



Švestky chodí pěšky

rodinné recepty

od čtenářek Velkého ucha

WWW.VELKEUCHO.CZ

Švestky chodí pěšky

E-kuchařka od čtenářek Velkého ucha
pro čtenáře, čtenářky a přátele tohoto
internetového magazínu.

www.velkeucho.cz
www.facebook.com/velkeucho1

**Milí čtenáři,
čtenářky a přátelé Velkého ucha,**

právě jste otevřeli
první číslo e-kuchařky, pojmenovali jsme ji
„Švestky chodí pěšky“.

Jejími autory jsou naše čtenářky a čtenáři, kteří do ní
vložili vyzkoušené, oblíbené
a ověřené rodinné recepty.

Hlavní roli v nich hrají naše staré dobré švestky,
které můžeme považovat za národní poklad. Dozrávají
v době, kdy se organismus
připravuje na zimu a buduje si imunitní systém tak,
abychom chladné dny přežili
a ve zdraví se dožili příštího jara. Příroda je moudrá, proto
nám poslala tyto
báječné plody, které nám v tom pomůžou.

At' se vám vše podaří!

Vaše redakce

www.velkeucho.cz
www.facebook.com/velkeucho1

Švestková "nutella" od Jany

Budeme potřebovat

- 2,5 kg vypeckovaných švestek
- 200 g kvalitního kakaa
- 1 kg cukru
- semínka z 1 vanilkového lusku
- 50 ml rumu (může, ale nemusí být)

Postup

Vypeckované švestky rozmixujeme a dáme je do hrnce. Přidáme kakao, cukr, semínka z lusku a důkladně promícháme. Směs zavaříme, hrnec přikryjeme pokličkou a necháme do druhého dne odstát.

Pak znovu zavaříme a trochu povaříme, aby pomazánka nebyla moc řídká. Vyzkoušíte to tak, že uložíte na chvíli do ledničky malý talířek a na něho pak dáte lžičku pomazánky, pokud ztuhne a neteče, je hotovo. Je-li příliš řídká, ještě ji povaříme. Nakonec vmícháme rum a už nevaříme. Tekutější se hodí na palačinky a lívance, tužší pak jako náplň.

Poté plníme do čistých sklenic, víčka potřeme rumem, naplněné zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru na cca 15 minut.

„Recept na pomazánku ze švestek a kakaa, která chutná podobně jako nutella, jsem dostala od své kamarádky. Hledala jsem recept na zdravější verzi čokoládové pomazánky a tenhle je vynikající. Pomazánka se hodí na lívance, palačinky nebo jako náplň do ovocných knedlíků, do pečených kynutých rohlíčků či na koláče.“



Švestková povidla od Lenky

Budeme potřebovat

3 kg vypeckovaných švestek

750 g cukru krupice

3 lžíce octu

1 lžičku mleté skořice

8 lžíce rumu

+ vždy po 1 lžičce pod víčko

1 lžici tlučených hřebíčků

Postup

Švestky rozmixujeme a dáme do hlubokého pekáče. Přidáme ocet, promícháme a dáme do trouby vyhřáté na cca 230 stupňů. Pečeme 30 minut a během pečení nemícháme ani neotevíráme troubu!

Na švestky nasypeme rovnoměrně 375 g cukru (tedy polovinu) a pečeme dalších 20 minut. Pak přisypeme dalších 375 g cukru stejným způsobem a pečeme dalších 20 minut. Pokud jsou povidla příliš řídká, pečeme ještě o něco déle, až do požadované hustoty. Někdo má rád povidla řidší, někdo tužší, hustotu si každý určí sám.

Po upečení, přidáme rum, skořici a hřebíčky a teprve teď zamícháme. Pokud se nám zdají povidla ještě příliš řídká, pečeme je dále.

Plníme do sklenic, nahoru polijeme každou sklenici 1 lžičkou rumu. Zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru na cca 15 minut.

