

Chlebičky od Aničky

„Veku u nás vždy kupujeme. Takže doufám, že se mi povede. Jelikož u nás milujeme skoro všechno česnekové, zařadila jsem do tohoto receptu i česnek. Dodává všem pomazánkám ten správný šmrnc. A úplně nejmilujeme kombinaci vlašských ořechů s červenou řepou a sýry. To je prostě nenahraditelná kombinace, co se týče pomazánek.“

Ingredience:

veka:

1 kg hladké mouky
40 g droždí
40 g cukru krupice
3 čajové lžičky soli
6 lžic oleje
½ l mléka
olej na potřetí

pomazánka s červenou

řepou a ořechy:

1 syrová červená řepa
2 stroužky česneku
hrst posekaných
vlašských ořechů
lžice majonézy
80 g nivy
1 polévková lžice
zakysané smetany (min.
16%)

1,5 polévkové lžice
smetanového sýra
trochu soli

sýrová pomazánka

s ananasem:

60 g eidamu vcelku
30 g nivy
3 stroužky česneku
2 polévkové lžice
smetanového sýra
1 polévková lžice
pomazánkového másla
1 polévková lžice
tvarohu
1 polévková lžice
zakysané smetany (min.
16%)
ananasový kompot
sůl

pomazánka

z Kunovjanky:

1 sklenička Kunovjanky
1 balení
pomazánkového másla
100 g strouhaného
eidamu
1 polévková lžice
změkklého másla
2 stroužky česneku
1 trojúhelník taveného
sýru
sůl
pepř
mletá sladká paprika

Postup:

veka:

Uděláme kvásek, vypracujeme těsto a necháme hodinu vykynout. Těsto rozdělíme na 2 bochánky, které necháme znovu vykynout – cca 15 min. Vytváříme obdélník, srolujeme a necháme přikryté na plechu s papírem opět kynout. Poté potřeme olejem a pečeme 20–25 min.

pomazánka s červenou řepou a ořechy:

Uvařenou řepu zchladíme studenou vodou, aby rychleji vychladla. Nastrouháme ji nahrubo, přidáme nahrubo nastrouhanou nivu, posekané ořechy a ostatní suroviny. Trochu osolíme. Chlebičky nazdobíme formičkou vykrojenou červenou řepou a kousky vlašských ořechů.

sýrová pomazánka s ananasem:

Nastrouháme najemno eidam a nahrubo nivu. Přidáme ostatní suroviny a nadrobno nakrájený ananas. Nakonec osolíme. Hotové chlebičky ozdobíme kousky ananasu a hroznovým vínem.

pomazánka z Kunovjanky:

Kunovjanku dobře zcedíme, rozmixujeme, přidáme ostatní ingredience a smícháme. Chlebičky dozdobíme sýrem, vajíčkem a z vykrojeného cherry rajčátka a pažitky vytvoříme tulipán.

Chlebičky od Pavlíny

„Chlebičky dělám už spoustu let, i když domácí věku jsem pekla poprvé. A protože ráda experimentuji a zkouším, dala jsem místo obyčejné hladké mouky, špaldovou mouku. Večka pak byla tmavší, ale chuťově vláčná a jemná.

Pomazánky na chlebičky nemám přesně dané. Vždy se snažím nahradit klasickou majonézu za něco lehčího, ale co má moje rodina ráda, je pomazánka zvaná „Sloní žrádlo“. Tento recept přinesla mamka z práce a nám se strašně líbil její název, i když slona to nepřipomíná ani v nejmenším :).

Další pomazánka je z mrkve, je odlehčená a i manžel, který od dětství mrkev nemusí, tak si pomazánku dá s chutí. Nesmím tedy moc mluvit o tom, že tam ta mrkev je :).

Další pomazánka je z rybiček. Já mám ráda z tuňáka, ale výborná je i z uzené makrely, to je trošku pracnější, než se to obere od kostiček, masíčko je sušší, ale uzená chuť je v pomazánce jedinečná. A proč jsem zvolila rybičkovou? Je to vzpomínka na babičku, ke které jsme jezdili s rodiči každou neděli a ona dělala právě rybičkové chlebičky ☺.“

Ingredience:

špaldová vecka:

4 hrnky špaldové mouky
(4 x 250 ml)

lžička soli

lžička cukru

3 lžice rozpuštěného
sádla

hrnek vody (250 ml)

sáček sušeného droždí

bílek na potření veky
před pečením

světlá vecka:

500 g hladké mouky

špetka soli

½ sáčku sušeného
droždí

špetka cukru

230 ml vody

20 ml oleje

žloutek

pomazánka „Sloní žrádlo“:

300 g šunkového salámu

4 kyselé okurky

100 ml kečupu

100 ml hořčice

1 dcl oleje

lžice worchesteru

cukr

sůl

pepř

100 ml majonézy

na dozdobení: šunka na

tenko, vajíčko uvařené

natvrdo, okurka,

paprika, plátkový sýr,

petržel kudrnka

mrkvová pomazánka:

4 mrkve

200 g šunky nebo

krabích tyčinek

200 g žervé nebo lučiny

zakysaná smetana

pórek najemno – hrst

kudrnka – hrst

lžice hořčice

šťáva z citronu

sůl

bílý pepř

na dozdobení: tence

nakrájená šunka, salám,

plátkový sýr, okurka

hadovka, pórek na tenké

plátky, varianty zdobení:

citron na tenký plátek,

pomeranč, ananas...

rybí pomazánka:

2 plechovky tuňáka

nebo maso z uzené

makrely

pomazánkové máslo

nebo termizovaný sýr

tvaroh

100 g cibule najemno

3 vajíčka uvařené

natvrdo

lžice hořčice (může být i
ostřejší)

sůl

pepř

na dozdobení:

kornoutky ze suchého

salámu (Herkules,

Poličan), kyselá okurka,

vajíčko natvrdo, pepř

čtyřbarevný drcený

Postup:

špaldová vecka:

Do mísy si vysypeme mouku, přidáme sůl, sádlo, cukr, vodu a droždí.

