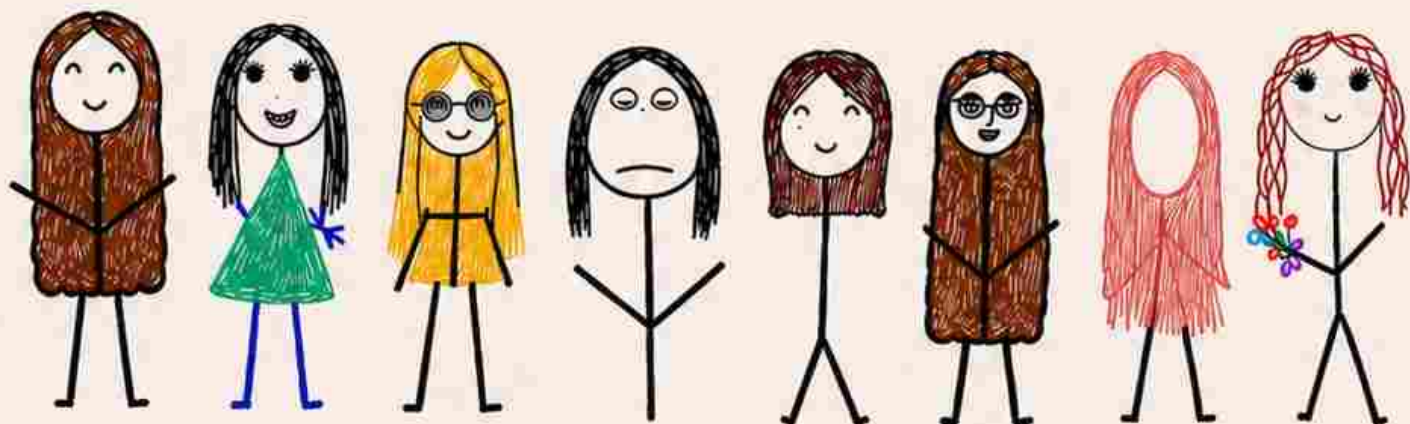




EL libro de cocina ^{6^{AD}}



Španělsko-Česká kuchařka



EL LIBRO DE COCINA 6^{AD}

KUCHAŘKA 6^{AD}

Návrh obálky: Nikol Kůfhaberová, Sofie Kamermeierová, Dorota Nepustilová, Aneta Cieslerová, Viktorie Šedivá, Eliška Anna Hamerníková, Tina Černošková, Eva Schwarzová a kol.

Kniha vznikla jako školní projekt, podporuje tvořivost a podnikavost studentů. Všichni autoři receptů vynaložili maximální úsilí při jejich tvorbě. Velké poděkování patří paní ředitelce ZŠ Horáckého náměstí, Mgr. et Mgr. Ivaně Melichárkové za podporu žáků při tvorbě této aktivity.

Název: EL LIBRO DE COCINA 6^{AD} - KUCHARKA 6^{AD}

Napsal: Nikol Kůfhaberová, Sofie Kamermeierová, Dorota Nepustilová, Aneta Cieslerová, Viktorie Šedivá, Eliška Anna Hamerníková, Tina Černošková, Eva Schwarzová a kol.

© Vydal: ZŠ Horácké Náměstí

Vytiskl (vyrobil):

Vydání: 1.

Rok výroby: 2026

ISBN: 978-80-11-08415-8

PRIMEROS (SOPAS)



POZÉVKY



Gazpacho

Ingredientes:

1 kg de tomates maduros
1 pimiento verde
1 pepino
1 diente de ajo
½ cebolla blanca
50-100 ml de aceite de oliva extra virgen
2 cucharadas de vinagre de vino (al gusto)
Sal al gusto
pan del día anterior
un poco de agua fría



Preparación:

Lava bien los tomates, el pepino y el pimiento. Pela el pepino y, si quieres un sabor más suave, también el tomate. Corta los tomates, el pepino y el pimiento en trozos grandes. Remoja el pan en un poco de agua durante 1–2 minutos. Coloca en una batidora los tomates, el pepino, el pimiento, el ajo y el pan escurrido. Tritura todo hasta obtener una mezcla suave. Añade el aceite de oliva, el vinagre, la sal y el agua fría. Vuelve a batir durante unos segundos hasta que quede una sopa homogénea. Prueba y ajusta la sal o el vinagre si es necesario. Refrigera al menos 1 hora antes de servir.

Gazpacho

Ingredience:



- 1 kg zralých rajčat
- 1 zelená paprika
- 1 salátová okurka
- 1 stroužek česneku
- 1/2 bílé cibule
- 50–100 ml extra panenského olivového oleje
- 2 lžice vinného octa
- Sůl a pepř
- Starší bílý chléb (volitelně pro zahuštění)
- Trocha studené vody

Postup přípravy:

Rajčata, papriku a okurku důkladně omyjte. Rajčata můžete pro jemnější texturu spařit a oloupat, ale u výkonných mixérů to není nutné. Odstraňte semínka z papriky. Všechnu zeleninu nakrájejte na větší kusy a vložte do mixéru spolu s česnekem, cibulí a případně namočeným chlebem. Mixujte, dokud směs nebude zcela hladká. Za stálého mixování pomalu přilévejte olivový olej, který vytvoří krémovou emulzi. Přidejte ocet, sůl a pepř podle chuti. Pokud je polévka příliš hustá, zřed'te ji trochou studené vody. Hotové gazpacho dejte do lednice alespoň na 2 až 4 hodiny. Nejlépe chutná velmi studené, kdy se všechny chutě propojí. Podávejte v miskách nebo sklenicích. Můžete ozdobit nadrobno nakrájenou zeleninou, krutony nebo pár kapkami olivového oleje

