

VELKÁ KUCHARKA Ládi Hrušky: Tady jsou všechny jeho levné recepty



Foto: Diváci TV Nova a čtenáři TN.cz

Vařit se dá levně a chutně. Každý týden to ostatně dokazuje reportér Láďa Hruška, který pro diváky televize Nova připravuje unikátní recepty za pár korun. Tady je přehled jeho dosavadních tipů.

Recept na nadívané kuřecí kůže.....	2
Recept na chipsy z kuřecích kůžiček.....	4
Recept na chlebovou polévku.....	6
Recept na loupáky.....	7
Recept na pивní rohlíky.....	8
Recept na domácí chleba.....	9
Recept na sýrové bulky.....	10
Recept na domácí koblihy.....	11
Recept na rychlou bábovku.....	12
Recept na žemlovku.....	13
Recept na jablečňáky.....	14
Recept na bramboráčky.....	15
Recept na salát z kůžiček.....	17
Recept na smažák z hrnku.....	18
Recept na langoše.....	19
Recept na lučinu.....	20
<u>a jiné</u>	
Vynikající narozeninový koláč pro Láďu Hrušku.....	21

Recept na nadívané kuřecí kůže

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ! Výborná večeře za 3 koruny! RECEPT

Vaříme levně a chutně. To je nová rubrika Televizních novin, které se ujal inspektor televize Nova Láďa Hruška. Cílem je ukazovat, jak se dá za málo peněz udělat velká pochoutka a to navíc z těch nejlevnějších surovin.

Nadívané kuřecí kůže, to je první recept Ládi Hrušky, který se v novém seriálu televize Nova "Vaříme levně a chutně" proměnil na kuchaře.

"První jídlo zní trochu bizarně a nechutně, ale výsledek rozhodně nechutný není. Naší pochoutku jsme dávali ochutnávat i lidem v ulicích a ti si ji pochvalovali," uvedl inspektor Ladislav Hruška.



Suroviny, které jsou potřeba k uvaření osmi kousků, stály Láďu Hrušku dohromady 25 korun, koření pak našel doma. Jeden závitok z kuřecí kůže tedy vyjde zhruba na 3 koruny a 13 haléřů.

Nejdříve na oleji osmahneme na drobno nakrájenou cibuli, poté přidáme na drobno nakrájená játra. Játra můžeme i vynechat. Necháme trochu zchladnout. Posléze vyždímáme namočený chléb v mléce či vodě a přidáme osmaženou cibulku s játry, přimícháme česnek, vejce, osolíme, okořeníme a přidáme nasekanou petrželku. Tím máme hotovou náplň do kuřecích kůží.

Náplň zamotáme do kuřecí kůže, kterou zvenku osolíme a posypeme grilovacím kořením. Vše dáme do pekáče a podlijeme vodou. Vše pečeme pod alobalem zhruba 15 minut, po této době alobal sundáme a dopékáme ještě dalších 15 minut.

Nadívané kuřecí kůže podle Ládi Hrušky

INGREDIENCE:

8 kuřecích kůží	2 Kč
2 kuřecí játra (můžeme vynechat)	5 Kč
mléko	10 Kč
3 krajíce staršího chleba	5 Kč
vejce	3 Kč
pepř	
olej	
cibule	
muškátový květ	
petrželová nať	
sůl	
grilovací koření (můžeme vynechat)	
celková cena	25 Kč



