

Americká kuchyně - Texas pro starší děti

- **Kovbojské fazole**
 - **Indiánské plněné brambory, pečené v alobalu, s vařenou kukuřicí**
 - **American Fili Steak**
 - **Cookies**
-



Kovbojské fazole



Ingrediencie

- 300 g velkých fazolí v nálevu (fialové) 100 g sýr eidam
- 100 g malých fazolí v tomatě sůl
- 4 x vejce pepř
- 150 g slaniny chilli
- 100 g cibule olej, sádlo



Příprava

Postup přípravy:

1. Cibuli nakrájíme na co nejmenší kousky
2. Slaninu nakrájíme na drobné kostky
3. Sýr eidam nakrájíme na větší kostky
4. Otevřeme si plechovky s fazolemi

Postup kompletace:

Na pánev si dáme trošku oleje, po jeho zahřátí mírně osmažíme cibulku, následně přidáme slaninu. Po orestování přidáme nejdříve fazole v nálevu, promícháme, a přidáme fazole v tomatě. Vše důkladně promícháme, a na mírném ohni chvíli prohříváme.

Do směsi nakonec rozbijeme vajíčko, promícháme a dochutíme solí, pepřem a chilli.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

40 minut



Indiánské plněné brambory, pečené v alobalu, s vařenou kukuřicí



Ingrediencie

- 4 velké brambory sůl, pepř
- 4 kukuřice na vaření česnek
- 100 g cibule Sýr eidam
- 100 g slaniny pažitka nebo petržel
- 2 vejce máslo



Příprava

Postup přípravy:

1. Brambory si uvaříme ve slupce, až budou poloměkka.
2. Cibuli a slaninu si nakrájíme na proužky.
3. Česnek si očistíme a nakrájíme na tenké plátky.
4. Pažitku nebo petržel si nakrájíme na drobno.
5. Sýr si nakrájíme na kostičky
6. Přivedeme vodu v hrnci k varu

Postup kompletace:

Uvařené brambory se slupkou překrojíme podélně na půl. Vezmeme si lžičku a vydlobneme z brambor střed, který dáme do mísy, kam postupně dáme cibuli, slaninu, česnek, sýr a pažitku – petržel. Přidáme sůl a pepř a nakonec do směsi zamícháme vajíčko.

Bramboru naplníme z jedné strany směsí tak, aby nám vznikl kopeček. Přiklopíme druhou bramborou a zabalíme do alobalu. Pečeme v troubě při teplotě 185 °C po dobu 15 – 20 min.

Do vroucí osolené vody dáme vařit kukuřici, kterou vaříme přikrytou pokličkou cca 20 minut. Když je kukuřice měkká, přidáme do vroucí vody máslo a počkáme, až se ve vodě rozpustí. Poté vodu vypneme a kukuřice vytáhneme. Pro lepší manipulaci při jídle je dobré napíchnout kukuřici na špejli.

Po upečení brambory vytáhneme z trouby a servírujeme v alobalu s vařenou kukuřicí.



Počet porcí



4 porce



Doba přípravy

1 hodina



American Fili Steak



Ingredience

- 500 g vepřové kotlety bez kosti sůl, pepř
- 150 g nakrájené slaniny cibulové kroužky McCain
- 100 g červené cibule 4 střední bagety mražené
- 100 g sýru čedar plátky majonéza
- 100 g sýru eidam plátky 40 g hořčice plnotučná
- Olej



Příprava

Postup přípravy:

1. Vepřovou kotletu si nakrájíme na tenké plátky, nakrájenou pak osolíme a opepříme. Následně vmícháme hořčici.
2. Červenou cibulku si oloupeme, překrojíme a nakrájíme na plátky
3. Slaninu si lehce opečeme na pánvi
4. Bagety si upečeme v troubě (pečeme při teplotě 200 °C cca 5 min)
5. Cibulové kroužky si upečeme v troubě (pečeme při teplotě 200 °C do zlatova)

Postup kompletace:

Na pánev si dáme olej, po zahřátí přidáme červenou cibulku, kterou mírně orestujeme. Poté přidáme nakrájenou vepřovou kotletu, promícháme a restujeme do změknutí masa. Upečenou bagetu podélně nařízíme, na obě strany namažeme majonézu. Naplníme směsí masa, přidáme usmaženou slaninu, oba sýry a cibulové kroužky. Zapečeme v troubě při teplotě 210 °C po dobu 3-4 min aby se nám sýr krásně roztekl.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

40 minut



Cookies



Ingredience

- 200 g hladké mouky sůl
- 100 g cukr krystal jedlá soda
- 100 g hnědého cukru 200 g mléčné čokolády
- 115 g másla vanilkové aroma
- 1 x vejce



Příprava

Postup přípravy:

1. Máslo si nakrájíme na kostičky.
2. Čokoládu si nakrájíme na malinké kousky
3. Troubu si předehřejeme na 180 °C
4. Jedlou sodu si smíchejte s trochou horké vody

Postup kompletace:

Do gastronádoby si dáme máslo, cukr hnědý, cukr krystal, sůl a vanilkové aroma. Vše důkladně rozmícháme do hladké pěny. Přidejte jedlou sodu, mouku a čokoládu. Vše důkladně promíchejte.

Hotovou směs necháme chvíli odstát v ledničce, poté vytvarujeme pomocí lžičky kuličky, které budeme klást na plechy s vyloženým pečicím papírem.

Pečeme při teplotě 180 °C po dobu 8-10 min.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

20 minut

