Karička®
VŽDY NAŠA

VEĽKONOČNÉ RECEPTY S KARIČKOU

VEĽKONOČNÁ BABA S KARIČKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- Karička črievko 100 g
- 8 rožkov
- 400 ml mlieka
- 10 vajec
- 400 g údenej šunky
- soľ
- 3 hrste petržlenovej vňate
- 1 ČL vegety
- biele korenie
- 5 strúčikov cesnaku
- 2 cibule

Postup

Rožky nakrájame na drobné štvorčeky a zalejeme ich teplým mliekom. Zmes poriadne premiešame, aby sa mlieko dostalo k všetkým rožkom. Oddelíme vaječné bielka od žĺtkov. Žĺtka pridáme do zmesi s rožkami. Rožky poriadne premiešame so žĺtkami. Do zmesi pridáme aj šunku nakrájanú na drobné kúsky, čerstvú petržlenovú vňať, soľ, vegetu, biele korenie, cesnak, dozlata opraženú cibuľku a syrové črievko Karička. Zmes poriadne vymiešame, aby sa chute všetkých surovín prepojili.

Vyšľaháme sneh z bielkov a pridáme ho do zmesi. Všetko spolu poriadne premiešame varechou.

Zmes rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Veľkonočnú babu pečieme v rúre na 180 °C 35 minút. Keď je baba dozlata upečená, nakrájame ju na menšie porcie a podávame. Dobrú chuť!

CUKETOVÉ SLIMÁČIKY

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 100 g Karička črievko
- 100 g Karička Eidam klasik plátky
- 1 lístkové cesto (100 g)
- 1 cuketu (350 g)
- 2 menšie paradajky (100 g)
- 1 vajce na potretie
- 1 PL olivového oleja
- sezamové semienka
- soľ
- žeruchu na ozdobenie

Postup

1. Cuketu očistíme, postrúhame na väčšie kúsky, osolíme a necháme odstáť 15 minút, precedíme cez sitko.
2. Na panvici na troche oleja cca 5 minút restujeme cuketu a paradajky pokrájané na malé kocky.
3. Na lístkové cesto rozotrieme Karičku črievko, navrstvíme zeleninu a poukladáme Karičku Eidam plátky.
4. Cesto zvinieme do rolády a nakrájame s nitkou na kolieska široké 2 cm.
5. Poukladáme na papier na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme sezamovými semienkami.
6. Pečieme v predhriatej rúre na 200 °C približne 20-25 minút.
7. Po vychladnutí ozdobíme žeruchou.

TIP: Cuketu môžeme ochutiť mletým čiernym alebo bielym korením, prípadne môžeme použiť provensálske bylinky. Slimáčiky môžeme naplniť šunkou, kukuricou, cesnakom, prípadne tým, čo nájdete v chladničke.

CÍCEROVO-ŠOŠOVICOVÁ NÁTIERKA

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 150 g uvareného cíceru
- 150 g uvarenej červenej šošovice
- petržlenovú vňať
- 1 ks Karička črievko
- korenie Garam Masala (prípadne použijeme mix: kardamóm, koriander, čierne korenie, kurkuma, muškátový orech, zázvor)
- 5 ml uvarenej šťavy z červenej šošovice

Postup

1. Cícer na noc namočíme do vody, na druhý deň precedíme, zalejeme vodou a varíme od zovretia 50 minút. Po uvarení ho precedíme.
2. Červenú šošovicu dáme variť do hrnca na 10 minút. Po uvarení ju precedíme.
3. Do nádoby dáme cícer, červenú šošovicu, pridáme Karička črievko a 50 ml uvarenej šťavy z červenej šošovice. Všetko spolu rozmixujeme.
4. Na záver pridáme nasekanú petržlenovú vňať a premiešame.