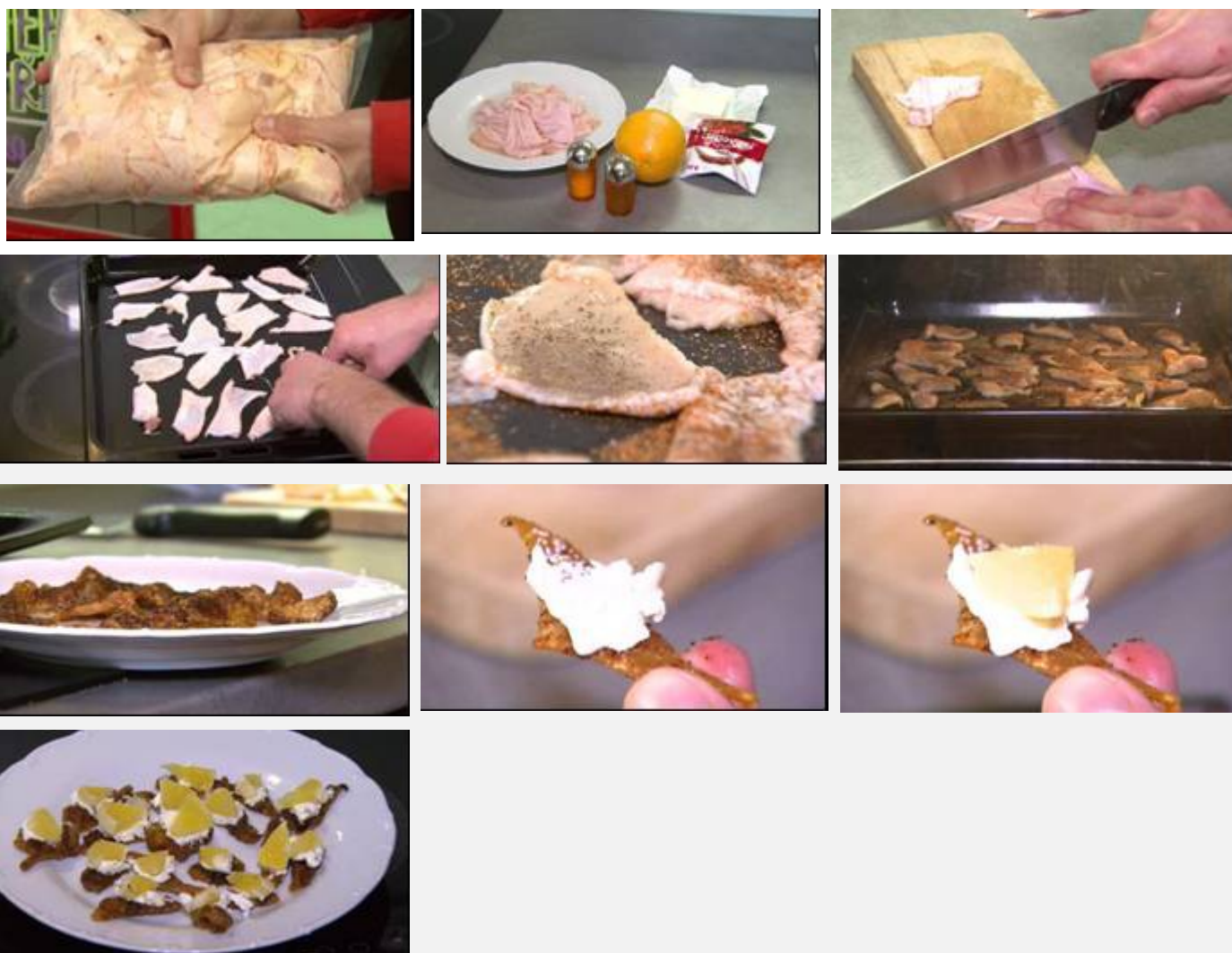
[RECEPT NAJDETE TADY](#)

Recept na chipsy z kuřecích kůžiček

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Chipsy z kuřecích kůžiček se sýrem a pomerančem

A je tu další díl nové rubriky Televizních novin "Levně a chutně". Náš inspektor Lád'a Hruška vám dnes ukáže, jak připravit další mňamku. Tentokrát vám připraví křupavé kuřecí chipsy se sýrem a pomerančem.

Zbrusu nový seriál "Levně a chutně" se během dvou dílů stal velice oblíbeným. Našeho inspektora Lád'u Hrušku zahrnujete recepty na dobré pochoutky za babku. Tentokrát do redakce přišel recept na jednohubky z kuřecích kůží. Ve třetím dílu se tedy budeme věnovat specialitě, kterou můžete připravit na večírek pro hosty nebo jen tak, jako snack k televizi.



Když si náš inspektor přišel nakoupit kuřecí kůžičky do řeznictví, kde je nakupoval před prvním dílem, nemusel za ně platit, jelikož je dostal darem. Řezník mu je dal proto, že od vysílání první reportáže s plněnými kůžičkami, jeho řezníci nestačí řezat kůžičky. Tak jdou na dračku!

"Nejprve kůžičky pořádně opláchneme pod vodou a nožem je nakrájíme na menší kousky. Naskládáme je na čistý pekáč, ani olej nepoužíváme, kůže jsou mastné dost. Pak je osolíme, opeříme a posypeme grilovacím kořením a šup s nimi do trouby. Dozlatova vypečené kůžičky

vyndáme a potřeme sýrem a ozdobíme kouskem pomeranče," popisuje jednoduchý recept Láďa Hruška.



