

Jablka

Plněná jablka	1
Jablečná roláda	1
Jablečné palačinky 1	2
Jablečné palačinky 2	2
Jablečný koláč s tvarohem.....	3
Jablečný štrúdl od babičky.....	3
Grilovaná jablka se zmrzlinou	3
Čatní jablečné	4
Kořeněná jablka	4

Plněná jablka

Ingredience:

200 ml šlehačky, 1 bílek, 8 jablek, 50 g mletých ořechů, 1 citrón, 200 g cukru, voda.

Postup přípravy:

Jablka umyjeme, oloupeme a vydlabeme. Dáme je vařit do vroucí vody spolu s 50 g cukru a citronovou šťávou. Až jsou uvařená, vyndáme je a do vody, ve které se vařila, nasypeme zbytek cukru a jablečné slupky. Sirup, který vznikne, necháme převařit, přecedíme přes sítko a odstavíme bokem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, vmícháme do něj ořechy a směsí naplníme uvařená jablka. Plněná jablka vložíme na plech, dáme do trouby a pečeme při 180 stupních 10 minut. Upečené dáváme na talířa poléváme horkým sirupem. Před podáváním ozdobíme každé jablko šlehačkou.

Jablečná roláda

Ingredience:

6-8 lžic hladké mouky, 180 g cukru krupice, 250 g nastrohaných jablek, 4 vejce, podle chuti mletá skořice a moučkový cukr, podle potřeby tuk na vymazání plechu a mouka na vysypání

Postup přípravy:

Plech vyložíme pečícím papírem, který vymažeme a vysypeme moukou. Nastrouhaná jablka rozložíme na plech a posypeme cukrem a skořicí. Ušleháme cukr a vejce, až je hmota hladká a hustá, jemně vmícháme mouku, nalijeme na jablka a dáme péct. Po upečení otočíme papír nahoru, stáhneme ho a teplou roládu stočíme. Po vychladnutí už jen jablkovou roládu krájíme a sypeme cukrem.

Jablečné palačinky 1

Ingredience:

3 vejce, 200g hladké mouky, 150 ml mléka, 3 jablka, 2 lžíce citronové šťávy, 40 g cukru, ½ lžičky mleté skořice, 200 ml smetany ke šlehání, 1 vanilkový cukr, špetka soli, 2 lžíce oleje

Postup přípravy:

1 vejce rozdělíme na bílek a žloutek. Mouku, 2 vejce a žloutek umícháme v hladké těsto a necháme 15 minut odpočívat. Mezitím oloupeme jablka, vykrojíme jadřince a nakrájíme je na plátky, které pokapeme citronovou šťávou. Cukr smícháme se skořicí, Smetanu vyšleháme a přidáme do ní vanilkový cukr. Z bílku se špetkou soli vyšleháme tuhy sníh a opatrně vmícháme do těsta. Potřeme pánvičku olejem a nalijeme těsto na první palačinku, těsto ihned posypeme jablky. Opečeme z jedné strany a potom opatrně obrátíme. Hotové palačinky podáváme se šlehačkou a posypeme skořicovým cukrem.

Jablečné palačinky 2

Ingredience:

10 g cukro, 5 vajec, ¾ l mléka, 800 g jablek, 2 lžíce bílého vína, 300 g polohrubé mouky, skořicový cukr, špetka soli, olej

Postup přípravy:

Vejce rozšleháme s částí mléka a s moukou, přidáme zbytek mléka, víno, cukr, špetku soli, oloupaná a na drobné kostky nakrájená jablka a na oleji smažíme hrubší palačinky. Takto připravené palačinky posypeme skořicovým cukrem, složíme na čtvrtky a podáváme.

Jablečný koláč s tvarohem

Ingredience:

1 tvaroh, 2 šálky polohrubé mouky, 1 šálek krystalového cukru, 1 šálek oleje, 1 šálek mléka, 1 prášek do pečiva, 2 vejce, asi ¾ kg jablek, 1 vanilkový cukr, 2 lžíce moučkového cukru

Postup přípravy:

Smícháme mouku, cukr, olej, vejce, prášek do pečiva a mléko. Zpracujeme hladké těsto, které nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Na povrch těsta nastrouháme jablka. Smícháme tvaroh s vejci, vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem a směs natřeme na povrch jablek. Vše dáme péct na 180°C dokud nebude těsto hotové (zjistíme pomocí špejle).

