

## Pečené vtáčie mlieko so snehovými obláčikmi



### 4 porcie

#### Potrebuje:

Smotana šľahačková - 800g

Med – 7PL

Žĺtka Babičkin dvor GMO free - 4ks

Bielka Babičkin dvor GMO free -4 ks

Vanilkový lusk - 1ks

Štipka soli

#### Postup:

Do hrnčeka nalejeme smotanu a necháme ju zovrieť a následne stíšime na malý plameň.

Bielka si dáme do misky pridáme štipku soli a začneme šľahať sneh. Keď je sneh polotuhý pridáme dve lyžice medu a vyšľaháme tuhý sneh. Takto vyšľahaný sneh naberáme lyžicou do tvaru knedličiek a vkladáme ho do vriacej smotany, kde sneh varíme 1 minútu a vzniknú nám nadýchane obláčiky.

Smotanu ďalej použijeme na výrobu krému. Do vychladnutej smotany zašľaháme žĺtky, 5 PL medu a semienka vanilky.

Takto pripravený základ si ponalievame do zapekacích misiek vložíme ich do pekáča a pekáč naplníme vodou tak, aby misky boli zaliate do 2/3.

Vložíme do vyhriatej rúry na 130 stupňov a pečieme 30 - 35minút. Upečené vtáčie mlieko necháme vychladnúť a servírujeme ho so snehovými obláčikmi .

## Žltkový krém s proseccom a bobuľovým ovocím



**4 porcie**

### **Potrebuje:**

Žltok Babičkin dvor GMO free – 8 ks

Med alebo javorový sirup – 4 PL

Prosecco – 4 PL

Bobuľové ovocie

### **Postup:**

Do misky so širším dnom si dáme žltky, med alebo javorový sirup a rozšľaháme. Následne dáme misku do vodného kúpeľa, ktorý vrie na miernom plameni a šľaháme ďalej. Keď sa nám začnú žltky nadýchávať, pridáme prosecco a šľaháme do tuhšieho krému. Takto pripravený krém odložíme z vodného kúpeľa a ešte dve minúty intenzívne šľaháme, aby trochu vychladol, a odložíme ho do chladničky. Krém podávame vychladený s bobuľovým ovocím a lístkami mäty.

## Topinamburový prívarok so strateným vajíčkom a hubami



**4 porcie**

### **Potrebujeme:**

Topinambur- 4 väčšie  
Šalotka -1 ks  
Olivový olej.- 3 PL  
Maslo -100g  
Smotana- 2dcl  
Huby - 200g  
Vývar zeleninový alebo mäsový – 1 liter  
Hnedý cukor alebo stévia  
Citrón- 1 – 2 ks  
Soľ  
Korenie čierne mleté, bobkový list, nové korenie  
Ocot  
Vajce Babičkin dvor GMO Free – 1 ks

### **Postup:**

Topinambury si olúpeme a nasekáme na malé kocky. V hrnčeku si rozohrejeme olivový olej a orestujeme na ňom do zlata nasekanú šalotku. Pridáme pripravené nasekané topinambury ,osolíme, okoreníme čiernym mletým korením, bobkovým listom, novým korením a zalejeme vývarom tak, aby boli topinambury zaliate.

Počas varenia dolievame vývar, aby sme v základe nemali zbytočne veľa tekutiny. Varíme do mäkka. Keď máme topinambury uvarené, pridáme šťavu z citróna a cukor alebo stéviu, aby sme zvýraznili chuť prívarku a nakoniec zjemníme smotanou, ktorá nám chuť pekne zaokrúhli.

Huby očistíme od nečistôt, orestujeme ich na masle, dochutíme soľou a korením.

Následne pripravíme stratené vajce.

Do malého hrnca dáme zovrieť približne 1,5 l vody do ktorej pridáme 3 PL octu a soľ. Vodu rozvírime vareškou a jemne do nej vyklepneme vajíčko, ktoré sa v momente začne zrážať. Vajíčko varíme 2 - 3 minúty a vyberieme. Prívarok servírujeme v hlbšom tanieri s orestovanými hubami a strateným vajítkom.

## Prepelica s červenou šošovicou parmezánom a prepeličím vajítkom



**4 porcie**

### **Potrebujeme:**

Prepelica – 4 ks  
Červená šošovica - 400g  
Cesnak - 2strúčiky  
Olivový olej - 1dcl  
Maslo -100g  
Petržlenová vňať  
Tymian  
Parmezán - 100g  
Soľ  
Korenie

### **Postup:**

Prepelicu umyjeme a odstránime prípadne nečistoty (perie a podobne). Na panvici si rozohrejeme olivový olej, na ktorom prepelicu opečieme dôkladne zo všetkých strán. Následne prepelicu preložíme na pekáč, pridáme maslo, osolíme, okoreníme a pridáme vetvičku tymiánu. Prepelicu dopečieme v rúre na 200 stupňov asi 15 - 18 min. záleží od veľkosti. Pozor aby ste ju nepresušili.

Vo vriacej osolenej vode uvaríme šošovicu, varíme ju al dente, čo je približne 7 - 10 minút. Následne ju scedíme, preložíme do misky a pridáme cesnak, olivový olej, nastrúhaný parmezán, petržlenovú vňať. Dochutíme soľou, korením a dôkladne premiešame.

Prepeličie vajíčka varíme vo vriacej vode tri minúty a následne ich schladíme v studenej vode a olúpeme .

Prepelicu môžeme servírovať celú, alebo vykostenú so šošovicovým šalátom a vajíčkom preliatu výpekcom.

---