CHIPSY Z KUŘECÍCH KŮŽIČEK	
½ kg kuřecích kůží	2,50 Kč
Oblíbený sýr	11,50 Kč
Pomeranč	5 Kč
Sůl, Pepř, grilovací koření	1 Kč
celkem: 20 Kč	

Foto: tn.cz

Suroviny na tyto jednoduché a levné chuťovky vás vyjde pouhých dvacet korun. Z půl kila kůžiček tak můžete pohostit až pět strážníků. K chipsům z kůží můžete použít jakýkoliv sýr podle vašeho výběru, nivu nebo jakýkoliv mazací sýr. DOBROU CHUŤ!

[RECEPT NA NĚ NAJDETE ZDE.](#)

Láďa Hruška vaří LEVNĚ a CHUTNĚ: Výborná chlebová polévka! Jedna porce za 2,50 Kč!

Láďa Hruška opět vaří levně a přitom chutně. Tentokrát od vás dostal recept na vynikající chlebovou polévku za pár korun. Za polévku pro čtyři strávníky zaplatíte jenom 9,90 Kč. Podívejte se, jak si ji uvařit!

Nová rubrika Televizních novin, které se ujal inspektor televize Nova Láďa Hruška, se stala ihned populární. Po chipsech z kuřecích kůží a nadívaných kuřecích kůžích uvaří inspektor chutnou polévku.

"Mučte si mě chlebovou polévkou, já viděl Rychlé šípy", křičel v legendární Foglarovce tlouštík. Po této polévce ale rozhodně neztloustnete, ve svém jídelníčku ji mají totiž dokonce i vegetariáni.

RECEPT NA VÝTEČNOU CHLEBOVOU POLÉVKU:

1/2 litru vody	
zeleninový bujón	3,- Kč
3 krajíce tvrdšího chleba	3,- Kč
1 vejce	2,50 Kč
1 lžička kmínu, sůl, pepř, majoránka	0,40 Kč
1 dcl mléka	1,- Kč
lžíce sádla	
CELKOVÁ CENA	9,90 Kč

Foto: tn.cz

Přípravu pak zvládne opravdu každý. I ten, kdo se kuchyni vyhýbá obloukem.

"Do půl litru vody dáme zeleninový bujón. Přidáme lžičku kmínu a vaříme 2 nakrájené krajíce chleba na kostičky do rozvaření. Pro lepší konzistenci zhruba po deseti minutách proženeme tyčovým mixérem," radí inspektor.

"Poté přidáme vejce s mlékem, lisovaný česnek. Poslední krajíc chleba nakrájíme také na kostičky a osmahneme jako krutony na lžíci sádla. Hotovou polévku ozdobíme krutony a pažitkou. Dobrou chuť," dodává Láďa Hruška.

[RECEPT NAJDETE TADY](#)

Recept na loupáky

Pečeme s Lád'ou Hruškou: RECEPT na super loupáky za tři koruny

Reportér TV NOVA Lád'a Hruška už mnohokrát prokázal, že exceluje nejen před kamerou, ale i v kuchyni. Tentokrát se vrhnul na domácí loupáky, které nakonec vyšly jen na necelé tři koruny za kus! A to je cena, za kterou si dnes pořídíte maximálně tak suchý rohlík. A co je tedy na výrobu skvělých domácích loupáků potřeba?

Připravte si:

2 žloutky 6,- Kč (1 do těsta, 1 na pomašlování)

citronová kůra 4,- Kč

1 vanilkový cukr 2,50 Kč

1/3 kostky másla 10,- Kč

1 hrnek vlažného mléka 4,- Kč

půlka kostky droždí 2,50 Kč

1 vrchovatá lžice cukru krupice 1,- Kč

špetka soli

3 hrnky hladké mouky 4,- Kč

Celkem: 34 korun za 12 loupáků



Foto: TV Nova

A jak na to? Těsto vyrobíme jednoduše smícháním uvedených ingrediencí, samozřejmě s výjimkou žloutku určeného na potřetí. Těsto se dá vypracovat buď ručně nebo v domácí pekárně.

Když je těsto uhnětené, necháme ho kynout. Pak na pomoučeném válu z těsta vyválíme rohlíky a těsto opět necháme kynout.

Pak připravené loupáky potřeme rozšlehaným žloutkem a podle chuti posypeme mákem. Plech strčíme do rozpálené trouby a pečeme do růžova.

[RECEPT NAJDETE ZDE.](#)

Recept na pивní rohlíky

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Upečte si křupavé pивní rohlíky

Inspektor televize Nova se pustil do pивních rohlíků, respektive se rozhodl toto oblíbené pečivo upéct sám podle prověřené receptury. Jaký je recept na křupavé rohlíky, které vás navíc vyjdou LEVNĚJI než v obchodě?

