru
1 lžice octa
500 g hrášku, čerstvého nebo
mraženého
sůl a pepř
½ lžičky mletého muškátového oříšku

1 kg malých nových brambor
60 g másla na omaštění brambor

K PODÁVÁNÍ:

5 vajec natvrdo, ohřátých před
podáváním a pak oloupaných
a rozpůlených
5 nožiček párků, nakrájených na kousky
2 lžice rostlinného oleje

Nasypte do hrnce mouku a zahřívajte, jakmile se rozvoní, přidejte máslo a vymíchejte jíšku. Přilévejte postupně a za stálého míchání mléko a vývar a nechte probublávat aspoň 40 minut, aby se mouka provařila. Pak přilijte smetanu. Do rendlíku vsypte cukr a nechte ho zkaramelizovat. Cukr nechte v rendlíku rozpustit na karamel, přilijte k němu ocet a nechte vyvařit na třetinu původního objemu. Mezitím vsypte do omáčky z jíšky hrášek a nechte lehce provařit. Osolte, opepřete, ochuťte rozvarem z cukru a octa a přisypte muškátový oříšek.

Mezitím vydrhněte a uvařte brambory, slijte je, rozpulte, promíchejte v misce s máslem a osolte.

Zahuštěný hrášek rozdělte do misek nebo talířů. Přidejte máslové brambory a vejce. Pokud by vám scházelo maso, opečte si na oleji párky. Můžete ozdobit nasekanou pažitkou či petrželkou.



ČESKÁ KLASIKA, kterou si můžete připravit ve vegetariánské i masové variantě. Krásně smetanová omáčka, jemný zelený hrášek, máslové brambory a vejce zbylá z Velikonoc, která mají v této formě skvělé využití. Neplýtváte, vše zpracujete a ještě si pochutnáte.

Kváskový chleba s rybou, vejci a dipem

5 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 25 MINUT | PEČENÍ: 15 MINUT

NA RYBU:

500 g filetů z lososa, pstruha

lososovitého nebo i kapra

sůl a bílý pepř

šťáva z ½ citronu

40 g másla

NA DIP:

2 vejce natvrdo, nasekaná nadrobno

150 g majonézy

1 lžička mleté sladké papriky

1 stroužek česneku, drcený

šťáva z ½ citronu

1 lžička dijonské hořčice

špetka cukru

sůl a pepř

NA OZDOBU:

5 krajíců kváskového chleba

5 salátových listů

2–3 vejce natvrdo, nakrájená na čtvrtky

hrst cherry rajčat, rozpulená

1 malá červená cibule, nakrájená

na plátky

kopr nebo petrželka či pažitka,

nasekané

sůl a pepř

pár kapek citronové šťávy

1 lžice olivového oleje

Přehřejte troubu na 180 °C. Umytou a osušenou rybu položte do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Osolte ji, opepřete, zakápněte citronem, rozložte na ni plátky másla a podle výšky filetu pečte 10–15 minut.

Zatím si připravte dip. Všechny ingredience dobře promíchejte.

A už jsme ve finále. Krajíce chleba opečte na suché pánvi. Potřete je dipem, položte na ně listy salátu a natrhanou rybu, ozdobte je vajíčky, rajčaty, cibulí a bylinkami, osolte, opepřete a zakapejte citronem a olejem. Podávejte jako svačinu, oběd nebo večeři.



Salát z nových brambor s vejci, okurkami, sýrem a dresinkem

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

VAŘENÍ: 15 MINUT | PEČENÍ: 25 MINUT

NA BRAMBORY:

1 kg menších nových brambor

sůl a čerstvě mletý pepř

3 lžíce oleje

80 g vyzrálého tvrdého sýru, např.

Gran Moravia, nastrouhaného

NA DRESINK:

5 lžic oleje

2–3 lžíce vinného octa

1 lžíce tekutého medu

1 lžíce hrubozrnné hořčice

1 lžička dijonské hořčice

10 malých okurek (kornišonů),
nakrájených

1 lžíce malých kaparů, nakrájených

5 vajec natvrdo, oloupaných

a nakrájených na kousky

svazek jarní cibulky, nakrájený

na tenká kolečka

petrželka, nasekaná

pažitka, nasekaná

Uvařte brambory ve slupce v dobře osolené vodě – nikoliv doměčka, ale těsně před dovařením. Slijte je, nechte trochu vychladnout a přepulte je.

Předehřejte troubu na 230 °C.

Na plech vyložený pečicím papírem brambory rozprostřete, osolte je, opepřete, zakápněte olejem a pečte v troubě, až zezlátnou a budou křupavé. Nakonec je posypte sýrem a dopékejte, až se sýr rozpustí. Brambory můžete samozřejmě opéct také na grilu. Nemusíte je ani předem vařit, ale syrové se budou péct nejméně 25 minut.

Zatímco se brambory pečou, dejte se do dresinku. Smíchejte v misce olej, ocet, med a obě hořčice dohladka. Pak přidejte okurky, kapary, vejce, jarní cibulku a bylinky. Vše opatrně promíchejte a dochutěte solí a pepřem. Podávejte k bramborám.





LAGRIS®
— 1991 —

RYZE-RYZA
parboiled

RYZE-RYZA
loupáná
lápáná

S úctou k přírodě
Zajímavé recepty naleznete na www.lagris.cz

PODRAVKA www.lagris.cz [f](#) Podravka Česká republika [i](#) [podravka_cz](https://www.instagram.com/podravka_cz)



S láskou k chuti

adriana

adriana

adriana

adriana

adriana

www.adriana.cz [i](#) [f](#) [i](#)

adriana
Pasta®

Milovaná jídla

Každá rodina má svůj vlastní repertoár receptů, které všem chutnají a často se opakují. Udělali jsme v redakci drobný průzkum a vyšla nám tato pětice milovaných domácích jídel. Liší se hodně od vašich oblíbených?



1. Smažený sýr s tatarkou

Aby se tento recept vždycky podařil, chce to vyzkoušet ověřené postupy. Pak to bude ten skvělý, mírně rozteklý smažák.



2. Pečená krupičná kaše

Většinou kašičku neboli pohádku mládí jen vaříme.
Zkusili jsme jeden zvláštní recept a nelitovali.



3. Hustá kuřecí polévka s krutony

Velký talíř téhle syté a výživné polévky bohatě stačí na pořádnou večeři.

4. *Kapustové karbanátky*

Další krásná delikatesa z domácích receptů. Kapustové karbanátky bez masa, ale s našlehanou bramborovou kaší... Úžasné.



1. Smažený sýr s tatarvou

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | SMAŽENÍ: 20 MINUT

4 silnější plátky 30% eidamu	NA TATARVU:
100 ml mléka	25 g kaparů, nasekaných
hladká mouka na obalování	25 g kyselých okurek,
2 vejce, rozšlehaná, osolená	nakrájených nejmen
kvalitní strouhanka	15 g cibule, nasekané
200 ml přepuštěného másla	nadrobno
ghí nebo řepkový olej	250 g majonézy
na smažení	šťáva z ¼ citronu
	špetka soli, cukru a pepře

Začněte tatarvou. Všechny ingredience smíchejte a dejte vychladit do lednice.

Plátky sýru postupně namáchejte do mléka, mouky, vajec a na konec do strouhanky. Smažte je postupně po jednom v rendlíku s rozeřtým ghí či olejem. Můžete zkusit ještě jiný způsob obalování, který vám zajistí, že sýr z trojobalu nevyteče: poslední dva kroky obalování zopakujte dvakrát – po první strouhance protáhněte sýr ještě jednou vejcem a strouhankou a pak smažte. Sýr podávejte s tatarvou a pažitkovými bramborami omaštěnými plátkem másla.

4. Kapustové karbanátky

4-6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | VAŘENÍ: 15 MINUT | SMAŽENÍ: 20 MINUT

1 střední kapusta	½ lžičky mletého
sůl a pepř	muškátového oříšku
2 rohlíky, z předešlého dne	hladká mouka na obalování
200 ml horkého mléka	2 vejce na obalování,
1 lžice másla	rozšlehaná, osolená
1 cibule, nakrájená nejmen	strouhanka na obalování
1 vejce do karbanátků	řepkový olej na smažení
2 lžice strouhanky	bramborová kaše k podávání
do karbanátků	

V osolené vodě uvařte kapustu. Nechte ji odkapat, vykrojte košťál a listy nasekejte na velmi jemno. Jde to také na masovém stroju. Nakrájejte rohlíky na malé kousky a v misce je zalijte mlékem. Rozehřejte máslo v rendlíku a nechte na něm zesklovatět cibuli. Do větší mísy dejte nasekanou kapustu, vymačkané rohlíky, cibuli, vejce, strouhanku, muškátový oříšek, sůl a pepř. Vše dobře promíchejte. Mokrými rukama vytvarujte karbanátky a obalujte je nejprve v mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance. Opékejte na přiměřeně rozpáleném oleji. Kapustové karbanátky chutnají samotné jako svačina nebo s bramborovou kaší jako hlavní jídlo.

2. Pečená krupičná kaše

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 8 MINUT | PEČENÍ: 10 MINUT

2 litry mléka	cukr
sůl	kakao nebo čokoláda
18 lžic dětské krupičky	plátky čerstvých jahod
125 g másla	moučkový cukr

Přehřejte troubu na 180 °C. Nalijte do rendlíku mléko, osolte ho a pak pomalu přisypte krupičku – za stálého míchání. Přiveďte k varu a 8 minut za stálého míchání vařte. Vymažte pekáč máslem a na dno vlijte polovinu kaše. Zasypte ji cukrem, kakaem nebo strouhanou čokoládou a pokladte kousky másla. Nalijte druhou polovinu kaše a „zapíchejte“ do ní kousky zbývajcího másla. Dejte do trouby a pečte dozlatova. Podávejte teplé, studené, ozdobené plátky jahod nebo jiným ovocem, džemem a/nebo moučkovým cukrem či jezte tak, jak jste upekli.

3. Hustá kuřecí polévka s krutony

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 40 MINUT | PEČENÍ: 10 MINUT

2 kuřecí zadní čtvrtky	½ lžičky mletého
1 mrkev, očištěná	muškátového oříšku
1 petržel, očištěná	čerstvá petrželka, nasekaná
½ celeru, očištěná	NA KRUTONY:
1 celá cibule, oloupaná	2 lžice másla
5 kuliček celého pepře	1 větší bageta, nakrájená
sůl	na plátky nebo kostky
2 lžice másla	2 lžice sýru Grana Padano
2 lžice hladké mouky	

Do studené vody v hrnci vložte kuřecí zadní čtvrtky, mrkev, petržel, celer, cibuli, celý pepř a sůl. Vařte 40 minut. Vývar přelijte přes cedník a nechte stranou. Mrkev, petržel a maso nechte lehce vychladnout.

V jiném hrnci rozpustte máslo, přisypte postupně mouku a vymíchejte světlou jíšku. Naběračkou do ní postupně a za stálého míchání vlijte všechn vývar z masa a zeleniny, až vznikne hladký krém.

Z masa odstraňte kůži, kosti a chrupavky, nakrájejte ho a vhodte do husté polévky. Mrkev a petržel rozkrájejte na drobné kousky, přisypte muškátový oříšek, případně dosolte a nechte projít varem. Zasypte petrželkou.

Zatímco se vaří maso, připravte si krutony. Troubu přehřejte na 180 °C. V pekáči nechte rozeřtát máslo. Nakrájenou bagetu nasypete na máslo, přidejte sýr, promíchejte a nechte opéct. Podávejte ještě teplé s polévkou.

Francouzské brambory

Původní francouzský recept s vínem a bez vajec jsme si přizpůsobili našim zvyklostem a chutná nám.



Francouzské brambory

4–6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 35 MINUT

100 g másla

1 kg brambor, vařených ve slupce

4 vejce, vařená natvrdo

3 vejce

200 ml smetany ke šlehání

sůl a pepř

200 g uzeného masa, vařeného,
nakrájeného na kousky

1 větší cibule, nakrájená na tenké plátky

50 g strouhaného sýru

kyselé okurky k podávání

Dno větší zapékací misky s víkem nebo pekáčku poklad'te tenkými plátky z části másla. Troubu předehřejte na 180 °C.

Brambory i vejce natvrdo oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Syrová vejce rozšlehejte v misce a přimíchejte smetanu a sůl s pepřem.

A začněte skládat. Brambory potřebujete na 3 vrstvy, ostatní na 2 vrstvy. První vrstva jsou brambory. Na ně vrstva vařených vajec – tu osolte a opepřete, pak přidejte uzené maso a nakonec cibuli. Následuje další vrstva brambor, na ni dejte pár plátků másla, pak znovu vejce, sůl a pepř... stejně jako v minulém kole. Zakončete třetí vrstvou brambor, na ni položte pár posledních plátků másla, sůl a pepř a pekáček dejte na 10 minut do trouby. Pak ho na chvíli vysuňte a obsah zalijte rozšlehanými vejci se smetanou. Nechte si ale tak čtvrtinu množství vaječné směsi, do ní zamíchejte sýr, a když brambory začnou navrchu zlátnout, zalijte je zbytkem vajec se sýrem. Pečte, až je horní vrstva „křupavá“. Podávejte s kyselými okurkami.

