

SLADKÉ NUDLE

Zapečené nudle s mákem

500 g nudlí, 150 g rozpuštěného másla, 150 g mletého máku, 150 g moučkového cukru, 100 g hrozinek, švestková povidla, strouhanka na vysypání misky.

Uvařené a propláchnuté nudle polijeme máslem a zamícháme. Zapékací misku vymažeme, vysypeme strouhankou a dáme do ní část omaštěných nudlí. Zbývající nudle smícháme s mákem, cukrem a hrozkami, polovinu vložíme do misky, potřeme povidly které v případě potřeby rozředíme vodou, zakryjeme zbytkem nudlí a v troubě zapečeme. Zapečené nudle posypeme moučkovým cukrem a podáváme je teplé.

Zapečené nudle s ořechy

500 g nudlí, 150 g rozpuštěného másla, 150 g mletých ořechů, 150 g moučkového cukru, malinová zavařenina, strouhanka na vysypání misky.

Uvařené a propláchnuté nudle polijeme máslem, posypeme ořechy, cukrem, hrozkami a promícháme. Zapékací misku vymažeme, vysypeme strouhankou a dáme do ní polovinu připravených nudlí, potřeme je malinovou zavařeninou, zakryjeme druhou polovinou připravených nudlí a ve vyhřáté troubě zapečeme. Zapečené nudle posypeme moučkovým cukrem a ihned je podáváme.

Zapečené nudle s jablky

500 g nudlí, 130 g rozpuštěného másla, 80 g mletých ořechů, 130 g moučkového cukru, 750 g očištěných jablek, 50 g cukru, 1 lžička mleté skořice.

Uvařené a propláchnuté nudle polijeme máslem, posypeme ořechy, cukrem a promícháme. Očištěná a nakrájená jablka posypeme cukrem, podlijeme trochou vody a udusíme doměkka. Potom je posypeme skořicí a promícháme. Zapékací misku vymažeme tukem, vložíme do ní polovinu připravených nudlí, rozetřeme na ně udušená jablka, zakryjeme zbylými nudlemi a ve vyhřáté troubě zapečeme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Nudle s čokoládou

500 g nudlí, 100 g rozpuštěného másla, 150 g čokolády, 150 g moučkového cukru, asi 5 lžic mléka.

Uvařené a propláchnuté nudle polijeme rozpuštěným máslem a zamícháme. Do hrníčku dáme nalámanou čokoládu a cukr, zalijeme mlékem a za stálého míchání necháme přejít varem. Připravené nudle polijeme rozpuštěnou čokoládou, promícháme a ihned podáváme.



TĚSTOVINY

Příprava základního nudlového těsta

500g polohrubé mouky, 5 vajec, sůl.

Polohrubou mouku vysypeme na vál, do středu mouky uděláme důlek, do kterého vyklepneme vejce, osolíme a opatrně zapracujeme do mouky. Vzniklé těsto na vále dobře propracujeme. Potom vyválíme na tenké placky, necháme zaschnout, krájíme na potřebné tvary a hotové těstoviny necháme na čistém ubrusu několik hodin oschnout.

Růžové nudle

500g polohrubé mouky, 4 vejce, 70g rajčatového protlaku, sůl.

V mouce na vále uděláme uprostřed důlek, do něho dáme vejce, protlak, sůl a vše dobře propracujeme v těsto. Z těsta vyválíme placky, necháme proschnout a nakrájíme potřebné tvary, které necháme dobře proschnout.

Zelené nudle

500g polohrubé mouky, 4 vejce, 100g zmrazeného špenátu, sůl.

V mouce na vále uděláme uprostřed důlek, do něho vyklepneme vejce, přidáme špenát, osolíme a dobře propracujeme v těsto. Z těsta vyválíme placky, necháme proschnout a nakrájíme potřebné tvary, které necháme dobře proschnout.

Těstoviny se sýrem

500g těstovin, sůl, 150g másla, 100g nastrouhaného sýra, podle chutí mletý pepř.

Těstoviny uvaříme v dostatečném množství osolené vody, propláchneme, necháme okapat, upravíme na talíř, poklademe kousky čerstvého másla, posypeme nastrouhaným sýrem, podle chutí můžeme trochu opepřit a ihned podáváme.