SLANÉ PRACLÍKY

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 500 g hladkej múky špeciál
- 250 g masla
- 10 ks Karička trojuholníčkov
- 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva
- 1 ČL soli
- 1 vajíčko na potieranie
- na posypanie: sezam, rasca, mak

Postup

1. Všetky suroviny zmiešame a spracujeme cesto.
2. Cesto vložíme do chladničky na 30 minút.
3. Dosku pomúčime, cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a formičkou vykrajujeme praclíky.
4. Poukladáme ich na papier na pečenie, potrieme vajíčkom, posypeme rascou, sezamom, makom.
5. Pečieme na 200 °C približne 10 minút.

KURACIE ZÁVITKY PLNENÉ ŠPENÁTOM A SYROM

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 2 väčšie kuracie prsia
- 50 g čerstvého špenátu
- 1 strúčik cesnaku
- Karička klasik plátky 100 g
- 2 PL olivového oleja
- maslo
- 1 ČL mletej červenej údenej papriky
- 1/2 ČL mletého čierneho korenia
- 1 ČL mletého koriandra
- soľ

Postup

1. Kuracie prsia umyjeme, osušíme a jemne naklepeme, aby boli jednotlivé plátky rovnako hrubé.
2. V miske zmiešame 1 PL olivového oleja, údenú papriku, mletý koriander, soľ a mleté čierne korenie. V zmesi kuracie prsia obalíme a necháme chvíľu marinovať.
3. Medzitým si pripravíme špenátovú zmes: V panvici rozohrejeme 1 PL olivového oleja, pridáme roztlačený cesnak a špenátové baby listy a všetko opekáme približne 3 minúty.
4. Karička plátky poukladáme na kuracie prsia, opečenú špenátovú zmes rovnomerne rozprestrieme na plátky, kuracie prsia zrolujeme a prepichneme špajdľou alebo zviažeme kuchynským špagátom.
5. Potom nasucho rozpálime panvicu a pripravené závitky zo všetkých strán rovnomerne opečieme na strednom plameni dozlata.
6. Po opečení ich spolu s výpekom vložíme do zapekacej misy, pridáme trochu masla a dáme približne na 15 minút zapiecť do rúry rozohriatej na 180 °C. Pri podávaní závitky narežeme na pláty. Podávame ich s opekanými zemiakmi alebo ryžou a so syrovou omáčkou.

TIP: Opekané zemiaky môžeme pripraviť takto: Baby zemiaky (500 g) umyjeme, osušíme, dáme na plech a zmiešame s 2 PL olivového oleja, 1 ČL mletej červenej papriky a 1 ČL drvenej rasce. Pečieme v predhriatej rúre na 200 °C 30 minút.

ŠPENÁTOVÁ ROLÁDA S VAJÍČKAMI

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 400 g mrazeného špenátu
- 150 g Karička črievko
- 125 g masla
- 4 vajcia
- 120 g polohrubej múky
- 1 strúčik cesnaku
- ¼ ČL kypriaceho prášku do pečiva
- soľ
- 50 g slaniny
- 50 g kapie
- 60 g kyslých uhoriek (3 ks)

Postup

1. Špenát rozmrazíme, zmiešame s 3 žĺtkami, múkou, kypriacim práškom, osolíme a pridáme prelisovaný cesnak. Z 3 bielkov vyšľaháme sneh a zľahka primiešame.
2. Plech vyložíme papierom na pečenie a cesto rozotrieme. Pečieme na 180 °C približne 15 minút.
3. Upečené cesto ešte teplé zrolujeme a necháme vychladnúť.
4. 1 vajce uvaríme natvrdo a necháme vychladnúť.
5. Zmäknuté maslo zmiešame s Karičkou a s nadrobno pokrájaným uvareným vajcom, opečenou vychladnutou slaninkou, uhorkou a kapiou.
6. Na cesto rozotrieme plnku, zrolujeme a vložíme do chladničky.

TIP: Na dochutenie plnky môžeme použiť medvedí cesnak, prípadne čo nájdete v chladničke.

