

RECEPTY



PESTO Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ



- 2 hrsti petrželky zbavené pevných stonků
- hrst vlašských ořechů
- 1 až 2 stroužky česneku dle chuti
- citron a sůl dle chuti
- olivový olej

1. Nejprve zbavíme petržel pevných stonků a přidáme do plastové mixovací nádoby.

2. Zkontrolujte ořechy, zdali jsou v pořádku a poté přisypte hrst do nádoby.

3. Přihodte jeden stroužek česneku. Zakápněte šťávou z čerstvého citronu a přidejte trochu oleje.

4. Přidejte sůl a vše rozmixujte tyčovým mixérem MultiQuick 9 do hladké směsi.

5. Podle hustoty postupně přilívejte olivový olej, aby vznikla emulze.

6. Přidejte sůl, česnek dle Vaší chuti.

7. Podávejte s čerstvým pečivem.



PODZIMNÍ DEZERT



- 125 g perníku na strouhání
- 100 g rozinek
- 500 g řeckého jogurtu
- 3 menší červená jablka bez jadřinců
- med dle chuti
- špetka skořice
- šťáva z půlky citronu

PERNÍKOVÁ DROBENKA

1. Perník nalámejte na menší kousky, přidejte rozinky a rozmixujte nahrubo tyčovým mixérem MultiQuick 9. Aby byla směs rovnoměrná, vždy proházejte obsah v nádobě, kde zůstávají větší kusy a opět nahrubo rozmixujte, až do té doby, kdy je směs rovnoměrně nahrubo rozmixovaná.

2. Přidejte špetku skořice.

3. Do připravených pohárků směs nasypejte cca do výše 1 – 1,5 cm.

KRÉM

4. Do nádoby vložte řecký hustý jogurt, lžici tekutého medu na doslazení a špetku skořice, za pomoci tyčového mixéru MutliQuick 9 směs promíchejte do hladkého krému.



PODZIMNÍ DEZERT



- 125 g perníku na strouhání
- 100 g rozinek
- 500 g řeckého jogurtu
- 3 menší červená jablka bez jadřinců
- med dle chuti
- špetka skořice
- šťáva z půlky citronu

SMĚS Z JABLEK

4. Oloupejte jablka, zbavte je jadřinců a následně je nakrájejte je na menší kusy a vložte do mixovací nádoby.

5. Zakápněte šťávou z půlky čerstvého citronu a rozmixujte s MultiQuickem 9 do hrubé směsi.

NA ZÁVĚR

6. Do pohárků, kde již je připravená drobenka z perníku, přidejte umíchaný krém, a směs z jablek a skořice. Můžete ihned podávat nebo dát vychladit do lednice.



GASPACHO Z ČERVENÉ ŘEPY



- 100 g červené pařené řepy
- 500 ml kefírového mléka
- sůl a citrón dle chuti
- dle potřeby rozředit plnotučným mlékem

1. Červenou pařenou řepu si nakrájejte na menší kousky a vhodte do mixovací nádoby.
2. Přilejte do nádoby 500 ml kefírového mléka.
3. Přidejte sůl a citronovou šťávu dle chuti.
4. Rozmixujte tyčovým mixérem MultiQuick 9 do hladké směsi.
5. Pokud je Gaspacho příliš husté, přilívejte za míchání plnotučné mléko, případně můžete přidat také trochu olivového oleje.



BRAUN

Designed to make a difference