Boloňské špagety I.

500g špaget, 80g oleje, 150g šunky (salámu), 80g kečupu nebo rajčatového protlaku, 100g nastrouhaného sýra, pepř, sůl, voda.

Špagety uvaříme téměř doměkka v dostatečném množství mírně osolené vody, propláchneme, necháme okapat a promastíme ¼ dávky oleje. Na zbylé části oleje krátce podusíme šunku nakrájenou na drobné kostičky, nakonec přidáme kečup nebo rajčatový protlak. Směs znovu krátce podusíme a podle potřeby přisolíme. Připravené uvařené špagety promícháme s horkou podušenou směsí a mírně opepříme. Porce posypeme nastrouhaným sýrem.

Boloňské špagety II.

500g špaget, olej na smažení, 250g mletého masa, 150g nastrouhaného sýra, 80g kečupu nebo rajčatového protlaku, pepř, sůl, oregano, voda.

Nudle se sójou a masem

500g uvařených širokých nudlí, 150g uvařené sóji, 100-200g dušeného nebo pečeného masa, sůl, sójová omáčka, 2 stroužky česneku, olej.

Propláchnuté nudle promícháme se sójou, nadrobno nakrájeným masem, zbylou šťávou z masa, solí, sójovou omáčkou, nadrobno nakrájeným česnekem, popř. olejem.

Nudle se smaženými vejci

500g nudlí, 50g sádla, 8 vajec, 100g uzené slaniny, sůl.

Ve větší pánvi rozehřejeme sádlo, přilijeme rozšlehaná vejce, osolíme a promícháme. Uvařené, propláchnuté a okapané nudle smícháme se smaženými vejci a polijeme rozškvařenou uzenou slaninou nakrájenou na kostičky, osolíme a ihned podáváme.

Nudle s brynzou

500g nudlí, 80g sádla, 250g brynzy, 50g uzené slaniny, sůl.

Uvařené, propláchnuté a okapané nudle dáme do mísy, polijeme rozpuštěným sádlem, přidáme nakrájenou brynzou a dobře promícháme. Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme a polijeme jí připravené nudle. Podle chuti osolíme a ihned podáváme.

Nudlový salát

400g jemných nudliček, šálek láku z okurek nebo vody s octem, 8 lžic oleje, 200g grilovaného kuřete, 200g zmrazeného hrášku, 2 červené papriky, cca 50g sterilovaných okurek, 8 lžic majonézy, 4 lžičky hořčice.

Nudličky vaříme ve vroucí vodě asi 8 minut. Po scezení přelijeme studenou vodou a necháme okapat. Přilijeme ocet nebo lác z okurek, olej a necháme chvíli odležet. Mezitím nakrájíme nadrobno maso, přidáme hrášek, sůl a vše 3 minuty dusíme. Paprikové lusky drobně nakrájíme a přidáme je k masové směsi a nudlím a důkladně promícháme. Necháme prochládnout a nakonec přidáme majonézu a hořčici.

Omeleta z těstovin se sýrem

150g těstovin, 40g sádla nebo oleje, 1 cibule, sladká paprika, 8 vajec, 1/8 l mléka, sůl, 40g sýra na strouhání, pažitka, 20g másla.

Uvařené, propláchnuté těstoviny rozkrájíme, prohřejeme na osmažené cibuli s paprikou, zalijeme vejci rozmíchanými v mléce, přidáme část sýra nakrájeného na malé kostičky. Každou porci upravujeme zvlášť na pánvi. Před dokončením posypeme zbytkem nastrouhaného sýra, pokapeme máslem nebo olejem a rychle na povrchu zapečeme – gratinujeme. Můžeme přidat i rajčata. Omelety podáváme se špenátem a kyselou okurkou.

dáme rajčatový protlak rozředěný vodou, sůl, pepř a dusíme na mírném ohni, až omáčka zahoustne. Na talíř upravíme těstoviny, do středu dáme porci omáčky, posypeme nastrouhaným sýrem a nasekanými bazalkovými lístky.

