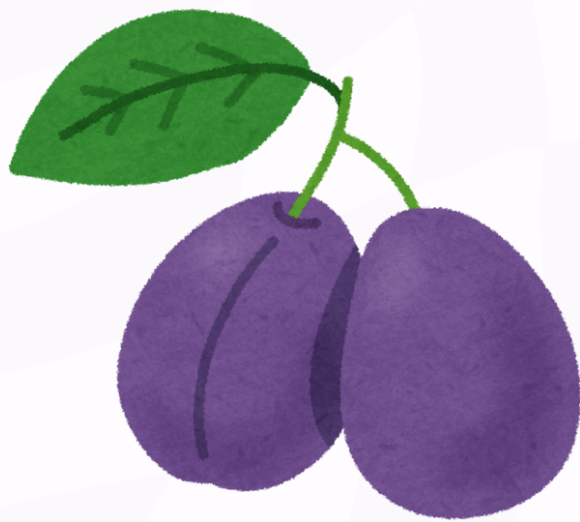


VÍTĚZNÉ RECEPTY ZE ŠVESTEK



ŠVESTKOBRAŇÍ

Kynuté švestkové koláče



Suroviny:

- 500g hladké mouky
- 250ml vlažného mléka
- 150ml oleje
- 2 žloutky
- 42g droždí
- 50g cukru
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 sáčku vanilkového cukru

Náplň:

- tvaroh
- povidla
- mák

Drobenka:

- 150g hrubé mouky
- 150g cukru
- 125g povoleného másla

Nejdříve si připravíme kvásek. Poté do mísy prosejeme mouku a přidáme k ní cukr, žloutky a sůl. Do připravené směsi přilijeme kvásek a vypracujeme těsto, které necháme 20 minut kynout. Z těsta skleničkou vykrájíme koláčky, které přendáme na plech a necháme dalších 10 minut kynout. Do koláčků uděláme prsty malý důlek a naplníme je dle chuti tvarohem, povidly či mákem. Následně okraje koláčků potřeme rozmíchaným žloutkem. Nakonec je posypeme drobenkou. Koláčky pečeme dozlatova v troubě předehřáté na 180 °C.

Švestky ve slanině



Suroviny:

- anglická slanina
- sušené švestky
- loupané mandle

Do sušených švestek místo pecek zastrčíme oloupané mandle. Připravené švestky obalíme plátkem slaniny, sepneme párátkem a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. V troubě předehřáté na 180 °C pečeme cca 20 minut do zezlátnutí slaniny. Pokud švestky nebudou konzumovat děti, pro lepší chuť je můžete na noc namočit do portského vína.

Játrová paštika se švestkami



Suroviny:

- kuřecí játra
- anglická slanina
- 1 menší cibule
- 1 stroužek česneku
- sušené švestky
- 33% smetana na vaření
- sádlo
- tymián
- sůl
- pepř

Na pánvi orestujeme nakrájenou cibuli. Na ni přihodíme očištěná, na kousky nakrájená játra, pokrájenou anglickou slaninu a několik vypeckovaných sušených švestek. Podusíme, přidáme nastrouhaný česnek, tymián, sůl a pepř dle chuti. Následně játra přesuneme do robota. Přilijeme smetanu dle potřeby, případně kousek změkklého másla a rozmixujeme dohladka. Do hotové paštiky vmícháme několik nadrobno nakrájených švestek, nalijeme ji do sklenice nebo misky a zalijeme trochou sádla. Paštiku uchováváme v lednici.