Jablečný štrůdl od babičky

Ingredience:

30 dkh hladké mouky, 1 zakysaná smetana, ½ kg jablek, 7 lžic cukru, 1 vanilkový cukr, 1 hera (250 g), ořechy či mak, skořicový cukr

Postup přípravy:

Mouku, máslo, smetanu smícháme a vytvoříme těsto, které dáme na 20 minut ztuhnout do ledničky. Těsto rozdělíme na 4 díly. Rozválíme ho, posypeme jablky, ořechy (makem), skořicovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. Těsto srolujeme a rolky položíme na plech s pečícím papírem. Vrch a boky štrůdlu potřeme rozpuštěným máslem a dáme péct při 180°C doku povrch nechytne zlatý nádech.

Grilovaná jablka se zmrzlinou

Ingredience:

4 větší jablka, 4 lžíce pikantního džemu (nejlépe rybízového), 1 lžíce nasekaných lískových ořechů, 4 kopečky zmrzliny, 1 lžička rumu

Postup přípravy:

Jablka opláchneme, osušíme a vykrojíme jadřinec. Otvor v jablku po jadřinci naplníme džemem smíchaným s nasekanými ořechy a rumem. Každé jablko zabalíme zvlášť do alobalu a grilujeme asi 20 minut. Hotové jablko rozpůlíme a servírujeme s kopečkem zmrzliny.

Čatní jablečné

Ingredience:

1 kg oloupaných jablek bez jádřinců, 1 hrnek cukru, 1,5 hrnku octa 8 %, 3 ks cibule, 6 ks stroužků česneku, 1/2 lžičky pálivé papriky, 1/2 lžičky kari koření, 1 lžička soli,

Postup přípravy:

1. Jablka semeleme spolu s cibulí na masovém strojku
2. Lehce je podlijeme vodou a rozvaříme na mírném ohni
3. Přidáme cukr, ocet, koření, sůl a ještě 10 minut povaříme
4. Horké čatní naplníme do sklenic, uzavřeme víčky a sklenice obrátíme dnem vzhůru, dokud nevychladnou.

Doporučení:

Ke zvýšení pikantnosti můžeme přidat i trochu chilli, pokrájenou feferonku a mletý zázvor.

Poznámka:

1 hrnek (snídaňový) - 0,2 l

Kořeněná jablka

Ingredience:

2 kg kyselejších jablek 250 g malé cibule, 150 g rozinek, 50 g kokosových lupínků, 20 g čerstvého zázvoru, 6 lžic calvadosu, 1 ks citronu

Na nálev: 400 g krystalového cukru, 4 ks hřebíčků, 3 ks citronů, 1 ks vanilkového cukru, 2 l vody, kousek celé skořice

Postup přípravy:

1. Ze tří citronů vymačkáme šťávu, zbylý citron důkladně opereme kartáčkem v horké vodě a nakrájíme na tenká kolečka
2. Cibule oloupeme a nakrájíme na kolečka, rozinky přebereme a spaříme horkou vodou, čerstvý zázvor oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky, hřebíčky roztlučeme nebo umeleme na hrubo
3. Připravíme si nálev; ve větším hrnci zkaramelizujeme cukr, zalijeme vodou, přidáme citronovou šťávu, kousky skořice, hřebíčky, vanilkový cukr a vaříme, dokud se všechna karamel nerozpustí, pak přecedíme

4. Mezitím jablka omyjeme, oloupeme, rozkrájíme na čtvrtiny, vyjmeme jádřince, masitou dužinu nakrájíme na tenké plátky, přidáme cibuli, spařené rozinky, kokosové lupínky, kostičky zázvoru, kolečka citronu, vše zalijeme calvadosem a směs opatrně promícháme, aby byla stejnorodá, a alespoň 30 minut necháme marinovat

5. Do zavařovacích sklenic naskládáme ochucená jablka, zalijeme je asi 1 cm pod okraj horkým přecezeným nálevem, hned uzavřeme víčky, sterilujeme asi 20 minut při teplotě 85°C a ještě horké kompoty ihned zchladíme studenou vodou.

Doporučení:

Tento chuťově velmi zajímavý kompot je nejlepší zejména k pečeným masům nebo masovým minutkám. Kdo má rád jídla více pálivá, může jablka okořenit ještě chilli.