„Máme vlastní zahrádku a v ní kromě jiného i dvě švestky. Každým rokem hledám a zkouším nové recepty na to, jak švestky uchovat po celou zimu a také, co z nich upéct, protože moje rodina je miluje v jakékoliv podobě. Povidla už nedělám jinak než podle tohoto receptu.“





Švestkovo-čokoládová pomazánka od Aleny

Budeme potřebovat

2 kg vypeckovaných švestek

400 ml vody

300 g dobrého kakaa

200 g kvalitní hořké čokolády

2 balíčky Želírovacího cukru

Extra 2:1

Postup

Švestky rozmixujeme, dáme do většího hrnce, přilijeme vodu a asi 70 minut vaříme na mírném plameni. Občas pomícháme.

Přidáme kakao, nalámanou čokoládu a želírovací cukr. Směs přivedeme k varu a za stálého míchání povaříme minimálně 8 minut, ale záleží na tom, jak chcete mít pomazánku hustou. Pokud je řídká, ještě chvíli vaříme.

Plníme do sklenic, zavíčkujeme a otočíme dnem vzhůru na cca 15 minut.

„Švestky takto zpracovávám nejen pro sebe už několik let. Moje kamarádky vždycky ocení jedlé dárky, tak jim chci udělat radost a pod stromečkem vždycky nějaký najdou. Koupím pěkné skleničky a pustím se do toho.“



Bramborové nudle se švestkami od Marušky

Budeme potřebovat

- 500 g švestek
- 1 sklenici cukru
- 2 hřebíčky
- 1 celou skořici
- 1 sklenici červeného vína
- 6 středně velkých brambor
- 1 lžíci Solamylu
- 10 lžic polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1 lžičku soli
- 2 lžíce másla
- 1 lžičku skořicového cukru

Postup

Švestková omáčka:

Švestky vypeckujeme, vložíme do hrnce, zasypeme cukrem, přidáme hřebíček, skořici a zalijeme červeným vínem. Povaříme asi 5 minut.

Nudle:

Vašené brambory oloupeme, nastroháme, přidáme vejce, mouku, Solamyl a sůl. Na posypaném vále vypracujeme těsto, ze kterého tvoříme válečky, které déle nakrájíme na asi čtyři centimetry dlouhé nudle.

Dáme zavařit vodu, vložíme do ní nudle. Hotové budou, až vyplavou na povrch. Vyndáme je, necháme okapat.

Na pánvi rozpustíme máslo a nudle v něm opečeme dozlatova. Na konci posypeme skořicovým cukrem. Podáváme s připravenou švestkovou omáčkou.

„S kamarádkami se scházíme celkem pravidelně vždycky u některé doma. Probereme, co je nového a k tomu si připravíme něco dobrého. Většinou zkusíme nové recepty, které jsme někde objevily. Právě dozrály švestky, tak volba byla jasná - něco se švestkami. Recept jsem si oblíbila, tak se o něho se čtenáři Velkého ucha ráda podělím. Jsou to švestky zase trochu jinak.“



Koláč se švestkami a marcipánem od Vladky

Budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky
- ¼ lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 180 g másla
- 5 kapek vanilkového extraktu
- 50 ml studené vody
- 300 g švestek
- 2 vanilkové cukry
- 1 celý badyán
- 1 lžíci cukru krupice
- 1 lžičku citronové kůry
- 200 g marcipánu

Postup

Do mísy prosejte mouku s kypřícím práškem. Studené máslo (musí být opravdu studené!) nakrájejte na kostičky, přidejte ho k mouce a zapracujte vidličkou. Přidejte vanilkový extrakt a vodu. Rychle rukama vypracujte těsto, zabalte ho do fólie a dejte na půl hodiny do ledničky.

Připravte si švestky. Vypeckujte je a dejte do misky. Přidejte k nim vanilkový cukr, badyán, cukr a citronovou kůru. Promíchejte a nechejte rozležet asi 20 minut.