TABULKOVÉ *Čokolády*



CARLA Chocolate



carlacokolada



WWW.CARLA.CZ



*Dny
sváteční*

Kouzla bylinek

Kdo v vás ví,
že bršlice koží moha
je prostě svůzná?
Je sedmikráska
je jedlá a jitrocel
nejen léčivý...
Všechno se dá jíst!
A bylinkově chutná.



1. Syrové koule
s petržlíkem





2. Bylinková
omeleta

2. Bylinková omeleta

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | PEČENÍ: 20–25 MINUT

2 velké hrsti hladkolisté petržele
2 velké hrsti bršlice kozí nohy
1 velká hrst kopru
1 velká hrst pažitky
6 jarních cibulek, nakrájených
3 lžíce olivového oleje + na vymazání formy
1½ lžičky kypřicího prášku do pečiva
1 lžička soli
½ lžičky mleté skořice
½ lžičky mletého kmínu
½ lžičky čerstvě mletého pepře
8 vajec
řecký jogurt, nakládané brusinky a opražené
nasekané vlašské ořechy k podávání

Přehřejte troubu na 180 °C. Kulatou dortovou formu o průměru 22 cm vymažte olejem a dno vyložte pečicím papírem. Všechny bylinky, jarní cibulky a olivový olej dejte do mixéru a rozmixujte nadrobno. Nechte zatím stranou. V míse promíchejte prášek do pečiva, sůl, skořici, kmín a pepř, přidejte 2 vejce a důkladně prošlehejte. Přidejte zbývající vejce a znovu lehce prošlehejte. Vmíchejte bylinkovou směs a nalijte do připravené formy.

Pečte v přehřáté troubě 20–25 minut. Vyndejte, nechte 10 minut vychladnout, opatrně přendejte z formy na talíř nebo prkénko, nakrájejte a podávejte teplé nebo o pokojové teplotě, doplněné řeckým jogurtem, nakládanými brusinkami a posypané opraženými vlašskými ořechy.

1. Sýrové koule s pažitkou

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 30 MINUT

50 g másla
50 g čerstvého smetanového sýru (Lučiny)
1 větší hermelín nebo 2 malé, rozkrájené na kousky
1 lžička mleté sladké papriky
sůl
4 lžíce pažitky nakrájené nadrobno
+ další nasekaná pažitka na obalení
chléb a ředkvičky k podávání

Rozmixujte máslo a oba sýry. Přidejte mletou papriku, sůl a 4 lžíce pažitky. Ze směsi vytvářejte namočenýma rukama kuličky, které obalte v pažitce rozprostřené na talíři. Podávejte s chlebem a ředkvičkami





Kopřivové bramboráky

Kopřivové bramboráky

10 STŘEDNÍCH BRAMBORÁKŮ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | SMAŽENÍ: 20 MINUT

8 středně velkých brambor, oloupaných
1 vejce
2 lžíce mléka
3–4 lžíce hladké mouky
2 stroužky česneku, drcené
špetka mletého kmínu
sůl a čerstvě mletý pepř
3 hrsti mladých kopřiv, nasekaných
rostlinný olej nebo sádlo na smažení

Půlku brambor nastrouhejte na hrubém struhadle, druhou půlku na jemném, vymačkejte vodu a dejte do misky. Přidejte vejce, mléko, mouku, česnek, kmín, sůl, pepř a kopřivy a promíchejte. Na rozehřátém oleji nebo sádle smažte bramboráky z obou stran dozlatova.



Zelené smoothie

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 15 MINUT + MRAŽENÍ

3 banány, oloupané, nakrájené na kolečka,
nechané 2 hodiny či přes noc v mrazáku
1cm kousek zázvoru, oloupaný
30 g lístků kopřivy
10 g lístků pampelišky
30 g lístků bršlice kozí nohy
2 lžíce ovesných vloček
2 lžíce citronové šťávy
1 litr kokosového nebo mandlového nápoje

Zmražené banány a všechny další suroviny vložte do mixéru a rozmixujte do velmi jemné konzistence smoothie.

*Dandelion
& smoothie*

Rajčatový salát s divokými bylinkami

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 15 MINUT

100 g cherry rajčátek
1 lžíce popence, nasekaného nadrobno
1 lžíce jitrocele, nasekaného nadrobno
2 hrsti mladých pampeliškových lístků
polníček a rukola
opražená slunečnicová semínka
na posypání

ZÁLIVKA:

4 lžíce olivového oleje
1 lžička francouzské hořčice
1 lžíce balzamikového octa
1 lžička medu
sůl a čerstvě mletý pepř

Rajčátka omyjte, osušte a nakrájejte na půlky. Všechny salátové listy a bylinky omyjte, osušte a proházejte. Prošlehejte přísady na zálivku. Salátové listy s bylinkami rozložte na talíř, pokladte rajčátky, zakapejte rovnoměrně zálivkou a posypejte slunečnicovými semínky.

Rajčatový salát s divokými bylinkami



ALBERT PILÁT - OTTO USAK

ATLAS ROSTLIN

ATLAS ROSTLIN



*Polévka
z medvědího
čezneku*





Polévka z medvědího česneku

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | VAŘENÍ: 20 MINUT

- | | |
|--|--|
| 2 lžíce másla | sůl a čerstvě mletý pepř |
| 1 malá cibule, nakrájená nadrobno | 150 ml smetany |
| 1 středně velká brambora, oloupaná a nakrájená na kostičky | 150 g medvědího česneku, nasekaného |
| 500 ml kuřecího vývaru | 2 pošírovaná vejce, krutony a nasekané divoké bylinky k podávání |

V hrnci rozpustíte máslo a osmahněte na něm cibuli. Přidejte brambory, promíchejte s máslem a podlijte částí vývaru tak, aby byly ponořené, osolte a vařte do změknutí. Přilijte zbytek vývaru, smetanu, medvědí česnek, krátce povařte, stáhněte z plotny a rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Ochuťte solí a pepřem. Podávejte s pošírovaným vejcem, krutony a nasekanými bylinkami.



Pesto z bršlice a medvědího česneku

4-6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 10 MINUT

- 2 lžíce kešu ořechů
- 1 lžíce slunečnicových semínek
- 2 velké hrsti listů medvědího česneku
- 1 velká hrst listů bršlice kozí nohy
- 100 ml olivového oleje
- 6 lžic sýru Grana Padano, nastrouhaného najemno
- špetka soli

Všechny ingredience rozmixujte v robotu najemno. Hotové pesto podávejte s těstovinami nebo namazané na topince.

Sedmikráskový sirup



Sedmikráskový sirup

1½ LITRU | PŘÍPRAVA: 15 MINUT + LOUHOVÁNÍ | VAŘENÍ: 10 MINUT

**500 sedmikráskových květů
bez stonků**

1 litr převařené horké vody
1 citron, nakrájený na plátky
750 g krupicového cukru

Propláchněte květy ve vodě, dejte do mísy, zalijte horkou vodou, přidejte na plátky nakrájený

citron a nechte 24 hodin louhovat. Druhý den přecedte vodu ze sedmikrásek přes plátýnko do hrnce, přidejte cukr a vařte na mírném plameni, až se cukr rozpustí a sirup začne houstnout. Hotový sirup naplňte do čistých vyvařených lahví. Zavičkejte a na 10 minut otočte dnem vzhůru.

Smažené jitrocelové lístky

2 PORCE | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | SMAŽENÍ: 15 MINUT

**20 mladých jitrocelových
lístků**

hladká mouka na obalení
rostlinný olej na smažení
**moučkový cukr a mletá
skořice na dokončení**

NA TĚSTÍČKO:

2 vejce
2 lžice mléka
3 lžice polohrubé mouky
špetka soli
**špetka kypřicího prášku
do pečiva**

Všechny přísady na těstíčko pečlivě proselejte. Omyté a osušené jitrocelové lístky obalte v mouce a připraveném těstíčku. V pánvi nebo kastrůlku rozehřejte asi 2cm vrstvu oleje a obalené lístky v něm rychle osmažte. Nechte je okapat na ubrousku. Pokud si je dáte radši sladké, obalte osmažené lístky v moučkovém cukru promíchaném se skořicí. Pokud chcete slanou verzi, lehce je posolte a podávejte s bramborami nebo jako přílohu ke grilovanému masu.

*Šmažené
jibrocelové
lístky*





Láráčké včely



Kdyby nebyly včely, nebyly by například třešně. Nebo jablka a hrušky. Včelky se totiž dokonale postarají o opylení ovocných stromů, u třešně opylují 98,5 procenta květů. Samy z opylování mají pochopitelně užitek a hned za tím my – a to dvojnásobně. Pochutnáme si na třešních a pak na medu. Včely jsou dokonale organizované, umějí se mezi sebou dorozumívat třeba zvláštním tancem, když chtějí ostatní včely dělnicím dát vědět, že objevily něco zajímavého k snědku. Odborníci vyčíslili, že ekonomický přínos včel v Evropské unii představuje ročně 14,2 miliardy eur ročně. Včely jsou zkrátka úctyhodné a my je máme rádi.

*Na plyšové včely
a jejich kamarády
se můžete těšit.
V PENNY se objeví
už brzy.*



Udělej si sladký den!



Milka

SELECTION

PRO NEZAPOMENUTELNÉ VELIKONOCE

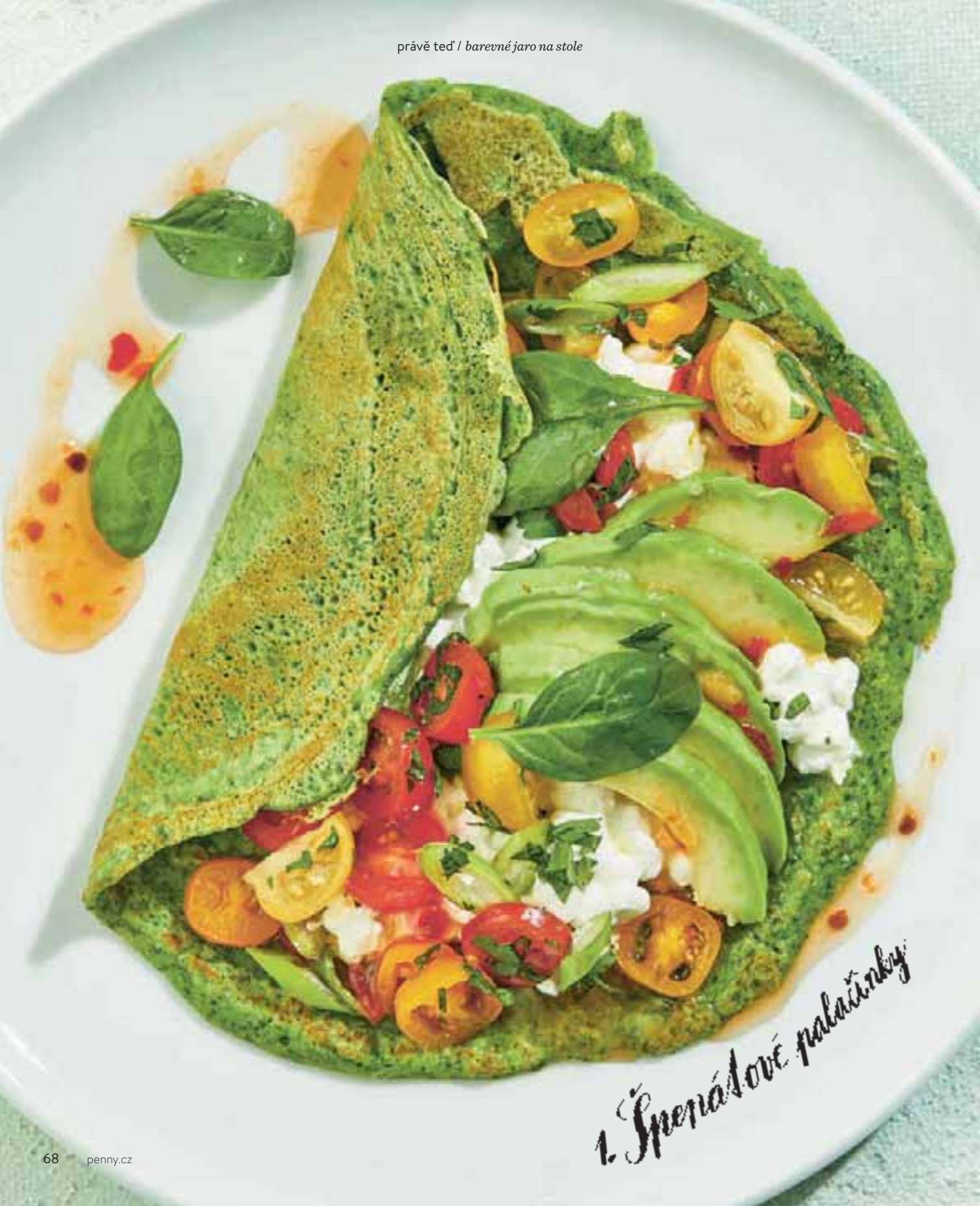
Exkluzivně v **PENNY**

právě teď

Parevné jaro na stole



Jarní zeleniny jsou plné pulty a je čas ji přinést domů a udělat z ní velkolepé vítání jara.