Potřebné ingredience:

3 a půl hrnku polohrubé mouky - 6,- Kč

1 vejce - 3,- Kč

1 lžíce mléka - 1,- Kč

1 lžička soli - 0,50 Kč

hrubá sůl na posypání, kmín - 0,50 Kč

hrnek světlého piva - 10 Kč

3/4 kostky droždí - 3,50 Kč

velký panák oleje - 0,50 Kč

Cca 25 Kč / 12 rohlíků

(V obchodech se cena pивních rohlíků pohybuje v rozmezí 4,50 až 5,50 Kč za kus.)

Postup:

Z trošky ohřátého piva a droždí připravíme kvásek, který vlijeme do důlku utvořeného v osolené mouce a necháme chvíli kynout. Až se na kvásku začnou dělat bublinky, přilijeme zbytek piva, olej, žloutek a začneme zpracovávat těsto, které následně necháme asi 40 minut kynout.

Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozdělíme na dvanáct částí. Jednotlivé části zpracujeme na bochánky a následně rozválíme na placky. Ty pak postupně srolujeme na rohlíky. Vložíme na plech s pečícím papírem a potřeme bílkem rozmíchaným s mlékem a špetkou soli. Na závěr posypeme hrubou solí a kmínem. Vložíme do trouby předehřáté na 200 stupňů a po 5-7 minutách přepneme na "horkovzduch" a upečeme dozlatova.



[RECEPT NAJDETE ZDE](#)

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Upečte si vlastní chleba za 12 Kč!

Inspektor Lád'a Hruška vyzkoušel recept na domácí chléb. Příprava není náročná. Výsledný bochník je levný a hlavně chutný!

Pečení vlastního domácího chleba se stává čím dál populárnější. Že to jde levně a hlavně chutně, si opět zkusil inspektor Ladislav Hruška. Upekł chleba podle receptu diváků televize Nova. Bochník ho vyšel na 12 Kč.

Chléb z pekáčku

INGREDIENCE:		
3 hrnky hladké mouky	6,- Kč	
1,5 hrnku vody		
0,5 lžičky sušeného droždí	4,- Kč	
1,5 lžičky soli	1,- Kč	
Drcený kmín	1,- Kč	
celková cena	12,- Kč	
POSTUP:		
<p>V míse smícháme všechny sypké suroviny - sůl, mouku a droždí. Poté přidáme vodu a znovu promícháme. Mísu s těstem přikryjeme folií a necháme 12 – 18 hodin kynout. Těsto vyndáme z mísy na pomoučenou desku a přeložíme několikrát strany přes sebe. Pak ho posypeme moukou a necháme chvíli odpočívat. Následně těsto vytvarujeme do bochníku a necháme ještě hodinu kynout. Mezitím rozežřejeme troubu na 200 stupňů a dáme do ní současně rozpálit i litinový hrnec. Bochník dáme opatrně do rozpáleného hrnce a přikryjeme poklicí. Chleba takto pečeme 30 minut. Po půl hodině poklici sundáme a pečeme dalších 20 minut.</p>		

RECEPT NAJDETE TADY.
Recept na sýrové bulky

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Výborné sýrové bulky upečete za 30 korun!

Inspektor Lád'a Hruška opět peče. Po úspěšném receptu na levný domácí chléb se tentokrát pustil do sýrových bulek. Jak sám říká, nepoznáte rozdíl, jestli jsou z obchodu nebo od Hrušky. A ještě k tomu jsou chutné a levné!

Sýrové bulky s goudou

INGREDIENCE:

2 a 1/4 hrnku hladké mouky	5,- Kč
Balíček droždí v prášku	5,- Kč
250 ml vody	
Lžička cukru	
Lžička soli	
Balíček plátkového sýru Gouda	19,90 Kč
(Možno použít jakýkoliv jiný sýr)	



celková cena

cca 29,90,- Kč

POSTUP:

Smícháme v míse všechny sypké ingredience (mouku, droždí, cukr, sůl) a přidáme vodu. Vpracujeme těsto a necháme hodinu kynout pod utěrkou. Pak vytvarujeme bochánky a dáme je na plech, necháme ještě na pečícím papíru kynout 20 minut. Pak položíme navrch každé bulky plátek sýru a pečeme v troubě 20 minut na 200 stupňů Celsia.

