



Dům dětí a mládeže, Hradec Králové, Rautenkrancova 1241, 500 03

# Kuchařská výzva – recept

Tentokrát máme výzvu pro všechny kuchtíky. Vymysleli jsme pro Vás „zvířátkové“ menu. Zapojte se i vy! Fotografie vašich dobrot

zasílejte na [j.semeradova@barak.cz](mailto:j.semeradova@barak.cz) nebo na náš Facebook. Kreativitě se meze nekladou, zašlete nám klidně celou ZOO!



## Šneci

### Suroviny:

listové těsto (koupené nebo z receptu), kečup, šunka, sýr

### Postup:

1. Vyválíme těsto na 3 mm silný plát, potřeme kečupem
2. Položíme dle chuti sýr a uzeninu
3. Srolujeme a krájíme na 2 cm silná kolečka – šneky
4. Rozkrojeným pokládáme na plech vyložený pečícím papírem
5. Pečeme do zlatova na 150 stupňů dle toho, jaké máme zkušenosti s vlastní troubou



## Tučňák

### Suroviny:

černé olivy, mrkev, mozzarella kuličky, žervé

### Postup:

1. Olivy scedíme, na fráček je olivu potřeba rozříznout po delší straně tak, aby zůstala spojená
2. Kolečko mrkve (může být syrová i vařená) poslouží jako nožičky, vykrojený trojúhelníček z kolečka vložte do druhé olivy, do místa po pecce.
3. Olivu – hlavu, popíchněte párátkem, skrze fráček a mozzarella třešinku až do mrkvových nožiček.
4. Na závěr uděláme očička tisknutím žervé



## Opičí pupíky

### Suroviny:

tuhý tuk (máslo aj.), piškoty, banán (či jiné ovoce), párátko

### Postup:

1. Oloupeme banán a rozkrájíme na kolečka
2. Jedno kolečko banánu vložíme mezi dva piškoty, propíchneme párátkem
3. V horké lázni si rozpustíme čokoládu na vaření a námi preferovaný tuk. Poměr ingrediencí je dle naší chuti, měl by být spíše řidší
4. Pupík namočíme ve směsi tak, aby zůstal kolem párátko právě zmiňovaný pupík
5. Necháme při pokojové teplotě vychladnout, poté skladujeme v lednici