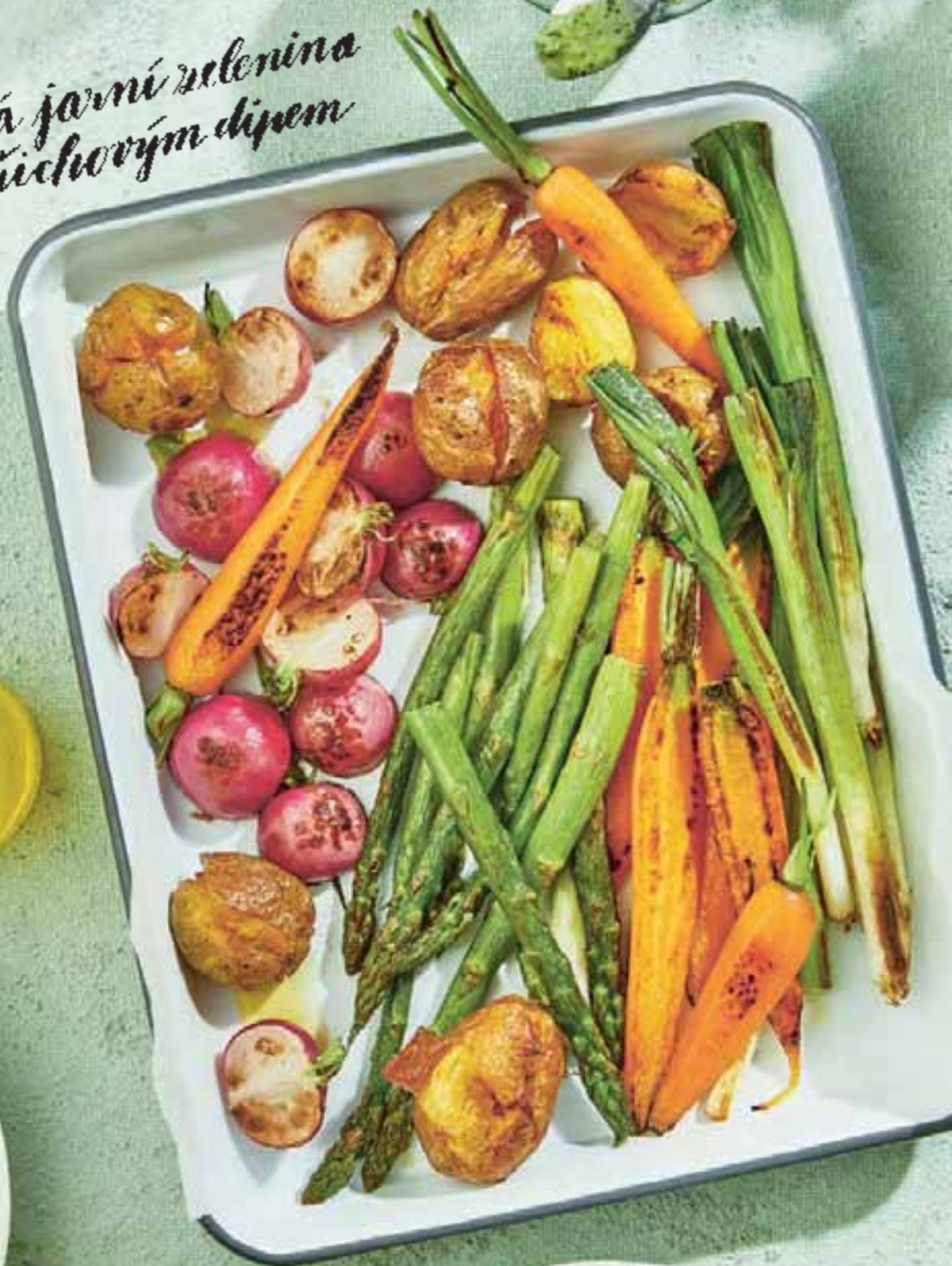


1. Špenátové palačinky

2. Jarní špagety
s citronovým peštem



3. Pečená jarní zelenina s řeřichovým dipem



1. Špenátové palačinky

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | OPEKÁNÍ: 25 MINUT

1 zralé avokádo, oloupané, vypeckované a nakrájené na plátky
350 g koktejlových rajčátek různých barev, rozpůlených
3 jarní cibulky, nakrájené najemno
100 g baby špenátu
hrst čerstvé petrželky, nasekané
1 limeta + olivový olej
sůl a pepř
1 vejce
120 g hladké mouky
špetka kypřicího prášku do pečiva
200 ml mléka
rostlinný olej
300 g sýru cottage
chilli omáčka k podávání



Avokádo, rajčátka, cibulky a ¼ špenátu (zbytek přijde do těsta) dejte spolu s petrželkou do mísy. Zastříknete šťávou z limety, přidejte 1 lžici olivového oleje, osolte, opepřete a promíchejte.

V robotu zpracujte z vejce, mouky, kypřicího prášku, mléka a zbylého špenátu hladké těsto, osolte ho a opepřete. Na pánvi rozpalte trochu oleje a opečte na něm tenké palačinky. Rozdělte na ně sýr cottage, avokádový salát a zastříknete chilli omáčkou.

2. Jarní špagety s citronovým pestem

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | VAŘENÍ: 20 MINUT

NA CITRONOVÉ PESTO:

hrst čerstvých bazalkových lístků
2 lžice citronové šťávy
1 lžička citronové kůry
1 stroužek česneku, rozdrcený
30 g sýru Grana Padano, nastrouhaného
hrst mandlí
60 ml olivového oleje
sůl a pepř

NA ŠPAGETY:

2 lžice olivového oleje
1 červená cibule, nakrájená najemno
4 výhonky chřestu, nakrájené na 5cm kousky
2–3 mrkve, podélně rozpůlené a nakrájené na 5cm kousky
hrst zelených fazolek
5 ředkviček, nakrájených na tenké plátky
2 stroužky česneku, nasekané



2 plné hrsti baby špenátu
240 ml zeleninového vývaru
400 g špaget
2 lžice citronové šťávy
hrst bazalkových lístků, nasekaných
nastrouhaný sýr Grana Padano a citronová kůra k podávání

Do nádoby mixéru dejte bazalku, citronovou šťávu i kůru, česnek, sýr Grana Padano a mandle. Mixujte a postupně přilévejte olivový olej. Hotové pesto dochutíte solí a pepřem.

V hlubší pánvi rozežhřejte olej a opečte na něm doměkka cibuli, chřest, mrkev, fazolky a ředkvičky. Snižte plamen, přidejte česnek a špenát a ještě 1–2 minuty opečte. Do pánve vlijte vývar a nechte zvolna 5–10 minut vařit.

Těstoviny uvařte podle návodu na obalu a slijte je. Spolu s připraveným pestem, citronovou šťávou a bazalkou je vmíchejte do zeleniny a nechte prohřát. Posypejte nastrouhaným sýrem, ozdobte najemno nastrouhanou citronovou kůrou a podávejte.

3. Pečená jarní zelenina s řeřichovým dipem

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 45 MINUT

NA DIP:

25 g másla
½ cibule, nakrájená najemno
4 vaničky řeřichy
100 g ricotty
½ citronu
sůl a pepř



NA ZELENINU:

300 g zeleného chřestu
300 g mrkve s natí
1 svazek ředkviček
6 jarních cibulek
300 g nových brambor
2 lžice olivového oleje

Začněte dipem. Rozehřejte v pánvi máslo a nechte na něm zesklivatět cibuli. Přidejte nastříhanou řeřichu a nechte ji za stálého míchání 5 minut zavadnout. Spolu s cibulí ji přendejte do cedníku a vymačkejte tekutinu. Vraťte do pánve, vmíchejte ricottu a zastříknete citronovou šťávou. Nechte prohřát, osolte a opepřete. Rozmixujte dohladka a v misce dejte dip do lednice. Troubu předehřejte na 180 °C. Odkrojte dřevnaté konce chřestu, očistěte mrkve, ředkvičky a cibulky, brambory rozpulte a všechnu zeleninu dejte do pekáče, pokapejte olejem, osolte, opepřete a protřeste. Pečte 45 minut doměkka. Pečenou zeleninu podávejte s dipem. Můžete doplnit krekry.



Sekaný salát



4–6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT

6 malých mrkví
2 řapíky celeru
hrst koktejlových rajčátek
různých barev
2 saláty little gem,
listy oddělené
100 g balkánského sýru

několik snítek čerstvé máty
1 vrchovatá lžička dijonské
hořčice
1 lžice balzamikového octa
3 lžice olivového oleje
sůl a pepř

Nasekejte na velkém prkénku mrkev, řapíkatý celer, rajčátka a salát na co nejmenší kousky. Na zeleninu rozdrobte balkánský sýr a nastříhejte mátové lístky.

Uprostřed zeleninové směsi udělejte důlek, do kterého dejte hořčici, vlijte balzamikový ocet a olivový olej, osolte, opepřete a promíchejte. Zálivku promíchejte se salátem a znovu posekejte celý salát na co nejmenší kousky. Podávejte z jednoho talíře nebo rozdělené v miskách.



Noky s jarní zeleninou



4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 30 MINUT

500 g bramborových noků
sůl a pepř
1 lžice olivového oleje
2 menší červené cibule,
nakrájené najemno
1 svazek zeleného chřestu,
nakrájený na 2½cm kousky

2 hrsti mraženého hrášku,
povoleného
50 g sýru Grana Padano,
nastrouhaného
60 ml smetany ke šlehání
1 lžice citronové šťávy
chilli vločky na ozdobu

Uvařte noky podle návodu na obalu, scedte je a dejte stranou. Ve větší pánvi restujte na oleji cibuli 2–3 minuty, přidejte chřest a ještě dalších 8–10 minut restujte, až chřest změkne. Přidejte hrášek a noky, promíchejte a nechte 2–3 minuty prohřát. Sundejte z plotýnky, vmíchejte sýr, smetanu a citronovou šťávu. Podle chuti osolte a opepřete. Podávejte ozdobené chilli vločkami.

Sendviče s jarní zeleninou a dresinkem z jarní cibulky

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | PEČENÍ: 20 MINUT

1 velká hrst růžičkové kapusty
1 lžice olivového oleje
2 stroužky česneku, nasekané
sůl a máslo
6 krajců chleba

NA CIBULOVOU ZÁLIVKU:

120 ml smetany ke šlehání nebo
mandlového nápoje
1 jarní cibulka, nasekaná
1 lžice citronové šťavy
2 lžice olivového oleje
sůl a pepř
špetka mleté papriky
1 stroužek česneku, nasekaný najemno

NA DOKONČENÍ:

bylinkový krémový sýr nebo Boník
s nasekanými bylinkami
6 ředkviček, nakrájených na tenké plátky
hrst čerstvého hrášku
½ citronu (nemusí být),
nakrájená na kolečka
sůl a pepř

Odstraňte z kapustiček případné
zvadlé lístky a kapustičky rozeber-
te na lístky (měli byste jich mít asi
2 hrsti). Rozehřejte na pánvi olej,
přidejte lístky kapusty, česnek,
sůl a krátce opečte.

Chleby namažte máslem
a každý z obou stran opečte
na pánvi.

Suroviny na zálivku promí-
chejte v misce.

Chleby potřete bylinko-
vým sýrem, rozdělte na ně
ředkvičky, kapustu, hrášek,
citron podle chuti, osolte
a opeřete. Pokapejte
zálivkou a podávejte.

*Sendviče
s jarní zeleninou
a dresinkem
z jarní cibulky*



Saláty

Saláty vládnu jaru!
Doplňujeme si vitaminy
po dlouhé šedé zimě
a pochutnáváme si na
čerstvé zelenině.

*Citrony jsou nejen
zdrojem vitamínu C, ale
také typické chuti.*

*Limety používáme jako
ochucovačlo koktejlů,
ale i exotických jídel.*

*Voňavá
bazalka*

*Český česnek má velmi
výraznou chuť.*

*Krásně štiplavá
vůně čerstvých
rajčat. Cítíte ji?*

*Cibule, bez které
se česká kuchyně
neobejde.*

*Mrkev chutná
nejlépe čerstvá.*

*Jarní cibulka je úžasná
v salátech.*

**Další vítězství
ve Spotřebitelském
testu Blesku je naše!
Olivový olej
SAN FABIO.**



Nakupujte hezky česky

PENNY.

