


**TEREZA  
HAVRDOVÁ**

Není tomu tak dávno, kdy se Tereza díky vášni pro kulinářství rozhodla vzdát své původní profese designérky. Začala vařit, rozběhla cateringovou firmu a vytvořila značku „veskle“, se kterou se snaží dávat tradičním receptům nový rozměr. Během svých cest po Čechách i zahraničí získala praxi a inspiraci u profesionálů. Vařila například v newyorských restauracích, stejně jako v tradiční české jídelně. Jejím přáním je dostat skleničky do prodeje v barech a kavárnách, aby i místa bez kuchyně dokázala nabídnout kvalitní pokrmy.  
[www.veskle.com](http://www.veskle.com)

# Chut'ovky ze skleničky

BÁBOVKA V ZAVAŘOVAČCE? JDE TO. A JEŠTĚ S JISKROU TUZEMÁKU. SKLADOVÁNÍ VE SKLE MÁ VELKÉ MOŽNOSTI.

Recepty: **Tereza Havrdová**, foto: **Marie Bartošová**

## Bábovka ve skle

trvanlivost: 2 týdny  
8–10 skleniček  
příprava: 45 minut

3 vejce  
150 g krupicového cukru  
1 vanilkový cukr  
120 g másla  
300 g hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
125 ml polotučného mléka  
4 lžičky kakaa  
100 g hořké čokolády  
brandy nebo tuzemák  
k dokončení

Vejce s cukrem ušlehejte do pěny. Zlehka vmíchejte vanilkový cukr, změkklé máslo, prosátou mouku a prášek do pečiva. Nakonec mléko, kakao a na malé kousky nalámanou čokoládu. Těsto nalijte do poloviny skleniček (při pečení nabyde), vyskládejte je na vysoký plech 2 cm pod okraj zalitý vodou a vložte do trouby předehřáté na 160 °C. Pečte 30 minut. Nechte vychladnout a zakápněte brandy nebo tuzemákem.



**NÁŠ  
TIP**

Když k tučnému vepřovému masu přidáte kmín, získá na chuti a hlavně bude lépe stravitelné.

**Vepřové  
na rozmarýnu  
a pepři**

trvanlivost: 3 týdny  
8-10 skleniček  
příprava: 3 hodiny

1500 g vepřové krkovice  
200 g vepřového sádla  
1 snítky rozmarýnu  
3 stroužky česneku  
sůl a pepř

Do pečicí nádoby vložte omyté vepřové maso, přidejte rozmarýn, sůl, pepř, rozpůlené stroužky česneku a nakonec vmíchejte sádlo a trochu vody. Troubu rozehejte na 150 °C. Přikryté maso pečte asi 2 hodiny, dokud se nezačne rozpadat. Odkryjte a pečte ještě asi 30 minut, aby se maso opeklo a ztmavla šťáva. Po 30 minutách chladnutí maso vložte do nerezové gastro nádoby, šťávu s rozmarýnem a česnekem propasírujte přes nerezové síto. Zavařovací sklenice naplňte kousky masa 1 cm pod okraj a zalijte šťávou. Pečlivě uzavřete. Naskládejte na plech s vodou a zavařujte 1 hodinu při 130 °C.

**Olivy s ginem**

trvanlivost: 1 týden  
8-10 skleniček  
příprava: 30 minut

350 g nakládaných zelených oliv (například Castelvetrano)  
olivový olej  
80 ml ginu  
kůra a šťáva z 1 citronu  
1-2 papričky jalapeño  
2 stroužky česneku  
1 lžička oregana  
1 lžička soli  
150 g sýra feta

Do pekáčku naskládejte všechny ingredience kromě fety, zakápněte olivovým olejem a důkladně promíchejte. Pečte asi 20 minut v troubě předeháté na 180 °C a občas promíchejte ode dna. Vsypte na kostky nakrájenou fetu a zamíchejte. Teplé podávejte s opečeným chlebem nebo směsí naplňte dobře uzavíratelné sklenice a uskladněte v ledničce, kde vydrží až týden.