



COŽ TAKHLE DÁT SI... PITÍČKA

LENKA POŽÁROVÁ

Koktejly, šňavičky, limonády, čajíčky... ledové i pro zahřátí ... lehoučké i krémové... pro zdraví i pro chuť... pro dospělé i děti... tak to všechno jsou PITÍČKA, která vévodí novému dílu zářivě barevné a hravé kuchařské edice „Což takhle dát si...“.

Jako vždy je vše vyrobitelné bez sáhodlouhých prací a z pár ingrediencí, které jsou k dostání. Nikdo nebude muset vyslat pátrací četku po špetce čerstvé vanilky ani po anýzovém likéru či mandlové pastě. Dozvíte se, jak si připravit třeba Třešňový sad, Kiwi limču, Datlový remix, Máslový ležák nebo Jahodové Kalimero...

Bližší informace a objednávky na www.zapalena-kucharka.cz

A ZDE JSOU NĚKTERÉ LAHODNÉ RECEPTY:

Všechny pitíčka jsou recepty pro 4 osoby, přičemž porce je 250 až 300 ml, čili větší sklenička.

SKOŘICOVÉ ŠVESTKY HEDVÁBNĚ HLADKÉ

500 g vypeckovaných sladkých švestek
400 ml vychlazeného mléka
100 ml jablečného džusu
¼ lžičky skořice

Švestky dejte do mixéru, zalijte mlékem, jablečným džusem a přidejte skořici. Promixujte dohladka.

Komu vadí drobné kousky slupek ze švestek, může si vše přecedit. Kdo rád řidší konzistenci, může přidat mléko. Pokud nemáte dostatečně sladké švestky, zvýšte množství jablečného džusu a uberte mléka, nebo doslaďte medem.

Tip: V zimě můžete vyzkoušet i kompotované švestky.



AVOKÁDOVÉ BLAHO ÚČINKUJE IHLED

800 ml vychlazeného mléka (nejlépe sójového)
2 menší zralá avokáda (200 g dužiny)
javorový sirup nebo med dle chuti
1 lžice nesolených vyloupaných pistácií (lze vynechat)

Avokádo podélně rozkrojíte, zatlačte na obě půlky v protisměru a rozevřete je. Vyjměte pecku a dužinu vydlabejte lžící do mixéru.

Přidejte mléko a rozmixujte dohladka. Hustý krém rozlijte do skleniček a podávejte. Podle potřeby oslaďte javorovým sirupem a ozdobte pistáciemi.

Tip: Dužina zralého avokáda musí být měkká a bez černých míst.

TEKUTÝ CHEESECAKE SNÍDANĚ NA LŽÍČKU

500 ml vychlazeného mléka
400 g jahod
100 g lučiny
80 g kořeněných sušenek (například skořicových či karamelových)

Čtyři malé jahody a jednu sušenku ponechte na ozdobu. Jahody s lučinou a mlékem rozmixujte. Vmíchejte jemně nadrobené sušenky a rozlijte do skleniček.

Ozdobíte rozdrobenou sušenkou a jahodou. Podávejte se lžičkou.

Tip: Kdo rád hladké pitíčko, může si s ostatními ingrediencemi rozmixovat i sušenky. Až se nabažíte jahod, vyzkoušejte i borůvky nebo švestky.



SOUTĚŽ

Což takhle získat... pitíčka?

Není problém!

Jmenujte tři další vyšlá témata z hravé kuchařské edice Lenky Požárové. Tři vylosované výherkyně obdrží nový díl řady: PITÍČKA.

Odpovědi pošlete e-mailem na adresu redakcerodice@volny.cz nebo na korespondenčním lístku na adresu:

Redakce časopisu Rodiče, Americká 17, 120 00 Praha 2 do 10. září 2007.