

špagety s pestem

Jedno z mých nejoblíbenějších italských jídel. Je to velmi jednoduché jídlo, jelikož má mnoho způsobů a variant. Žádná z nich není špatná nebo správná. Má nejlepší varianta je: pánev se musí přeplnit vodou a dát do ní vybrané těstoviny (já do ní dávám rád třeba špagety). Poté se musí cca 20 minut čekat než špagety změknou, kratší varianta je ovšem efektivnější a kvalitnější: trvá to cca 10 minut, ale každé 2 minuty se musí špagety v pánvi míchat. Pak chutnají výrazně lépe. Nicméně, poté, co se uvařily, můžu do nich přidat pesto, a hotovo. Dobrou chuť!

TORTILY

Když jsem byla malá, tak jsem zbožňovala tortily z KFC. Mamka ráda experimentuje, a tak jednoho dne přišla s tím, že si uděláme tortily.

Vyndala z tašky nákup a já čekala, až vyndá tu dobrou tortilu, ale nikde nic. V hlavě mi proběhlo, jestli kouzlí, ale to jsem vyvrátila. Po dvaceti minutách jsem přišla dolů, “čuch čuch” - tu vůni jsem neznala.

Za chvíli ležel přede mnou talíř. K obědu byla tortila – jídlo které k mému údivu se dalo udělat i doma.

Od té doby si tortilu vyrábíme i doma.

PALAČINKY

Včera když jsme měli hodinu češtiny, tak nám pan učitel řekl, že jestli napíšeme recept nějakého jídla, uvaříme ho a zítra ho přineseme do školy, tak dostaneme jedničku... Tak jsem včera v 11 večer dělala palačinky, a když jsem měla hotovo, tak jsem jednu zabalila pro učitele a také jsem si jich pár vzala na svačinu.

Dnes jsem je dala učiteli a řekl, že mu chutnají :D!

Recept

Co budeme potřebovat: 2 vajíčka, mléko, mouka, cukr, olej, sůl (sůl není povinná)

Prvně rozkřápneme 2 vajíčka do mísy, potom přidáme 2,5 hrníčku mléka. Potom přidáme 1,5 hrníčku mouky, potom cukr (cukru si tam dejte tolik podle toho, jak to máte rádi sladké). Přidáme špetku soli (nemusíme) a mícháme... Až máme hotovo necháme odpočívat přibližně 10-15 min. Potom dáme olej na pánvičku a nalijeme těsto na pánvičku. Za chvíli byste měli otočit palačinku na druhou stranu a za chvíli máme hotovou palačinku!

Koprová polévka

Jednou odpoledne, když jsem měl veliký hlad, tak jsem přemýšlel nad tím, co si dát k jídlu. ÁÁ, už to mám! Dám si koprovou polévku. Potřebuji vejce, brambory, kopr a to je asi tak všechno.

O 30 minut později: Konečně! Už to je udělané. Vezmu si to k počítači a budu jíst během hraní. A tady se stal ten problém. Omylem jsem vylil tu polévku na klávesnici a počítač teď musím odvézt do opravny. Počítač se teď jen zasekává a nedá se s ním vůbec pracovat. Poučení: Nikdy nejezte nad počítačem, je to špatné. :-)

Raw Snickers

Jednoho dne jsem přišel ze školy domů a všichni jedli nějakou tyčinku. Tak jsem se zeptal: „Co tu jíte?“ A sestra na to: „Raw snickers, dáš si?“

Neodolal jsem, protože jsem měl chuť na sladké. Lepší sladkost jsem v životě neměl.

Zjistil jsem jak se dělají raw snickers. Dělají se takto:

Vezmeme sušené ovoce a rozmixujeme ho v mixéru s burákovým máslem.

Potom si vytvarujeme ze směsi snickersky a dáme je do lednice. Rozpustíme si čokoládu a obalíme s těmi snickerskami. Dáme do lednice na 2 h a můžeme podávat na stůl.

Těstoviny v hrnku (superminimalistický recept)

Jednou během karantény jsem si volala s kamarádkou a dostaly jsme hlad. Podívaly jsme se na google a našly jsme recept na těstoviny v hrnku.

Postup byl jednoduchý. Jenom dáte těstoviny do hrnku, zalijete je vodou a dáte na čtyři minuty do mikrovlnky. Poté slijete vodu, dáte do toho kečup a sýr, dáte ještě na cca půl minuty do mikrovlnky a máte hotovo.