Staročeské Velikonoce žijí

1. Beránek

Není ani trochu marné podívat se pár desítek let zpátky, abychom si připomněli, jak naši předkové slavili nejkrásnější svátky roku. Prostě a přitom velkolepě.







2. Jarní
sluníčka

3. Stačenka
z rajec

1. Beránek

1 BERÁNEK | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 45 MINUT

4 vejce, žloutky a bílky zvlášť	kůra z ½ citronu
250 g krupicového cukru	100 ml vody
1 sáček vanilkového cukru	špetka soli
200 ml slunečnicového oleje	sádlo na vymazání formy
300 g polohrubé mouky	hrubá mouka či strouhanka
1 sáček kypřicího prášku	na vysypání formy
do pečiva	moučkový cukr na posypání

Troubu předejte na 180 °C. Formu na beránka vymažte sádlem a vysypte moukou nebo strouhankou. Žloutky vyšlehejte s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Pomalu do ní přilévejte olej a přisypte mouku s práškem do pečiva a citronovou kůrou. Jemně míchejte, přilijte 100 ml vody, aby se těsto zředilo. V jiné míse nebo robotu vyšlehejte bílky se špetkou soli na tuhý sníh, který velmi jemně vmíchejte do těsta. Těsto nalijte do čelní části formy, přiklopte druhou půlkou (pokud ji forma má), postavte na plech, vložte do trouby a pečte 45 minut. Po vyklopení ozdobte a pocukrujte.

2. Jarní sluníčka

20 SLUNÍČEK | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | SMAŽENÍ: 20 MINUT

270 g hladké mouky	špetka soli
1 sáček kypřicího prášku	2 lžice krupicového cukru
do pečiva	nastrouhaná kůra z 1 citronu
5 žloutků	olej na smažení
200 ml smetany ke šlehání	moučkový cukr na posypání
2 lžice rumu	

Prosejte mouku s práškem do pečiva na pracovní plochu a uprostřed udělejte důlek. Nalijte do něj žloutky, přidejte smetanu, rum, sůl, cukr a citronovou kůru. Vypracujte hladké těsto, rozdělte ho na 4 díly a přikryjte utěrkou nebo potravinářskou fólií.

Každý díl těsta vyválejte na tenký plát. Z něho pak sklenicí s ostrým okrajem vykrajujte kolečka o průměru 10 centimetrů a po obvodu je ostrým nožem či rádýlkem ozdobně nařízněte do „paprsků“.

V pánvi nebo v kastrolu rozpalte 3–4 cm vrstvu oleje a postupně v něm smažte sluníčka z obou stran. Okapaná a vychladlá poprašte moučkovým cukrem.

3. Tlačenka z vajec

6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | CHLADNUTÍ: 3 HODINY NEBO PŘES NOC

270 g zeleniny, nakrájené na drobné kostičky (např. vařená baby mrkev, celer a petržel, sterilovaná okurka, hrášek, vařená kukuřice, syrová kapie)	NA NÁLEV: 75 ml octa 20 g cukru 7 g soli 200 ml vody nebo zeleninového vývaru
6 vajec, vařených natvrdo	3 kuličky pepře
150 ml vlažné vody nebo zeleninového vývaru	3 kuličky nového koření
1×20g sáček práškové želatiny	2 bobkové listy
150 g majonézy	

Připravte si všechnu zeleninu, vařenou, nakrájenou... Oloupaná vejce rozkrojte na půl, žloutky vyndejte, nakrájejte na kostky do jedné misky a do druhé bílky na kostičky.

Do mísy nalijte 150 ml vlažné vody nebo zeleninového vývaru a hladinu posypte želatinou. Nemíchejte, jen ji nechte 15 minut bobtnat.

Zatím si uvařte nálev. Do rendlíku nalijte ocet, přisypte cukr, sůl a minutu vařte. Dolijte vývarem nebo vodou, přidejte koření a zvolna vařte 5 minut.

Horký nálev nalijte přes cedník na nabobtnalou želatinu. Metličkou míchejte, až se želatina rozpustí. Pokud se to nedaří, můžete směs opatrně ohřát, nikoliv vařit.

Do tekutiny s želatinou přidejte majonézu a metličkou rozmíchejte. Rychle vmíchejte zeleninu a bílky, promíchejte, přisypte žloutky a znovu lehce promíchejte. Směs nalijte do forem, například do srncího hřbetu nebo malých báboviček. Plné formy umístěte na pár hodin do chladných prostor. Pak je ponořte na pár sekund do horké vody a vyklopte. Podávejte s čerstvým pečivem.

*Velikonoční
minikoláčky*



2. Velikonoční polévka šmigrastekla



e. Šumajst



4. Velikonoční minikoblížky

50–70 KOBLÍŽKŮ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT + KYNUTÍ | SMAŽENÍ: 30 MINUT

250 ml vlažného mléka
40 g krupicového cukru
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
30 g droždí
40 g másla

4 žloutky
1 lžice slivovice nebo rumu
špetka soli
250 ml řepkového oleje
moučkový cukr na posypání

Část mléka ohřejte, přidejte lžici cukru, mouky a rozdrobte droždí. Zamíchejte, nechte na teplém místě vzejít. V robotu vyšlehejte máslo a zbývající cukr do světlé pěny, pak postupně přidávejte žloutky. Teď přilijte drožďový kvásek, slivovici či rum a zbývající mléko, vsypte sůl a obě mouky. Zpracujte v robotu do hladkého těsta a nechte ho vykynout přikryté teplou utěrkou, až zdvojnásobí objem. Těsto pak vyklopte na pracovní plochu a rozválejte ho na placku silnou 2 centimetry. Z ní vykrajujte kolečka o průměru 3 centimetry a nechte je ještě 10 minut kynout. Rozehřejte olej v pánvi nebo v kastrolu, vložte do něj koblížky, přiklopte poklicí, pak po chvíli odklopte, otočte a další chvíli smažte dozlatova. Hotové koblížky dávejte na papírové utěrky a podávejte pocukrované, případně s porcí džemu.

5. Velikonoční polévka šmigrustovka

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 30 MINUT

1 litr vody
300 g uzeného masa
1 pikantní klobása, např. dunajská
1 větší cibule
50 ml smetany ke šlehání
2 lžice hladké mouky
1 lžička mleté sladké papriky
1 žloutek
sůl a pepř
4 vejce, uvařená natvrdo
strouhaný křen
pažitka

Ve vodě uvařte uzené maso a klobásu s oloupanou cibulí. Pak maso i klobásu nakrájejte na kostičky. Rozdělte je do 4 talířů. Vývar procedte a přiveďte k varu. Postupně do něj zašlehejte smetanu promíchanou s moukou a paprikou. Odstavte, přidejte rozšlehaný žloutek a ochuťte solí a pepřem. Nachystaný vývar rozlijte do talířů a dozdobte rozpůleným vejcem, strouhaným křenem a pažitkou.

6. Šumajstr

4–6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 1 HODINA

1 kg uzené krkovičky s kostí, anebo škvarky podle chuti
2× 400g konzerva červených fazolí, scezená
a propláchnutá
400 g velkých krup
sůl a pepř
1–2 lžice sádla
3 stroužky česneku, drcené

Uzené maso uvařte doměkka, nakrájejte na kostky a dejte do misky. (Škvarky jen prohřejte na pánvi.) Přidejte fazole. Kroupy propeťte přes síto a dejte vařit do osolené vody podle návodu. Pak kroupy slijte a přidejte k masu s fazolemi. Přidejte sádlo, sůl, pepř, česnek a promíchejte. Podávejte samotné nebo s čerstvým chlebem.

7. Velikonoční hubník

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 40 MINUT | PEČENÍ: 30 MINUT

300 g sušených hub
4 housky, nakrájené na kousky
½ litru mléka
1 cibule, nakrájená nadrobno
150 g kopřiv, nasekaných nadrobno
200 g dětské krupičky
100 g slaniny, nakrájené na kostičky a opečené
4 vejce
sůl a pepř
50 g másla
olivový olej na vymazání
strouhanka na vysypání

Sušené houby namočte na 30 minut do vody. Kousky housek vsypte do misky s mlékem, přidejte cibuli, nasekané kopřivy, krupičku, slaninu, do směsi rozklepněte vejce, osolte a opeřete. Troubu předehřejte na 180 °C. Namočené houby scedte, vsypte na pánvi s rozehřátým máslem, krátce opečte a přidejte do misky. Vše promíchejte a přendejte na olejem vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Pečte v troubě 30 minut.

A photograph of a round, light-colored plate with a scalloped edge, resting on a white lace doily. The plate is filled with several slices of a dark, moist cake, likely walnut cake, which is studded with dark, irregular pieces of walnut. The cake slices are arranged in a slightly overlapping manner. The background is a soft-focus green patterned fabric, and a branch with small white blossoms is visible in the upper right corner. A wooden chair back is partially visible on the left side of the frame.

*z čokoládového
hrušek.*



Čerstvá vejce od slepic chovaných na podestýlce



Dunajská klobása a farmářská slanina



Máte doma?

Bez některých surovin se žádná kuchyň neobejde.
Už jste si nakoupili?

Tuzemák z Královské palírny



Nepostradatelná hladká mouka

Pomocníci při pečení



Vítězný olivový olej San Fabio



Koření, které nemůže doma chybět.





Užijte si pěkný balík dat a volání zdarma s GO



**5 GB
ZDARMA***

ZAKOUPÍTE U POKLADEN

* Výhoda platí pro prvních 10 dobití.
Nabídka platí do vyprodání zásob.

právě teď

Naše MASO

Maso dává tělu sílu, to je jasné a víme to všichni. Jenže od masa docela přirozeně očekáváme, že nám bude taky hodně chutnat. To proto jsme pro vás vybrali a vyzkoušeli recepty z několika druhů masa, které nejvíc kupujete. A jsou to recepty jiné, než na které jste zvyklí, ale je jisté, že vás překvapí mile. Pochutnáte si a své domácí kulinářské stálice určitě rozšíříte o nové, originální a vyzkoušené.

1. Kikovice pečená na mеду a škeřici





2. Ivákem sekaná

*3. Hovězí na pivu
se slaninou a knedlíčky*



1. Krkovice pečená na medu a hořčici

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 1½ HODINY

2 lžíce steakové hořčice
1–2 lžíce medu
1 lžíce olivového oleje
2 lžíce nasekaných čerstvých
bylinek: oregano, tymián,
rozmarýn...
1 cibule, na půlměsíce

4 stroužky česneku, oloupané,
nakrájené na plátky
4 plátky vepřové krkovice
sůl a pepř
200–300 ml černého
piva Krušovice

Předehřejte troubu na 200 °C. Začněte přípravou směsi, ve které se budou krkovice péct. Smíchejte v misce hořčici, med, olej a bylinky. Cibuli a česnek rozprostřete na dno pekáčku. Osolené a opepřené maso položte do pekáčku a potřete medovou směsí. Podlijte trochou piva, přiklopte víkem pekáčku nebo alobalem a dejte do rozehráté trouby. Po 20 minutách teplotu stáhněte na 170 °C a zvolna pečte 1½ hodiny, podle potřeby podlévejte a jednou krkovice obraťte. Na posledních 20 minut sundejte víko pekáčku a zesilte teplotu na 200 °C. Podávejte s pečenými bramborami, chlebem nebo jednoduchým bramborovým salátem.

2. Sváteční sekaná

4–6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 1½ HODINY

2 cibule, nakrájené na klínky
1 mrkev, nakrájená na kousky
olivový olej
sůl a pepř
250 ml drůbežího vývaru
1 lžíce zavařených brusinek
1 lžíce rajčatového protlaku
NA SEKANOU:
1 cibule, nakrájená nadrobno
2 lžíčky majoránky
2–3 lžíčky soli
pepř

75 g mozzarely, natrhané
na malé kousky
100 g strouhanky
½ kg mletého vepřového
masa
½ kg mletého hovězího
masa
2 lžíčky kremžské hořčice
2 vejce
6–8 plátků slaniny
na pokladení
1 snítka čerstvého rozmarýnu

Začněte šťávou pod sekanou. Troubu předehřejte na 180 °C. Klínky cibule a nakrájenou mrkev dejte do pekáče, zakápněte olivovým olejem, osolte, opepřete a pečte 20 minut. Mezitím do větší mísy dejte všechny ingredience na sekanou, důkladně promíchejte, směsí několikrát bouchněte o pracovní plochu, abyste „vyhnali“ vzduch. Pak vytvarujte šišku, uhladte mokřím rukama a pokryjte cikcak slaninou. Opatrně ji položte na předpečenou zeleninu, pokapejte olivovým olejem, zakryjte alobalem a pečte 30 minut v předehřáté troubě. Pak pekáč

vyndejte, odstraňte alobal a pod sekanou vlijte vývar smíchaný dohladka s brusinkami a protlakem. Na sekanou položte rozmarýn a pečte ještě 45 minut. Pokud je šťáva pod sekanou příliš řídká, přesuňte pekáč na sporák a nechte ji trochu zredukovat. Podávejte s bramborovou kaší.

