



VÍTĚZNÉ  
POKRMY

ČARODĚJNICKÉ  
ODPOLEDNE

# Zelňáky



## Suroviny:

- 1000g kysaného zelí
- 1000g hladké mouky
- 500g sádla
- sůl
- pepř
- mletá červená paprika
- drcený kmín

Suroviny smícháme a vypracujeme z nich těsto. Hotové těsto zabalíme do potravinové folie a dáme odležet do lednice alespoň na 2 hodiny. Po odležení vyválíme a vykrajujeme. Zelňáky ukládáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 180 °C dorůžova.

# Medovníkové chechtací koule



## Suroviny:

## Krém:

- 500g hladké mouky
- 2 vejce
- 2 lžičky jedlé sody
- 60g másla
- 4 lžíce medu
- 200g moučkového cukru

- 1 slazené karamelové Salko (397g)
- 250g másla

Troubu předehřejeme na 180 °C. V míse promícháme hladkou mouku s jedlou sodou. Do suché směsi přidáme vejce, máslo rozpuštěné v mikrovlnce, med a cukr a vypracujeme těsto. Těsto rozválíme na plechu vyloženém pečícím papírem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme zhruba 10 minut. Vychladlé těsto po částech nastrouháme nebo rozmixujeme. Trochu si dáme stranou na obalování kuliček. V míse ze Salka a změkklého másla utřeme hladký krém. Do něj vmícháme nastrouhané těsto tak, aby mělo požadovanou konzistenci (musí z něj jít tvarovat). Hotové těsto necháme odležet 2 hodiny v lednici. Z takto ztuhlého těsta tvarujeme kuličky, které obalíme ve zbytku nastrouhaného těsta. Dle chuti můžeme do kuliček vpracovat mandle nebo je libovolně ozdobit tekutou polevou.

# Čarodějčiny oči



## Suroviny:

- bagetka
- rajčata
- čerstvá bazalka
- zelené/černé olivy
- mini mozzarella
- česnek
- sůl
- pepř
- olivový olej

Rajčata důkladně omyjeme, nakrájíme na malé kostičky a dáme do větší mísy. Přidáme nejemno nasekanou bazalku, prolisovaný česnek, sůl a pepř – vše podle chuti. Směs promícháme a necháme chvíli odležet. Do menší misky nalijeme olivový olej, do kterého přimícháme prolisovaný česnek. Bagetku nakrájíme na kolečka, která rozprostřeme plech. Každé kolečko potřeme směsí oleje a česneku. Poté dáme na 180 °C na 10-15 minut péct. Z rajčatové směsi slijeme přebytečnou vodu. Směs nanášíme na opečená kolečka, na která klademe napůl rozkrojenou mini mozarellku a plátek olivy, čímž vznikne efekt oka.

