

CÍCEROVÁ NÁTIERKA

200g MASLA

100g CÍCERU

CIBUĽA

Cícer namočíme a uvaríme. Prepasírujeme a vymiešame s maslom, pridáme na jemno pokrájenú cibuľu a osolíme.

TVAROHOVÁ NÁTIERKA S MRKVOU

1 JEMNÝ TVAROH

100 g STRÚHANEJ MRKVY

SOĽ

MASLO

Tvaroh zmiešať s mrkvou, pridať trošku masla a dochutiť soľou.

MRKVOVÁ NÁTIERKA

1 Väčšia MRKVA

100g EIDAMU

1 MAJOLKA

3-4 LYŽICE TATÁRSKEJ OMÁČKY

2-3 STRÚČIKY CESNAKU

Všetko spolu do hladka vymiešame a môžeme podávať.

ŠOŠOVICOVÁ NÁTIERKA

ŠOŠOVICA

CIBUĽA

KEČUP

HORČICA

UVARENÉ VAJCE

SOĽ

Šošovicu najprv necháme chvíľu napučať vo vode. Potom ju uvaríme do mäkka a keď vychladne pridáme k nej na jemno nakrájanú cibuľu, kečup a horčicu podľa chuti, jedno uvarené vajce a nakoniec dochutíme soľou.

MRKVOVÉ GULIČKY

0,5 kg MRKVY

200 g PIŠKÓT

1 POMARANČ

CUKOR NA OBAĽOVANIE

Na jemno nastrúhame mrkvu, pridáme rozdrvené piškóty a šťavu z jedného pomaranča. Nakoniec spravíme malé guličky, ktoré obalíme v cukre.

AMERICKÝ MRKVOVÝ KOLÁČ

30dkg MÚKY (15dkg POLOHRUBEJ A 15dkg hladkej)

30dkg KRYŠTÁLOVÉHO CUKRU

3 dcl OLEJA

13dkg ORECHOV (ALEBO KOKOSU)

60dkg STRÚHANEJ MRKVY(NA HRUBO)

2 CL SÓDY BICARBONY

1 PRÁŠOK DO PEČIVA

1 VANILKOVÝ CUKOR

4 VAJCIA

SOĽ (na špičku noža)

Všetko spolu zmiešame a pečieme na papieri pri stredne vyhriatej rúre. Na vychladnutý koláč dáme citrónovú polevu a čokoládovú ryžu. DOBRÚ CHUŤ!

