

Můj recept

popis dynamický z 6. třídy

zkorigoval Mgr. Martin Jeřábek

RECEPT NA BUCHTU

potřebné suroviny

- 1,5 hrnečku hladké mouky
- 1 hrneček cukr krupice
- polovina kypřícího prášku
- kakao
- cukr moučka
- 4 vajíčka
- jeden vanilkový cukr
- 0,5 hrnečku mléka

POSTUP

Do mísy nasypete cukr krupici a 4 vajíčka a rozmícháme, poté **dáme** mouku a rozmícháme, poté **dáme** kakao a vanilkový cukr, rozmícháme, poté **dáme** kypřící prášek a zalijeme mlékem a zamícháme (bez hrudek), **dáme** na plech a do trouby na 150 °C na 20- 25 min.

AMÉLIE

Dobrý popis, ale neopakuj stále stejná slovesa!

Recept na míchaná vajíčka

Ingredience:

2 - 3 vajíčka

Olej/Máslo

1 sklenička mléka

Sůl

Pepř (Není nutné)

Zelenina

Postup:

1. Rozbijte a nalijte vejce do misky.
2. Pořádně je zamíchejte a nalijte mléko.
3. Přidejte sůl a pepř (podle vaší chuti).
4. Nalijte směs do pánve, ~~zakryjte víčkem~~ a pravidelně míchejte.
5. Můžete přidat zeleninu, maso... (Vše, co máte rádi.)
6. Naservírujte to...

Míchaná vajíčka se jedí spíše na snídani, ale někteří si je rádi dají k večeři. Míchaná vajíčka se dělají velmi lehce, skoro každý je dokáže připravit. Je to tak lehké a přitom tak dobré jídlo.

Když máte míchaná vajíčka, zvolili jste dobrou snídani!

David

Dobrý, originální popis. Akorát míchat na zakryté pánvi se nedá:-)

MASOVÝ DORT

INGREDIENCE:

sekaná: 2 ks cibule *menší*, sůl, 4x stroužek česnek, 2 ks vejce, mléko, majoránka, 2x rohlík, pepř mletý, kmín, 1 kg mletého masa – míchaného
jiné: olivy, salám 100 g , šunka 300 g, sýr 300g

Postup:

Rohlíky do sekané nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem a necháme mléko vsáknout. Do mísy vložíme maso, rohlíkové kostičky i s mlékem a promícháme. Dále přidáme všechny ingredience, vejce, česnek, majoránku, kmín - toto je individuální podle chuti, ale určitě může být více, tím se sekaná nedá zkazit. Osolíme, opeříme, promícháme a zaprášíme hladkou moukou. Sekanou vytvarujeme do tvaru dortu, kterou dáme do pekáčku potřeného olejem. Do hrnečku si připravíme studenou vodu a povrch sekané kompletně potřeme vodou. Troubu předehřejeme na 200 °C a sekanou asi 10 minut zapékáme, aby se zatáhl povrch. Snížíme teplotu na 150 °C a asi 45 min. za občasného podlévání pečeme do křupava. Poté si dort ozdobte šunkovými a salámovými kytičkami, obrázky se sýra . Poté obkládejte olivami.

DominiK

95 % okopírováno z webu [Nejlepší sekaná na světě, která nepraskne - Recepty.cz - On-line kuchařka](#) :-(Aspoň závěr je originální.

Sladký recept

Především potřebujeme ingredience pro náš recept:

Mléko (500 ml), Vejce (3 – 4ks), Mouka (300 - 500 g), Voda (100 ml), Cukr (100 - 200 g), soda (půlka pytlíku), med (50 g)

Můžete si vybrat, jakou příchut' chcete. Vybrala jsem si čokoládovou :)
Přidávám rozvařenou čokoládu a také rozpuštěné máslo (5 - 6 mazání nožem.)
Nyní vyberte nějakou náhodnou velkou misku a nejprve přidejte mléko a vodu dohromady. V jiné misce, ale menší, přidejte mouku a sodu a promíchejte.
Potom přidejte do velké mísy a vše promíchejte. Po velkém míchání přidejte vajíčka a po dalším promíchání, přidejte cukr a med a znovu promíchejte.
Ok, míchejte to pořádně. Poté, co už budete mít nějaké těsto, přidáme tu nejdůležitější část: Příchut' našich košíčků.
Příchut', kterou jste si vybrali, přidejte do velké mísy a smíchejte ji dohromady, opravdu, ale opravdu upřímně.
Po promíchání dejte těsto do formy, co jste si vybrali.
Poté, co vložíte košíčky do trouby a necháme péct 30 min.
A užijte si své dortíky! Doufám, že se vám můj recept líbil :)

Jája

Velmi dobrá práce, jen je vidět, že to nejdříve byl anglický text a až potom jsi to (převážně strojově) překládala do ČJ. Zbyly tam nesmysly (které jsem opravil), jako že v troubě se vaří (místo peče), přidáme chuť místo příchut' a vůbec nevím, jak se smíchává dohromady upřímně (to jsem neopravoval:-)

Recept Na Chleba

1. Připravíme si kvásek ze lžičky cukru, vlažného mléka a jednoho droždí cca 42 g. V misce si smícháme sůl, kmín a hladkou mouku.
2. Smíchané a dobře propracované těsto necháme cca 1 hodinu odpočinout.
3. Já to pečú cca 1,5 hod při teplotě 180 °C – 200 °C v elektrické troubě.