VEĽKONOČNÉ SYROVÉ BOCHNÍČKY S KARIČKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	stredná
čas:	1 hodina 30 minút

Potrebujeme

Na bochníčky:

Kvások:

- 15 g droždia
- 1 ČL trstinového cukru
- 50 ml mlieka
- 1 PL hladkej múky

Cesto:

- 1 vaječný žĺtok
- 320 g hladkej múky
- 2 a 1/2 PL olivového oleja
- 150 ml vody
- 1 ČL soli

Na náplň:

- Karička syrové trojuholníčky (Klasik, s pažítkou, so šunkou)
- čerstvé bylinky (bazalka, petržlenová vňať)

Na potretie cesta:

- olivový olej
- vajce sezamové
- semienka

Na paradajkový dip:

- 1 PL olivového oleja
- 1 ks cibuľa
- šalotka
- 2 strúčiky cesnaku
- 200 g lúpaných drtených paradajok
- biele korenie
- soľ

Postup

V miske si pripravíme kvások tak, že zmiešame droždie, cukor a teplé mlieko. Zmes prikryjeme kuchynskou utierkou a necháme tak približne 15 minút. Kým sa pripravuje kvások, zamiesime si cesto na bochníčky. V miske zmiešame múku, soľ a jeden žĺtok. Pridáme kvások, trošku olivového oleja a vody. Cesto vymiesime, zakryjeme kuchynskou utierkou a necháme v pokoji kysnúť približne 45 minút.

Na syrovú náplň do bochníčkov rozmiešame syrové trojuholníčky Karička s čerstvými bylinkami podľa vašej chuti. Bochníčky môžete naplniť aj ochutenými syrovými trojuholníčkami, ktoré obľubujete. Stačí ich vidličkou vymiešať.

Keď cesto vykysne, vyvaľkáme ho na hrubší plát a vykrojíme z neho malé krúžky. Do cesta vložíme syrovú náplň a vytvoríme malé bochníčky.

Do stredu plechu na pečenie umiestnime misku vhodnú na zapekanie. Okolo nej poukladáme bochníčky. Takto vytvorený veniec z bochníčkov potrieme olivovým olejom a rozšľahaným žĺtkom, aby sa bochníčky pekne leskli, a posypeme ho sezamovými semienkami, ktoré pečivu dodajú lahodnú chuť. Bochníčky pečieme na 200 °C 20 minút.

Kým sa bochníčky pečú, pripravíme si dip z čerstvých paradajok. Na panvici rozohrejeme olivový olej, na ktorom opražíme cibuľku a cesnak. Keď je cibuľka opečená dozlata, na panvicu dáme drvené paradajky a biele korenie. Zmes privedieme do varu a 5 minút miešame, aby sa spojili všetky chute.

Upečené bochníčky podávame s teplým paradajkovým dipom. Dobrú chuť!

ŠIBAČKOVÉ RÝCHLE KOLÁČIKY

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	nízka
čas:	20 minút
porcie:	30

Potrebujeme

- 300g hladká múka
- 250g masla
- 3 trojuholníčky Karička
- džem alebo tvaroh
- papier na pečenie
- práškový cukor
- vanilkový cukor

Postup

Z masla, múky a trojuholníkov Karička vypracujeme hladké cesto, z ktorého uvaľkáme gulôčky. Na plech s papierom na pečenie ich uložíme vedľa seba, širšou vareškou urobíme do nich priehlbinky, do ktorých vložíme džem alebo tvaroh (podľa svojej chuti). Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C približne 20 minút. Po upečení koláčiky obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru. Koláčiky necháme vychladnúť a chvíľku odpočinúť.

Dobrú chuť.

ZAPEKNÁ BAGETA S PÔSTNOU ČILI NÁTERKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	10

Potrebujeme

- 2 balenia údeného tofu
- 2 celozrnné bagety alebo iné pečivo
- 2 Karička čili črievka
- 3 strúčiky cesnaku
- muškátový oriešok
- soľ, korenie

Postup

V miske roztlačíme tofu rukami alebo vidličkou. Pridáme roztlačený cesnak, soľ, korenie a muškátový oriešok podľa chuti. Do zmesi pridáme Karička čili črievko a všetko spolu zamiešame. Bagetu rovnomerne nakrájame, natrieme nátierkou a zapekáme v rúre na teplote 200°C asi 10 minút.