Caldo de pollo

Ingredientes:

500 g de pollo (carcasa, alas o muslos)
1-2 zanahorias
1 raíz de perejil
un trozo de apio
1 cebolla
1,5-2 litros de agua
sal al gusto
algunos granos de pimienta
perejil para decorar
(opcional: fideos para sopa)

Preparación:

Coloca el pollo en una olla y cúbrelo con agua fría. Añade sal, los granos de pimienta y la cebolla pelada. Lleva a ebullición y luego cocina a fuego lento durante 45-60 minutos. Agrega las zanahorias, el perejil y el apio cortados. Cocina otros 20-30 minutos hasta que las verduras estén blandas. El caldo servir con la verdura, la carne, con los fideos y con el perejil

Polévka kuřecí vývar

Ingredience:

500 g kuřecího masa (např. kuřecí skelet,
křídla nebo stehna)
1–2 mrkve
1 petržel
kousek celeru
1 cibule
1,5–2 litry vody
sůl podle chuti
pár kuliček pepře
petrželka na ozdobu
(volitelně: nudle do polévky)

Postup:

Kuřecí maso vlož do hrnce a zalij studenou vodou. Přidej sůl, pepř a oloupanou cibuli (může být i se slupkou pro barvu). Přiveď k varu a potom vař na mírném ohni asi 45–60 minut. Přidej nakrájenou mrkev, petržel a celer. Vař dalších 20–30 minut, dokud zelenina nezměkne. Vývar můžeš scedit. Podávej se zeleninou, masem, nudlemi a posypaný petrželkou.

SEGUNDOS



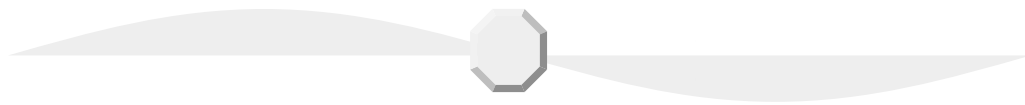
HLAVNÍ JÍDLA



Pasta con tocino

Ingredientes:

tocino
manteca
cebolla
pasta de tomate
crema
especies(pimentón,sal,pimienta,ajo y albahaca)
pastas



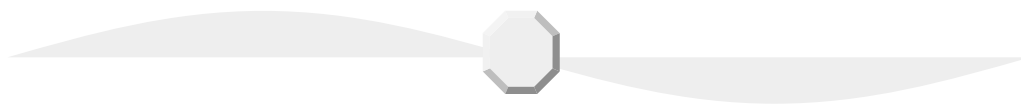
Preparación:

Primero,corta el tocino en cubos, luego lo pones en una sartén y lo fríes en mantequilla. Cuando el tocino esté dorado, pica la cebolla y agrégala a la sartén. Luego, añade dos cucharaditas de pasta de tomate. Luego,vierte la crema por encima y mezcla. Luego ralla el queso cheddar encima. Luego se añaden las especias. Luego agregamos la pasta y listo.

Slaninové těstoviny

Ingredience:

slanina
máslo
cibule
protlak
smetana
cheddar
koření(paprika,sůl,pepř,česnek a bazalka)
těstoviny



Postup:

Jako první si nakrájejte slaninu na kostičky, pak ji dáte na pánev a na másle osmahnete. Jakmile máte osmahnutou slaninu tak si nakrájíte cibuli a chodíte ji k tomu. Potom přidáme dvě lžičky protlaku. Pak to zalijeme celý smetanou a zamícháme. Potom tam nastrouháme cheddar. Pak přidáte koření. Potom přisypeme těstoviny a máme hotovo.

Espaguetis con mantequilla y Nutella

Ingredientes:

Espaguetis (aprox. 100–150 g por ración)

Mantequilla (1–2 cucharadas)

Nutella (u otra crema de avellanas, 2–3 cucharadas al gusto)

Opcional: Nueces picadas, galletas trituradas o una pizca de sal para realzar el sabor.

Preparación:

Cocina los espaguetis en agua con una pizca de sal (menos de lo habitual). Cocinarlos hasta que estén *al dente*. Escurre la pasta y, mientras aún esté muy caliente, añade la mantequilla. Remueve hasta que se derrita por completo y los espaguetis brillen. Agrega la Nutella a los espaguetis calientes. El calor de la pasta hará que la crema se derrite, creando una salsa suave que cubrirá cada filamento. Sirve inmediatamente. Puedes decorar con trozos de avellana o fruta fresca.

Špagety s máslem a Nutellou

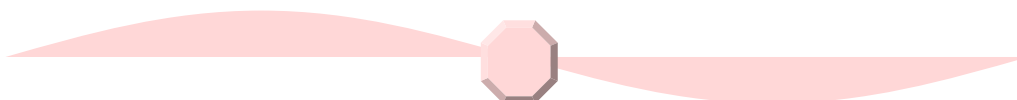
Ingredience:

Špagety (cca 100–150 g na porci)

Máslo (1–2 polévkové lžíce)

Nutella (nebo jiný oříškovo-čokoládový krém, 2–3 lžíce podle chuti)

Volitelné: Nasekané oříšky, drcené sušenky nebo špetka soli pro zvýraznění chuti.