[RECEPT NAJDETE TADY.](#)

[Recept na domácí koblihy](#)

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Nemastné koblihy vyjdou na 1,50 za kus!

Inspektor televize Nova Ladislav Hruška vyzkoušel recept, který zní skoro dietně. Nesmažené koblihy z trouby. Chutnají koblihy bez omastku skutečně jako koblihy? A jaký je recept?

Honí vás mlsná a přemýšlíte, čím byste ji zahnali? Vyzkoušejte domácí koblížky, které není nutné smažit, nýbrž péct v troubě. A do přípravy můžete zapojit i své děti nebo partnera, jelikož zpracovat těsto, aby bylo dokonale hladké, je trochu dřina. Nicméně výsledek skutečně stojí za to!

Ingredience:

3 a 1/2 hrnku hladké mouky - 5,- Kč

1 hrnek vlažného mléka - 4,- Kč

1 žloutek - 3,- Kč

3 lžičce cukru - 1,- Kč

1/5 másla - 7,- Kč

špetka soli - 0,50 Kč

1 vanilkový cukr - 3,- Kč

1 kostka droždí - 3,50 Kč

lžička rumu - 2,- Kč

Cena: 29,- Kč (1 kobliha/cca 1,50 Kč)



Postup:

Z uvedených surovin (lžičku másla a rum si nechte na závěr) vypracujte hladké těsto a nechte jej půl hodiny kynout. Po uplynutí doby kynutí těsto rozválejte na válu a pomocí sklenice nebo formičky vykrajujte kolečka. Na polovinu z nich dejte marmeládu nebo povidla a druhým kolečkem je vždy přikryjte. Kraje pořádně stlačte, aby zavařenina nevytekla.

Neupečené koblížky naskládejte na vymazaný plech, použít můžete také pečící papír a nechte odpočinout a kynout dalších dvacet minut. Plech s koblížky vložte do trouby vyhřáté na 170 stupňů a pečte cca 15 minut. Po vytažení z trouby potřete rozpuštěným máslem s jednou lžičkou rumu a pocukrujte.

[RECEPT NAJDETE TADY.](#)

[Recept na rychlou bábovku](#)

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Bábovka za 7 korun je hotová za 3 minuty!



Inspektor Lád'a Hruška tentokrát připravil bábovku podle receptu, který mu přišel mailem hned od několika diváků. Kouzlo v tomto případě spočívá v tom, že k superjednoduché přípravě potřebujete jen hrneček a několik ingrediencí.

Bábovku za tři minuty bez spousty zašpiněného nádobí? Žádný problém! Inspektor TV Nova Ladislav Hruška to vyzkoušel podle návodu, které mu přišly mailem a výsledek byl vynikající. Celá příprava trvá pouhé tři minuty a náklady na jednu bábovku jsou neuvěřitelných sedm korun.

Ingredience:

- 4 lžíce hladké mouky
- půl lžičky prášku do pečiva
- 4 lžíce moučkového cukru
- 2 lžíce granka
- 1 vejce
- 3 lžíce oleje
- 3 lžíce mléka

BÁBOVKA DO HRNKU ZA 3 MINUTY	
4 lžíce hladké mouky	1,- Kč
½ lžičky prášku do pečiva	1,- Kč
4 lžíce moučkového cukru	1,- Kč
2 lžíce GRANKA	1,- Kč
1 vejce	3,- Kč
3 lžíce oleje	0,50 Kč
3 lžíce mléka	0,20 Kč
celkem: 7,70 Kč	

Foto: TV Nova

Všechny ingredience společně zamícháme v misce a vytvoříme z nich těsto. Půllitrový hrnek vytřeme olejem a vysypeme hrubou moukou. Těsto z misky do něj poté nalijeme.

Hrnek s těstem vložíme do mikrovlnné trouby na 3,5 minuty na maximální stupeň a bábovka je hotová!

[RECEPT NAJDETE TADY](#)

[Recept na žemlovku](#)

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Výbornou zembábu za pár kaček připravíte za 5 minut!

Inspektor Lád'a Hruška se vrací a přináší další recept za pár kaček. Tentokrát vám připraví superrychlou zembábu za pár kaček.

Doba je zlá, potraviny jsou stále dražší a dražší a není tak na škodu občas ušetřit rodinému rozpočtu nějakým méně nákladným jídlem. S Lád'ou Hruškou už jste mohli vařit několik jídel, a vždy to stálo za to. Tentokrát připravil zembábu doslova za pár korun. A ještě k tomu ji připravíte opravdu rychle a jednoduše.

