

Co uvařit o víkendu?

Vloženo: 04.05.2016 Reklamní sdělení



Čekáte o víkendu návštěvu a chcete se pochlubit a **vytáhnout svým kuchařským uměním**? Nebo se jen po týdnu stráveném prací a obědy v restauracích těšíte na společné víkendové jídlo s rodinou a chcete, aby si ho všichni **užili a pochutnali si**? Ať tak nebo tak, už nyní je vhodný čas přemýšlet o tom, co **budete o víkendu vařit**, abyste měli dostatek času na přípravu. Malý tip na víkendové menu vám přinášíme. Bude **lehké a jarní**.

Předkrm - salát s bylinkami

Každé menu by mělo začínat předkrmem. U našeho menu **nahrazuje předkrm polévku**. Ideální volbou v jarním období je **lehký zeleninový salátek**, který lze oživit bylinkami. Na jaře jsou zahrádky plné bylinek, jako je kopřiva, [libeček](#), medvědí česnek, **mladé pampelišky**, **sedmikrásky** a mnohé další. K okurce, rajčatům a paprice nakrájeným na kostičky lze všechny tyto bylinky přidat. K zakousnutí je skvělá **bageta zapékaná s bylinkovým máslem**. Předkrm naladí chuť a nepřejíte se ho.

Hlavní chod zapečené brambory

U hlavního chodu není zapotřebí trávit hodiny času přípravami. Abyste se **dobře a chutně najedli**, není třeba připravovat ani **moderní gastronomické novinky**. Postačí i taková klasika, jakou jsou [zapečené brambory v troubě](#). Recept můžete vždy oživit nebo odlišit **přidáním nečekané ingredience**. Naším tipem jsou houby a krůtí maso se smetanou. Vrstvy brambor lze prokládat houbami a krůtím masem. Nakonec **zalít smetanou a dát péci**. Všechny ingredience k sobě skvěle zapadají.

Dezert - piškot, tvaroh a ovoce

Ani u dezertu **není zapotřebí experimentovat**, abyste si báječně pochutnali. Postačí i obyčejné [piškovité těsto na plech](#), na které se po vychladnutí natře sladký tvaroh, do kterého se zasadí ovoce – jablka, třešně, jahody, hrušky a další. U těsta je důležité mít ten správný recept, aby bylo správně **nadýchané, ale přitom nebylo suché**. Povrch dezertu je ideální potřít jemnou vrstvou želatiny, aby

ovoce s tvarohem neokorávalo.