

Tvarohovo-krupicové knedlíčky z biotvarohu ochucené vanilkou a medem s čerstvým sezonním ovocem a máslem - od Kluků v akci

4–6 porcí

100 g másla (Ekomilk s.r.o.)

2 vejce

2 lžíce krupicového cukru

špetka soli

500 g měkkého biotvarohu tužší konzistence (Ekomilk s.r.o.)

150 - 200 g dětské krupičky

máslo na omaštění a strouhanka

400 g čerstvého měkkého ovoce

vanilkový lusk

100 g zakysané smetany

Máslo ušleháme se žloutky do pěny, ochutíme cukrem a solí, přidáme měkký tvaroh na pečení a vyšleháme, postupně přidáváme krupičku. Těsto necháme asi půl hodiny odstát, poté vmícháme pevný sníh z bílků. Těsto podle potřeby ještě zahustíme krupičkou (mělo by mít polotuhou konzistenci, aby se s ním dobře pracovalo) a uválíme z něj kuličky. Takto připravené knedlíky vhadujeme do vroucí, mírně osolené vody. Vaříme 4-6 minut dle velikosti. Po vyjmutí knedlíky omastíme máslem a obalíme v nasucho opražené strouhance. Na jahodový krém nakrájíme očištěné ovoce a lehce rozmačkáme, přidáme obsah vanilkového lusu a smícháme se zakysanou smetanou. Knedlíčky podáváme doplněné jahodovým krémem.

Autoři receptu: Filip Sajler a Ondřej Slanina

Farmářský kozí sýr s listovým salátem a dresinkem z červených hroznů, sušených jablek a medu – od Kluků v akci

4 porce

200 g směsi listových salátů

2 lžíce olivového oleje

1 lžíce citronové šťávy

2 lžíce hroznového želé (výrobce Pavel Karlík)

4 lžíce medu (Kurtin s.r.o.)

100 g sušených jablek (Severofrukt, a.s.)

200 g červených hroznů

250 g kozího sýra (výrobce Jakub Špatný)

Saláty omyjeme a necháme okapat. Olej, hroznové želé a citronovou šťávu vymícháme do emulze, vložíme do ní saláty a zlehka promícháme. Na talíř klademe porci listového salátu, vložíme nakrájený sýr, hroznové víno a sušená jablka a zakápneme medem.

Autoři receptu: Filip Sajler a Ondřej Slanina

Uzený siven s křenovou pěnou, salátem z červené řepy s domácím chlebem – od Kluků v akci

4porce

2 ks uzeného sivena rozebraného na jednotlivé porce (Zpracovna ryb Klatovy, a.s.)

0,2 l smetany ke šlehání

200g tvarohu (Ekomilk s.r.o.)

pažitka

čerstvý křen

sůl

med (Kurtin s.r.o.)

200 g vařené červené řepy

100 g vařené červené čočky

1 ks fenyklu

dýňový olej

sůl

pepř

domácí čerstvý chléb (výrobce Marek Baštýř)

Smetanu vyšleháme do tuha, vymícháme s tvarohem a ochutíme křenem, pažitkou, solí a medem.

Červenou řepu nakrájíme na kostky, promícháme s jemně krájeným fenyklem a čočkou, ochutíme dýňovým olejem, solí a pepřem.

Sivena servírujeme se salátem z červené řepy a domácím chlebem.

Autoři receptu: Filip Sajler a Ondřej Slanina

Žatecká výběrová šunka pečená na oříškovém biomásle se sladkou koprovou omáčkou a pečeným bramborem - od Kluků v akci

6 porcí

1 200 g šunky (H+B Jatky Žatec s.r.o.)

350 g másla (Ekomilk s.r.o.)

100 g hladké mouky

200 g tvrdého tvarohu (Ekomilk s.r.o.)

500 ml masového vývaru

0,5 l 33% smetany

1 kg brambor (Euro agras, s.r.o.)

cukr a sůl

svazek čerstvého kopru

Na 150 g másla opečeme na 6 plátků nakrájenou šunku. Z mouky připravíme jíšku, kterou za stálého míchání zalijeme smetanou, povaříme 20 minut. Během vaření ochutíme cukrem a solí a přidáme sekaný kopr.

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě, můžeme přidat kmín. Brambory scedíme, přelijeme zbytkem přepuštěného másla a posypeme strouhaným tvarohem, servírujeme na talíř s opečenou šunkou přelitou koprovou omáčkou.

Autoři receptu: Filip Sajler a Ondřej Slanina