ZAPEKNÁ BAGETA S PÔSTNOU ČILI NÁTERKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	10

Potrebujeme

- 2 balenia údeného tofu
- 2 celozrnné bagety alebo iné pečivo
- 2 Karička čili črievka
- 3 strúčiky cesnaku
- muškátový oriešok
- soľ, korenie

Postup

V miske roztlačíme tofu rukami alebo vidličkou. Pridáme roztlačený cesnak, soľ, korenie a muškátový oriešok podľa chuti. Do zmesi pridáme Karička čili črievko a všetko spolu zamiešame. Bagetu rovnomerne nakrájame, natrieme nátierkou a zapekáme v rúre na teplote 200°C asi 10 minút.

VEĽKONOČNÁ ŠPENÁTOVÁ ROLÁDA

Tento recept nám posiela: Mária

náročnosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	12

Potrebujeme

- 400g mrazeného špenátu
- 120 g polohrubej múky
- 4 ks vajcia
- 1 strúčik cesnaku
- soľ
- olej
- 125 g maslo
- 1 ks Karička črievko
- 1 ks cibuľa

Postup

Do rozmrazeného špenátu vmiešame žĺtka, múku, pretlačený cesnak a soľ. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý pridáme do špenátového cesta. Takto pripravenú zmes roztrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme približne 12 minút v predhriatej rúre na 180 stupňov. Vajcia uvaríme na tvrdo, po vychladnutí ich olúpeme a nakrájame na malé kocky. Maslo vymiešame s Karička črievkom, pridáme vajcia a nadrobno posekanú cibuľu. Všetko premiešame a osolíme. Upečené cesto necháme chvíľu odpočinúť a potom ho zvinieme aj s papierom do rolky. Po vychladnutí ho rozvinieme, odoberieme papier a potrieme pripravenou plnkou. Roládu zrolujeme a dáme stuhnúť do chladničky. Podľa chuti môžeme do stredu vložiť papriku či kapiu. Potom ju krájame na kolieska. Dobrú chuť!

VEĽKONOČNÉ ŠPENÁTOVÉ HALUŠKY

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	nízka
čas:	30 minút
porcie:	4

Potrebujeme

- Na halušky:
- 300 g špenátového pyré
- 200 g hladkej múky
- soľ, čierne korenie
- Na omáčku:
- 200 ml smotana na varenie
- 1 Karička čili črievko
- 100 g tvrdý syr
- 100 g údená slanina

Postup

V miske spolu zmiešame špenát, múku, soľ a korenie. Zmes hádžeme cez sitko na halušky do vriacej osolenej vody. Varíme cca 5 minút, kým nevyplávajú na povrch. Pomocou sitka ich vyberáme do čistej misky. Dozlata osmažíme nadrobno nakrájanú slaninu. Smotanu v hrnci privedieme do varu, za stáleho miešania pridáme strúhaný syr a Karička čili črievko.

Halušky servírujeme preliate syrovou omáčkou so slaninou.

PIKANTNÉ KOLÁČIKY SO SUŠENÝMI PARADAJKAMI A ČILI

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

čas:	30 minút
porcie:	4

Potrebujeme

- 1 lyžica olivového oleja
- 200 g červenej cibule, nakrájanej na kolečká
- 1 lyžička drvenej rasce
- 1 malá červená čili papričkа, bez semienok, nasekaná
- 1 hrsť sušených paradajok, nasekaných
- 2 hrste petržlenovej vňate
- soľ a korenie
- 250 g lístkového cesta, rozvaľkaného
- 1 lyžica píniových orechov
- Karička čili črievko

Postup

Na rozohriatu panvicu nalejeme olivový olej a poukladáme kolečká červenej cibule. Cibuľu smažíme, kým nezmäkne. Na panvicu pridáme drvenú rascu s čili a smažíme pár minút. Zasypeme petržlenovou vňaťou, sušenými paradajkami, osolíme a okoreníme podľa chuti.

