**RÁDI SE PODĚLÍME O RECEPTY**

**Indická polévka z červené čočky**

Cibuli nechte na oleji zesklovatět. Přidejte, česnek, zázvor a koření a krátce orestujte. Přidejte rajčatové pyré, zalijte vodou a osolte. Vložte zeleninu a vařte, dokud není zelenina měkká. Nakonec vsypte červenou čočku a povařte.

Na 4 dospělé porce potřebujeme: 150 g červené čočky, 50 g cibule, 4 stonky řapíkatého celeru, 50 g mrkve, 150 g brambor, 100 g rajčatové šťávy, 5 g čerstvého zázvoru, 2 stroužky česneku, kari, koriandr, sůl.

**Brněnské hnízdo zapečené se sýrem**

Směs masa umeleme, vymícháme s kořením, petrželkou, smetanou a zahustíme mletými vločkami. Bochánky zakulatíme rukou potřenou olejem, uprostřed promáčkneme důlek a klademe na vymaštěný pekáč. Vše pokropíme vodou a pečeme v troubě do zlatova. Na horké bochánky nasypeme do hnízda strouhaný sýr, podáváme s vařeným bramborem a zeleninovým salátem.

Na 5 porcí potřebujeme: drůbeží (vepřové) maso 300 g, hovězí přední bez kosti 200 g, sladká smetana 150 g, ovesné vločky 100 g, sýr eidam 50 g, olej 30 g, koření na mletá masa, petrželka, sůl.

**Tip:** Mleté maso musíme péct (na rozdíl od kusového masa) při nižší teplotě, aby se zprudka nezapekla kůrka. Ta by maso uzavřela a zevnitř syrová směs by kůrku roztrhala a bochánek by popraskal, byl by nevzhledný a suchý.

**Mrkvový salát s pomerančem**

Na 5 porcí potřebujeme: mrkev 650 g, pomeranče 300 g, cukr 250 g, citronová šťáva ze dvou citronů.

Jemně nastrouhanou mrkev, pomeranč rozebraný na měsíčky promícháme s cukrem a citr. šťávou. Salát podáváme vychlazený.