Makarony s ledvinkami

500g makaronů, 250g ledvinek, 20g hladké mouky, 3 rajčata, 100g nastrouhaného sýra, 50g másla, vývar z cibule a kmínu, pažitka na posypání.

Očištěné ledvinky namočíme asi na hodinu do mléka. Potom je propláchneme vodou, nakrájíme na kousky, zprudka nasucho opečeme, podlijeme vývarem z cibule a kmínu a dusíme. Poloměkké zahustíme nasucho opraženou moukou, osolíme, přidáme nakrájená oloupaná rajčata a dodusíme. Do takto upravených ledvinek zamícháme uvařené a propláchnuté makarony, posypeme nastrouhaným sýrem, pažitkou a podáváme.

Nudle Čao

500g vlasových nudlí, 250g kuřecího masa, olej, ½ hlávky zelí (možno i čínské), 1 cibule, 100g kořenové zeleniny, kari koření, 4 lžičce sójové omáčky, sůl.

Nudle uvaříme ve slané vodě, scedíme, propláchneme a promícháme s 1 lžící oleje. Vykostěné a nakrájené maso posypeme 2 lžičkami koření kari, opražíme na oleji a udusíme. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka, ostatní zeleninu na proužky. V horké slané vodě spaříme zelí, ostatní zeleninu krátce povaříme. Nudle smícháme se všemi přísadami, přidáme sójovou omáčku a dáme na plech s vyšším okrajem. V troubě dosušíme.

Nudle se žampiony

500g širokých nudlí, 50g másla, 100g slaniny, 250g žampionů, sůl, mletý pepř, 100g nastrouhaného sýra.

Nudle uvaříme v osolené vodě, scedíme, propláchneme a necháme okapat. Mezitím na pánvi rozeřejeme polovinu dávky másla, přidáme nakrájenou slaninu, očištěné nakrájené žampiony a na mírném ohni opékáme asi 10 minut. Potom přidáme nudle, zbytek másla, sůl, pepř a podáváme posypané nastrouhaným sýrem.

Nudle po milánsku

500g nudlí, 80g másla, 100g šunky, 100g žampionů, 200g rajčat, sůl, mletý pepř, 1 lžičce nasekané petrželové natě, 100g nastrouhaného sýra.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme, propláchneme a necháme okapat. Mezitím rozpustíme polovinu dávky másla, přidáme drobně nakrájenou šunku, na plátky nakrájené očištěné žampiony, oloupaná nakrájená rajčata, sůl, pepř a dusíme na mírném ohni do zhoustnutí. Těstoviny upravíme na talíř, doprostřed uděláme důlek, do něho nalijeme porci omáčky a vše posypeme nastrouhaným sýrem, nasekanou petrželovou natí a pokapeme zbylým rozpuštěným máslem.

Mleté maso nakrájené na kousky na oleji podusíme na pánvi. Potom přidáme kečup (rajčatový protlak), osolíme, opepříme, okořeníme oreganem. Na talíři přeléváme směsí uvařené propláchnuté špagety, které posypeme nastrouhaným sýrem.

Boloňské špagety originál

500g špaget, 4 lžičce oleje, 30g cibule, 30g mrkve, 40g slaniny, 100g libového mletého hovězího masa, 1 stroužek česneku, kousek celerové natě, 50g kuřecích jater, 0,1l bílého vína, 1 lžičce rajčatového protlaku, masový vývar, sůl, pepř, 100g nastrouhaného sýra.

Na rozehrátém oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, mrkev, slaninu, mleté hovězí maso, česnek a kousek celerové natě. Zelenina musí být osmahnuta pouze do růžova. Potom přidáme drobně nakrájená kuřecí játra, zalijeme vínem, okořeníme rajčatovým protlakem, osolíme, opepříme a dusíme na mírném ohni asi 30 minut. Vařené těstoviny scedíme, propláchneme, necháme okapat, upravíme je na talíř, do středu uděláme důlek, dáme do něho omáčku a vše posypeme nastrouhaným sýrem.

Boloňské nudle

500g nudlí, 150g libového mletého hovězího masa, 50g prorostlé slaniny, 1 lžičce másla, 1 cibule, 2 lžičce nakrájené mrkve, 2 lžičce nakrájeného celeru, 1 lžičce mouky, 2 šálky vývaru, ½ šálku smetany, pepř, sůl, muškátový oříšek, 150g nastrouhaného sýra.