Predhrejeme rúru na 180°C. Rozvaľkané lístkové cesto rozložíme na rovný povrch. Hrnčekom, ktorého priemer je o pol centimetra väčší než formičky na muffiny, vykrajujeme kolečká. Tie poukladáme do formy na muffiny – mal by vzniknúť asi 1 cm vysoký košíček. Každý košíček naplníme do polovice Karička čili črievkom, rozotrieme obrátenou stranou lyžičky, pridáme navrch cibuľovú zmes a posypeme píniovými orechmi. Pečieme v predhriatej rúre dozlata.

VEĽKONOČNÁ SYROVÁ ROLÁDA S KARIČKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

náročnosť:	nízka
čas:	30 minút

Potrebujeme

- 2 balenia Karička eidam plátky klasik 100 g
- Karička smotanová nátierka 120 g
- 200 g nakrájanej šunky
- 25 g masla
- 1 ČL horčice
- 1 ks červenej papriky
- 2 slepačie vajcia
- 1 hrsť petržlenovej vňate

Postup

Karička eidam plátky poukladáme na papier na pečenie a dáme roztopiť do rúry vyhriatej na 170 °C na 3 minúty.

V miske si pripravíme plnku do rolády. Zmiešame smotanovú nátierku Karička, maslo, horčicu, nadrobno nakrájané vajíčka uvarené natvrdo a petržlenovú vňať.

Na roztopené plátky syra poukladáme šunku. Šunku potrieme pripravenou plnkou. Červenú papriku nakrájame na tenké pásiky a poukladáme ich na plnku do troch radov. Roládu opatrne zvinieme, zabalíme do papiera na pečenie a dáme vychladiť na 2 hodiny do chladničky. Keď je roláda vychladená a stuhnutá, nakrájame ju na tenké kolieska a podávame ju s obľúbeným pečivom. Dobrú chuť!

TAGLIATELLE S KARIČKA OMÁČKOU SO ŠAFRANOM A S RYBOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

Cestoviny:

- cestoviny Tagliatelle
- 1 PL oleja
- soľ

Omáčka:

- 4 trojuholníky Karička klasik
- 200 ml smotany na šľahanie
- 100 ml mlieka
- 120 ml bieleho vína
- 2 mrkvy
- 12 g šafranu
- soľ
- biele korenie
- 1 PL masla
- 1 PL oleja
- čerstvá pažítka

Ryba:

- biela ryba
- olivový olej
- korenie štyroch farieb
- soľ

Postup

1. Vodu privedieme do varu, pridáme olej, osolíme, vložíme Tagliatelle a varíme 8 minút. Po uvarení cestoviny precedíme.
2. Mrkvu očistíme a nakrájame na kolieska.
3. Na panvici necháme zohriať olej, pridáme mrkvu, maslo a 3 minúty restujeme.
4. Následne pridáme víno a redukujeme približne 7 minút, kým vznikne hustejší základ.
5. Prilejeme smotanu a mlieko, pridáme trojuholníky Karičky klasik a varíme ďalších 8 minút.
6. Na záver pridáme šafran a biele korenie, omáčku už nevaríme, len zamiešame.
7. Na panvici zohrejeme olej, položíme rybu, osolíme, okoreníme a opečieme z oboch strán.

Upečenú rybu podávame s Karička omáčkou so šafranom a cestovinami Tagliatelle. Na záver posypeme pokrájanou pažítkou.