Postup přípravy:

Uvařte špagety: Špagety uvaříme v mírně osolené vodě. Pro sladká jídla se doporučuje solit méně než obvykle, ale špetka soli je důležitá pro chuť těstovin. Uvařené těstoviny sced'te. Ihned k nim přidejte plátek másla a míchejte, dokud se úplně nerozpustí a špagety budou krásně lesklé. Do horkých těstovin přidejte Nutellu. Díky zbytkovému teplu ze špaget se krém začne rozpouštět a vytvoří hladkou omáčku, která obalí každou těstovinu. Podávejte ihned, dokud jsou těstoviny teplé. Můžete je ozdobit oříšky nebo ovocem.



Tortilla con pollo

Ingredientes (para 2 personas):

Tortillas: 4 unidades (de trigo o maíz).

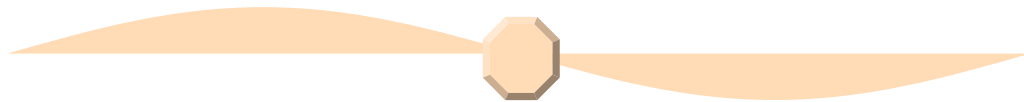
Carne: 300–400 g de pechuga de pollo cortada en tiras.

Especias: Sal, pimienta, pimentón dulce, ajo en polvo o curry.

Verduras: Lechuga iceberg o rúcula, tomates, pepino, maíz, cebolla roja o aguacate.

Salsa: Crema agria o yogur natural mezclado con ajo, hierbas y un chorrillo de limón.

Queso: Queso rallado (Cheddar o Edam).



Instrucciones paso a paso:

Sazona las tiras de pollo con sal, pimienta y las especias. Saltearlas en una sartén con un poco de aceite hasta que estén doradas (aprox. 5–7 minutos). En un bol, mezcla el yogur o la crema agria con el ajo picado y las hierbas. Calienta ligeramente las tortillas en una sartén seca (unos 10 segundos por cada lado) para que estén flexibles. Unta el centro de la tortilla con la salsa. Coloca la lechuga, añade las verduras cortadas y el pollo cocinado. Por último, espolvorea con el queso. Dobra la parte inferior de la tortilla hacia arriba y luego enrolla los lados firmemente. Puedes pasar el wrap terminado por la sartén caliente durante 1-2 minutos con el "cierre" hacia abajo para que quede sellado y crujiente.

Kuřecí tortilla

Suroviny (pro 2 osoby):

Tortilly: 4 ks (pšeničné nebo kukuřičné).

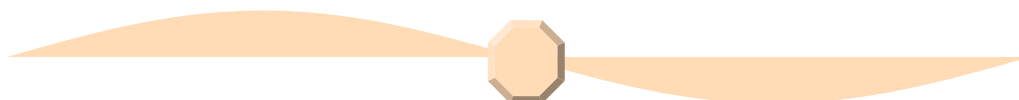
Maso: 300–400 g kuřecích prsou nakrájených na nudličky.

Koření na maso: Sůl, pepř, mletá paprika, sušený česnek nebo kari.

Zelenina: Ledový salát nebo rukola, rajčata, okurka, kukuřice, případně červená cibule nebo avokádo.

Dresink: Zakysaná smetana nebo bílý jogurt smíchaný s česnekem, bylinkami a kapkou citronu.

Sýr: Strouhaný čedar nebo eidam.



Postup přípravy:

Kuřecí nudličky osolte, opeřete a okořeňte. Orestujte je na pánvi s trochou oleje dozlatova (cca 5–7 minut). V misce smíchejte jogurt/smetanu s prolisovaným česnekem a bylinkami. Placky krátce nahřejte na suché pánvi (asi 10 sekund z každé strany), aby změkly a lépe se balily. Střed tortilly potřete dresinkem. Poklad'te listy salátu, přidejte nakrájenou zeleninu a hotové maso. Nakonec posypeme sýrem. Spodní část tortily zahrňte dovnitř a poté pevně srolujte boky k sobě. Volitelný krok (zapečení): Hotový wrap můžete dát ještě na 1–2 minuty na rozpálenou pánev "švem" dolů, aby se spojil a byl křupavý



Lasaña

Ingredientes:

Salsa de carne

- 500 g de carne molida de res
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 lata de tomates picados (400 g)
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de orégano o albahaca seca

Bechamel

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 500 ml de leche
- una pizca de nuez moscada
- Sal

Otros

- 9–12 láminas de Lasagne
- 150–200 g de queso Parmesan rallado (u otro queso duro)



Preparación

Salsa de carne

Calienta el aceite de oliva en una sartén. Añade la cebolla, la zanahoria y el ajo picados y sofríe unos minutos. Agrega la carne molida y cocínala hasta que se dore. Incorpora los tomates, el concentrado de tomate, el orégano, la sal y la pimienta. Deja cocinar a fuego lento durante 20–30 minutos hasta que la salsa espese

Bechamel

Derrite la mantequilla en una olla. Añade la harina y mezcla durante aproximadamente 1 minuto. Agrega la leche poco a poco mientras mezclas para evitar grumos. Añade sal y una pizca de nuez moscada. Cocina hasta que la salsa espese.

Montaje de la lasaña

En una fuente para horno coloca capas en este orden: un poco de salsa de carne, láminas de lasaña, salsa de carne, bechamel, un poco de queso Repite el proceso 3–4 capas. Termina con bechamel y bastante queso por encima.