3. Hovězí na pivu se slaninovými knedlíčky

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 45 MINUT | PEČENÍ: 2½ HODINY

NA KNEDLÍČKY:
½ lžíce oleje
100 g dobré slaniny,
nakrájené najemno
1 lžička tymiánových lístků
125 g hladké mouky
½ lžičky kypřicího prášku
do pečiva
1 žloutek
hrst petrželových lístků,
nasekaných najemno
sůl a pepř
2 lžíce ledové vody
NA HOVĚZÍ:
2 lžíce olivového oleje
1 kg hovězích kostek na guláš

200 g malých šalotek
4 střední mrkve, nakrájené
na kostky velké jako
šalotky
3 řapíky celeru, nakrájené
na kousky
3 lžíce hladké mouky
500 ml hovězího nebo
drůbežího vývaru
500 ml černého piva
Krušovice
sůl a pepř
1 velká snítka tymiánu
špetka skořice

Nejprve připravte knedlíčky. V pánvi na oleji vypečte slaninu dokřupava. Vmíchejte tymiánové lístky, přendejte do mísy a nechte trochu vychladnout. Přidejte mouku a kypřicí prášek a promíchejte. Uprostřed směsi udělejte důlek, přidejte žloutek, petrželku, špetku soli a pepře a 2 lžíce ledové vody. Zpracujte pevné a pružné těsto a vytvarujte z něj 8 knedlíčků. Troubu předehřejte na 160 °C. V hlubokém silnostěnném kastrolu rozpalte olej a opečte na něm maso zprudka ze všech stran, aby se zatáhlo a zhnědlo. Odložte ho na chvíli stranou. Do kastrolu dejte šalotky, mrkev a řapíkatý celer a opečte je dozlatova, nakonec zaprašte moukou. Vraťte zpátky maso, všechno dobře promíchejte a vlijte vývar s pivem. Osolte, opepřete, přidejte tymián a skořici. Přiveďte k mírnému varu, přiklopte a přesuňte na 2 hodiny do trouby. Po 2 hodinách kastrol vyndejte a k masu přidejte knedlíčky. Přiklopte a vraťte na 20 minut do trouby, pak poklici sundejte a pečte ještě 10 minut, aby knedlíčky hezky zhnědly.

*a Kvičky říčky s kmínem
a špeclami*



*2. Hustá hovězí
polévka*





a hviac po myslivecku

4. Kuřecí řízky s kmínem a špeclemi

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | SMAŽENÍ: 25 MINUT

4 kuřecí stehenní řízky
75 g hladké mouky
2 vejce
125 ml podmáslí
150 g strouhanky smíchané
s chia semínky
rostlinný olej na smažení
150 g másla, nakrájeného
na kousky
2 snítky máty
klínky citronu k podávání

NA MARINÁDU:
2 stroužky česneku, drcené
1 lžička mleté sladké papriky
2 lžičky drceného kmínu
60 ml suchého bílého vína
sůl a pepř
NA PODMÁSLOVÉ ŠPECLE:
225 g hladké mouky
3 vejce
300 ml podmáslí
1 lžička soli

Vyklepejte maso na ½ centimetru silné plátky. Na marinádu smíchejte v míse česnek, papriku a kmín, přilijte víno, osolte a opeřete. Přidejte maso a nechte ho 15 minut marinovat. Zatím se dejte do špeclí. Důkladně v míse promíchejte mouku, vejce, podmáslí a sůl. Přiveďte k varu osolenou vodu v hrnci. Těsto na špecle protlačujte do vařící vody přes děrované síto nebo ho dejte na prkénko a nožem odkrajujte úzké nudličky přímo do vody. Vařit se budou zhruba 1 minutu, nebo dokud nevyplavou na hladinu. Špecle vyndávejte děrovanou naběračkou a udržujte v teple. Marinované maso obalte nejprve v mouce, pak je protáhněte vajíčkem prošlehaným s podmáslím a nakonec ve strouhance se semínky. Řízky smažte ve větší vrstvě oleje z každé strany 3–4 minuty. Odložte je na papírovou utěrku a udržujte v teple. V čisté pánvi rozehejte máslo se snítkami máty, až začne pění, a pak vhod'te špecle a minutu je smažte. Špecle s mátou rozdělte na talíře, navrch dejte řízky a podávejte s klínky citronu.

5. Hustá hovězí polévka

5–6 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | VAŘENÍ: 1 HODINA 50 MINUT

1½ lžice olivového oleje
500 g hovězích kostek
na guláš
½ lžičky soli
½ lžičky mletého pepře
1 cibule, nakrájená
3 stroužky česneku, drcené
2 řapíky celeru, nakrájené
na tenké plátky
3 mrkve, nakrájené
na ½ cm kolečka

4 lžice hladké mouky
600 ml hovězího vývaru
400 ml červeného vína
350 ml vody
2 lžice rajského protlaku
2 bobkové listy
1 lžička sušeného tymiánu
2 nové brambory,
nakrájené na kostky
2 hrsti mraženého hrášku
petrželka na ozdobu

Rozehejte v hlubokém silnostěnném kastrolu 1 lžici oleje. Maso osušte papírovou utěrkou, osolte, opeřete a zprudka ho opečte ze všech stran dohněda a nechte stranou.

Podle potřeby přidejte olej a nechte na něm zesklivatět cibuli a česnek. Přidejte řapíkatý celer a mrkev a opékejte 2 minuty. Zprašte moukou a pomalu, za stálého míchání vlijte hovězí vývar. Hned potom vlijte víno a vodu, vmíchejte rajčatový protlak a přidejte bobkové listy a tymián. Do kastrolu vraťte opečené maso a přiveďte k varu. Snižte plamen a zvolna vařte 1½ hodiny.

Pak do hrnce přidejte brambory s hráškem a vařte ještě 15–20 minut, dokud nebudou brambory měkké. Polévku podle potřeby osolte a opeřete, rozdělte do misek a ozdobte petrželkou. Podávejte s čerstvým chlebem.

6. Kuře po myslivecku

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 5 MINUT | PEČENÍ A VAŘENÍ: 55 MINUT

4–6 kuřecích stehen,
rozseknutých v kloubu
na 2 části
2 lžice olivového oleje
sůl a pepř
1 cibule, nakrájená nejmenno
2 stroužky česneku,
nakrájené nejmenno
250 ml červeného vína
2 bobkové listy

4 snítky tymiánu
2 snítky rozmarýnu
hrst petrželky + trocha
na ozdobu
2× 400g konzerva krájených
loupaných rajčat
1 kostka drůbežího bujonu
300 ml vařící vody
1 lžice balzamikového octa
hrst černých oliv bez pecky

Troubu předehřejte na 200 °C. Kuřecí díly potřete ze všech stran olivovým olejem, osolte a opeřete. Položte je kůží nahoru do hlubší pánve vhodné do trouby a pečte 20–25 minut do zlatova, ale ne úplně doměkka. Vyndejte je z pánve a dejte stranou.

Do pánve k vypečenému tuku z kuřete přidejte zbylý olej, vhod'te cibuli a česnek a duste 5–8 minut doměkka. Vlijte víno, promíchejte a nechte trochu odpařit. Přidejte bobkové listy, tymián, rozmarýn, petrželku a rajčata. Kostku bujonu rozpustte v 300 ml vařící vody a vlijte do pánve. Vmíchejte balzamikový ocet a olivy. Do pánve vraťte maso a 20 minut mírně vařte, až omáčka trochu zhoustne. Podle chuti osolte a opeřete, ozdobte lístky petrželky a podávejte.

Pečené kuře

4 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | PEČENÍ: 80 MINUT

1 kuře
2 cibule, nakrájené na větší kousky
2 mrkve, nakrájené na proužky
2 řapíky celeru, nakrájené na kousky
neoloupané stroužky z 1 palice česneku
čerstvé bylinky jako tymián, rozmarýn,
bobkový list, svázané
olivový olej
sůl a pepř
1 citron

Kuře nechte před úpravou dojít pokojové teploty. Troubu předehřejte na 240 °C. Zeleninu, česnek a bylinky dejte doprostřed pekáče a pokapejte olejem. Kuře také potřete olejem a dobře ho osolte a opepřete. Citron propíchejte vidličkou a vložte ho spolu s bylinkami do břišní dutiny kuřete. Kuře položte na zeleninu v pekáči. Teplotu v troubě snižte na 200 °C a kuře pečte 1 hodinu a 20 minut. Občas ho zkontrolujte a v případě potřeby podlévejte. Upečené kuře vyndejte z pekáče, zakryjte ho alobalem, přikryjte utěrkou a nechte ho odpočinout. Pak ho rozporcujte a podávejte s pečenou zeleninou a přelité šťávou z pekáče. Nejlepší přílohou jsou vařené nebo pečené brambory.



Pečené kuře



*Pečené kuře máme rádi
plněné nádivkou, ale
i s různým kořením.*

*Stehenní kuřecí
steaky jsou skvělé
i na řízek.*

Nejoblíbenější maso

Máme rádi kuřecí maso pro jeho lehkost,
také vepřové kvůli chuti a pak hovězí
kostky na guláš nebo vepřové na sekanou.



*Kuřecí čtvrtky se
hodí do omáček
i na pečení.*



*Mělněné maso mix
na karbanátky
nebo sekanou*



*Vepřová krkovička
chutná pečená,
marinovaná...*



*Hovězí kostky
na různé guláše*

• DOBRÁ ČESKÁ •



Zabijačka



EXKLUZIVNĚ V

PENNY



sladce

1. Věnečky

Odpalované těsto

Vstupte s námi do tajuplné říše: do impéria zvaného odpalované těsto. Vzniklo před čtyřmi sty lety a jak jinak – o objeviteli se dohadují Francouzi a Italové. Půvabnou složitost tomuto těstu dalo dvojí „odpalování“, tedy dvojí tepelná úprava. Nejprve se vaří a teprve potom se peče, smaží nebo dokonce znovu vaří. A výsledek je famózní: těsto křehké a vyfoukané jak cukrová vata z pouti, jak obláček na modrém nebi... A co teprve, když se zakousnete!



2. Plněné
labuť

1. Věnečky

20 VĚNEČKŮ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 30 MINUT | DOKONČENÍ: 20 MINUT

NA TĚSTO:	100 g krupicového cukru
250 ml vody	125 g másla
špetka soli	100 ml rumu
100 g másla + na vymazání	NA POLEVU:
150 g polohrubé mouky	150 g moučkového cukru
3 vejce	1 lžice rumu
NA KRÉM:	2 lžice horkého mléka
500 ml mléka	
1½ sáčku vanilkového pudinkového prášku	

Do středně velkého hrnce dejte vařit 250 ml vody se solí a máslem. Až se začne voda vařit a máslo se rozpustí, přisypte mouku a důkladně míchejte, až se přestane přichytávat ke dnu. Trvá to asi 5 minut. Hrnec se spařenou moukou sundejte z plotny, nechte trochu vychladnout a pak do ní vmíchejte ručním šlehačem jedno vejce za druhým. Vznikne husté, hladké a táhlé těsto. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto přesuňte do cukrářského sáčku. Plech vymažte máslem a skleničkou si na něm naznačte kolečka. Na vyznačená kolečka vytvořte cukrářským sáčkem věnečky, konečky prstů je pokropte studenou vodou a dejte je péct. Na dno trouby předem dejte kastrůlek s vodou, věnečky pak krásně nabydou. Pečte 30 minut a při tom neotevírejte troubu.

Upečené věnečky nechte vychladnout, rozřízněte je pilkovým nožem a naplňte krémem.

Na krém svařte mléko, rozkvedlejte do něj 1½ sáčku pudinkového prášku a cukr a vymíchejte hladký pudink. Do zchladlého pudinku vmíchejte ručně nebo elektrickým šlehačem máslo pokojové teploty, až vznikne hladký krém. Potom přidejte rum.

Nakonec věnečky potřete polevou, kterou připravíte tak, že smícháte cukr, rum a horké mléko a asi 10 minut všechno třete.

2. Plněné labutě

12 LABUTÍ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | PEČENÍ: 35 MINUT | DOKONČENÍ: 20 MINUT

240 ml vody	NA POTŘENÍ:
1½ lžičky krupicového cukru	1 vejce
špetka soli	1 lžička vody
115 g másla	NA NÁPLŇ:
130 g hladké mouky	200 ml smetany ke šlehání
3–4 velká vejce	2 lžičky instantní kávy (prášku)
moučkový cukr na posypání	

Troubu předehřejte na 220 °C. Připravte si 2 plechy, vyložené pečicím papírem.