Vyndejte těsto z lednice, vyválejte ho přes fólii na cca 4 mm kulatou placku. Plech vyložte pečicím papírem a placku na něho položte. Marcipán vyválejte na stejně velký kruh a položte ho na těsto. Doprostřed pak dejte švestky i s kořením. Kraje přehněte přes švestky a vytvořte vyšší okraj. Dejte do trouby vyhřáté na 180°C a pečte asi 30 minut. Po upečení ho nechejte vychladnout. TIP: Pokud máte doma koláčovou formu, můžete ho upéct i v ní.

„Máme rádi marcipán, proto jsem pro čtenáře Velkého ucha vybrala právě tento recept. V kombinaci se švestkami nemá chybu.“



Smažené koblížky se švestkami od Věrky

Budeme potřebovat

30 g droždí
80 g cukru
400 g hladké mouky
asi 200 ml mléka
špetku soli
1 lžička citronové kůry
2 vejce
50 g másla
asi 24 zralých švestek
250 g sádla
skořicový cukr na posypání

Postup

Z droždí, lžičky cukru, lžíce mouky a trošky vlažného mléka připravíme kvásek a necháme ho vyběhnout.

Zbylou mouku promícháme se špetkou soli, cukrem a citronovou kůrou. Přidáme vejce, rozpuštěné máslo, připravený kvásek a zbylé mléko. Vypracujeme tužší těsto, které necháme vykynout.

Poté ho rozdělíme na 24 kousků. Podle velikosti švestek počet upravíme. Z každého kousku vytvaruje placičku, do které zabalíme švestku. Necháme koblížky ještě aspoň 20 minut kynout.

V hlubokém větším hrnci rozežřejeme sádlo a koblížky v něm zvolna smažíme ze všech stran dozlatova. Vyndáme je na talíř a obalíme skořicovým cukrem.

Nejlépe chutnají ještě teplé. Na talířek k nim můžeme přidat kopeček šlehačky.

„Recept mám od kamarádky, která si ho vystříhla z nějakého časopisu, vyzkoušela ho a pak mi koblížky přinesla ochutnat. Byly moc dobré, tak jsem jí o recept porosila a nyní předávám štafetu dále.“



Švestkové muffiny s jogurtem od Jany

Budeme potřebovat

200 g hladké mouky
75 g polohrubé mouky
2 lžičky prášku do pečiva
¼ lžičky jedlé sody
100 g cukru krupice
2 vejce
100 ml olivového oleje
250 ml bílého jogurtu tučného
asi 350 g švestek
2 lžíce hnědého cukru

Postup

Přehřejte troubu na 180°C.

Švestky vypeckujte a nakrájejte na malé kousky.

Ve velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu a cukr.

V druhé míse smíchejte olej, vejce a jogurt a přidejte k moučné směsi. Pomalu zlehka míchejte, až se úplně spojí, ale ve směsi by měl zůstat vzduch, aby nebyly muffiny tuhé.

Opatrně přimíchejte švestky a směs naplňte do papírových košíčků na muffiny a ty pak dejte do formiček na muffiny nebo na plech na muffiny. Mělo by to vyjít na 8-10 kusů.

Na povrchu je ještě jemně poprašte hnědým cukrem a pečte zhruba 15 minut.

„Nechala jsem manžela, aby z našeho bohatého receptáře rodinných receptů vybral do této kuchařky ten, který mu chutná. Tak tohle je on, jeho srdce šampion!“

Švestkové muffiny bez vážení od Lenky

Budeme potřebovat

2 kelímky (200 ml) hladké mouky
1 kelímek mléka
10 lžic cukru moučky
8 lžic másla
asi 20 kusů švestek
2 velká vejce
1 lžičku kypřicího prášku do pečiva
špetku soli

Postup

Do kastrůlku dejte rozpustit máslo a nechte ho vychladnout. Přelijte ho do misky, přisypte cukr a promíchejte.

V druhé misce prošlehejte mléko s vejci a směs přilijte k máslu s cukrem.

Do další misky dejte mouku s kypřícím práškem a solí a vmíchejte do ní tekutou směs.

Švestky vypeckujte a nakrájejte na malé kousky, které pak přidejte do těsta a jemně zamíchejte.