Horneado

Hornea a 180 °C durante 35–40 minutos.. Después de sacarla del horno, déjala reposar 10 minutos antes de cortarla.



Lasagne

Ingredience:

Masová omáčka:

- 500g mletého hovězího masa
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 400g krájených rajčat(plechovka)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžička sušeného oregana nebo bazalky
- sůl,pepř
- 2 lžíce oleje

Bešamel:

- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 500 ml mléka
- špetka soli
- špetka muškátového oříšku

Další:

- lasagne pláty (asi 9–12 ks)
- 150–200 g strouhaného sýra(např.eidam,mozzarella,parmazán)





Postup:

Masová omáčka

Na pánvi rozežřej olej. Orestuj nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidej mleté maso a opeč ho. Přidej rajčata, protlak, sůl, pepř a bylinky. Nech vařit asi 15–20 minut, aby omáčka zhoustla.

Bešamel

V hrnci rozpust' máslo. Přidej mouku a míchej asi 1 minutu. Pomalu přilévej mléko a pořád míchej. Osol a přidej muškátový oříšek. Vař, dokud omáčka nezhoustne.

Skládání lasagní

Do zapékací misky dej trochu masové omáčky. Pak vrstvy: pláty lasagní → masová omáčka → bešamel → sýr. Opakuj asi 3×. Nahoru dej bešamel a hodně sýra.

Pečení

Peč v troubě 180 °C asi 35–40 minut. Nech 10 minut odpočinout, pak se lépe krájí.



TAPAS

Ingredientes:

200g de camarones
4–5 dientes de ajo
1 chile (guindilla)
aceite de oliva virgen extra
una pizca de sal
perejil fresco (ligeramente dulce y aromático)
un trozo de baguette



Preparación paso a paso:

Pela los ajos y córtalos en rodajas. Quita las semillas del chile y córtalo en rodajas muy finas. Lava los camarones y secalos bien con una toalla de papel. Esto es importante para que no se cuezan en el aceite. Vierte aceite de oliva en una sartén pequeña hasta cubrir completamente el fondo. Caliéntalo a fuego medio. Añade al aceite caliente el ajo y el chile. Frielos solo brevemente (unos 30 segundos), hasta que el ajo empiece a soltar su aroma. ¡No debe dorarse, porque se volvería amargo. Agrega los camarones y una pizca de sal. Saltéalos durante 2–3 minutos, hasta que se pongan rosados y estén bien cocidos. Espolvorea perejil fresco picado por encima. Sirve inmediatamente, directamente en la sartén o en un cuenco. Acompaña con un trozo de baguette para mojar en el delicioso aceite de ajo.

TAPAS



Ingredience:

200 g krevet
4 -5 stroužků česneku
1 chilli paprička
olivový olej extra panenský
špetka soli
čerstvá sladkokyselá petrželka
kousek bagety



Postup krok za krokem:

Připravte suroviny : česnek oloupat a nakrájet na kroužky.

Chilli papričku zbav semínek a nakrájej na velmi krátké plátky.

Krevety omyj a důkladně osuš papírovou utěrkou. Je to důležité, aby se v oleji neudusili.

Rozehřejte olej: Do menší pánve nalij olivový olej tak , aby dno bylo zcela zakryté. Rozehřej ho na střední plamen.

Restování základ: Do horkého oleje přidej nakrájený česnek a chilli papričku. Smaž jen krátce (asi 30 sekund), dokud česnek začne vonět. Nesmí shnědnout, jinak by byl hořký!

Servírování: Podává se to hned přímo v pánvi nebo v mističce. Kousek bagety použij na vytírání toho výborného česnekového oleje.



Paella

Ingredientes (4 porciones):

300 g de arroz de grano redondo
500 g de pollo (muslos o pechuga)
200 g de gambas
150 g de mejillones
1 pimienta roja
2 tomates
3 dientes de ajo
1 litro de caldo de pollo
1 cucharadita de azafrán
1 cucharadita de pimentón dulce
4 cucharadas de aceite de oliva
sal y pimienta
un puñado de guisantes
limón para servir

Preparación:

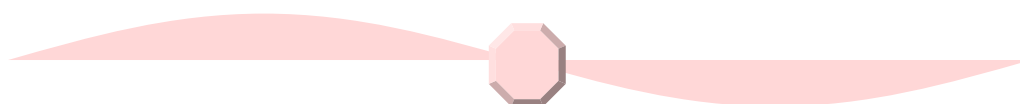
Calienta el aceite de oliva en una sartén grande o en una paellera. Añade el pollo cortado, salpimienta y fríe hasta que esté dorado. Añade el ajo picado, el pimiento y los tomates rallados. Sofríe unos minutos. Agrega el arroz y mézclalo durante 1–2 minutos para que absorba el sabor. Añade el azafrán y el pimentón dulce. Después vierte el caldo de pollo. No mezcles mucho. Después de unos 10 minutos añade las gambas, los mejillones y los guisantes. Cocina otros 8–10 minutos hasta que el arroz esté tierno y el líquido casi desaparezca. Deja reposar la paella unos 5 minutos y sírvela con limón.

