

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONOV POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÉ BRAMBORY

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

banánový dort

3 vejce

250 gramů cukru

2 lžičky kakaa

1 ½ lžičky prášku do

pečiva 75 ml mléka

50 g rozpuštěného másla 1

vymačkaná limetka nebo citron 300 g

mouky

3 banány

Vejce a cukr vyšleháme do nadýchané hmoty. Kakao, prášek do pečiva, mléko, máslo a

Vmíchejte citronovou/limetkovou šťávu. Poté vmíchejte mouku.

Banány rozmačkáme a vmícháme. Těsto nalijeme do vymazané a strouhankou vysypané formy a pečeme na mírném plameni asi 30 minut.



omnia

000000



OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

HOME DER OFEN ▶ REZEPTE KAUFEN KONTAKT PRESSE



JANSSONOV POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÉ BRAMBORY

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

plzeňský chléb

650 gramů žitné mouky

350 gramů pšeničné mouky

1 lžička soli

2½ lžičky jedlé sody

4 lžičky chlebového koření nebo kmínu

0,45 l plzně + 1 lžice oleje (nebo 0,5 l kyselého mléka)

2 lžice medu

Suché ingredience smíchejte v míse (nebo smíchejte nejdříve doma a vezměte s sebou v sáčku). Přidejte

Plzeň, olej a med a dobře promíchejte. V

vymazanou formu a rovnoměrně rozetřete. Pečeme na nejnižším plameni

asi 40 minut, vyzkoušejte dřevěnou tyčinkou.



omnia

omnia



OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONOV POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÉ BRAMBORY

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

pečené brambory

6 středních brambor

Brambory omyjeme a očistíme, necháme oschnout. Půl metru hliníkové fólie vzít a svinout do pramene. Umístíte na dno formy.
Nahoru položte brambory. Nastavte troubu na nízkou teplotu a pečte 45–55 minut.
Vyzkoušejte dřevěnou špejli, zda jsou hotové



omnia

00000



OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

HOME DER OFEN ▶ REZEPTE KAUFEN KONTAKT PRESSE



JANSSONOVO POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÝ BRAMBOR

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

gratinovaný brambor

5-8 vařených brambor

1 nakrájená cibule (půl kroužků)

1 šálek crème fraîche

3-6 jemně nasekaných stroužků česneku

Černý pepř

Kořeněná sůl

Formu vymažeme tukem, smícháme ingredience a vložíme. Oholte na to trochu sýra.

Pečte na mírném ohni asi 45 minut.



omnia

omnia



OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONOVO POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÝ BRAMBOR

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

Janssonovo pokušení

(švédské národní jídlo)

1 plechovka (150 g) ančovičky bez kůže a kostí (šetřete tekutinou!)

8 středně velkých vařených brambor 2

žluté cibule 2 ½ lžíce

margarínu 0,2 l

smetany 1 ½

lžíce strouhanky

Cibuli oloupeme, nakrájíme a smícháme s porcí margarínu v jedné

Pánev na pot. Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky nebo nudličky

stříh. Formu dobře vymažte. Nejprve vrstva brambor, pak ančovičky, cibule a zbytek brambor.

Zalijeme sardelovým vývarem a smetanou.

Navrch nasypeme strouhanku a navrch zbylé vločky margarínu.

Pečte dozlatova, asi 20-25 minut. Pokud použijete syrové brambory, bude pečení trvat dvakrát tak dlouho a budete potřebovat více tekutiny.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) ▶ [REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



[JANSSONOV POKUŠENÍ](#)

[PEČENÉ BRAMBORY](#)

[GRATINOVANÝ BRAMBOR](#)

[CARIANIN SYROVÝ DORT](#)

[ZÁKLADNÍ RECEPT NA](#)

[BÍLÝ CHLÉB](#)

[HUBOVÝ CHLÉB](#)

[BANÁNOVÝ KOLÁČ](#)

Základní recept na bílý chléb

30 gramů suchého droždí

0,3 l vody

2 lžice oleje nebo rozpuštěného másla

900 g pšeničné mouky

1 lžička soli

Smícháme droždí s moukou a solí. Přidejte vlažnou vodu a tuk. Hněteme těsto, dokud nebude hladké.

Těsto vložíme do vymazané formy a necháme 20 minut kynout. Pečte na nejnižším plameni 35 minut.

Pozor na to
nepřehřívejte se a nespalte!

SPROPITNÉ! Nejjednodušší je smíchat suché ingredience doma a
vzít je s sebou do tašky.



omnia

OMNIA – DER CAMPINGBACKOFEN

[HOME](#) [DER OFEN](#) [▶ REZEPTE](#) [KAUFEN](#) [KONTAKT](#) [PRESSE](#)



JANSSONOV POKUŠENÍ

PEČENÉ BRAMBORY

GRATINOVANÉ BRAMBORY

CARIANIN SYROVÝ DORT

ZÁKLADNÍ RECEPT NA

BÍLÝ CHLÉB

HUBOVÝ CHLÉB

BANÁNOVÝ KOLÁČ

Carianin tvarohový koláč

150 gramů másla

300 g pšeničné mouky a 0,5 lžičky soli

1 lžice vody

200 g ementálu nebo středně vyzrálé goudy

3 vejce

Paprika prášek, pepř 0,1

l mléko 0,2

l smetany

Nejprve vypracujte základní těsto z másla, mouky, vody a soli. V

Vložíme do vymazané formy a přitlačíme na boční stěny. sýr v malém

Nakrájíme na kostičky a rozetřeme na těsto. Vejce rozšleháme a smícháme s kořením.

Zahřejte mléko a smetanu. Nalijte na vejce, promíchejte a nalijte do formy.

Pečte na nejnižším plameni asi 50 minut (do ztuhnutí tekutiny). Podávejte se salátem.



omnia