„Zembába“ do kapsy

INGREDIENCE:

4 plátky toustového chleba	2,- Kč
Máslo	2,- Kč
skořicový cukr	2,- Kč
1 velké jablko	4,- Kč
rozinky	
kousek čokolády	



celková cena

Cca 10,- Kč

POSTUP:

Jablko oloupeme a nastrouháme. Toustové chleby poklademe tenkými plátky másla a na to dáme jablka, posypeme skořicovým cukrem a opět navrch kousek másla. Přidáme trochu rozinek (pro dospělé inspektor doporučuje naložit do pálenky) a kousky čokolády. Přikryjeme suchými chleby a zapékáme v toustovači přibližně 5 min.

[RECEPT NAJDETE TADY](#)
[Recept na jablečňáky](#)

Lád'a Hruška vaří LEVNĚ A CHUTNĚ: Jablečňáky s perníkem

Oblíbený inspektor Lád'a Hruška je zpět a opět přináší chutný a levný recept, co si pro vás připravil dnes? To budete koukat!

Inspektor televize Nova uvařil další z vašich chutných a levných receptů. Tentokrát jste mu doporučili jablečkové knedlíčky s perníkem. Jejich příprava je údajně tak snadná, že ji hravě zvládnou i děti, kterým taky nejvíc chutnají. Mísa jablečných knedlíčků vás přitom vyjde na pouhou desetikorunu.

„Jablečňáky“ s perníkem

INGREDIENCE:

3 větší jablka	4,- Kč
1 sladký bílý jogurt	5,- Kč
Hrnek hrubé mouky	1,- Kč
Perník (dle chuti)	



celková cena

Cca 10,- Kč

POSTUP:

Jablka nastrohaná na jemno zahustíme hrubou moukou, naděláme knedlíčky velikosti pingpongových míčků a ty uvaříme ve slané vodě, klasicky až vyplavou, zhruba za 4 minuty.

Těsto necháváme lepivé (ne moc mouky), aby knedlíčky nebyly tuhé. Polijeme sladkým bílým jogurtem a posypeme strouhaným perníkem. Inspiraci se ale meze nekladou, můžeme i polít rozpuštěným máslem, přidat tvaroh nebo posypat skořicovým cukrem. Dobrou chuť!

[**RECEPT NAJDETE TADY**](#)

[**Recept na bramboráčky**](#)

Lád'a Hruška VAŘÍ LEVNĚ A CHUTNĚ: Bramboráček za 70 haléřů! RECEPT

Je tu další díl nové rubriky Televizních novin "Levně a chutně". Inspektor Ladislav Hruška vám prozradí, jak zužitkovat starý tvrdý chléb. Uděláte si z něj výborné bramboráčky, spíše tedy chlebáčky. 30 kousků této pochoutky pořídíte jen za 20 korun!

Nový seriál Televizních novin "Levně a chutně" po prvním díle sklidil spousty ohlasů. "Dorazily mi desítky mailů. A převažují ty s vašimi recepty, recepty až z bizarních surovin, ze kterých doma vykouzíte chutné jídlo," uvedl inspektor, nyní kuchař, Lád'a Hruška.

Pro druhý díl "Levně a chutně" si připravil bramboráčky z tvrdého chleba, tedy spíše chlebáčky. Protože v tomto receptu brambory nahradíme tvrdým chlebem namočeným ve vodě. "Něco takového vařit byla bizarní představa. Když jsme vše dodělali a dali ochutnat, tak téměř nikdo nepoznal, že tam nejsou brambory. V redakci se po plné misce okamžitě zaprášilo a někteří si dokonce přišli přidat," usmívá se Lád'a Hruška.



Suroviny na toto levné a chutné jídlo stojí dvacet korun. A připravíme z toho 30 chlebáčků! Jeden chlebáček tak vyjde na necelých 70 haléřů.

Jak uvařit bramboráčky z tvrdého chleba podle Ládi Hrušky

Nejdříve tvrdý chleba rozmočíme ve vodě. Ten ve velké míse smícháme s vajíčky, česnekem, majoránkou, solí a pepřem. Ze všech surovin vytvoříme těsto.

Bramboráčky z tvrdého chleba podle Ládi Hrušky	
<i>Suroviny:</i>	
tvrdý chléb	10 Kč
2 vejce	6 Kč
majoránka	2 Kč
3 stroužky česneku	2 Kč
sůl	
pepř	
<i>CELKOVÁ CENA</i>	<i>20 Kč</i>

Těsto by mělo být hustší než u klasických bramboráků. Těsto se nesmí trhat. Následně rozehejeme v pánvi olej, následně lžící uděláme placičky a na rozpáleném oleji smažíme.

