

■ Strukovinová polievka v domácom chlebe

Na chlieb: 1 kg hladkej múky, 50 g droždia, vlažná voda, 1 lyžička cukru, 1 lyžička soli, 1 lyžička mletej rasce, roztopené maslo na potretie

Na polievku: 150 g masla, 2 lyžice hladkej múky, 200 g zmesi rôznych strukovín, 1 lyžička kari, 2 rozotreté strúčiky cesnaku, 100 g cestovín, soľ, čierne korenie, rasca

Strukoviny vložíme do 1 litra vlažnej vody a necháme ich aspoň 4 hodiny namočené. Medzitým upečieme chlieb. Do menšej misy dáme 4 polievkové lyžice vlažnej vody, 1 lyžičku cukru a rozdrobené droždie. Misu položíme na teplé miesto, prikryjeme utierkou a dáme vykysnúť kvások. Do misy nasypeme hladkú múku, soľ, rascu, 5 dl vlažnej vody a kvások a vypracujeme vláčne cesto. Ak sa nám cesto zdá riedke, môžeme pridať ešte trochu múky. Keď cesto dobre vykysne, vytvoríme z neho 3 menšie bochníky, ktoré dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a ešte 30 minút necháme kysnúť. Potom vložíme do rúry, po 15 minútach potrieme roztopeným maslom a slanou vodou a dopečieme dozlatista.

Maslo rozohrejeme v hlbšom hrnci, pridáme hladkú múku a za stáleho miešania pripravíme svetlú zápražku. Zriedime ju 0,5 l studenej vody, pridáme kari a dobre rozmiešame. Pridáme strukoviny spolu s vodou, v ktorej sme ich mali namočené, dochutíme soľou, korením a rascou a varíme 15 minút. Pridáme rozotretý cesnak a cestoviny, ktoré v polievke uvaríme do polomäkka. Hotovú polievku podávame v čerstvých bochníčkoch, z ktorých sme vybrali striedku.



■ Cestovinový šalát s vajcami a so zeleninou

250 g cestovín, 150 g cherry paradajok, 150 g sterilizovanej kukurice, 2 lyžice bieleho jogurtu, 1 lyžica majonézy, 1 lyžička citrónovej šťavy, 2 lyžice nakrájaného kôpru, 4 natvrdo uvarené vajcia, soľ

Cestoviny uvaríme v osolenej vode do polomäkka, a keď vychladnú, presypeme ich do hlbkej misy. Paradajky pokrájame na kocky a premiešame s cestovinami. Pridáme scedenú sterilizovanú kukuricu, jogurt, majonézu, citrónovú šťavu a kôpor, osolíme a premiešame. Vajcia ošúpeme, prelisujeme cez krájač na zemiaky a jemne ich vmiešame do šalátu.



■ Korenené cestoviny s artičokami a paradajkami

350 g cestovín, 100 g červených cherry paradajok, 100 g žltých cherry paradajok, 80 g čiernych olív, 100 g odkvapkaných nakladaných artičokových srdiečok, parmezán, soľ, 1 lyžica nahrubo pomletého farebného korenia, extra panenský olivový olej, za hrsť rukoly

Cestoviny uvaríme v osolenej vriacej vode do polomäkka. Asi $\frac{3}{4}$ šálky vody z cestovín si odložíme. Na panvici na olivovom oleji prudko opražíme žlté aj červené cherry paradajky a zalejeme ich vodou z cestovín. Pridáme cestoviny, rozpolené olivy, artičokové srdiečka a najemno nastrúhaný parmezán. Dochutíme soľou a korením a premiešame. Podávame ozdobené lístkami rukoly.



