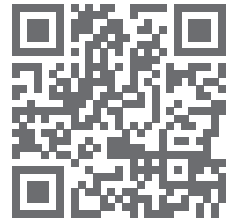


TAGLIATELLE S HOVÄDZÍM MÄSOM



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na prípravu budete potrebovať:

300 g tagliatelle, 250 g kvalitného hovädzieho mäsa (použili sme striploin steak), sušené paradajky (množstvo podľa chuti), 2 dcl kvalitného červeného vína, 1 chilli papričku, 1 strúčik cesnaku (je afrodisiakum a v jedle ho nebudete cítiť :), olivový olej extra virgin, čerstvo mleté čierne korenie a soľ, petržlenovú vňať, parmezáň

A TAKTO NA TO:

Na rozpálenú panvicu kvapnite trochu oleja a opečte na nej trochu cesnaku, tak aby sa nespiekol a nezhorkol, rovnako tak na malé kúsky nakrájanú chilli papričku, nasekané paradajky a na rezance nakrájané hovädzie. Osolte a okoreňte. Keď sa mäso zatiahne a je opečené (môžete ho aj poprášiť malým množstvom hladkej múky) podlejte ho vínom, nechajte vyvariť alkohol a duste, dokým nebude mäkké. Nebude to dlho trvať ak použijete striploin steak, prípadne sviečkovicu.

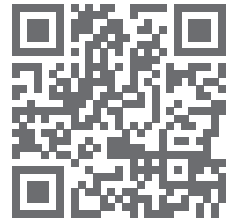
V prípade, že by ste sa rozhodli pripraviť si domáce cestoviny, postupujte podľa tohto receptu. V prípade, že využijete sušené cestoviny, varte v osolenej vode dokým nebudú al dente. Cestoviny nikdy neprepleschujte!

Na ohria
olivovým

mezánu a



PAVLOVA S PEČENÝM MALINOVÝM DŽEMOM



OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

Na prípravu budete potrebovať (8 porcií)

210 ml bielok, 310 g krupicového cukru, 1 a ½ lyžičky citrónovej šťavy, štipku soli, 500 ml 33% smotany, 500 g mrazených malín, 160 g krupicového cukru, 1 celý vanilkový struk, čerstvé lístky mäty, alebo medovky

A TAKTO NA TO:

Najprv si pripravte pečený malinový džem. Rúru predhrejte na 220 stupňov. Do smaltovej misy vložte maliny, 160 g cukru, vyškriabané semiačka z vanilkového lusku a aj samotný vanilkový lusk. Pečte za občasného miešania cca 40 minút. Výhodou pečeného džemu je, že sa vám neprichytí na dne hrnca a pečie sa rovnomerne. Po vytiahnutí z rúry ho nechajte pri izbovej teplote vychladnúť a odstráňte vanilkový lusk.

Teplotu rúry znížte na 150 stupňov. Šľahajte bielka so štipkou soli. Až keď na metličkách ostane špička, začnite pridávať po lyžici cukor. Pravidlo pridávania je jednoduché. Jedna lyžica a 30 sekúnd šľahania. Opäť lyžica cukru a znova 30 sekundové šľahanie. Ide o to, aby mal cukor dostatočný čas sa rozpustiť. Po pridaní celej dávky (310 g) cukru šľahajte ešte 5-6 minút. Bielka budú postupne hustnúť a cukor sa úplne rozpustí. Preto uprednostňujem ručný mixér pred robotom, minimálne v tomto prípade máte všetko pod drobnohľadom a v ruke. Na záver pridajte citrónovú šťavu a mixujte ešte 2 minúty. Bielka naberú lesk.

Vyšľahanú bielkovú zmes rozložte na pripravený plech vystlaný papierom na pečenie. Vložte ho do rúry a teplotu v nej ihneď znížte na 120 stupňov. Pečte 1 hodinu, rúru vypnite a hotovú Pavlovu v nej nechajte vychladnúť.

Medzitým vyšľahajte smotanu. Pavlova je pomerne dosť sladká, preto do šľahačky nepridávam cukor, ak sa vám však máli, pokojne pár gramov práškoveho cukru pridajte. Preložte vychladenú Pavlovu na servírovaciu tácku, dozdobte šľahačkou, pečeným malinovým džemom a medovkou, prípadne mäťou.