Drobně nakrájenou slaninu do sklovita vyškvaříme. Přidáme máslo, drobně nakrájenou cibuli a zeleninu. Vše trochu osmahneme, přidáme maso a bez podlévání na mírném ohni necháme osmahnout. Zaprášíme moukou, opět osmahneme a přelijeme trochou vývaru. Okořeníme a osolíme. Dusíme do měkka. Nakonec přilijeme smetanu a krátce povaříme. Uvařené, propláchnuté těstoviny omastíme máslem, polijeme omáčkou a vydatně posypeme sýrem.

Pikantní špagety

500g špaget, 150g žampionů, 2 lžičce kaparů, 2 červené paprikové lusky, 2 lžičky hořčice, 6 lžic bílého vína, 3 lžičce oleje, pepř, zelená petrželka.

Uvařené špagety propláchneme studenou vodou. Přimícháme nakrájené žampiony, petrželku, hořčici, kapary, drobně nakrájenou papriku, ocet, olej a koření a vše dobře promícháme.

Špagety s kuřecími játry se sýrem

500g těstovin, 300g jater, 70g sádla (olej), 7 stroužků česneku, 2 cibule, hřebíček, 150g nastrouhaného sýra, 10 lžic kečupu nebo rajčata, zelená petržel.

Těstoviny uvaříme, scedíme, propláchneme, promastíme, okořeníme česnekem a promícháme. Na těstoviny dáme játra upravená rychle jako minutka (na cibuli se hřebíčkem, který po úpravě vyjmeme). Sťávou z jater špagety polijeme, posypeme sýrem a pokapeme kečupem nebo poklademe plátky rajčat.

Zapečené nudle se sýrovým sněhem

500g uvařených širokých nudlí, 150g anglické slaniny, 5 vajec, 250g nastrouhaného sýra, 2 lžice sádla, 2 lžice mléka, 2 lžice nasekané pažitky, pepř, sůl, tuk a mouka na vysypání pekáče.

Na proužky nakrájenou slaninu rozškvaříme na tuku, do ní ihned vmícháme uvařené propláchnuté a okapané nudle, osolíme, opepříme a zjemníme žlutky rozmíchanými v mléce. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého opatrně vmícháme nastrouhaný sýr a pažitku. Pekáč vytřeme tukem a vysypeme moukou a na dno upravíme vrstvu nudlí se slaninou a vejci. Na ni rozetřeme sýrový sníh a dáme do středně vyhřáté trouby na 20 minut zapéci.

Zapečené těstoviny s kuřecím masem a hráškem

500g uvařených těstovin, 200g kuřecího masa (uvařeného nebo pečeného), 100g slaniny, 150g zmrazeného nebo sterilovaného hrášku, lžičku kmínu, sůl, 1 pór, 2 lžice oleje, pepř, další koření podle chuti, tuk a hrubá mouka na vysypání pekáče.

Vařené kuřecí maso nakrájíme na kousky, sterilovaný hrášek procedíme, zmrazený krátce podusíme. Na oleji opečeme na proužky nakrájenou slaninu, kolečka omytého póru a ochutíme solí a kořením. Přidáme maso, hrášek a uvařené propláchnuté těstoviny a smícháme. Dáme do vymazaného a moukou vysypaného pekáče zapéci do středně vyhřáté trouby asi na 20 minut.

Zapečené těstoviny se sýrem

500g těstovin, 120g másla, 2 lžice mouky, 0,2 l mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, 100g nastrouhaného sýra, 0,1l sladké smetany.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme, propláchneme a necháme okapat. Rozehřejeme 40g másla, přisypeme mouku, mírně osmahneme, zalijeme vlahým mlékem, osolíme, opepříme, okořeníme špetkou muškátového oříšku a za stálého míchání povaříme na mírném ohni několik minut. Potom přidáme uvařené těstoviny, polovinu nastrouhaného sýra, dobře promícháme, sejmem z ohně a přimícháme sladkou smetanu. Vzniklou hmotu vložíme do máslem vymazané ohnivzdorné misky. Povrch posypeme zbylým nastrouhaným sýrem, pokapeme zbylým rozpuštěným máslem a zapékáme v dobře vyhřáté troubě asi 30 minut.