TOAST S KARIČKOU, SO ZAPEČENOU OMELETOU A AVOKÁDOM

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- 100 g Karička eidam plátky klasik 45 %
- 2 vajcia
- 2 plátky toastového celozrnného chleba
- sezamové semienka (môžu byť mix biele a čierne)
- ½ avokáda
- 1 paradajka
- 1 trojuholník Karička klasik
- 1 list šalátu
- 1 PL oleja
-

Postup

1. Vajcia rozšľaháme a osolíme.
2. Na panvici zohrejeme olej, poukladáme 4 ks Karičky eidam plátkov klasik.
3. Syr zalejeme rozšľahanými vajcami.
4. Plátok toastového chleba položíme na omeletu a otočíme, aby bol namočený z oboch strán.
5. Postup zopakujeme aj s druhým plátkom chleba.
6. Vrch toastu posypeme semienkami.
7. Necháme omeletu zo spodnej časti zapiecť a otočíme ju spolu s toastmi na druhú stranu.
8. Paradajky nakrájame na kolieska a avokádo na plátky.
9. Na vrchnú stranu toastov natrieme Karičku klasik trojuholník, na jeden toast poukladáme paradajky a na druhý toast avokádo.
10. Boky omelety preklopíme na vrch toastov smerom do stredu.
11. Položíme šalátový list.
12. Obe strany toastu spojíme a prekrojíme.

ŠAMPIŇÓNOVÁ POLIEVKA S KARIČKOU A S CESNAKOVÝMI HRIANKAMI S KARIČKOU

Tento recept nám posiela fanúšik varenia s Karičkou

Potrebujeme

- Karička črievko 100 g
- 1 PL masla (30 g)
- 1 PL olivového oleja
- 1 cibuľa
- 1 zemiak
- 2 strúčiky cesnaku
- 250 g šampiňónov
- 400 ml zeleninového vývaru
- 60 ml smotany na šľahanie
- 60 ml mlieka
- 1/2 šálky teplej vody
- soľ, mleté čierne korenie

Na cesnakové hrianky s Karičkou:

- Karička črievko 100 g
- 8 ks krajcov chleba
- 80 g masla izbovej teploty
- 1 hlavička cesnaku
- 1/3 ČL mletej červenej papriky
- 1 hrsť nasekanej čerstvej petržlenovej vňate
- štipka soli

Na ozdobenie:

- 50 g šampiňónov
- 1 ČL masla
- petržlenová vňať
- mleté čierne korenie

Postup

Šampiňónová polievka s Karičkou

1. Cibuľu a cesnak nakrájame na malé kúsky, zemiaky na kocky.
2. V hrnci zohrejeme maslo a olivový olej, pridáme cibuľu, ktorú opražíme dozlata.
3. Pridáme cesnak, zemiaky a za občasného miešania dusíme 3 minúty.
4. Ďalej pridáme nakrájané šampiňóny, osolíme a dusíme ďalších 5 minút.
5. Vlejeme smotanu, mlieko, vytlačíme Karičku črievko, rozmiešame a zalejeme zeleninovým vývarom. Privedieme do varu a varíme 12 minút.
6. Po uvarení odoberieme za naberačku šampiňónov a polievku rozmixujeme do hladka. Šampiňóny vložíme späť do polievky.
7. Na panvici necháme roztopiť maslo a restujeme plátky nakrájaných šampiňónov, ktorými polievku ozdobíme.
8. Šampiňónovú polievku posypeme petržlenovou vňaťou, poukladáme plátky restovaných šampiňónov a dochutíme čerstvo pomletým čiernym korením. Podávame s teplými chrumkavými cesnakovými hriankami s Karičkou.

Cesnakové hrianky s Karičkou

1. Hlavičku cesnaku rozpolíme, položíme reznou stranou hore na zapekaciu misku. Osolíme a pokvapkáme olivovým olejom.
2. Pečieme v predhriatej rúre na 180 °C približne 30 – 40 minút.
3. V miske zmiešame maslo, Karičku črievko a nasekanú petržlenovú vňať, pridáme mletú červenú papriku, soľ a upečený vychladený cesnak, ktorý vytlačíme zo šupky. Vidličkou zmes premiešame.
4. Krajce chleba potrieme nátierkou a pečieme v predhriatej rúre na 180 °C 5 minút.