Paella



Ingredience:

300 g kulatozrné rýže (ideálně paella rýže)
500 g kuřecího masa (stehna nebo prsa)
200 g krevet
150 g mušlí
1 červená paprika
2 rajčata
3 stroužky česneku
1 litr kuřecího vývaru
1 lžička **šafránu**
1 lžička sladké papriky
4 lžíce olivového oleje
sůl, pepř
hrst zeleného hrášku
citron na podávání



Postup:

Na velké pánvi (nejlépe paella pánvi) rozežřej olivový olej. Přidej nakrájené kuřecí maso, osol a opeč dozlatova. Přidej nasekaný česnek, papriku a nastrouhaná rajčata. Krátce orestuj. Vmíchej rýži a nech ji asi 1–2 minuty nasáknout chutě. Přidej šafrán, sladkou papriku a zalij vývarem. Nemíchej – rýže by se měla vařit rovnoměrně. Po asi 10 minutách přidej krevety, mušle a hrášek. Vař dalších 8–10 minut, dokud rýže nezměkne a tekutina se téměř nevstřebá. Nech paellu 5 minut odpočinout a podávej s citronem.

🟡 Tip: Správná paella má na dně lehce opečenou vrstvu rýže (říká se jí *socarrat*).





DIP PARA NACHOS

Ingredientes:

200 g de queso cheddar

2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de salsa de chile

250 ml de nata (crema)

especias al gusto – pimienta, sal y opcionalmente cebollino



Preparación:

En un cazo, calienta la nata (no la hiervas demasiado fuerte). Añade poco a poco el cheddar rallado y mezcla hasta que se derrita completamente y la salsa quede suave. Agrega 2 cucharadas de mantequilla y 1 cucharada de salsa de chile, y mezcla bien. Remueve hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Finalmente añade las especias al gusto: pimienta, sal y también puedes añadir cebollino.

DIP NA NACHOS

Ingredience:

200 Gramů sýr-cheddar

2 lžíce másla

1 lžíce chili omáčky

250 ml smetany

koření- pepř,sůl,atd...

Postup:

V rendlíku si zahřejeme smetanu (nevaříme ji příliš prudce). Postupně vmíchávejte nastrouhaný cheddar dokud se úplně nerozpustí a omáčka nebude hladká. Pak přidejte 2 lžíce másla a lžici chilli omáčky a zamíchejte. Míchejte dokud nebude vše zamíchané. Pak přidejte různé koření osobně bych tam přidala pepř, sůl a můžete i pažitku.

Salsa para pasta

Ingredientes:

manteca
cebolla
pasta de tomate
crema para cocinar
una especia llamada „espagueti”
sal
pastas
queso

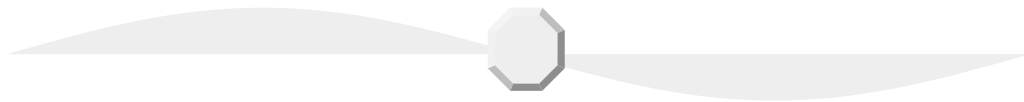
Procedimiento:

Vierta agua en una olla, añada un poco de sal y caliente el agua. Cuando empiece a burbujear, puedes añadir la pasta que prefieras. Mientras se cuece la pasta, corta la cebolla en trozos pequeños y fríela en una sartén caliente con mantequilla. Añade puré de tomate en función del tamaño de la porción que estás comiendo y espera un momento a que se caliente. A continuación, puedes añadir la nata gradualmente. Añade el condimento para "espaguetis" y un poco de sal al gusto. Dependiendo del tamaño de la porción) y remover la salsa. Añade la pasta cocida y queso para que se derrita bien.

Omáčka na těstoviny

Ingredience:

máslo
cibule
rajčatový protlak
smetana na vaření
koření jménem „špagety“
sůl
těstoviny
sýr



Postup:

Do hrnce si nalijte vodu, přidejte trochu soli a ohřejte vodu. Až začne bublat můžete přidat těstoviny podle vašeho výběru. Mezitím co se těstoviny budou vařit nakrájejte si cibuli na malé kousky a na rozehřátou pánvičku i s máslem osmažte cibuli. Přidejte rajčatový protlak podle toho jak velkou porci si zrovna dáváte a chvílku počkejte než se protlak ohřeje. Postupně pak můžete přidávat smetanu (podle velikosti porce) a omáčku zamíchejte. Podle chuti přidejte koření jménem „špagety“ a trochu soli. Přidejte uvařené těstoviny a k tomu sýr, aby se tam hezky roztál.

Espaguetis con queso

Ingredientes:

200g de espaguetis
100g de queso rallado
1 cucharada de mantequilla
o aceite
sal
un poco de pimienta

Preparación:

Cocina los espaguetis en agua con sal. Escurre los espaguetis. Añade mantequilla o aceite y mezcla. Agrega el queso rallado. Añade sal y pimienta al gusto. Mezcla bien todo y ya está.

Špagety se sýrem

Ingredience:

200g špaget
100g strouhaného sýra
1 lžice másla nebo oleje
sůl
trochu pepře

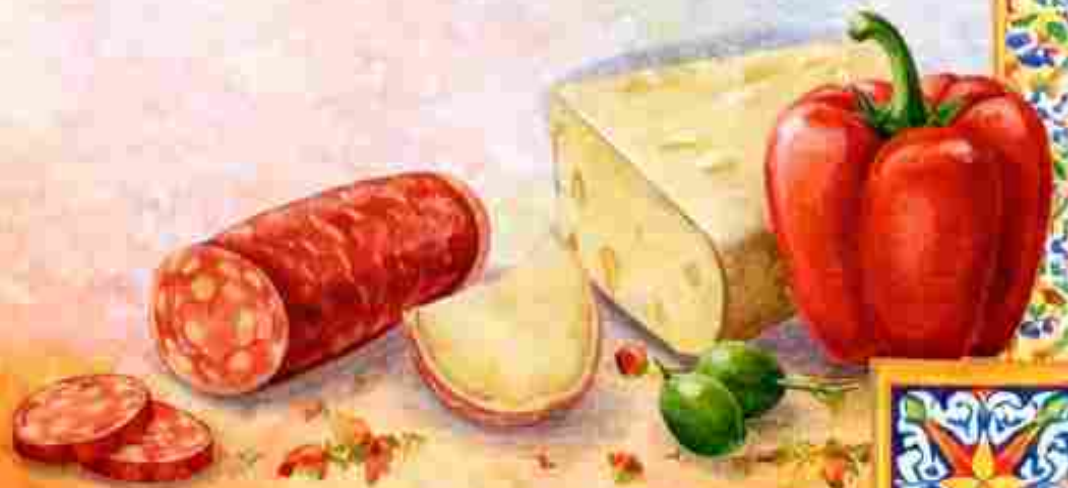
Postup:

Ve velkém hrnci uvaříme špagety ve slané vodě. Po uvaření špaget scedíme špagety. Přidáme máslo nebo olej a promícháme. Přidáme strouhaný sýr. Osolíme a opeříme špagety podle chuti. Vše promícháme a je hotovo.

POSTRES



DEZERTY



Ensalada de frutas

Ingredientes:

1 manzana
1 plátano
1 naranja
1 kiwi
un puñado de uvas
algunas fresas
½ piña
1 cucharada de miel
un poco de jugo de limón

Preparación:

Primero lava toda la fruta. Corta la manzana, el plátano y el kiwi en trozos pequeños. Pela la naranja y sepárala en gajos. Corta las fresas en trozos pequeños. Añade las uvas y los trozos de piña. Pon toda la fruta en un bol grande. Añade la miel y un poco de jugo de limón. Mezcla suavemente y sirve, eso es todo.

Ovocný Salát

Ingredience:

1 jablko
1 banán
1 pomeranč
1 kiwi
½ ananasu
hrst hroznů
několik jahod
1 lžice medu
trochu citronové šťávy

Postup:

Nejdříve všechno ovoce umyjeme. Jablko, banán a kiwi nakrájíme na malé kousky. Pomeranč oloupeme a rozdělíme na dílky. Jahody nakrájíme na menší kousky. Přidáme hrozny a kousky ananasu. Všechno ovoce dáme do velké mísy. Přidáme med a trochu citronové šťávy. Salát ještě nakonec promícháme, a to je vše.

Churros

Ingredientes:

200g de harina
10 cucharas de mantequilla
3 huevos
250 ml de leche
1 cuchara de azúcar
canela en polvo

Preparación:

En un cazo, pon a calentar el agua con la pizca de sal y la mantequilla/aceite. Cuando empiece a hervir, retira del fuego. Vierte toda la harina de golpe. Remueve enérgicamente con una cuchara de madera hasta que la masa se desprenda de las paredes del cazo y formes una bola homogénea y compacta. Deja templar un poco la masa y ponla en una manga pastelera con boquilla de estrella (esto es fundamental para que el aire salga y no exploten al freír). Calienta abundante aceite en una sartén honda. Ve formando los churros directamente sobre el aceite caliente, cortando el extremo con unas tijeras. Fríelos hasta que estén dorados por ambos lados. Escurre el exceso de grasa sobre papel de cocina y, mientras sigan calientes, pásalos por la mezcla de azúcar y canela.

Churros

Ingredience:

200 g. hladké mouky

3 vejce

vanilkový lusk

250 ml mléka

10 lžic másla

lžice cukru

mletá skořice

Postup:

Do hlubší pánve dáme vodu přidáme změkklé máslo,cukr a vanilkový cukr. Vše necháme rozpustit do takové žluté vody. Necháme ingredience v pánvi a přidáme a za stálého míchání přidáváme mouku. Poté sundáme z plotny a mělo by nám vzniknout těsto. K těstu následně přidáme vejce. Smažení bude trochu těžší. Budeme potřebovat cukrářský pytlík a nůžkami do rozpáleného oleje přidáváme malé churros. Obalují se často ještě v cukru aby byla chuť více sladší.

EL helado

Ingredientes:

100 mililitros de agua
molde de helado
bebida aromatizada
palito de helado
congelador
jarabe aromatizado



Procedimiento:

Primero, toma un molde de helado y prepáralo. Luego vierte agua en la licuadora. Tome una bebida saborizada con jarabe saborizado. Vierta la bebida saborizada y el jarabe saborizado en el molde de helado. Coloque el arbusto en el congelador durante una hora. Entonces espera y tendrás los mejores helados para el verano cuando hace calor. Disfrútala!

Zmrzlina

Ingredience:

100 mililitrů vody
formička
ochucený nápoj
dřívko
mrazák
ochucený nápoj



Postup:

Nejprve vezměte formičku a připravte si ji. Poté nalijeme trochu vody do formičky. Vezměte ochucený nápoj a ochucený sirup a nalijte ho do formičky. Vložte do mrazáku a počkejte nejméně 2 hodiny záleží na velikosti formičky. Jak počkáte tak budete mít ty nejvíce osvěžující zmrzlinu na léto. Nechte si chutnat!