Vodu, cukr, sůl a máslo přiveďte k varu. Jakmile směs začne vřít, sundejte hrnec z plotny a vsypte všechnu mouku. Míchejte, až se těsto přestane přichytávat hrnce. Na chvíli vraťte na plotýnku a ještě chvíli míchejte. Pak nechte těsto trochu zchladnout a postupně do něj po jednom zapracujte vejce. Těsto přendejte do cukrářského sáčku. Na jeden plech nastříkejte 12 labutích krků ve tvaru písmene S, na druhý 12 tělíček ve tvaru srdíčka – tvary si můžete předkreslit zesponu na pečicí papír, aby vám to šlo lépe.

Prošlehejte vejce s vodou a krky i tělíčka potřete. Plech s krky dejte na chvíli do mrazáku. Tělíčka pečte 5 minut na 220 °C, pak teplotu snižte na 190 °C a pečte ještě 15 minut dozlatova. Pak upečte krky, bude jim stačit 15 minut. Nechte vše vychladnout.

Těla vodorovně rozřízněte a pak ještě rozřízněte na půl horní část, abyste vytvořili křídla.

Ze smetany ušlehejte tuhou šlehačku a vmíchejte do ní kávový prášek. Krk přidrže na správném místě, naplňte tělíčko šlehačkou a naaranžujte křídla. Zlehka pocukrujte.

3. Jahodové eklerky

Jak správně na odpalované těsto

Nejde o žádné dramatické umění, troufnout si může i úplný začátečník. Jen je dobré znát pár pravidel. Věnečky, profiterolky a další tvary vždycky dejte do trouby, až když je pořádně rozpálená a na dně trouby je kastrůlek s vodou, která uvnitř trouby vytváří páru. Troubu nikdy neotvírejte, když zákusek ještě není

hotový – unikla by pára, která těsto přiměje k tomu, aby se „nafouklo“ a bylo krásně vzdušné. Upečené tvary můžete hned zdobit, nebo si část uchovat na jindy v mrazáku. Jinak by se pečené a plněné zákusky měly sníst co nejrychleji, protože těsto nasává tekutinu z náplně a ztrácí tak křupavost.



4. Profiterolky
se slaným
karamellem

5. Plněné knedlíky



3. Jahodové eklérky

10–12 KOUSKŮ | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | PEČENÍ: 50 MINUT | DOKONČENÍ: 20 MINUT

150 g hladké mouky	3 vejce
75 ml mléka	1 žloutek + trocha mléka
125 ml vody	šlehačka a moučkový cukr
1 lžíce krupicového cukru	na ozdobu
75 g másla + na vymazání plechu	5 jahod, očištěných a nakrájených na plátky

Přehřejte troubu na 180 °C. Mouku prosejte do mísy. Mléko, vodu, cukr a máslo přiveďte k varu. Jakmile směs začne vřít, sundejte hrnec z plotýnky a vsypte najednou všechnu mouku. Míchejte, až se těsto nebude přichytávat hrnce. Ještě chvíli míchejte, aby těsto trochu zchladlo, a postupně do něj zapracujte jedno vejce za druhým. Těsto dejte do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a na pečicím papírem vyložený plech vytlačujte 12 centimetrů dlouhé a 1½ centimetru široké špalíčky, nechte mezi nimi dostatek místa. Žloutek rozmíchejte s trochou mléka a eklérky potřete. Pečte 50 minut. Že jsou upečené, nejlépe ověříte rozříznutím jednoho kousku, měly by být hezky nafouknuté a suché. Nechte vychladnout. Eklérky podélně rozřízněte, naplňte šlehačkou a plátky jahod. Vrchní díl pocukrujte.

4. Profiterolky se slaným karamellem

20–25 KOUSKŮ | PŘÍPRAVA: 20 MINUT | PEČENÍ: 30 MINUT | DOKONČENÍ: 10 MINUT

75 ml plnotučného mléka	150 ml smetany ke šlehání
100 ml vody	špetka soli
2 lžičky hnědého cukru	½ žloutku
špetka soli	150 g másla, pokojové teploty
50 g másla	<u>NA OZDOBU:</u>
110 g hladké mouky	2 lžíce krupicového cukru
2 vejce, prošlehaná	1 lžíce vody
<u>NA SLANÝ KARAMEL:</u>	slané arašídy, nasekané
100 g hnědého cukru	

Přehřejte troubu na 180 °C. Přiveďte k varu mléko, vodu, cukr, sůl a máslo. Jakmile směs začne vřít, sundejte hrnec z plotýnky a vsypte najednou všechnu mouku. Míchejte, až se těsto přestane přichytávat hrnce. Ještě chvíli míchejte, aby těsto trochu zchladlo, a postupně do něj po jednom zapracujte vejce. Vláčné těsto přendejte do cukrářského sáčku bez trubičky. Na plech vyložený pečicím papírem stříkejte kopečky velké jako vlašské ořechy, nechte mezi nimi dostatek místa. Pečte 30 minut, aby byly nafouknuté a zlaté. Nechte je vychladnout.

Na karamelovou náplň nasypťte cukr na pánev a nechte zkaramelizovat. Vlijte smetanu, ztlumte plamen a dobře promíchejte. Vmíchejte sůl, žloutek a nakonec máslo. Náplň nechte alespoň hodinu zchladnout v lednici. Upečené profiterolky rozřízněte na polovinu a naplňte karamelovou náplní. Na ozdobu nasypťte na pánev cukr a nechte zkaramelizovat, pak opatrně vlijte vodu a promíchejte. Polevou zalijte profiterolky a posypťte arašídy.

5. Plněné knedlíky

40 KNEDLÍČKŮ | PŘÍPRAVA: 25 MINUT | VAŘENÍ: 5–7 MINUT

500 ml mléka	40 bonbonů z bonboniery
230 g másla	višně v čokoládě nebo jiné
špetka soli	čokoládové bonbony
350 g hrubé mouky	mletý mák, moučkový cukr
4 vejce	a máslo k podávání

Mléko, 100 g másla a sůl přiveďte k varu, přidejte mouku a míchejte, aby vzniklo husté těsto, které se nebude chytat dna a stěn hrnce. Nechte vychladnout a pak postupně zapracovávejte vejce. Těsto zpracujte dohladka. Z těsta odebírejte malé kousky, kterými obalte bonbony, a knedlíky vařte ve vroucí vodě 5–7 minut. (Pokud se rozhodnete naplnit knedlíky ovocem, budou větší, vařte je tedy o 2 minuty déle.) Ještě teplé knedlíčky obalte v mletém máku smíchaném s moučkovým cukrem a polijte je rozpuštěným máslem.

6. Paříž–Brest

10 PORCÍ | PŘÍPRAVA: 25 MINUT | PEČENÍ: 40 MINUT | DOKONČENÍ: 30 MINUT

<u>NA PRALINÉ:</u>	moučkový cukr a plátky
80 g mandlí	mandlí na dokončení
120 g lískových oříšků	<u>NA KRÉMOVOU NÁPLŇ:</u>
200 g krupicového cukru	350 g mléka
<u>NA ODPALOVANÉ TĚSTO:</u>	4 žloutky
100 ml vody	60 g krupicového cukru
80 ml plnotučného mléka	20 g hladké mouky
60 g másla	20 g kukuřičného škrobu
2 lžičky hnědého cukru	60 g + 150 g másla, pokojové
špetka soli	teploty
110 g hladké mouky	240 g praliné
3 vejce, prošlehaná	

Nejprve si připravte praliné. Troubu přehřejte na 180 °C a pečte v ní 10 minut mandle a lískové oříšky. Vysypte je na utěrku, přikryjte je a dlaněmi rolujte, abyste z nich odstranili

slupku. Nechte zchladnout. Na pánvi nechte zkaramelizovat cukr a vmíchejte do něj oříšky. Hmotu rozetřete do tenké vrstvy na silikonovou podložku nebo potravinářskou fólii a nechte zchladnout. Kousek si nechte na ozdobu, zbytek rozlámejte na kousky a zpracujte v robotu na hladkou pastu.

Na odpalované těsto přiveďte k varu vodu, mléko, máslo, cukr a sůl. Jakmile směs začne vřít, sundejte hrnec z plotýnky a vsypte naráz všechnu mouku. Míchejte, dokud se těsto nepřestane přichytávat hrnce. Na chvilku vraťte na plotýnku a ještě chvíli míchejte. Pak nechte těsto trochu zchladnout a postupně do něj po jednom zapracujte vejce.

Na pečicí papír na plechu si zespodu nakreslete kruh o průměru 25 cm. Těsto přendejte do cukrářského sáčku s trubičkou s větším otvorem a po obvodu nakresleného kruhu vytvořte dva soustředné kruhy z těsta vedle sebe a nakonec ještě

jeden navrch. Než plech dáte do trouby, posypte pruhy zlehka moučkovým cukrem a husté plátky mandlí. Pečte 40 minut. Neotvírejte dvířka trouby, jinak těsto spadne! Upečený věnec nechte 15 minut v otevřené troubě.

Zatím pojdte na krém. Přiveďte k varu mléko. V míse nebo robotu vyšlehejte žloutky s cukrem, nakonec vmíchejte mouku a škrob. Do vaječného základu pomalu vlijte horké mléko, promíchejte. Směs dejte na sporák, přiveďte k varu a za stálého míchání 2 minuty vařte. Vypněte plotýnku a vmíchejte 60 g másla. Krém naneste na táč vyložený potravinářskou fólií, přikryjte těsně druhým kusem fólie a nechte vychladnout. Pak krém prošlehejte dohladka v robotu. Vmíchejte oříškovou pastu a 150 g másla a pokračujte ve šlehání, dokud nebudete mít hladký a nadýchaný krém. Věnec rozřízněte, naplňte krémem, ozdobte odloženými oříšky v karamelu. Dejte do lednice, před podáváním pocukrujte.



c. Paříž-Brest

Až uslyšíte pípání

Něžně vezme do rukou čtyřdenní kuřátko. To váží sotva osmdesát gramů. A to má tento statný muž pevný stisk ruky a po pár větách je jasné, že pevně drží i směr svého podnikání. Šéf rodinné firmy inženýr Vlastislav Klaška. Drůbežář.



Přichází se svým vnukem Pavlem, který se narodil v roce 2000. Přesně v roce, kdy jeho děda začal podnikat ve výrobě kuřecího masa kousek od Přerova. Pavel si pochopitelně ten čas, kdy se děda rozhodl skoncovat s chovem kuřat v pronajatých prostorách a koupil kdysi zprivatizovaný, pak zborcený areál chovu kuřat, nepamatuje.

„To si ani nedovedete představit, všude kopřivy větší než já, vyrvaný zásuvky ze zdí, strašný nepořádek,“ pamatuje si velmi dobře inženýr Klaška, většinový majitel rodinné firmy. Podíl v ní má i jeho žena a pracuje tu také jejich dcera, obě v kanceláři. „Jasně, já to

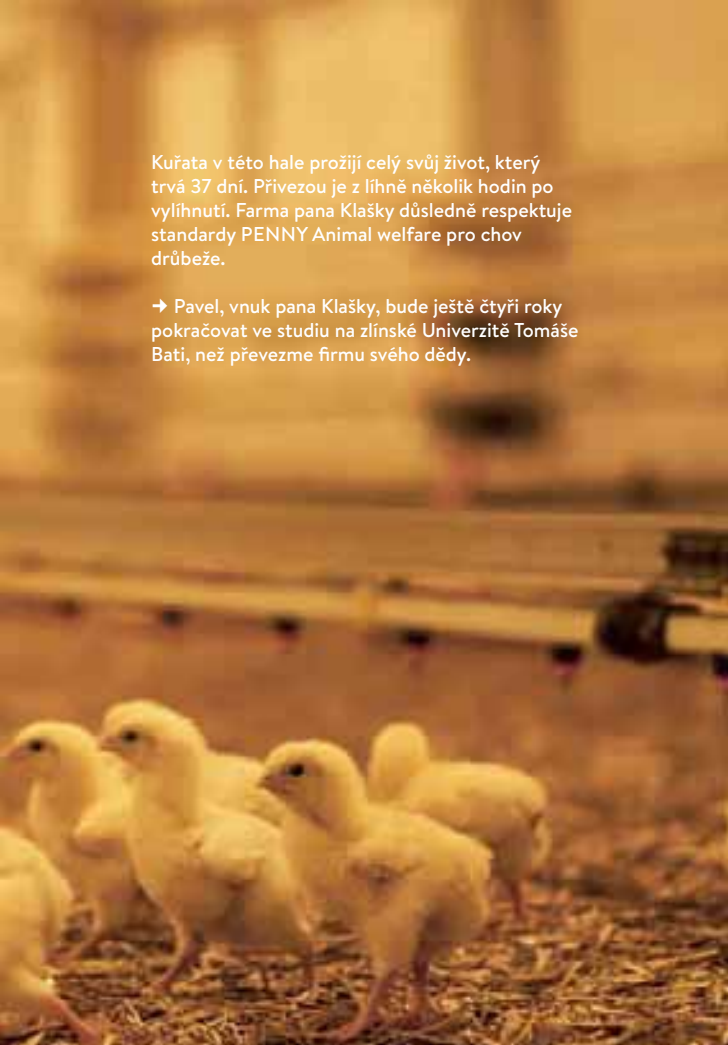
chci převzít po dědovi, aby rodinná firma běžela dál,“ řekne rozhodně Pavel, který pravidelně chodí do firmy na brigády a zná celý její chod. Ta jistota pokračování rodinné firmy má smysl i pro dnešek. Pan Klaška neváhá investovat, protože ví, že rodinný podnik má budoucnost v rodině.

