

🕒 **Rohličkovo putování po Itálii pro rodiče s dětmi**

- **Domácí pizza**
 - **Tiramisu pro děti**
 - **Špagetové muffiny**
 - **Hravé zeleninové a ovocné svačinky**
-



Domácí pizza



Ingrediencie

Těsto:

- 2 kg hladké mouky
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 kostky droždí
- 1 litr vlažné vody
- 20 g soli

Sugo:

- 600 g loupaných rajčat

- 2 lžíce cukru
- 2 lžíce olivového oleje
- sůl

Ingrediencie na pizzu:

- 800 g mozzarely
- 2 svazky bazalky
- Oregano



Příprava

Ze surovin na přípravu těsta, které vypracujeme, vytvoříme 8 bochánků. Ty vytvarujeme a rozdělíme na plech, pomažeme směsí z rajčat, která rozmixujeme. Poté poklademe čerstvou natrhanou bazalkou a mozzarellou, kterou jsme si nakrájeli na tenké plátky. Toto je základní recept, na pizzu následně skládáme další přísady dle chuti (salám, šunka, olivy, kukuřice...)



Počet porcí

8 pizz



Doba přípravy

1 hod.



Tiramisu pro děti



Ingrediencie

- 2 kelímky mascarpone
- 200 g – 300 g cukru
- 500 ml instantní Caro kávy - melta
- 2 kelímky 33% smetany
- 2 balíčky cukrářských piškotů
- kakao na posypání
- čokoládové sypání na ozdobu



Příprava

Uvaříme si instantní meltu a dosladíme podle chuti. Ze smetany vyšleháme šlehačku, do které vmícháme mascarpone a také osladíme.

Do jednotlivých misek si dame piškoty, které jsme namočili v meltě a polovinu šlehačkové směsi. Tu překryjeme další vrstvou namočených piškotů a na ty opět šlehačkovou směs.

Vše posypeme kakaem.



Počet porcí

5



Doba přípravy

30 minut, 2 hod. odležet



Špagetové muffiny



Ingrediencie

- 1 cibule
- 1 vejce
- 80 g anglické slaniny
- 200 g eidamu
- 200g strouhaný cheddar
- 300 g špaget
- 50 g másla
- 120 ml smetany
- 2 lžice slunečnicového oleje
- 10g čerstvé bazalky
- 10g čerstvé petrželky
- špetka pepře
- špetka soli



Příprava

Špagety uvaříme, zchladíme, necháme okapat. Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky a na oleji opečeme. Sýr nastrouháme a smícháme ho s těstovinami, smetanou, slaninou, cibulí, vejcem, osolíme, opepříme. Formičky vymažeme máslem, špagetovou směs - vidličkou smotanou rozdělíme do forem. Zapékáme v troubě na 170°C asi 25 minut.

Zdobíme petrželkou a bazalkou



Počet porcí

4



Doba přípravy

60 min



Hravé zeleninové a ovocné svačinky



Ingrediencie

- 4 ks banány
- 200g jahod
- 200g borůvek
- 4 jablka
- 200g bílé hroznové víno
- 200g červené hroznové víno
- 4 mrkve
- 1 svazek ředkviček
- 2ks salátových okurek
- 1ks salátu Lollo Rosso
- 250g cherry rajčata
- 200g mini mozzarely
- 100g mini sýry (Babybel)
- 100g mini klobásky



Příprava

Záleží na vaší a dětské fantazii

Všechny ingredience omyjeme, oloupeme, nakrájíme na požadovanou velikost. Můžeme napichovat na špejle, párátko, skládat na talíř různé postavičky, zvířátka, klauny, veselé obličejce. Nejdůležitější je se u společné tvorby dobře pobavit a společně si svačinku sníst :-)



Počet porcí

4



Doba přípravy

40 minut

Hlavně podle šikovnosti dětiček :-)