Galletas de chocolate

Ingredientes:

100g de mantequilla
1 taza de azúcar
1 huevo
2 taza de harina
1 taza de cacao
1 cucharada de azúcar de vainilla
1 cucharada de levadura en polvo
pizca de sal
chocolate



Procedimiento:

Poner la mantequilla en un bol. Poner en el microondas durante 2 minutos. Una vez que la mantequilla esté completamente derretida agregue una taza de azúcar y un huevo. En otro recipiente mezcle dos tazas de harina y una taza de cacao. Añade una cucharada de azúcar de vainilla, una cucharada de levadura en polvo y una pizca de sal. Mezclamos todo junto. Por último añadimos el chocolate troceado y metemos al horno durante 15 minutos a 180 grados.

Čokoládové sušenky

Ingredience:

100 g másla
1 hrnek cukru
1 vajíčko
2 hrnky mouky
1 hrnek kakaa
1 polévková lžíce vanilkového cukru
1 polévková lžíce kypřicího prášku do pečiva
špetka soli
čokoláda

Postup:

Máslo si dáme do misky.. Dáme do mikrovlnky na 2 minuty. Až bude máslo úplně rozpuštěné přidáme do misky hrnek cukru a jedno vajíčko. Do jiné misky smícháme 2 hrnky mouky a jeden hrnek kakaa.Přidáme 1 polévkovou lžici vanilkového cukru , 1 polévkovou lžici kypřicího prášku do pečiva a špetku soli.Všechno společně smícháme.Nakonec přidáme nakrájenou čokoládu a dáme do trouby na 15 min na 180 stupňů.



Receta de Crepes

Ingredientes:

250 g de harina

3-4 huevos

500 ml de leche entera

1 cucharada de azúcar

1 pizca de sal

30 g de mantequilla derretida o un chorrito de aceite

Aceite o mantequilla para engrasar la sartén



Pasos de preparación:

En un bol grande, bate los huevos. Añade la leche, la harina tamizada, el azúcar, la sal y la mantequilla derretida. Mezcla bien con una batidora de mano o varillas hasta obtener una masa homogénea sin grumos. Deja reposar la masa en la nevera durante al menos 30 minutos para obtener una mejor textura. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-alto y engrasada con un poco de mantequilla o aceite. Vierte un cucharón de masa en el centro de la sartén y muévela rápidamente para cubrir todo el fondo con una capa fina. Cocina durante unos 30-60 segundos hasta que los bordes estén dorados y se despeguen. Dale la vuelta y cocina el otro lado unos 30 segundos más. Sirve caliente con azúcar, limón, Nutella o mermela

Palačinky

Ingredience:

200g mouky
300 ml mléka
2 vejce
špetka soli
normální olej na pánvičku
pánvička
obracečka
talíř na který si to dáme
ovoce na vrch(nebo něco jiného)

Postup:

Smíchej mouku, cukr a sůl, pořádně to zamíchej. Přidej vejce a mléko a zamíchej a nech těsto na chvíli odpočinout. Dej na rozpálenou pánev trochu oleje. Nalijte těsto na pánev a nechte to usmažit. Přendejte na talíř a ozdobte to tím, co jste si nachystali.



Galletas

INGREDIENTES:

1 huevo

120g de mantequilla

100g de azúcar de caña

1 cucharadita de azúcar de vainilla

180g de harina común

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

una pizca de sal

(opcional: trozos de chocolate, nueces o pasas)



Preparación:

Precalienta el horno a 180 °C. En un bol, mezcla bien la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremosa. Añade el huevo y la vainilla y mezcla. Agrega la harina, el polvo de hornear y la pizca de sal. Mezcla todo hasta formar una masa. Si quieres, añade trozos de chocolate o nueces. Forma pequeñas bolitas y colócalas en una bandeja con papel de hornear. Aplástalas un poco con un tenedor. Hornea durante 10–12 minutos, hasta que los bordes estén dorados.

Sušenky

INGREDIENCE:

1 vejce
120g másla
100g třtinového cukru
1 lžička vanilkového cukru
180g hladké mouky
½ lžičky jedlé sody
Špetka soli
150g čokolády

Postup:

Smíchejte máslo+cukr. Přidejte vejce a vanilkový cukr, promíchejte. Vmíchejte mouku, sodu a sůl. Přidejte čokoládu. Na pečicí papír tvořte kuličky. Trochu zmáčkněte lžící. Pečte na 180 stupňů Celsia asi 10-12 min. Okraje dozlata, střed měkký

Los buñuelos

Ingredientes:

dos plátanos
dos huevos
cucharada de yogur natural
un poco de canela
dos cucharadas de harina semigruesa
manteca

Procedimiento:

Pon los plátanos en rodajas en un bol y machacar con un tenedor. Añade dos huevos y mezcla. Una cucharada de yogur natural en lugar de leche, para hacer panqueques más saludables 😊. Un poco de canela para mejor sabor. Revuelve y agrega dos cucharadas de harina. Por último, simplemente freír en mantequilla.

Lívance

Ingredience:

2 banány
2 vajíčka
1 lžice bílého jogurtu
trochu skořice
dvě lžice polohrubé mouky
másto na smažení



Postup:

Do mísy dejte nakrájené banány rozkrájené na kousky a pomocí vidličky rozmačkejte. Přidejte dvě vajíčka a zamíchejte. Jedna lžice bílého jogurtu patří místo mléka aby byly lívance zdravější 😊. Zase zamíchejte a přidejte dvě lžice mouky. Na závěr už jen osmažit na másele

BEBIDAS



NÁPOJE



Mojito

Ingredientes:

1 lima
2 cucharaditas de azúcar
6–8 hojas de menta
hielo
agua con gas



Preparación:

- Corta la lima en trozos y ponla en el vaso.
- Añade el azúcar y las hojas de menta.
- Machaca ligeramente para que suelte el jugo.
- Añade hielo.
- Rellena con agua con gas.
- Mezcla y decora con una hoja de menta.