Všechny suroviny prohněteme v míse, dokud se těsto nelepí na stěny a poté necháme na teplém místě vykynout. Pokud spěcháme, těsto s miskou vložíme do teplé vody.

Po vykynutí vysypeme směs na vál a připravíme na vyválení. Podsypeme moukou, vyválíme obdélníkový plát, rolujeme jako koberec a konce zastrčíme dovnitř. Nakonec potřeme bílkem a dáme péct na 190 °C cca půl hodiny.

světlá vecka:

Do mísy dáme hladkou mouku, přidáme sůl, uprostřed uděláme důlek, vlijeme trochu vlažné vody, vsypeme droždí a cukr a necháme malinko vzejít kvásek. Pak přilijeme trochu oleje, zbytek vody, žloutek a vypracujeme jemné těsto, které necháme vykynout. Rozválíme plát, srolujeme do válečku, konce zastrčíme dovnitř, ještě to necháme nakynout, potřeme bílkem a pečeme v předehřáté troubě dozlatova při 180 °C.

pomazánka „Sloní žrádlo“:

Do kastrolku si dáme olej, kečup, hořčici, worchester, cukr a vše svaříme tak, aby se suroviny spojily. Necháme vše vychladit a pak vmícháme majonézu. Do mísy si na hrubším struhadle nastrouháme salám a okurku, smícháme vše dohromady, osolíme, opeříme dle chuti a dáme vychladit.

mrkvová pomazánka:

Na jemném struhadle si nastrouháme mrkev, krabí tyčinky a přidáme najemno nakrájený pórek, kudrnku, hořčici, žervé nebo lučinu, termizovanou pomazánku, zakysanou smetanu, citron, sůl a bílý pepř. Vše promícháme a dáme do chladna.

rybí pomazánka:

Buď si vezmeme plechovky tuňáka, anebo vybereme maso z uzené makrely. Smícháme s vajíčkem najemno, cibulí najemno, pomazánkovým máslem nebo termizovaným sýrem, tvarohem, hořčicí (může být ostřejší) solí a pepřem. Poté dáme do chladna.

Chlebíčky od Petry

„Klasická vecka, vlašák, šunka a eidam u nás nefrčí. Pokud chceme udělat občerstvení tohoto typu, upeču veku zkříženou s italským chlebem a namažu zeleninovými pomazánkami.“

Ingredience:

veka:

450 g hladké mouky
350 ml vody
1,5 lžičky sušeného droždí
2 lžičky soli
8 lžic olivového oleje
lžička vlahého medu
pomazánka z cizrny a sezamu (hummus):
250 g cizrny v plechovce BIO
1 lžice bílé tahiny pasty
cca 40 ml vody (dle potřeby)
60 ml olivového oleje (část do pomazánky, část na povrch)
½ lžičky mletého římského kmínu

½ lžičky červené mleté papriky
½ lžičky soli
1–2 stroužky česneku
30 ml citronové šťávy
hrst opražených piniových semínek
mletý pepř
ozdobení: květy
lichořeřišnice, zelená řeřicha, klíčky
pomazánka ze smažené cibulky:
sýr žervé
cibulka
sůl
směs sušeného koření (kmín, semena ředkve, galgán, libeček, petržel, bazalka, česnek, nať

fenyklu, saturejka, květ slunečnice, pískavice)
pomazánka z avokáda:
1 zralé avokádo
80 g kešu ořechů
citronová šťáva
čerstvý tymián
sůl
pepř
1 ks žluté, zelené a červené papriky
pomazánka z červené řepy a tvarohu:
červená řepa
ocet
cukr
balsamico
tvaroh
sůl
pepř

Postup:

veka:

Ze všech surovin zaděláme v robotu vecky. V míse necháme nakynout cca 45 min, těsto rozdělíme na poloviny a ty potom prsty rozděláme do placek a svineme jako rohlík. Dáme na plech na pečicí hnědou folii a necháme pod utěrkou kynout ještě cca 30 min. Poté pečeme v předehřáté troubě na 230 °C cca 30 min a nechám na mřížce vychladnout.

pomazánka z cizrny a sezamu (hummus):

Scedíme cizrnu a rozmixujeme s ostatními surovinami. Nakonec dochutíme citronem, utřeným česnekem, pepřem a vsypeme piniová semínka.

pomazánka ze smažené cibulky:

Na tuku orestujeme cibuli a poté přidáme žervé, směs koření a dochutíme.

pomazánka z avokáda:

Rozmixujeme všechny ingredience a nakonec přidáme nadrobno pokrájenou papriku.
pomazánka z červené řepy a tvarohu:

Červenou řepu necháme marinovat v nálevu octa, cukru a balsamica. Poté jen promícháme s tvarohem a ochutíme solí a pepřem.

Vecky rozřežeme na plátky, ozdobně nanese pomazánky, dozdobíme bylinami (tymián, lichořeřišnice, řeřicha, piniové oříšky), olivovým olejem a zeleninovou oblohou (ledový salát, listy mladé řepy, ředkvičky, mini rajčátka, zbytky papriky)...