

## KURACIE PRSIA NA KURKUME SO ZELENINOVÝMI TAGLIATELLE

2 kuracie prsia  
kurkuma (podľa  
chuti)  
kokosové mlieko  
smotana  
čili paprika  
mleté čierne korenie  
soľ  
olej

3 vajcia  
*Omáčka:*  
balíček špargle  
pór  
cukina  
limetka  
čili paprička  
cesnak  
maslo

*Cesto na cestoviny:*  
300 g hladkej múky



Kuracie prsia nakrájame na rezance, posypeme kurkumou, dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

Mäso orestujeme na oleji, následne podlejeme kokosovým mliekom a smotanou. Pridáme najemno nasekanú čili papričku a spolu povaríme a vyredukujeme omáčku.

Cesnak orestujeme na masle dozlatista, pridáme špargľu, chvíľu spolu orestujeme. Po chvíli pridáme pór nakrájaný na kolieska opäť krátko orestujeme. Naposledy pridáme cukinu nakrájanú na rezance a krátko ešte orestujeme všetko spolu. Pridáme nadrobno nasekanú čili papričku, šťavu z polovice limetky a trošku vody, v ktorej sme vyvarili cestoviny.

Pridáme vyvarené tagliatelle, premiešame a podávame spolu s kuracími prsiami s kurkumou.

## ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE S ČILI

100 g čokolády  
4 PL smotany na  
šľahanie  
3 PL hnedého cukru  
1 čili paprička  
3 žĺtky  
3 bielky

*Jablkový topping:*  
3 PL masla  
hnedý cukor  
škorica  
limetková šťava  
2 jablká

Na pare roztopíme čokoládu s najemno nasekanou čili papričkou. Pridáme smotanu a spolu premiešame.

Žĺtky vymiešame s cukrom, v druhej miske pripravíme sneh z bielkov.

Čokoládovú zmes zmiešame s vymiešanými žĺtkami. Následne jemne vmiešame sneh. Pripravenú penu dáme do pohárov alebo misiek a dáme zachladiť.

Kým sa pena chladí, pripravíme si jablkový prílohu. Na panvici roztopíme maslo, pridáme hnedý cukor, škoricu, limetkovú šťavu a spolu chvíľu varíme. Nakoniec pridáme na malé kocky nakrájané jablká a ešte chvíľu povaríme.

Každú porciu dochutíme čerstvou mäťou.

## KURACIE PRSIA S KORIANDROVO-BAKLAŽÁNOVÝM PESTOM

mleté čierne korenie  
2 kuracia prsia  
olivový olej  
limetková šťava  
koriander  
baklažán  
soľ

Kuracie prsia necháme odležať v marináde z olivového oleja, limetkovej šťavy, soli a korenia.

Očistený baklažán orestujeme na panvici na troške oleja.

Zmiešame všetky suroviny spolu s baklažánom, rozmixujeme s podávame s ugrilovaným mäsom.

## QUICCHE

*Plnka:*  
cukina  
pór  
3 vajcia  
100 ml smotany  
½ hrnčeka  
strúhaného syru  
tymian  
muškátový oriešok

*Cesto:*  
200 g múky  
80 g masla  
1 žltok  
3 PL mlieka  
štipka soli

Zo surovín pripravíme cesto, ktoré zapečieme v rúre vyhriatej na 160 °C.

Na cesto posypeme pór, ktorý zalejeme zmesou smotany, syru a vajec. Na vrch dáme nakrájanú cukinu a zapečieme v rúre vyhriatej na 180 °C približne 40 – 50 minút.

## KOKOSOVO-MLIEČNA RYŽA S ČOKOLÁDOVO-LIMETKOVOU GANACHE



2 hrnčeky kokosového  
mlieka  
 $\frac{3}{4}$  šálky ryže  
4 PL hnedého cukru  
kôra z 1 limetky  
šťava z  $\frac{1}{2}$  limetky

*Ganache:*  
100 g čokolády  
100 ml smotany na  
šľahanie  
2 PL masla  
3 PL nasekanej mäty

Suroviny všetky spolu zmiešame a varíme, kým ryža nezmäkkne.