Mojíto

Ingredience:



1 limetka
2 lžičky cukru
6–8 lístků máty
led
perlivá voda

Postup:

- Nakrájej limetku na kousky a dej ji do sklenice.
- Přidej cukr a lístky máty.
- Lehce rozmačkej, aby pustila šťávu.
- Přidej led.
- Dolij perlivou vodou.
- Promíchej a ozdob lístkem máty.

Batido de frutas

Ingredientes:

un plátano
un puñado de fresas (frescas y congeladas)
200 ml de leche
una cucharada de yogur natural
miel para endulzar



Preparación:

Mezcla todo hasta obtener una mezcla homogénea.

Ovocné smoothie

Ingredience:



jeden banán
hrst jahod (čerstvých nebo mražených)
200 ml mléka
jedna lžice bílého jogurtu
med na doslazení

Postup:

Všechno rozmixujte do hladka.

Sangría

Ingredientes:

1 botella de vino tinto sin alcohol

2 cucharadas de azúcar

Fruta troceada: 1 naranja, 1 limón y 1 manzana (puedes añadir melocotón o pera).

300 ml de gaseosa (tipo Casera), Sprite o agua con gas.

Opcional: Una rama de canela.



Preparación:

Lava bien la fruta y córtala en trozos medianos (puedes dejar la piel de la naranja y el limón para más aroma). En una jarra grande, pon la fruta, el azúcar y el brandy. Remueve un poco para que la fruta suelte su jugo. Añade el vino tinto (y la rama de canela si decides usarla). Mezcla bien con una cuchara larga. Deja reposar la mezcla en la nevera al menos 2 horas. Esto es fundamental para que los sabores se fusionen. Justo antes de servir, añade el hielo y la gaseosa (o agua con gas) para darle el toque burbujeante y refrescante.

Sangría

Ingredience:



750 ml červeného dealkoholizovaného vína

1 pomeranč, ½ citronu, 1 jablko (tradičně i broskve nebo meloun).

1–2 lžičky třtinového cukru nebo sirupu (dle chuti).

Na dolití: 200–300 ml perlivé vody, sodovky nebo pomerančového

1 celá skořice (volitelně).

Postup:

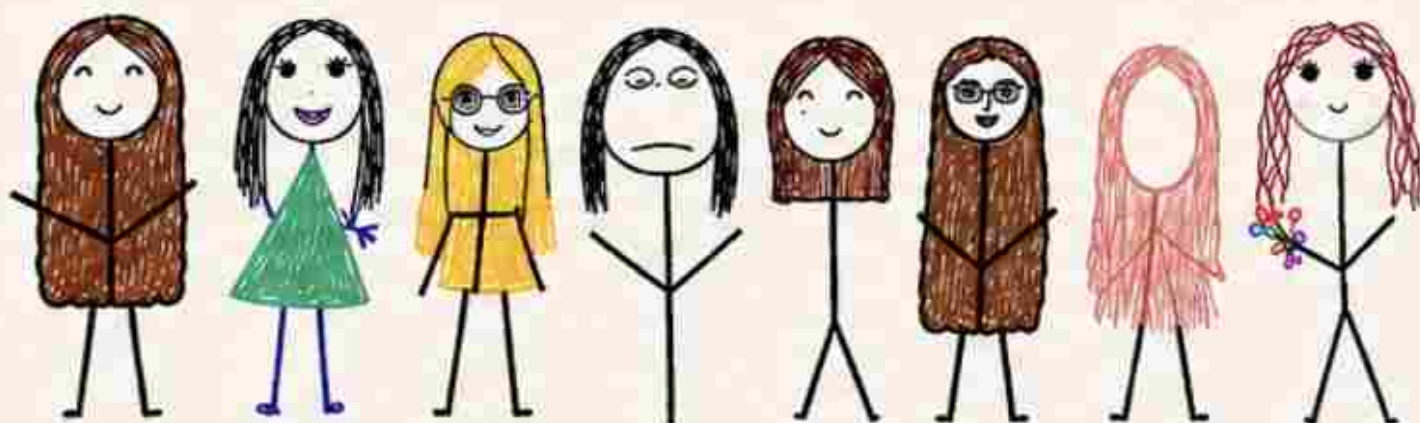
Ovoce důkladně omyjte. Pomeranč a citron nakrájejte na plátky nebo měsíčky, jablko na kostičky. Do velkého džbánu vložte ovoce, zasypejte cukrem a zalijte brandy. Nechte chvíli stát, aby ovoce pustilo šťávu. Poté přilijte víno a promíchejte. Džbán dejte do lednice alespoň na 4 hodiny (ideálně přes noc). Právě v této fázi získá Sangría svou typickou ovocnou hloubku. Těsně před podáváním přilijte vychlazenou sodovku nebo džus. Podávejte ve sklenicích s velkým množstvím ledu.

Zdroje fotografií: pixabay.com



Dvě kuchyně, jeden stůl,
společné chutě, nové přátele.

Vaříme s radostí! ❤️



V této kuchařce najdete oblíbené české
recepty i španělské speciality, které milujeme.
Jednoduché, poctivé a plné lásky.

Dobrou chuť!