Připravte si 12 košíčků na muffiny a plech na muffiny. Košíčky vložte do formy a těsto do nich rovnoměrně rozdělte.

Troubu předehřejte na 200°C a pečte asi 15 minut. Hotové jsou tehdy, když těsto vyběhne a povrch zezlátne. Také je vyzkoušejte špejlí.

Po upečení posypejte moučkovým cukrem.

„Recept jsem objevila na nějakém webu, líbilo se mi, že nemusím suroviny vážit, na chatě pečú jen občas a váhu tam nemám, tak se mi hodí recepty, kde ji nepotřebuji a postačí mi 200 ml kelímek třeba od jogurtu. Podle tohoto receptu pečú muffiny často, jsou totiž velmi jednoduché a místo švestek můžete použít ovoce, které zrovna zraje.“



Rychlý švestkový koláč z kefírového těsta od Dany

Budeme potřebovat

250 ml kefiru

150 g rozpuštěného másla

300 g hladké mouky

200 g cukru

2 vejce

1 kypřicí prášek do pečiva

asi 12 švestek

mletou skořicí

Postup

Všechny ingredience kromě švestek dejte do mísy a vařečkou z nich umíchejte hladké těsto.

Švestky vypeckujte a rozpujte.

Koláčovou formu dobře vymažte a vysypte hrubou moukou, nalijte do ní těsto a navrch naskládejte švestky a posypejte skořicí.

Pečte v troubě předehřáté na 180°C asi 40 minut.

„Tenhle koláč mám ráda a pečů ho často. Je moc dobrý a hlavně mi příprava těsta zabere tak 10 minut, pak šup s ním do trouby. Ani ne za hodinku tak máte na stole báječný koláč.“

Švestkový koláč s vanilkovým krémem od Blanky

Budeme potřebovat

270 g hladké mouky
70 g krupicového cukru
2 lžíce studené vody
1 vanilkový cukr
1/2 kypřicího prášku do pečiva
120 g másla
1 vejce
Na náplň:
250 ml mléka
3 vejce
1 vanilkový pudink v prášku
2 lžíce hladké mouky
250 g smetany na vaření
70 g másla
100 g cukru
asi 500 g švestek

Postup

Všechny ingredience na těsto smíchejte dohromady a vypracujte tuhé těsto. To zabalte do potravinářské fólie a nechte ho v lednici asi 20 minut odpočinout.

Těsto rozválejte na asi 0,5 cm silný plát, který musí pokrýt dno dortové formy a asi 2 cm po bocích. Na dno formy dejte pečicí papír a naskládejte vedle sebe půlky švestek řezem nahoru.

V 0,5 dl mléka rozmíchejte, pudingový prášek a hladkou mouku. Zbylé mléko nalijte do rendlíku, přidejte smetanu, máslo, cukr a přiveďte k varu. Pak za stálého míchání přidejte rozmíchaná vejce s pudinkem a ještě asi minutu vařte, až směs zhoustne. Pak ji nalijte na švestky, rovnoměrně rozetřete.

Pečte v troubě předehřáté na 170° C asi 50–60 minut.

„U nás v rodině máme rádi, když se domem line vůně vanilky, takže hledám recepty, kde ji v nějaké podobě najdu. Kombinace vanilky se švestkami je dokonalá, proto jsem vybrala z našich rodinných receptů právě tento koláč.“

Koláč z drobenkového těsta s mákem, tvarohem a švestkami od Evy

Budeme potřebovat

250 g polohrubé nebo špaldové

mouky (nebo půl a půl)

1 kypřicí prášek do pečiva

2 lžíce cukru

1 vanilkový cukr

100 g změkklého másla

2 žloutky

100 g mandlových lupínků

Na makovou náplň:

170 g mletého máku

250 ml mléka

2 vanilkové cukry

60 g cukru

Na tvarohovou náplň:

250 g polotučného tvarohu

200 ml zakysané smetany

50 g cukru

2 žloutky

Ještě: 10–15 švestek

Postup

Nejdřív si připravte náplně. Mák zalijte v rendlíku mlékem, přidejte cukry a asi 2 minuty povařte. Pak jej odstavte a nechte vychladnout.