[RECEPT NAJDETE TADY](#)

Laciná večeře: Chutný salát z kůžiček jen za 15 korun! RECEPT

Máte rádi jídlo na čínský způsob, ale dělat klasickou "čínu" se vám nechce, protože je to zbytečně drahé a zdlouhavé? V tom případě pro vás máme recept, kterým za 15 korun nakrmíte celou rodinu!

A co že je ten zázrak? Salát z kuřecích kůžiček s okurkou. Jestli vám to na první poslech zní nepoživatelně, vezte, že jde o recept přímo z kuchařky! Žádné co dům dal.



Salát z kuřecích kůžiček

1/2 kilo kuřecích kůžiček	1,50 Kč
1 okurka	9,90 Kč
4 stroužky česneku	4 Kč
Sůl	

celkem: 15, 40 Kč

Zálivka:

- 4 lžíce sójové omáčky
- 3 lžíce octa
- 1 lžíce cukru
- 1 lžíce oleje

A postup není nijak složitý. Kuřecí kůže se nejprve uvaří v mírně osolené vodě maximálně půl hodiny, pak už by byly příliš měkké. Kůže nechte vychladnout a stejně jako salátovou okurku je nakrájejte na tenčí nudličky

Pak to všechno dochuťte lisovaným česnekem. A nebojte se přitlačit, okurky a kuřecí kůžičky snesou aromatického česneku hodně. Pak vše přelijte zálivkou a je hotovo!

<http://tn.nova.cz/zpravy/na-vasi-strane/lacina-vecere-chutny-salat-jen-za-15-korun-recept.html>

Nový recept: Láďa Hruška vaří výborný nesmažený smažák jen za 19 korun!

Další z výborných receptů Ládi Hrušky je tu! Tentokrát mu od diváků přišel recept na výborný "smažák" z hrnku. Udělejte si ho i vy, LEVNĚ A CHUTNĚ.

Další z výborných receptů Ládi Hrušky. A hlavně je "levný a chutný". Nesmažený smažák máte hotový za pouhých 5 minut a navíc vás vyjde jen na 19 korun.

Inspektor Láďa Hruška vyzkoušel další z Vašich receptů. A dnes opět nebude o překvapení nouze. Jedná se totiž o oblíbenou pochoutku - a sice o obalovaný sýr neboli smažák.

Ladislav Hruška se ho ale rozhodl připravit v populárním hrnku, bez smažení, zbytečných tuků, hald nádobí a za neuvěřitelných 5 minut.



SMAŽÁK Z HRNKU PODLE LÁDI HRUŠKY	
100 g tvrdého sýra	15 Kč
1 rozšlehané vejce	3 Kč
Tuk a strouhanka na vymazání a vysypání hrnku	1 Kč
Široký hrnek	
CELKEM	19 Kč

Postup:

1. Nejdříve si sýr nastroháme na hrubém struhadle a zvlášť si rozšleháme vejce,
2. široký hrnek nebo misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou,
3. do hrníčku dáme polovinu nastrohaného sýra, dále rozšlehané vajíčko a vše zasypeme zbývajícím sýrem, nahoru ještě nasypeme trochu strouhanky,
4. vložíme do mikrovlnky a děláme na nejvyšší stupeň 5 minut,
5. minutu necháme dojít,
6. máme hotovo a můžeme servírovat. *Tip: Pro snadnější vyklopení obkroužíte sýr nožem a překloupíte na talíř.*

RECEPT NAJDETE ZDE.

Recept na langoše

NOVÝ RECEPT LÁDI HRUŠKY! Dietní langoše jsou skvělé a stojí jen 1 Kč

Reportér TV NOVA Láďa Hruška už je po sérii levných receptů v kuchyni jako doma. Tentokrát se pustil do výroby domácích langošů, které není třeba smažit na pánvi ani ve fritáku!

Nemluvte o tom, že tyhle vynikající jednohubky jsou hotové za pár minut a chutnají báječně. Stánkařům na pouti o nich ale radši neříkejte.

Co budete potřebovat:

1 kelímek (malý) bílého jogurtu 7,- Kč
2 kelímky hladké mouky 2,- Kč
Lžička kypřicího prášku do pečiva 1,- Kč
Lžička soli, kečup, tvrdý sýr 10,- Kč

Jak na to:

Jogurt smícháme s moukou, osolíme, přidáme prášek do pečiva. Vpracujeme rukama hladké těsto a dáme do lednice na půl hodiny odpočinout.