33 stupňů Celsia

Jsou dny, kdy má pan Klaška pod střechami svých hal 350 tisíc kuřat. Pořádné hejno. A všechna pípají. Natahují zobáčky ke zdroji vody, když do něj klofnou, kápne jim voda do hrdla.

Kuřata v této hale prožijí celý svůj život, který trvá 37 dní. Přivezou je z líhně několik hodin po vylíhnutí. Farma pana Klašky důsledně respektuje standardy PENNY Animal welfare pro chov drůbeže.

→ Pavel, vnuk pana Klašky, bude ještě čtyři roky pokračovat ve studiu na zlínské Univerzitě Tomáše Bati, než převezme firmu svého dědy.



Tady u Přerova po dvaceti letech rekonstrukcí, náprav, úprav... je zcela funkčních a prostorných osm hal. Do každé se pohodlně vejde 15 tisíc kuřat. Další haly vlastní a provozuje u Brna, kde už roste a sílí až 230 000 kuřat. Všechno jsou to brojleři, tedy kuřata chovaná na maso, nikoliv ke snášení vajec. Bílá jako sníh. Mám chuť si všechna pochovat... ale žádné kuře o to nestojí. Vytvářejí si svoje partičky. Některá se tulí v hromádkách pod centrálním topením. Jiné kuře si suverénně a důstojně vykračuje středem haly. Je to jejich svět, jediný, který zažijí. Za 34 až 37 dní jim skončí.

Užívají si vymezený čas, tahle „miminka“, v teplotě 33 °C. Jak budou dospívat a opeřovat se, teplota se jim automaticky snižší až na 21 °C. Nic jim neschází, zdá se.

Ad libitum

Základem dobrého žití každého živočicha je bezpečí, teplo, voda a krmení. „A to jim ve velmi dobré kvalitě poskytujeme,“ tvrdí Vlastislav Klaška. Dá se mu věřit, protože vše je vidět. Kuřátka nikdo neomezuje: vypijí a snědí tolik, kolik chtějí, a kdykoliv chtějí. Čili „ad libitum“, co hrdlo ráčí. A taky kdy ráčí.



Osm hal po 15 tisících kuřat obsluhují jen dva až tři lidé. Všechno je automatizované, přísun vody, krmení, teplota, větrání. Jen na vyskladnění a pak úklid nastupují brigádníci.

Halou se vinou v několika řadách dlouhé pruhy, na kterých jsou v přiměřených odstupech zavěšené linky s krmením a vodou. Krmítka jsou stále plná – krmení se přisouvá ze sil automaticky a nikdy nechybí, stejně jako voda. Za svůj nedlouhý život snědí 3,1 až 3,2 kilogramu krmné směsi a vypijí 5,7 až 6 litrů vody. A vědí kuřátka, že mají dost, nepřejídají se? ptáme se pana Klašky. „Většina zvířat to ví, jen lidi to nevědí,“ řekne a směje se. Krmivo firma pana Klašky kupuje od nedaleké „míchárny“. Uzavěřeli spolu dohodu, že výrobce krmiva bude archivovat vzorky každé šarže krmiva, stejně jako firma pana Klašky. To jen pro případ jakéhokoliv maléru, který by mohlo způsobit krmivo, je vše zdokumentované. „Tohle opatření jsem neviděl nikde na světě. Je to unikátní,“ říká šéf rodinného podniku Vlastislav Klaška.

Tma a klid

Za 34 až 37 dní končí doba výkrmu původních kuřátek, která za tu dobu dorostla do hmotnosti kolem dvou kilogramů. Čeká je „vyskladnění“ neboli odvoz na jatka. Dva dny předtím dostanou spolu s vodou vitamin C, který má zklidňující účinky. „Děláme, co se dá, aby kuřata nebyla ve stresu a všechno proběhlo v klidu s co nejmenším stresem. Když svůj domov opouštějí, svítí jen

modré světlo, které kuřata nevidí. A jsou v klidu. Nastupují cestu, pro kterou se krmila.“ Každý Čech v průměru sní za rok 29 kilogramů kuřecího masa.

Hned další den začíná „gruntování“. Z haly se pomocí mechanizace vyváží stará sláma, každý kousek podlahy se umyje prudkým proudem vody, několikrát se dezinfikuje. Než přivezou nová kuřátka, ošetřovatelé a brigádníci nasypou po obvodu haly rašelínu, která brání vniknutí brouka potemníka, a na celou plochu suchou řezanou slámu. „To si vždycky ohlídám,“ zvedá prst pan Klaška. „Sláma musí být kvalitní, suchá a já ji nakupuji na celý rok, abych měl jistotu. Skladujeme ji ve vedlejší hale.“ Každý rok se tento kolotoč, kterému tady říkají naskladnění a vyskladnění kuřat, opakuje sedm- až osmkrát.

Firma inženýra Klašky nepatří mezi největší chovatele kuřat v Česku. Ale jistě mezi nejlepší producenty, kteří splňují světové parametry Animal welfare. Vlastislav Klaška sjezdil kus světa a všude ho zajímalo, jak se chová drůbež, a učil se. Vedle svého byznysu je tajemníkem Českomoravské drůbežářské unie. Jeho svět jsou kuřata... „Už bych chtěl mít víc času na cestování, to mě baví, ale musím si počkat, až Pavel nastoupí do firmy.“

PENNY.

Darovali jsme za vás potřebným
potravin v hodnotě

4 000 000 Kč.



Na podzim minulého roku se opět konala celonárodní
Sbírka potravin, které se pravidelně účastníme.

S ohledem na epidemickou situaci, která v tu dobu
v České republice panovala, jsme se však rozhodli, že
v prodejnách PENNY se tentokrát sbírka neuskuteční.

Našli jsme ale jiný způsob, jak potřebným pomoci,
a potraviny České federaci potravinových bank
jsme místo našich zákazníků darovali my sami.

A to v hodnotě 4 miliony korun!

**Věříme, že letos se vše kolem nás postupně
vrátí k normálu a do další sbírky už se tak
budete moct znovu zapojit i vy.**

Colgate

Be fresh &
MaxOut!



**24 hodinová ochrana*
před zubním kazem**

číslo
1
DOPORUČENO ZUBNÍM LÉKAŘEM

elmex
Zvolte jistotu

*Podle studie od společnosti Colgate. Studie byla provedena v roce 2018. Studie byla provedena v roce 2018. Studie byla provedena v roce 2018.

PALMOLIVE

Bud'te opět
sami sebou



Colgate

Když se mě ptají,
co si o tom myslí
můj přítel,
usmívám se.

V našem úsměvu
je naše síla.

Linteo

Přináší radost do života



Pro nejmenší i pro domácnost

www.linteo.cz



DeLuxe

Luxusní parfémy
pro vaši toaletu



Perwoll

PRODLUŽTE ŽIVOT
vašeho oblečení



3x DÉLE JAKO NOVÉ*

*oproti běžným pracím prostředkům na barevné prádlo



PURINA®
Dentalife™
DAILY ORAL CARE

- ✓ OMEZUJE TVORBU ZUBNÍHO KAMENE
- ✓ ČISTÍ BEZ CHEMIE
- ✓ MĚKČÍ TEXTURA ŠETRNÁ K DÁSNÍM
- ✓ ČISTÍ I ŠPATNĚ DOSTUPNÉ ZUBY

PURINA®
Dentalife™
DAILY ORAL CARE

PURINA®
Dentalife™
DAILY ORAL CARE

MÁKROBIOLOGICKÁ ŠETRNÁ VÝROBA

PURINA® S nadšením pro vaše miláčky.

Velikonoce pejska a kočičky

Ve vesnici, kam páníček jezdí na Velikonoce, už sousedé vědí, že s košíčkem na koledu přijde s malým klukem i Široko. I pro něj mají nadílku.

Loni před Velikonocemi si Široko s Žížalou dali do nosu až až. Páníčka dělala svoji výbornou velikonoční nádivku a od prkénka jí možná trochu schválně každou chvíli upadl kousek uzeného. Na svou příležitost si počkali, když se peklo kuřátko, aby si po ochutnávce dali šlofika před domem. Druhý den ráno běhal Široko nějak podezřele po dvoře ke kolně a zase zpátky. Děda toho malého kluka pak kolnu otevřel, vytáhl kolečko a šel si po svém do sadu. Na to čekal Široko, vběhl do kolny, chvíli tam něco štrachal, pak rána, jak spadl kropáč, a vtom vyrazil přes celý dvůr a v zubech držel košíček. Ano, ten, se kterým se každý rok chodí na koledu. A tak šli.



Bochánky pro pejsky

12 BOCHÁNKŮ | PŘÍPRAVA: 30 MINUT + KYNUTÍ | PEČENÍ: 15 MINUT

350 g hladké mouky + na poprášení

1 lžíce mleté skořice

20 g arašidového másla bez cukru

1 lžíce medu + na potřetí

2 lžičky sušeného droždí

1 vejce

150 ml kokosového nebo mandlového nápoje

1 malá mrkev, očištěná a nastrohaná

80 g sušených brusinek

olivový olej na pomazání

Mouku a skořici prosejte do mísy. Přidejte arašidové máslo a rukama vše zpracujte do sypké směsi jako na drobenku. Uprostřed udělejte dolík a přidejte do něj med a droždí. V druhé misce dobře prošlehejte vejce s rostlinným nápojem nebo vodou a přilijte do sypké směsi. Přidejte mrkev a brusinky a vařečkou nebo v robotu vypracujte pevné těsto. Těsto posypte trochou mouky, přikryjte utěrkou a nechte ½ hodiny kynout. Pak ho vyklopte na pomoučenou pracovní plochu, krátce propracujte a vraťte do mísy, aby těsto znovu vykynulo.

Předehřejte troubu na 200 °C a pekáč lehce vymažte olejem. Vyknuté těsto rozdělte na 12 kousků a z každého vytvarujte bochánek. Umístěte na pekáč, uprostřed každého bochánku ostrým nožem udělejte křížek a dejte péct na 15 minut do trouby, až budou pěkně zlaté. Vyndejte z trouby a potřete každý bochánek medem. Bochánky budou chutnat i vám a pejsci budou mít konečně pocit rovnoprávnosti s člověkem.

NA ZDRAVÍ:

Rozinky nebo citronová kůra

Žádné přesné výzkumy, proč psům škodí rozinky i čerstvé hrozny a citrusy, neexistují, ale chovatelé vyznívali, že pejskům poškozuje ledviny. Takže je raději před psy neukazujte, ani jim je nedávejte ochutnat.

Psí kuřecí kuličky s jablkem

30 KULIČEK | PŘÍPRAVA: 15 MINUT | PEČENÍ: 15 MINUT

500 g kuřecích prsou, nakrájených na kousky

1 menší jablko, oloupané a nastrouhané

½ čerstvé červené papriky

200 g tofu, nastrouhaného

2 lžičky kopřiv, nasekaných

Předehřejte troubu na 200°C a vyložte plech pečicím papírem.

V robotu rozmixujte maso. Z jablka vymačkejte šťávu a přidejte ho do robotu spolu se zbytkem ingrediencí. Důkladně rozmixujte.

Z husté směsi vytvarujte kuličky o průměru 4 centimetry, lépe to jde s namočenýma rukama. Rozprostře je na plechu a ve vyhřáté troubě pečte 15 minut dozlatova. Hotové je nechte vychladnout. V ledničce vydrží až 5 dní, v mrazáku 3 měsíce.





Kočíí rybíčky

24 KUSŮ | PŘÍPRAVA: 10 MIN. + ODLÉŽENÍ | PEČENÍ: 15 MIN.

250 g mletého hovězího masa
1 střední mrkev, nastrohaná
1 hrst ovesných vloček

Maso vložte do mísy, přidejte mrkev, v robotu rozmixované vločky a dobře propracujte. Misku zakryjte potravinářskou fólií a dejte ji do lednice, aby směs odležela. Zatím předehřejte troubu na 180 °C a plech vyložte pečicím papírem.