Tvaroh smíchejte se zakysanou smetanou, žloutky a asi 2 lžícemi cukru. Vyšlehejte dohladka.

Švestky vypeckujte a nakrájejte na čtvrtiny.

Všechny ingredience na těsto kromě mandlí vložte do mísy a rukama z nich vypracujte drobenkové těsto.

Na dno dortové formy dejte pečicí papír a pokryjte ho polovinou drobenkového těsta. Pak navrstvěte mák, švestky a tvaroh. Navrch dejte zbylé drobenkové těsto smíchané s polovinou mandlových lupínků. Druhou polovinou lupínků posypejte povrch koláče a ten vložte do trouby předehřáté na 180°C a pečte asi 40–50 minut.

„Tento koláč pečou většinou o víkendech, když k nám přijede na návštěvu rodina. Víím, že bude mít vždycky úspěch. Pokud nemám čas experimentovat a zkusit něco nového, je to sázka na jistotu. Děláím ho v dortové formě, takže nejen úžasně chutná, ale také luxusně vypadá.“

Nadýchaný švestkový koláč od Táni

Budeme potřebovat

200 g hrubé mouky
150 g celozrnné pšeničné polohrubé mouky
180 g třtinového cukru
1 hrnek mléka
2 vejce
2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
1/2 lžičky jedlé sody
3 lžíce rostlinného oleje
špetku soli
2 lžíce rumu
3 lžíce chia semínek
1 kg švestek
Na drobenku:
30 g másla
50 g třtinového cukru
60 g celozrnné mouky
lžičku mleté skořice

Postup

.Předehřejte si troubu na 160 °C. Větší plech na pečení vyložte pečicím papírem. Také si připravte ovoce a drobenku. Švestky rozpujte a vypeckujte.

Všechny ingredience na drobenku dejte do menší misky a pomocí konečků prstů vše důkladně promíchejte tak, aby vám vznikly malé hrudky.

V míse si smíchejte oba druhy mouky s práškem do pečiva, jedlou sodou, chia semínky a špetkou soli. Prosijte ji, koláč bude více nadýchaný.

Pomocí mixéru v další nádobě důkladně vyšlehejte vejce spolu s cukrem. Když vám vznikne pěkně nadýchaná světlá pěna, opatrně do ní vmíchejte střídavě moučnou směs, mléko, rum a rostlinný olej. Míchejte krátce a jen zlehka.

Hotové těsto vlijte na připravený plech a rovnoměrně rozetřete. Na povrch pokladte švestky a posypejte jej drobenkou. Plech položte do vyhřáté trouby a pečte přibližně 15 minut dorůžova. Protože toto těsto obsahuje pouze minimum tuku, rychle se vysuší, proto se peče pouze dorůžova.

„Ráda pečú podle receptů, do kterých se dává celozrnná mouka, myslím, že je pak o něco zdravější varianta. Místo bílého cukru se snažím dávat spíše třtinový. Tento koláč nám doma chutná, snad potěší i čtenáře mého oblíbeného magazínu.“

**Milí čtenáři,
čtenářky a přátelé Velkého ucha,**

právě jste dočetli
první číslo e-kuchařky, kterou jsme pojmenovali
„Švestky chodí pěšky“.

Děkujeme, že jste si kuchařku nechali poslat a věříme, že si
tyto recepty přidáte ke svým rodinným pokladům.

Doufáme, že se vám líbí také internetový magazín
Velké ucho.

Je určený aktivním a zvědavým lidem ve středním věku.

Pokud máte doma nějaký recept, se kterým byste se chtěli
pochlubit i podělit s ostatními čtenáři, pak nám ho pošlete
na adresu:

redakce@velkeucho.cz

Ať se vám všechno daří!

Vaše redakce

**www.velkeucho.cz
www.facebook.com/velkeucho1**

Copyright ©