

Americká kuchyně pro děti

- Americký tradiční salát
 - Domácí hamburgery
 - Americké sušenky cookies
-



Americký tradiční salát



Ingredience

- 10 vajec
- 2 kyselé okurky
- 10 rajčat
- 500 g kuřecích prsou
- 4 lžíce oleje
- 200 g kysané smetany
- 1 svazek petrželové natě
- 10 ks bagetek
- sůl, pepř



Příprava

Nakrájíme si kuřecí maso na kostičky a orestujeme na oleji. Osolíme, opepříme a necháme vychladnout. Uvaříme vejce natvrdo (10 minut).

Rajčata nakrájíme na kostičky i sterilované okurky. Přidáme maso, vejce, spojíme kysanou smetanou, ochutíme solí, pepřem a nasekanou natí.

Servírujeme s nakrájenými bagetkami.



Počet porcí

10



Doba přípravy

25 minut



Domácí hamburgery



Ingredience

- 10 hamburgerových bulek
- 1,5 kg hovězího mletého masa
- 2 žloutky
- 1 lžice škrobu
- 2 červené cibule
- 10 plátků goudy nebo chedaru
- 1 hlávkový salát
- 200 g majonézy
- 200 g kečupu
- 2 – 3 velká rajčata
- sůl, pepř



Příprava

Maso osolíme, opeříme a necháme odpočinout. Mezitím si nakrájíme rajčata, cibuli na kolečka, omyjeme a natrháme salát.

Maso opékáme na grilovací pánvi z každé strany 3 minuty. Když je maso opečené, položíme na něj plátek sýru a necháme rozpéct, stejně tak rozkrojené žemle, které opečeme rozkrojenou vnitřní částí. Jednu polovinu žemle namažeme majonézou, druhou polovinu kečupem, poklademe salát, cibuli, rajčata. Na tento základ položíme opečené maso s rozpečeným sýrem.



Počet porcí

10



Doba přípravy

35 minut



Americké sušenky cookies



Ingredience

- ½ lžičky soli
- 500 g polohrubé mouky
- 500 g cukru
- 450 g másla
- 700 g čokolády
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 6 lžic mléka
- 4 vejce
- 2 lžičky jedlé sody
- 2 lžičky mleté skořice
- 100 g kakaa



Příprava

V jedné misce smícháme všechny sypké ingredience.

Do druhé dame mléko, máslo, vejce a nastrouhanou čokoládu.

Promícháme a postupně přisypáváme přes sýtko sypkou směs. Těsto důkladně propracujeme, čajovou lžičkou si vytvoříme kuličky, které poklademe na plech, který jsme si vyložili pečícím papírem. Pokládáme s většími mezerami, protože sušenky se pečením zvětší.

Pečeme na 180°C 9 – 12 minut.



Počet porcí

20



Doba přípravy

45 minut