Protože se ta kamarádka jmenuje Kiki, tak jsme to pojmenovali ŠPAGETOS VON KIKOS. To, že jsme tam nedaly špagety, nevadí. :-)

BÁBOVKA

„Dnes se bude péct bábovka,“ řekla máma, když jsem přišla ze školy. Měla jsem spoustu úkolů, ale pečení mám docela ráda (tedy až na to uklízení potom) a tak jsem byla ráda.

„Máš nějaký úkoly?“ prohlédla mě svým pohledem mamka.

„Ne, vůbec...“ odpověděla jsem poněkud nejistě.

Neumím totiž moc lhát a to se mi párkrát moc nevyplatilo... Ale to je jiný příběh. Nicméně máma nakonec pověřila pečením moji osmiletou sestru Anežku, které ale říkáme Pidžour. Nakonec jsem se ale učit nešla. Zajímalo mě, jak Pidžour bábovku udělá, tak jsem poslouchala přes dveře. To, co jsem však slyšela...

Anežka si vzala nenápadně mamčin telefon a začala natáčet video. Pootevřela jsem dveře.

„Ahoj, jsem Anežka a dnes uděláme sliz, určitě nezapomeňte na like...“ Vzala jsem si do ruky recept a kontrolovala jsem, co tam Pidžour dává.

„Nejprve tam dáme třpytky, pak lepidlo.“ Poslouchala jsem dál. Ve skutečnosti měla bábovku udělat z mouky, vajec a cukru, které měla zamíchat a nalít směs do formy na bábovku, kterou je potřeba vytrít máslem a krupičkou a potom vše dát do trouby a hodinu péct.

Když to sestra završila větou, že vše se povedlo a ahoj, rozhodla jsem se zavolat mamce, že Anežka místo bábovky udělala sliz. K mému překvapení jsem mámu nikde po bytě neviděla.

Už jsem si vzpomněla! Byla u své kamarádky. Logicky mne napadlo, jí zavolat, ale rozhodla jsem se jinak, protože jsem mobil nemohla najít.

Protože máme psa, konkrétně mopse Fany, napsala jsem na papírek vzkaz o bábovce, přivázala ho Fany k obojku a řekla jí: „Fanyňko, běž za paničkou!“ O deset minut později, když už jsem našla i telefon, mi mamka odepsala s tím, že jde domů celou situaci zachránit a že Fanča běží za mnou. Hned jak Fany přišla, celá udýchaná domů, pochválila jsem jí.

Krátce na to přišla i máma.

„Ale... vždyť je ta bábovka pěkná!“ řekla mi a já nemohla uvěřit vlastním očím: Anežka opravdu upekla normální bábovku. Na vyrábění slizu si totiž jen hrála.

Nakonec jsme všichni bábovku ochutnali.

„Mmm, ta je výborná,“ řekly máma s Anežkou najednou. Můj kousek bábovky ale snědla Fany. Asi za trest...

CHIPSY

Přišla jsem domů, a odpočívala jsem. Najednou jsem dostala na něco chuť. Obchody byly ale zavřené a doma jsme měli jen brambory a koření. Napadlo mě si udělat domácí chipsy. Nakrájela jsem omyté brambory a oškrábala. Potom jsem je dala usmažit. Usmažené brambůrky jsem osolila a okořenila. Nasypala jsem je na talíř a podávala rodičům.

Chipsy nám všem moc chutnaly.

Snickers

Americký cestovatel Géna unaveně po roce dorazil domů. Manželka mu pogratalovala a dala jeho nejoblíbenější dobroty. Géna si řekl, že zkusí spojit vše dohromady. Pokusil se to udělat jako dort, ten byl moc drahý a těžký na výrobu. Zkusil udělat donut, ale doma na pokus neměli pečivo. Pokusů měl mnoho, ale málo z nich bylo úspěšných. Pak viděl, jak jeho děti zbožňují sladké tyčinky. Tak si v mysli řekl, jak mám karamel, oříšků a čokolády.

Zkusil to a poté vzniklo Snickers!

Čevabčiči s bramborem

Mám rád čevabčiči, mám vůbec rád všechno z mletého masa. Nejlepší maso je míchané, to je vepřové s hovězím. Dobré je ho hodně dochutit pepřem a solí a taky se tam dává koření na mleté maso a to se jmenuje Čubřica. To je koření z Bulharska a tam jezdíme na dovolenou. Přidá se tam trošku strouhanky a uválejí se malé válečky, někdy i nepovedené kuličky a dá se to do trouby péct. Nejlepší příloha je vařený brambor a jako bonus se může přidat nakrájená bílá cibule promíchaná v plnotučné hořčici.

DOBROU CHUŤ