Nalámanú čokoládu zalejeme vriacou smotanou (cca 90 °C) a necháme roztopiť. Do čokoládovo-smotanovej zmesi vmiešame maslo a nasekanú mäťu. Môžeme pridať aj trochu šťavy z limetky.

Do pohára dáme mliečnu ryžu zalejeme ganache a dáme vychladiť.



## JABLKO V CESTÍČKU

200 ml kokosové mlieko  
hladká múka  
1 vajíčko  
1 PL hnedého cukru  
smotana na šľahanie  
práškový cukor  
limetka  
čokoláda

Jablká nakrájame na hrubšie kolieska, pokvapkáme ich limetkovou šťavou, aby nezhnedli. Jablká obalíme v cestíčku a opražíme na panvici.

Zo zvyšku cesta pripravíme lievance.

Vyšľaháme šľahačku, zašľaháme práškový cukor, pridáme limetkovú kôru a lyžičku limetkovej šťavy.

Dozdobíme čokoládou, mäťou a čili.

## RAVIOLI S KURACÍM MÄSOM A ŠPARGLOU

### *Ravioli:*

300 g hladkej múky  
3 vajcia  
3 PL oleja  
1 ČL soli

### *Plnka:*

½ póru  
1 strúčik cesnaku  
2 vetvičky tymianu  
2 kuracie prsia  
1 cukina  
1 PL masla

limetová šťava  
čierne korenie  
soľ

### *Omáčka:*

100 – 150 g masla  
špičky špargle  
1 rajčina  
mäta  
čierne korenie  
cukor  
limetková šťava

Zo surovín vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme odpočinúť 30 minút. Cesto vyvaľkáme, naplníme plnkou a uvaríme v slanej vode. Hotové budú, keď vyplávajú na hladinu.

Na troche oleja orestujeme pór, pretlačený cesnak, tymian a pridáme pomleté kuracie prsia. Restujeme kým sa mäso nezatiahne a nerozdrobí.

Pridáme postrúhanú a vytlačenú cukinu. Dochutíme maslom, soľou, čiernym korením a trochou limetkovej šťavy.

Na masle orestujeme špičky špargle do polomäkka a nakoniec pridáme nadrobno posekanú rajčinovú dužinu.

Ochutíme soľou, čiernym korením, limetkovou šťavou a štipkou cukru.



## SVIEŽA JARNÁ POLIEVKA

biela špargľa  
pór  
maslo  
vajce  
čierne korenie  
soľ, voda, čili paprika

Pór nakrájame na kolieska (len bielu časť). Očistenú špargľu nakrájame na asi 2 cm kúsky. V hrnci roztopíme maslo, orestujeme pór, pridáme špargľu a varíme len chvíľu, aby zelenina bola al dente. Polievku ochutíme soľou a korením, pridáme rozhabarkované vajce a rýchlo premiešame. Nakoniec pridáme čili papričku.





## RESTOVANÁ ZELENINA

**baklažán  
cukina  
rajčina  
cesnak  
cibula  
olivový olej  
tymian**

Zeleninu orestujeme na troche olivového oleja spolu s tymianom. Podávame so špízom.

## KURACÍ ŠPÍZ S JABLKAMI A PÓROVOU OMÁČKOU

*Marináda na mäso:*

bylinky (petržlen, tymian,  
koriander)

olivový olej

cesnak

biele korenie soľ

*Pórová omáčka:*

pór

maslo

smotana

Z marínovaného mäsa a jabĺčok pripravíme špízy a opečieme na panvici.

Na masle orestujeme pór, osolíme a podlejeme smotanou. Zredukujeme omáčku a dochutíme mletým bielym korením.





Recepty boli vytvorené počas akcie slovenských foodbloggerov v [Škole varenia Chefparade](#) v Bratislave dňa 30.3.2012.

Obsah nemôže byť kopírovaný bez vedomia autora tohoto dokumentu, ktorým je Tomáš Babinec.

Fotografie a grafika: Tomáš Babinec  
[www.foodissimo.eu](http://www.foodissimo.eu)

Recepty a texty: Foodblogeri z akcie - <http://www.foodissimo.eu/2012/03/31/foodblogerske-stretko/>