■ Cestoviny s filetami zo pstruha

350 g cestovín, 4 filety zo pstruha, 4 strúčiky cesnaku, 1 sušená čili paprička, soľ, hladká múka, za hrst nakrájanej hladkolistej petržlenovej vňate, žerucha, olivový olej

Cestíčko:

3 vajcia, 150 g hladkej múky, 1 dl bieleho vína, 1 lyžička mletej rasce, 1 lyžica strúhaného parmezánu, soľ

Cestoviny uvaríme v osolenej vode do polomäkka. Filety zo pstruha osolíme a poprášime múkou. Na panvici rozohrejeme olej. Medzitým z vaječ, múky, vína, rasce, parmezánu a zo soli vymiešame hustejšie cestíčko. Obalíme v ňom filety a hneď ich z oboch strán vypražíme dozlatista. Na druhej panvici na 4 lyžiciach olivového oleja opražíme plátky cesnaku a pridáme rozdrobenú čili papričku. Premiešame s cestovinami a s petržlenovou vňaťou a podľa chuti dosolíme. Na tanieri ozdobíme žeruchou.



■ Tortellini s parmezánovou plnkou

Cesto: 400 g hladkej múky, 4 vajcia, štipka soli, voda podľa potreby, olivový olej

Plnka: 100 g strúhaného parmezánu, 2 lyžice marcarpone, 1 lyžica nakrájanej bazalky

Omáčka: 1 cibuľa, 250 g mletého hovädzieho mäsa, 2 mrkvy, 2 paradajky, 1 konzerva sterilizovaných ošúpaných paradajok, 1 dl bieleho vína, 3 strúčiky cesnaku, 150 g listového špenátu, trochu cukru, extra panenský olivový olej, soľ

Cesto na tortellini pripravíme podľa receptu na str. 12 a necháme ho odležať. Cibuľu a mrkvu pokrájame na malé kocky a dozlatista opražíme na rozohriatom oleji. Pridáme mäso, opečieme a podlejeme bielym vínom, ktoré necháme odpariť. Primiešame na kocky pokrúpané čerstvé paradajky, sterilizované paradajky, osolíme a 30 minút dusíme pod pokrievkou. Cesnak rozotrieme so soľou a pridáme do omáčky. Dochutíme cukrom, primiešame listový špenát a odstavíme. Na plnku zmiešame v mise mascarpone, parmezán a bazalku. Vytvoríme tortellini a nasypeme ich do vriacej vody. Keď vyplávajú na hladinu, sú hotové. Premiešame s paradajkovou omáčkou a podávame posypané nakrájanou bazalkou.



■ Tymianové gnocchi s paradajkami a s orechmi

500 g zemiakov, 1 vajce, 100 g preosiatej hladkej múky, ¼ lyžičky soli,
2 lahôdkové cibulky, 200 g cherry paradajok, 2 lyžice paradajkového pretlaku,
1 lyžica nakrájaného tymianu, 2 dl zeleninového vývaru, 150 g nasucho opražených
vlašských orechov, bylinky, soľ, čierne korenie, extra panenský olivový olej

Zemiaky uvaríme v osolenej vriacej vode a ešte vlažné ich ošúpeme a nastrúhame. Dáme ich na dosku, do stredu rozbijeme vajce, premiesime a postupne pridávame múku a časť tymianu. Z cesta vytvoríme hrubšie valčeky a pokrájame ich na kúsky dlhé 3 cm. V hrnci uvedieme do varu osolenú vodu a vložíme do nej gnocchi. Keď vyplávajú na hladinu, sú hotové. Na panvici rozohrejeme olivový olej a prudko opražíme kolieska lahôdkovej cibulky a paradajky. Pridáme paradajkový pretlak, tymian a vývar, osolíme, okoreníme a krátko povaríme. Zmiešame s gnocchi a s orechmi a podávame ozdobené nakrájanými bylinkami.



■ Malinové cestoviny s kokosom

*300 g cestovín, 2 šálky čerstvých malín, 1 vanilkový cukor,
1 vetvička čerstvej mäty piepornej, 0,5 šálky strúhaného kokosu,
60 g roztopeného masla*

Cestoviny uvaríme do polomäkka vo vriacej, trochu osolenej vode. Maliny dáme do kastrólika s 3 lyžicami vody, s vetvičkou mäty a s cukrom a uvedieme do varu. Potom mäta vyberieme a maliny premiešame s cestovinami. Každú porciu pred podávaním husto posypeme strúhaným kokosom a pokvapkáme roztopeným maslom.