Kost'a

Dobrý popis, ale nedokončený (chybí ingredience a závěr – hotový chléb vyndáme z trouby, necháme vychladnout a pak krájíme...).

Recept na čokoládový dort

Co budeme potřebovat?

1. 160 g mouky
2. 2 ks vajec
3. 1 hrnec mléka
4. 1 čokoláda
5. olej
6. 2 lžičky prášku do pečiva
7. 2 lžičky jedlé sody
8. 165 g cukru

Jak se to dělá?

Dejte čokoládu, prášek do pečiva, jedlou sodu a mouku do misky a nalejte mléko do misky, zamíchejte to spolu, pak přidejte vajíčka...

Anička Lai Dongna

*Dobré, ale nedokončené, tak rádi bychom si hotový dort dali...
Nečísluj ingredience, plete se to s číslicemi kusů a gramů.*

Recept na muffiny

Ingredience:

125 g máslo, 250 g hladká mouka, 2 ks vejce, 5 lžíce mléka, 1 lžička prášek do pečiva, 1 ks nasekaná čokoláda, 100 g cukr krupice

+ forma na muffiny

Recept:

Nejdřív musíte rozehrát troubu na 180 °C. Změklé máslo, cukr a vejce ušlehejte, aby se cukr rozpustil, potom přidejte mouku s práškem do pečiva a promíchejte. Nakonec přidejte mléko, čokoládu nakrájenou na malé kousky a vše ještě jednou promíchejte. Formu na muffiny naplňte směsí a dejte péct. Upečené muffiny nechte vychladnout a můžete je dlatat.

Mojmír Bárta

U ingrediencí je lepší skloňovat (125 g másla apod.)

Z 97 % okopírováno z internetu, přidáno jen pár vlastních slov

<https://www.recepty.cz/recept/snadne-cokoladove-muffiny-18461?backlink=sbm07recept%2Fsladky-jogurt-s-korenim-167143recept%2Fburgery-z-cervene-repy-164452recept%2Fsushi-sendvic-onigirazu-164511recept%2Fdomaci-kvasena-zelenina-166435>

Recept na jablečný pancake

150 g mouky.

2 vajíčka.

2 velké lžice cukru.

1 mala lžice cukru.

1 mala lžice olej.

2 jablka.

Postup

Rozbijte vajíčka do misky.

Přidat mouku do misky.

Nalít mléko do misky.

Nalít 1 malou lžici oleje.

Nasypat 1 malou lžici cukru.

Všechno zamíchat.

Nařezat jablka.

Dát do pánve.

Všechno položit do talíře s jablky.

Nasťa

Super stručný recept:-) Lepší je více používat slovesa v určitém tvaru (ne v infinitivu).

Můj recept

1 balíček špaget
500 g rajčat
bylinky
1 kg mletého masa
1 sýr
půlka česneku

Uvaříme si rajčata asi na 5 min.

Potom je oloupáme a rozmačkáme.

Dáme je do hrnce a přidáme tam maso a bylinky a trochu česneku.

A **dáme** to vařit asi na 25 – 30 min.

Nejdřív **dáme** do hrnce vodu a **dáme** tam sůl.

Dáme vařit a potom až se začne vařit voda **přidáme** špagety.

Necháme je vařit na 10- 15 min.

Potom scedíme špagety.

A necháme je trochu vychladnout.

Potom si můžeme **dát** na to sýr a bylinky.

Dobrou chuť.

Anna Hübner

Dobrý popis, jen neopakuj stále stejná slovesa, ať je to bohaté i jazykově.

Chléb s vajíčkovou pomazánkou

suroviny:

- 1 svazek pažitky
- 150 g pomazánkového másla
- 1 lžička hořčice
- 8 plátků chleba kmínového kváskového
- 1 svazek ředkviček
- sůl dle chuti
- pepř celý dle chuti
- 1 hrst výhonků dle chuti
- 4 vejce

POSTUP:

1:Vejce zalijte v hrnci vodou tak, aby byla ponořená, osolte a přiveďte k varu. Vařte 8 minut, slijte a prolijte studenou vodou. Oloupejte je a nasekejte nadrobno. Nasypte do misky a přidejte najemno nasekanou pažitku. Poté přidejte pomazánkové máslo a hořčici, osolte, opepřete a dobře promíchejte.

