



## Domácí Chléb

### Ingredience pro 4 osoby:

Hladká mouka 1kg  
Droždí 1 kostka nebo 2x sušený sáček  
Mořská sůl - 4 lžičky  
Posekané čerstvé bylinky  
Vlažná voda dle potřeby

1. Promícháme mouku se solí a bylinkami, přidáme droždí a vše mícháme s pomocí kuchyňského robota.
2. Pomalu během míchání přiléváme postupně vodu abychom vytvořily vláčné, pružné a nelepivé těsto.
3. Přendáme na plech a necháme vykynout, buď s pomocí páry a nebo horkého vzduchu. Při kynutí nepřekračujeme teplotu 40 °C a necháme kynout cca 35minut.
4. Pečeme v rozpálené toubě na 200 °C cca 50 minut.



## Máslová zelenina s omáčkou z gorgonzoly

### Ingredience pro 4 osoby:

Zelenina dle sezónosti nebo našeho výběru  
(květák, brokolice, romanesco atd...) celkem 650g

Šalotka 30g

Česnek - 1x stroužek

Gorgonzola 80g

Zeleninový vývar 200ml

Máslo, smetana 31% na zjemnění

Mořská sůl + drcený pepř

1. Šalotku a česnek nakrájíme na drobné kostičky a lehce orestujeme na másle.
2. Přilijeme vývar a vložíme pokrájenou gorgonzolu, krátce povaříme.
3. Zjemníme máslem a nebo smetanou a ochutíme solí a pepřem.
4. Vybranou zeleninu připravíme s pomocí páry cca 2 až 4 minuty.



## Hovězí steak sous vide s celerovým puré a smržovou omáčkou

### Ingredience pro 4 osoby:

Hovězí steak 800g

Celer 800g

Mléko 800ml

Smrž houba 150g

Šalotka 40g

Česnek - 2x stroužek

Demiglance 100ml

Máslo

Mořská sůl + drcený pepř

1. Hovězí steak osolíme, opeříme a následně ho zprudka opečeme na pánvy z každé strany (cca 2-3 minuty).
2. Přendáme na mřížku, dáme do trouby vyhřáté na 80° C a pomocí teplotní sondy dopečeme na námi zvolenou propečenost:  
**Rare 52°, Medium rare 54°, Medium 56°-60°,  
Medium well 60°-65°, Well done 70° -75°**
3. Oloupaný celer nakrájíme na kostky a a uvaříme v mléce do měkka.
4. Mléko během vaření postupně odváříme na minimální množství.
5. Následně ochutíme solí a pepřem a rozmixujeme ponorným mixérem do puré.
6. Šalotku a česnek nakrájíme na drobné kostičky a lehce orestujeme na másle společně se smrži. Přidáme demiglance a 5 min. prováříme.
7. Ochutíme solí a pepřem a na závěr jemníme a zahustíme omáčku vmícháváním másla.



## Grilované vepřové kolínko sous vide s pepřovou omáčkou

### Ingredience pro 4 osoby:

Vepřové koleno vykostěné 900g

Smetana 31% na zjemnění

Šalotka 40g

Česnek - 2x stroužek

Demiglance 100ml

Cognac

Mořská sůl + nakládaný zelený steril pepř

1. Vepřové koleno osolíme a opeříme, zvakuumujeme a následně ho připravíme s pomocí sous vide 72 °C cca 12 hod.
2. Šalotku a česnek nakrájíme na drobné kostičky a lehce orestujeme na másle se zeleným steril pepřem. Až je odrestovaný zbytek nálevu tak přidáme demiglance a krátce povaříme. Na závěr přidáme smetanu na zjemnění.
3. Hotové kolínko upečeme pod grilem do zlatova.



## Banánové lívance s karamelovou omáčkou, banánem a praženými ořechy

### Ingredience pro 4 osoby:

Banán 2ks  
Hladká mouka 250g  
Mléko 300ml  
Vejce 2ks  
Droždí - ½ sáčku  
Třtinový cukr 100g  
Smetana 125ml  
Ořechy

1. Mléko, oloupané a pokrájené banány a mouku rozmixujeme ponorným mixérem do hladka, přidáme vejce a opět rozmixujeme.
2. Cukr roztavíme na pánvy a přilijeme horkou smetanu. Krátce povaříme, aby se nám ingredience spojily.



## Smetanový mouse z bílé čokolády s limetkovým želé a čerstvým ovocem

### Ingredience pro 4 osoby:

Smetana 31% 450ml

Bílá čokoláda 200g

Kokos monin

Kokos strouhaný

Limetová šťáva 100ml

Voda 100ml

Cukr

Plátková želatina 3x plátek

1. Smetanu vyšleháme a přidáme rozpuštěnou čokoládu.
2. Ochutíme moninem a strouhaným kokosem.
3. Čerstvou limetkovou šťávu smícháme v poměru 1/1 s vodou osladíme podle chutě.
4. Přidáme plátky nabobtnalé želatiny, kterou velmi krátce zahřejeme.
5. Vše společně smícháme a necháme vychladnout.