

Francouzská kuchyně pro mladší děti

- **KUŘECÍ MINI ŠPÍZ S CUKETOU A LILKEM**
 - **QUICHE LORRAINE**
 - **PLNĚNÁ RAJČATA (TOMATES FARCIES)**
 - **MOUSSE AU CHOCOLAT**
-



KUŘECÍ MINI ŠPÍZ S CUKETOU A LILKEM



Ingrediencie

- 400 g kuřecí maso sůl, pepř
- 200 g baby rajčátka Tymián
- 200 g cukety chilli
- 200 g lilku špejle
- 100 g červené cibule
- 100 g sýr eidam



Příprava

Postup přípravy:

1. Kuřecí maso si nakrájíme na větší kousky, dáme do gastronádoby, osolíme, opepříme, přidáme tymián a podle chuti i chilli. Necháme odležet.
2. Cuketu a lilek si nakrájíme na větší kostky, dáme do gastronádoby, osolíme, opepříme.
3. Červenou cibuli si oloupeme, a nakrájíme na čtvrtky, pokud je větší tak na osminky.
4. Eidam si nakrájíme na větší kostičky.

Postup kompletace:

Vezmeme si špejli, a stranou kde je špička postupně napichujeme všechny ingredience. Vždy ale začínáme kuřecím masem. Nejlepším způsob je postupně napichovat kuřecí maso, následně cuketu, baby rajčátko, lilek, červená cibule a naposled sýr – postup napíchávání opakujeme, dokud nemáme špejli zcela plnou. Ingredience na špejli ale musí vždy začínat a končit kuřecím masem.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

45 minut



QUICHE LORRAINE



Ingredience

- 4 vejce sůl, pepř
- 250 g slaniny muškátový oříšek
- 250 ml smetany voda
- 150 g eidamu
- 125 g másla + 10 g na vymazání formy
- 250 g hladké mouka + 10 g na vysypání formy + 10 g na vyválení



Příprava

Postup přípravy:

1. Příprava těsta - mouku (250 g), nakrájené povolené máslo (125 g), sůl a trošku vody dáme do gastronádoby a rukama vypracujeme středně tuhé těsto. Po vypracování necháme těsto zakryté odležet.
2. Příprava náplně - slaninu si nakrájíme na delší a tenké nudličky, a lehce ji osmahneme na pánvičce. Vajíčka rozbijeme do gastronádoby, přidáme smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek. Vše metličkou důkladně rozmícháme.
3. Příprava sýra - Eidam nastrouháme na struhadle na větší nudličky (struhadlo - strana s největšími dírkami)
4. Příprava formy na pečení - keramickou nebo kovovou kulatou formu nejdříve všude vymažeme máslem, a následně ji vysypeme moukou.
- 5.

Postup kompletace:

Vezmeme si těsto, které na stole s troškou mouky vyválíme na plátek cca 0,5 - 1 cm široký. Vezmeme si vymazanou formu, položíme ji na těsto, a kolem dokola formu kolem horního okraje odřízneme. Poté formu sundáme, vyříznuté těsto dáme do formičky, a zbytek těsta stranou pro další použití. Do těsta ve formě dotvarujeme, propíchneme jej několikrát vidličkou, zatížíme jej a dáme do trouby předpéct na 200 °C po dobu cca 4- 5 min. Po předpečení na těsto rozložíme slaninu a zalejeme vyšlehaným vajíčkem se smetanou.

Pečeme v troubě při teplotě 180 °C po dobu 6 min., troubu otevřeme, nasypeme na povrch nastrouhaný sýr a pečeme při stejné teplotě další 2 minuty. Po upečení vytáhneme a nakrájíme na čtvrtky.



Počet porcí

4 porce





Doba přípravy

1 hodina



rezervace@chefparade.cz



+420 730 155 087

PLNĚNÁ RAJČATA (TOMATES FARCIES)



Ingredience

- 4x větší rajče sůl, pepř
- 1 x cibule žlutá
- 100 g šunky
- 1 x vejce
- 100 g sýru gouda
- 50 g rukoly



Příprava

Postup přípravy:

1. Rajče rozkrojíme na půl, a vnitřek rajčete pomocí lžičky vydlábáme.
2. Vydlábnutý vnitřek rajčete pak následně dáme do gastronádoby, do které postupně přidáme na menší kostičky nakrájenou šunku, jemně nakrájeno cibulku, na kostičky nakrájený sýr gouda. Obsah osolíme a opeříme. Do mísy přidáme i rozbité vajíčko, které s obsahem promícháme.

Postup kompletace:

Vydlobnuté rajčátko postupně naplníme směsí, kterou jsme si vytvořili a to tak, že část směsi vždycky přečuhuje z rajčátka ven - vytvoří se kopeček.

Takto naplněné rajčátko pečeme v troubě na plechu s pečicím papírem a to při teplotě 180-190 °C po dobu 8-10 minut.

Po vytažení servírujeme na malém talířku s rokokovým hnízdem.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

30 minut



MOUSSE AU CHOCOLAT



Ingrediencie

- 250 ml smetana ke šlehání sůl
- 50g cukr moučka ztužovač šlehačky
- 4 x vejce
- 200 g hořká čokoláda
- 50 g cukr krupice
- 50 máslo



Příprava

Postup přípravy:

1. Hořkou čokoládu si nejdříve rozlomíme na menší kousky (můžeme tak učinit už v obalu) a spolu s nakrájeným máslem ji dáme do kovové gastronádoby, kterou položíme na hrnec s horkou vodou. Čokoládu s máslem necháme pomalu rozpustit, občas promícháme.
2. Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků a trošky soli si ušleháme v gastronádobě tuhý sníh.
3. Žloutky pak v gastronádobě vyšleháme s cukrem do husté pěny.
4. Ze smetany, moučkového cukru a půlky ztužovače pak v gastronádobě ušleháme tuhou směs.

Postup kompletace:

Rozpuštěnou čokoládu smícháme s krémem ze žloutků, postupně a opatrně pak vmícháme smetanový krém a sníh z bílků.

Směs rozdělíme do menších misek (kokotek), které jsme předtím vypláchli studenou vodou.

Misky dáme do lednice a necháme cca 2,5 hodiny v chladu ztuhnout.



Počet porcí

4 porce



Doba přípravy

30 minut