Zapečené těstoviny (šunkofleky)

500g těstovin, 100g másla, 200g šunky, 1 pór, 1 zakysanou smetanu, 4 vejce, sýr na posypání.

Těstoviny uvaříme ve slané vodě skoro doměkka, propláchneme a dáme je na vymazaný pekáč, kde je smícháme s drobně nakrájenou šunkou a na kolečka nakrájeným pórem. Asi po 10 minutách je polijeme vejci rozmíchanými v zakysané smetaně, po dalších asi 5 minutách posypeme těstoviny nakrájeným sýrem a necháme jej zapéci.

Zapečené široké nudle (lasagne) s hovězím masem

500g těstovin, 2 lžice oleje, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 400g mletého libového hovězího masa, sůl, mletý pepř, 1 lžice rajčatového protlaku, podle potřeby voda, 40g másla, 200g nastrouhaného sýra.

Na rozehřátý olej dáme nakrájenou cibuli, česnek, mleté syrové hovězí maso, přidáme sůl, pepř, rajčatový protlak a vše zalijeme vodou a za občasného míchání dusíme 40 minut. Mezitím uvaříme v osolené vodě těstoviny, scedíme je, propláchneme a necháme okapat. Zapékačí misku vymastíme máslem a dno poklademe vrstvou těstovin, přelijeme masovou omáčkou a posypeme nastrouhaným sýrem. Takto postupujeme až do spotřebování všech surovin. Poslední vrstvu tvoří nastrouhaný sýr. Těstoviny ještě pokapeme rozpuštěným máslem a dáme zapéci asi na půl hodiny do vyhřáté trouby.

Zapečené široké nudle se špenátem

500g těstovin, 250g zmrazeného špenátu, 20g hladké mouky, 200g šunky, 4 vejce, podle potřeby mléko, 80g másla, sůl.

Zmrazený špenát necháme rozmraznout, podusíme, zahustíme moukou rozvařenou v mléce, osolíme, přidáme 2 vejce, rozmícháme a necháme srazit. Zjemníme máslem. Do vymazané zapékačí misky dáme vrstvu uvařených nudlí, na nudle vrstvu dušeného špenátu, posypeme na nudličky nakrájenou šunkou a opět dáme vrstvu nudlí. Nákyt poklademe kousky másla a dáme péci. Při pečení poléváme nudle vejcem rozmíchaným v mléce.

Zapečené nudle se sýrem a zeleninou

500g nudlí ochucených celerovou a petrželovou natí, 200g nastrouhaného sýra, 6-8 rajčat, 1 lžice strouhanky, 2 vejce, 2 lžice mléka, sůl, 40g másla nebo rostlinného tuku, máslo na misku.

Nudle uvařené v mírně osolené vodě scedíme, propláchneme a necháme okapat. Třetinu těstovin rozložíme do vymazané zapékačí misky a poklademe plátky rajčat. Posypeme strouhankou smíchanou se třetinou nastrouhaného sýra a pokapeme máslem nebo rostlinným tukem. Zakryjeme druhou třetinou těstovin, poklademe rajčaty, posypeme třetinou sýra se strouhankou a pokapeme tukem. Navrch dáme poslední třetinu těstovin. Vložíme do přehřáté trouby a po několika minutách přelijeme rozšlehanými vejci s trochou mléka. Zapékáme asi 20 minut, potom povrch posypeme zbylým sýrem a necháme jej roztavit.

Makaróny po neapolsku

500g makarónů (jiných těstovin), 50g slaniny, 1 stroužek česneku, 1 lžice nasekané petrželové natě, 50g másla, 2 lžice rajčatového protlaku, sůl, mletý pepř, 100g nastrouhaného sýra, několik lístků bazalky.

V osolené vodě uvaříme těstoviny, scedíme je a necháme okapat. Mezitím připravíme omáčku. Slaninu nakrájíme na kousky a vložíme do kastrolku, přidáme nakrájený česnek, nasekanou petrželovou nat, máslo a osmahneme. Potom při-