2:Polovinu chlebů namažte vyšší vrstvou (asi centimetrovou) pomazánky, ozdobte na kolečka nakrájenými ředkvičkami a posypte výhonky. Překryjte odloženými krajíci a zabalte na výlet.

Tomáš Machálek

Z 99 % okopírováno z internetu (včetně chyb v ingrediencích – nebylo skloňováno), žádný vlastní nápad, žádná vlastní věta

<https://www.recepty.cz/recept/chleb-s-vajickovou-pomazankou-a-redkvickami-164749> :-)

VINCENTOVA PIZZA

potřebujeme:

polovinu kostky droždí
800 g mouky
olej
sodovku
sůl
cukr
sos na pizzu z rajčat (ketchup)
sýr - strouhaná mozzarella
šunka

Do vlažné vody rozdrolíme droždí přidáme čajovou lžičku cukru. Necháme 10 minut odpočívat, připravíme si mísu s moukou, do mísy s moukou přidáme vodu s droždím a přidáme: sůl olej sodovku a zamícháme, hněteme tak 5minut. Necháme 30 minut vykynout. Pak vytvarujeme tvar pizzy a přidáme rajčatový sos, sýr, šunku, zapneme troubu na horko vzduch 200 °C, 13 minut pečeme. A můžeme servírovat! mamamia

Vincent

Dobrý popis, vlastní nápady a hlášky popis vždy oživí :-)

PIZZA

ingredience na těsto:

droždí 20 g 1/2 kostky

krupicový cukr ½ ČL

mouka pšeničná polohrubá 500 g

možno nahradit 550 g hladké mouky na pizzu + navíc na posypání
pracovní plochy

olivový olej panenský 5 PL

sůl 1 ČL

Vlažnou vodu rozmícháme spolu s droždím, trochou mouky, cukrem a necháme 15-20 minut kynout. Poté přidáme zbytek hladké mouky, sůl, olej, a vše zpracujeme do měkkého a hladkého těsta.

Pak vytvarujeme do tvaru pizzy a přidáme rajčatový sos nebo smetanový sýr, šunku... zapneme troubu na horko vzduch 220 °C, 10 – 15 minut pečeme.

Saša Tomšínsky

*Dobrý popis, jen ČL (čajová lžička) a PL (polévková lžíce) nemusí být „nekuchařům“ hned jasná (mám podezření, že ani tys tomu neporozuměl, ingredience jsou bez úpravy okopírované z <https://www.apetitonline.cz/recept/zakladni-testo-na-pizzu>)
A dobré by bylo uvést i ingredience na povrch pizzy předem.*

RECEPT NA MUFFINY

INGREDIENCE

170 g hladké mouky
2 lžičky prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody
170 g třtinového cukru
½ lžičky sody
2 vejce
3 velmi zralé manga
100 g bílého jogurtu
100 g hořké čokolády
100 g kokosu

POSTUP

Přehřejte troubu na 200 °C. Připravte si formu na 12 muffinů. Ve velké míse šlehejte vejce spolu s kakaem, dokud nevznikne krásný krém tmavé barvy. A teď už vmíchejte rozmačkané mango, jogurt a hořkou čokoládu, na malé kousky nakrájejte 50 g lískových ořechů. Těsto dejte do formiček, posypte to kokosem, dejte to do trouby na 1 h a potom máte spálené muffiny :-)

Lucie Flekalová

Dobrý popis s vtipným koncem:-)

Jak udělat něco hezkého

Potřebujete:

1 lžíci důvěry

1 lžičku roztomilosti

popsat osobnost jakou byste chtěli

pár kapek zlobivosti (doporučuji opravdu málo)

1 litr přátelství

a samozřejmě obrovskou porci lásky

Něco hezkého vyjde z naší představivosti z našeho světa, a je jedno, jestli se na to koukáte dětskýma, dospělýma nebo dokonce zvířecíma očima.

Recept na něco hezkého může být jakýkoliv, třeba recept na dobré - hezké jídlo, no zkrátka prostě na všechno může být recept.

Hezkých věcí na světě existuje moc, ale ne každému se líbí, a proto si někdo vyrobí vlastní hezkou věc, která se mu líbí, třeba srandovní kamínek s očima nebo nějaký krásný obrázek... To je to, čím se od sebe lidi liší, každý máme jinou představivost, líbí se nám jiné věci a máme jiný styl.

A další věc: Nesuďte jídlo podle obalu, vůně nebo podle toho, jak vypadá, zkoušet nové věci je někdy fajn.

Emma Rösslerová

Krásná metafora na závěr našich receptů!