Pak vyválíme tenké těsto, skleničkou vykrojíme kolečka, dáme na pečicí papír a do trouby na 180 stupňů. Pečeme do zlatova asi 8 minut. Pak potřeme česnekem utřeným se solí a trochou oleje, pak kečupem a nakonec nastroháme tvrdý sýr.



Foto: TV Nova

Výsledek: 15 minilangošů za 20 korun a pár minut času

[RECEPT NAJDETE ZDE.](#)

Recept na lučinu

Chutná jako LUČINA! Sýr od Ládi Hrušky ale vyjde čtyřikrát levněji! Máme RECEPT

Inspektor televize Nova se dnes pustil do výroby oblíbeného sýra. Chtěl vyzkoušet, jestli se pochoutka dá vyrobit doma, a jestli to náhodou nevyjde i levněji.

A dopadlo to opravdu výborně! Reportér Láďa Hruška vyrobil lahodný sýr za čtvrtinovou cenu, a byl dokonce tak dobrý, že se po něm v redakci TV Nova jenom zaprášilo. Vyzkoušejte si ho také.



Co všechno budete potřebovat? Základem je plátýnko nebo bílý kapesník. Dále potřebujete hrnec, cedník, dva velké bílé jogurty (nejméně s 10 procenty tuku), jednu smetanu ke šlehání a sůl.

Postup při přípravě sýra:

Oba jogurty smíchejte se šlehačkou v nádobě, osolte a promíchejte. Na cedník, umístěný na hrnci, pak dejte plátýnko a na něj vylijte připravenou hmotu. To celé dejte do lednice a nechejte odkapávat syrovátku celých 24 hodin. A pak máte už hotovo.

[RECEPT NAJDETE ZDE.](#)

RECEPT od kuchaře! Vynikající narozeninový koláč pro Láďu Hrušku

Vaření reportéra TV Nova Ládi Hrušky se stalo fenoménem a spousta lidí si oblíbila jeho recepty. Jelikož Láďa Hruška má dnes narozeniny, připravili jsme tentokrát jeden recept speciálně pro něj. Zástupce šéfkuchaře Golemova restaurantu v Březněvsi Jiří Charvát mu proto dnes upekli narozeninový koláč. Jeho příprava je opravdu jednoduchá, rychlá a hlavně nezatíží rodinný rozpočet.

Co budete potřebovat na těsto:

150 gramů vanilkového pudinku
150 g cukru krystal
4 vejce
150 ml oleje
1 kypřicí prášek

Náplň

2 měkké tvarohy
2 vanilkové cukry
borůvky nebo borůvkový džem

Postup: Pudinky a cukr vysypeme do mísy, rozklepneme 4 vejce a přidáme olej, nakonec dosypeme kypřicí prášek. Metlou řádně vyšleháme hmotu do jemného těsta. Poté ji opatrně vylijeme do dortové nádoby, kterou jsme si předem vymazali máslem a vysypali polohrubou moukou. Jelikož je to litý koláč, tak s ním zacházíme opatrně, aby nám těsto nespadlo. Dáme do rozehřáté trouby na 170 stupňů a pečeme 40 minut. Poté vyndáme z trouby a necháme 15 minut odpočinout pod vlhkou utěrkou.



"Kdo chce mít ten koláč tmavý, tak at' použije čokoládový nebo karamelový puding," radí kuchař Jiří Charvát.

Mezitím, co koláč chladne si připravíme náplň. Do misky si vysypeme dva vanilkové cukry a přidáme dva tvarohy, řádně rozmícháme. Kdo chce přidat esenci nebo citronovou kůru, tak samozřejmě může.

"Vychladlý koláč rozřízneme na tři pláty, ten spodní natřeme tvarohovou náplní a přiložíme druhým plátem těsta, na něj rozetřeme borůvkový džem a přiklopíme třetím dílem. Posypeme na okrasu cukrem, můžeme ozdobit čokoládovou polevou a zbytkem tvarohu na špičku koláče. Tak a máme rychlý narozeninový koláč pro Láďu Hrušku, všechno nejlepší," dodává s narozeninovým přáním kuchař.

Tipy kuchaře:

* Pokud chcete zjistit, jestli je koláč propečený, po 40 minutách do něj píchněte špejlí, pokud ji z těsta vytáhnete a bude suchá a těsto se na ní nebude lepit, kolč je hotový.

* Do náplně se dá přidat i rum, esence nebo citronová šťáva, či citronová kůra.