

Recepty

Lístkové těsto pokaždé jinak

1. Šneci se skořicí a cukrem

Šneci se salámem a sýrem

Lístkové těsto rozválíme, poklademe náplní, smotáme, nakrájíme na kolečka, potřeme rozšlehaným vejcem, dáme na plech a pečeme 20 minut.

2. Francouzský koláč

Lístkové těsto rozválíme a dáme do dortové formy, okraje zvedneme.

Podusíme si zeleninu (co doma najdeme), okořeníme, dáme na těsto a zalijeme smetanou s vejcem. Můžeme nahoru nastrouhat tvrdý sýr. Pečeme asi 40 minut.

3. Pudingový řez s ananasem

Na plech položíme plát z ½ listového těsta, potřeme vychladlým pudingem z 1 litru mléka, Zpevníme piškoty a proložíme pokapaným ananasem, překryjeme druhým plátem z listového těsta a pečeme do růžova. Krájíme po vychladnutí.

4. Krachle – karamelky z listového těsta

Listové těsto, krystal. cukr, vejce

Z vyváleného těsta vykrájíme čtverečky, potřeme rozšlehaným vajíčkem a hustě posypeme krystal. cukrem. Při pečení cukr na povrchu začne hnědnout a měnit se na karamel. Při delším pečení se snadno spálí, proto čtverečky pečlivě sledujeme. Cukr můžeme smíchat s různými druhy koření (skořice, mletý anýz, fenykl, zázvor).

5. Ouška (Závitky)

Listové těsto, krystal. cukr, mletá skořice, rozinky

Těsto rozválíme na plát, posypeme mletou skořicí, krystal. cukrem a rozinkami. Pak jej pevně stáčíme stejnoměrně po obou stranách ke středu plátu, až vzniknou 2 menší rolády vedle sebe. Napříč krájíme řezy a upečeme dozlatova. (Rozinky mají tendenci se zesponu připalovat.)

6. Chuťovky

Listové těsto, kečup, eidam

Z vyváleného těsta vykrájíme čtverce nebo obdélníky, potřeme kečupem, posypeme strouhaným eidamem a upečeme.

U nás doma se podává k večeři (teplé).

7. Lotrinský koláč

1 balení listového těsta, 100 g anglické slaniny v celku, 200 g šunkového salámu v celku, 1 cibule, 150 g sýru v celku, 1 smetana ke šlehání, 2-3 vejce

Plech vyložíme pečicím papírem, na něj položíme rozválené listové těsto. Slaninu a salám nakrájíme na kostičky a cibuli na jemnou pokrájíme. Na pánvičce s kouskem sádla osmažíme cibulku a přidáme slaninu a salám. Směs vysypeme na připravené listové těsto, posypeme nastrouhaným sýrem a zalijeme smetanou s prošlehanými vejci. Pečeme 200° C zhruba 15 minut.

8. Kremeže

Ingredience: 1 listové těsto, 250 ml šlehačky, 500 ml mléka, 100g mletého cukru, 2 vejce, 3 lžíce hrubé mouky, 1 vanilkový pudink

Postup: Listové těsto rozválíme, rozřežeme na 4 stejné pláty a upečeme. Z 50g cukru, žloutků, mléka, mouky a pudinku uvaříme hustou kaši. Z bílků a 50g cukru ušleháme tuhý sníh a vmícháme do vlažné kaše.

Na dva upečené pláty natřeme vlažnou kaši a necháme odležet do druhého dne. Další den vyšlehanou šlehačku natřeme na pudinkovou kaši a přikryjeme zbylými díly listového těsta. Nakonec posypeme cukrem.

9. CROISSANTY S NUTELLOU

Listové těsto, nutella (popř. podobný lískooříškový krém)

Těsto rozválet, vytvořit kruh a rádýlkem rozdělit na trojúhelníky. Na nejdelší stranu nanést lžičku nutelly, zavínavat ke špičce a vytvořit rohlíčky. Potřít rozšlehaným vejcem, vložit do rozehřáté trouby asi na 180 °C a péct zhruba 15-20 minut dozlatova.

10. ŠNECI Z LISTOVÉHO TĚSTA

Listové těsto, šunka, sýr Niva, kečup, provensálské koření

Plát listového těsta potřít kečupem, poklást šunkou, posypat nastrouhanou Nivou, smotat do ruličky, krájet nožem na kolečka, přemístit na plech, potřít rozšlehaným vejcem a posypat kořením. Péct asi na 180 °C.

11. SLANÝ ZÁVIN SE ZELÍM

Listové těsto, anglická slanina, popř. plátky uzeného masa, kysané zelí, hrubá sůl, kmín

Na rozválený plát těsta poklást plátky anglické slaniny, přidat vymačkané kysané zelí, posypat kmínem, stočit do závinu, potřít rozšlehaným vejcem a opět posypat kmínem a hrubou solí, upéct.

12. Zeleninové jednohubky

Z listového těsta vykrájíme kolečka plné a prázdné, spodek i vrch potřeme vejcem, dáme na sebe, při 230 °C upečeme.

Náplň: můžeme dát vařený sníh na sladko, nebo pomazánku a ozdobíme.

13. Špenátový závin

Listové těsto, šunkový salám, anglická slanina, špenát, červená i zelená paprika, vajíčko na potřetí

Postup: Těsto rozválíme na obdélník. Klasickým způsobem uvaříme hustý špenát. Rozetřeme na plát, poklademe uzeninou, proužky papriky a smotáme. Na plech dáme pečící papír, závin potřeme vajíčkem a pečeme v předehřáté troubě na 220 °C 15-20 minut do zlatova

14. Listové válečky

Těsto potřeme kečupem nebo hořčicí, rádýlkem nakrájíme obdélníky a plníme balkánským sýrem, olivy a uzeným masem podušeným na cibulce. Pak uděláme válečky, dáme na pečící papír na plech. Potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a sezamovým semínkem.

15. Skořicové věnečky

Listové těsto, 10 g mleté skořice, 200 g krystalu

1 vejce

Hladká mouka na vyválení

Postup: Na pomoučeném vále vyválíme hodně tenkou placku. Z těsta vykrajujeme kolečka s vykrojeným středem a rovnáme na plech s pečícím papírem. Kolečka potřeme rozšlehaným vejcem. Skořici smícháme s krystal. Cukrem a hojně vše posypeme. Pečeme v předehřáté troubě na 160 C 15-20 minut.

16. Míša věnečky

Listové těsto, 10 g mleté skořice, 200 g cukru krystal, 1 vejce.

Náplň: 250 g másla, 200 g cukr krupice, 200 g tvarohu, 200 g kysané smetany, 50 g strouhaného kokosu.

Poleva: 1 balíček hotové čokoládové polevy

Příprava: Na pomoučeném vále vyválíme tenkou placku (2 mm)

Z těsta vykrajujeme polovinu plných koleček a polovinu vykrojených. Dáme na plech s pečícím papírem.

Kolečka s vykrojeným středem potřeme rozšlehaným vejcem. Posypeme cukrem smíchaným se skořicí. Pečeme v předehřáté troubě 160 C 15-20 minut.

Náplň: Nakrájené změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, vmícháme tvaroh, kysanou smetanu a kokos.

Tvarohovou hmotu natíráme vysokou vrstvou na plná spodní kolečka. Přikryjeme hmotu vrchním kolečkem s otvorem tak, aby hmota byla zarovnaná s povrchem kolečka.

Poleva: V horké vodě podle návodu rozejdeme polevu a tence zdobíme. Necháme ztuhnout v lednici do druhého dne.