

## Vaříme s láskou

### Párečky v negližé

Suroviny:

Těsto: 600g polohrubé mouky, 200g tuku typu Hera, 3 lžice cukru, kostička droždí, ¼ l mléka

Náplň: párečky

tvrdý sýr na posypání 200-300g

Postup:

- do mouky rozdrobíme droždí, posypeme cukrem, přilijeme mléko a rozehrátý tuk
- vypracujeme těsto
- z těsta vyválíme plát, rozdělíme jej na obdélníčky
- párky rozpůlíme podélně a ještě na půlku, máme li párky tenké- jen je rozpůlíme
- párky balíme do obdélníčků, řádně „utěsníme“ přitisknutím, narovnáme na plech ( nechte rozestupy-nabudou)
- troubu předehřejeme , dáme péct při 180 °C 20-25min
- sýr nastrouháme na jemném struhadle a odložíme stranou
- před dopečením, jakmile začnou zlátnou, posypeme strouhaným sýrem

### Srdíčkové jednohubky

Suroviny: toastový chléb, tvaroh, česnek, mléko, vařená vejce, sůl, pepř, bazalka, na ozdobu kyselá okurka , červená paprika mletá

vykrajovátko ve tvaru srdíčka

Postup:

- z plátků toastového chleba vykrajíme pomocí vykrajovátko srdíčka (krájejte tak, aby bylo co nejméně odkrojků)
- připravíme pomazánky
  - česneková: smícháme tvaroh , sůl, rozetřený česnek , pepř, sůl
  - vajíčková: nastrouháme vajíčka najemno , tvaroh, sůl, mléko, bazalka
- pomazánkami potřeme srdíčka a dozdobíme okurkou , paprikou

### Celerový salát se šunkou

Suroviny: čerstvý celer ( středně velký), bílý jogurt, pepř, sůl, 200 g šunky, pár kapek citronu

Postup:

- celerovou bulvu očistíme a nastrouháme na struhadle na jemno
- šunku pokrajíme na co nejtenčí nudličky
- v misce smísíme bílý jogurt, sůl, pepř a citron- necháme chvíli odpočinout
- přidáme nastrouhaný celer, promícháme
- nakonec opatrně vmícháme šunku
- necháme odležet (nejlépe v chladničce)
- podávat můžeme s pečivem i bez