Masovou směs vyválejte na 1 cm vysokou placku a z ní tvořítky vykrajujte rybičky nebo různé jiné tvary. Anebo vypracujte 24 malých kuliček, které zploštíte. Rozmístěte na plechu a pečte 15 minut.

NA ZDRAVÍ:

Kravské mléko?

Je to skoro klišé – když kočka, pak mléko s mlékem. Kočkám sice kravské mléko docela chutná, ale mnoho veterinářů ho pro dospělé kočky nedoporučuje. A když, tak rostlinné nebo vyrobené přímo pro kočky. Příliš laktózy kočky těžko tráví a mívají pak zažívací potíže.



Těstoviny s tuňákem

2-3 PORCE | PŘÍPRAVA: 10 MINUT | VAŘENÍ: 8 MINUT

150 g těstovin, například malých kolínek

1 žloutek

1 menší konzerva tuňáka (či sardinek)

1 lžíce čerstvého či mraženého hrášku

Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Slijte je, dejte do misky a do ještě horkých rozmíchejte žloutek. Rybu (zatím bez oleje) rozmělněte vidličkou. Hrášek nechte projít vařící vodou a pak ho taky rozmačkejte vidličkou. Vše smíchejte dohromady, případně rozředte olejem z rybí konzervy. V lednici vydrží 2 dny.

Žížala není vybíravá, jen si nějak zvykla, že jí chutná jíst málo, ale několikrát denně. Proč ne?



FOTO: MAREK BARTOŠ, FOOD STYLING: MILENA VOLFOVÁ

ZooRoyal

Obchodní
partner:

PENNY

Plníme zvířátkům sny tisíce produktů online!

V nabídce **ZooRoyal** naleznete tisíce kvalitních produktů pro psy, kočky, hlodavce či ptáky, na své si však přijdou také fanoušci akvaristiky a teraristiky. Dopřejte svým mazlíčkům to nejlepší a získajte navíc dárky k objednávkám, nebo využijte pestrou nabídku slevových akcí.

Navštivte nás na **www.zooroyal.cz** a přesvědčte se sami.



Exkluzivní značky ZooRoyal

Kromě produktů od nejznámějších světových výrobců nabízíme také bohatou nabídku prémiových a superprémiových krmiv, podestýlek a dalších produktů pro vaše mazlíčky.

Objevte naše exkluzivní značky na
www.zooroyal.cz



DOPISY *od vás*

Děkujeme za krásné dopisy, máme radost, že vás baví s námi vařit a pak se u jídla scházet s rodinou u stolu. Hezké a veselé jaro vám přejeme.

Napište nám, jak se vám časopis S Penny u stolu líbí

Vybrali jsme **DOPIS SEZONY**

Vážená a milá redakce, přečtení posledního zimního čísla s chytlivým tématem z titulní stránky „Jak si upéct chaloupku z perníku“ mě nenechalo dlouho chladnou a zkrátka jsem se musela pustit do pečení hned.

Také mě potěšila krásná velká předloha šablony na chaloupku, protože jen díky vám se mi povedla! Napekli jsme doma taky linecké řezy s tvarohem, které nás překvapily nezaměnitelnou výraznou chutí. Linecká kolečka s mákem a citronovým krémem byla skoro rázem pryč. Díky za to, že jste, že alespoň na něco se mám v téhle době těšit! Vaše pravidelná čtenářka

Renata z Třebíče

Musím přiznat hned z úvodu, že váš časopis S Penny u stolu se mi moc líbí. Když se mi honí hlavou u pokladny otázky, jestli mám všechno, co jsem chtěla, nebo jsem na něco zapoměla – myšlenky se rozplynou okamžitě, když uvidím váš časopis. Vezmu si ho, jako by byl poslední. Doma v rychlosti udělám, co je potřeba, a těším se, až se začnu do zajímavých receptů. Jste mou inspirací. Podle vás nakládám česnek, který každému chutná. Přju si a vám taky spoustu nápadů, které my čtenáři hltáme a zkoušíme. Moc zdravím.

Jarka od Mladé Boleslavi

Z dopisů, které nám přijdou do 20. 3. 2021 jeden vybereme a jeho pisateli pošleme **Dárkovou kartu PENNY nabitou 500 Kč**. Dopisy nám pošlejte na adresu redakce S Penny u stolu, Ortenovo nám. 29a, 170 00 Praha 7, nebo spennyustolu@gmail.com. Tentokrát vyhrála Dopis sezony Renata z Třebíče.



Úplně poprvé jsme si koupili váš časopis S Penny u stolu – zima 2020. A hned jsme se chytli. Mého jedenáctiletého syna zaujal recept na opékaná kuřecí prsa s citronem a hned se pustil do jeho výroby. S nadšením běhal od špajzu a lednice ke sporáku a nakonec přesně podle receptu vykoulil vynikající večeři. Jak vypadala kuchyň, se neptejte, ale výsledek stál za to! Děkujeme za super tip a myslím, že nezůstane jen u tohoto receptu! Chystáme se na perníkovou chaloupku!

Radka Holečková

Pravidla jsou uvedena na penny.cz. Osobní údaje, které nám sdělíte spolu s dopisem nebo e-mailem, použijeme, abychom vás mohli kontaktovat, pokud budete vybráni. Dopis nebo e-mail zároveň zveřejníme v časopise S Penny u stolu s vaším jménem, příjmením a obcí pobytu nebo jménem, prvním písmenem příjmení a obcí pobytu nebo jménem a obcí pobytu.

Hlavní jídla

Bramborová frittata s jarní cibulkou	15
Burger s koprovou pomazánkou	20
Bylinková omeleta	55
Francouzské brambory	49
Hovězí na pivu se slaninovými knedlíčky	92
Jarní kuře z jednoho hrnce	16
Jarní špagety s citronovým pestem	71
Jarní zelenina s rýží a vejcem	17
Kapustové karbanátky	48
Klobásky se žampiony a olivami	14
Krkovice pečená na medu a hořčici	92
Kuře po myslivecku	96
Kuřecí řízek s kmínem a špeclími	96
Noky s cuketou a tvrdým sýrem	12
Noky s jarní zeleninou	72
Pečená jarní zelenina s řeřichovým dipem	71
Pečené brambory s tvarohovou pomazánkou	20
Pečené kuře	97
Rajčatový koláč s kozím sýrem a bylinkami	13
Smažený sýr s tatarskou	48
Smetanový hrášek s máslovými bramborami a vejcem	40
Sváteční sekaná	92
Špagety s rajčatovou omáčkou a masovými kuličkami	23
Špenátové palačinky	71
Šumajstr	84
Těstoviny s hráškem a sýrovou omáčkou	18
Velikonoční hubník	84

Polévky a saláty

Hustá hovězí polévka	96
Hustá kuřecí polévka s krutony	48
Jarní polévka	11
Polévka z medvědího česneku	61
Rajčatový salát s divokými bylinkami	58
Salát z nových brambor s vejci, okurkami, sýrem a dresinkem	42
Sekaný salát	72
Velikonoční polévka šmigrustovka	84

Svačiny, pochoutky

Avokádová topinka s kukuřicí	10
Kopřivové bramboráky	56
Kváskový chleba s rybou, vejci a dipem	41
Pesto z bršlice a medvědího česneku	61
Pomazánka s lososem	20
Pomazánka se sušenými rajčaty	20
Sendviče s jarní zeleninou a dresinkem z jarní cibulky	73
Smažené jítrocelové lístky	62
Sýrové koule s pažitkou	55
Tlačenka z vajec	81
Vejce ve sladkokyselém nálevu s červenou řepou a cibulí	39

Sladkosti

Beránek	81
Brownies s burákovým máslem	28
Brownies s drobenkou	29
Brownies s rumem, rozinkami a ořechy	28
Francouzský toust s banánem a čokoládou	19
Jahodové eklérky	106
Jarní sluníčka	81
Koláč s brownie náplní	29
Paříž-Brest	106
Pečená krupičná kaše	48
Plněné knedlíky	106
Plněné labutě	102
Profiterolky se slaným karamellem	106
Velikonoční minikoblížky	84
Věnečky	102
Základní recept na brownies	26

Drinky

Sedmikráskový sirup	62
Zelené smoothie	56

Pro pejsky a kočičky

Bochánky pro pejsky	115
Kočí rybičky	117
Psí kuřecí kuličky s jablkem	116
Těstoviny s tuňákem	118

PENNY	BATOH	KOZÁČKÝ NÁČELNÍK	NULLA	PENNY	ZOOL. ZAHRADA	ŘÍMSKÝCH 1505	JAPON. POTÁ- PEČKA	TÍM ZPŮSOBEM	ŠACHOVÝ KOEFIGIENT	POHŘEBNÍ HOSTINA	PENNY	TRHAVÁ NÁLOŽ	LETITÉ	TAHLE	ZNAČKA HLINÍKU
JEDNOU (SLOVEN.)				CHAOS							ODVETA				
NĚMECKÉ ŽENSKÉ JMÉNO				OD DĚTSTVÍ VÝROBCE ELEKTRO- NIKY							EVROPA DOVED- NOST				
1. DÍL TAJENKY														ÚSTAV	ŠACHOVÝ VELMISTR
MLHA S OBSAHEM KOUŘE					Tajenku zašlete do 20. 3. 2021 na adresu redakce S Penny u stolu, Ortenovo nám. 29a, 170 00 Praha 7, nebo na lustimespenny@gmail.com. Vylosovaný luštitel dostane dárkovou kارت PENNY nabitou na 500 Kč. Tentokrát Marie Dvorská z Hořovic.					KAZIT					
SPISOVÁ ZNAČKA			SYME- TRÁLA	ZKR. TLAKU KRVĚ						PENNY	PŘÍRODNÍ EL. VÝBOJ	ŠPANĚL EX- KRÁLOVNA MARCELÁDA (SLOVEN.)			
ČÁST SVÍČKY										INIC. LAN- CASTERA SPZ BENEŠOVA		INIC. LORENOVÉ DROBNÝ CIZOPASNIK			
PENNY	POTÉ	MPZ SLO- VENSKÁ PODRADNĚ ZBOŽÍ			BELGICKÉ LÁZNĚ	NELÉTAVÝ PTÁK	JIRÁSKOVA KRONIKA	ZELENÍ- NOVÉ POKRMY	BLÁBOL						TRÍŠT
AMER. BASKET- BALOVÁ ASOCIACE				SPORTOVNÍ PLAVIDLO ŽACÍ NÁSTROJ					NEPOKOJ ČAJOVÁ RŮŽE						
POLNÍ MÍRA			KLÁVESOVÝ NÁSTROJ DĚTSKÝ POZDRAV							ZIMNÍ OBLEČENÍ ZN. SCANDIA					
2. DÍL TAJENKY															
STŘEŠNÍ SVOD					NEWTO- NOVO JMÉNO						RADA (NĚMECKY)				POMŮCKA: BN, ELO, LEKVAR, RAT, TAL

Řešení z minulého čísla: JE RADOST VAŘIT S TÍM NEJLEPŠÍM

SUDOKU

Do každého políčka vepište jednu číslici od 1 do 9 tak, aby se číslice neopakovaly v žádném řádku, sloupci ani v žádném z devíti vyznačených menších čtverců.

Obě vyřešená sudoku (stačí první řádek z každého) **zašlete do 20. 3. 2021 na adresu redakce S Penny u stolu, Ortenovo nám. 29a, 170 00 Praha 7, nebo na lustimespenny@gmail.com.**

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

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

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

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

Vylosovaná luštitelka obou sudoku **Jarmila Vokounová ze Sokolova** dostane dárkovou kارت PENNY nabitou na 500 Kč. Zasláním tajenky či řešení sudoku dáváte souhlas se zpracováním svých údajů pro marketingové účely.
< Řešení SUDOKU z minulého čísla.

Pravidla soutěže jsou uvedena na www.penny.cz. Osobní údaje, které nám sdělíte spolu s tajenkou, použijeme jen za tím účelem, abychom vás mohli kontaktovat, pokud vyhrajete. Tím, že se soutěže zúčastníte, vyslovujete souhlas s pravidly soutěže a souhlas se zpracováním osobních údajů podle těchto pravidel.



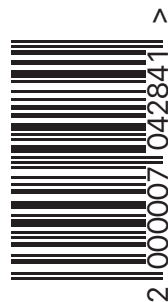
BOHATOU POMLÁZKU S VÝROBKY



Lentilky



Nože VIVESS jsou zpět.



S body za nákupy se slevou až **66%**



VIVESS

#peknezostra

Sleva je poskytována za body za nákupy v prodejnách Penny Market. Body za své nákupy můžete získat od 7. 1. 2021 do 3. 3. 2021. Získané body lze uplatnit od 7. 1. 2021 do 10. 3. 2021. Akce platí do vyprodání a vydání zásob v jednotlivých prodejnách Penny Market. Fotografie je pouze ilustrativní. Podrobná pravidla na www.penny.cz.

Nakupujte hezky česky

PENNY.