

Recepty na pokrmy z dýně, aneb jak nám chutnalo na Dýňování 18. 11. 2019

Dýňové karbanátky (Kupcovi) <https://recepty.vareni.cz/dynove-karbanatky/>

Dýňová polévka (Kupcovi) <https://recepty.vareni.cz/polevka-z-pecene-maslove-dyne/>

Dýně zapečená s parmezánem (Kupcovi) <https://recepty.vareni.cz/pecena-dyne-hokaido-s-parmazanem/>

Buchta z dýně (Kupcovi) <https://recepty.vareni.cz/buchta-z-dyne-hokkaido/>

Muffiny z dýně (Michalčíkovi) <http://www.pradobroty.cz/2015/11/dynove-muffiny.html?m=1>

Dýňový cheesecake (Fojtíkovi)

DÝŇOVÝ CHEESECAKE S KARAMELOVOU KRUSTOU A PEKANOVÝMI OŘECHY

INGREDIENCE

- 150 g medových perníčků
 - 50 g pekanových nebo vlašských ořechů
 - 50 g másla + na vymazání NA NÁPLŇ
 - 300 g dýňového pyrě (viz TIP) • 300 g ricotty • 125 g čerstvého smetanového sýra • 4 lžičce medu • 1/2 lžičky vanilkové pasty nebo dřev z 1/2 vanilkového lusku
 - 1 lžička perníkového koření nebo koření mixed spice
 - 35 g kukuřičného škrobu
 - 3 celá vejce
- NA DOKONČENÍ
- 1–2 lžičce krupicového cukru
 - 30 g pekanových nebo vlašských ořechů, nasekaných nahrubo a lehce opražených

1. Troubu předehřejte na 180 °C, formu o průměru 18–20 cm vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Perníčky a ořechy nasekejte sekáčkem nebo nastrouhejte a promíchejte. Máslo rozpusťte a nalijte na směs perníčků a ořechů. Prsty vypracujte drobenku a vtlačte ji na dno dortové formy. Pečte 10 minut a pak nechte mírně zchladnout.

2. Teplotu v troubě ztlumte na 120 °C a na její dno vložte pekáček s vodou. Dýňové pyrě prošlehejte s ricottou, smetanovým sýrem, medem, vanilkou, kořením a škrobem. Nakonec po jednom zašlehejte vejce. Připravenou náplň nalijte na předpečený korpus a vložte

do trouby. Pečte hodinu, nebo až jsou okraje pevné a střed stále ještě lehce třaslavý. Nechte zcela vychladnout v troubě a poté dejte cheesecake minimálně na 2 hodiny do chladničky (nejlépe však přes noc).

3. Vychlazený cheesecake rovnoměrně posypte cukrem a pomocí flambovací pistole cukr zkaramelizujte. Ozdobte připravenými ořechy.

TIP: Dýni oloupejte, nakrájejte na menší kousky, lehce posypte třtinovým cukrem (lze zcela vynechat, ale dodá to pyrě příjemně karamelovou chuť) a pečte v troubě rozehřáté na 180 °C doměkka. Potom rozmixujte dohladka.

Použijete-li při přípravě bezlepkové perníčky, můžete koláč nabídnout i zapřísáhlým odpůrcům mouky.

Zapečená máslová dýně s čedarem (Mendlovi)

Dýni oloupeme a rozkrojíme podélně na půlku. Vydlabeme semínka. Položíme rovnou stranou na podložku a ostrým nožem krájíme na hřbetu dýně tenoučké plátky (je potřeba úplně nedokrojit; po stranách dýně je možné si položit vařečky nebo čínské hůlky, které zabrání projetí nože až na podložku).

Dýni potřeme ze všech stran olivovým olejem se solí a kořením (požila jsem gyros od Vitany). Dáme péct na cca 20 minut do trouby vyhřáté cca na 200 stupňů.

Dýni vyndáme z trouby a mezi plátky (cca ob dva/tři), které jsou již měkčí a dají se pomocí nože lehce rozevřít, dáme kousky čedaru. Dýni ještě jednou pořádně potřeme olivovým olejem s kořením tak, aby se dostal alespoň částečně i mezi plátky dýně. Na vršek dýně je možné klidně nasypat rozdrobené zbytky čedaru. Pečeme cca ještě dalších 30-40 minut. (záleží na dýni)

Mezitím je možné si vyškvářit anglickou slaninu nakrájenou na kostičky a umíchat podle chuti kysanou smetanu s kořením (opět jsem dala trochu gyrosu).

Po upečení dýně je hotovo, stačí už jen nandat na talíř a dozdobit.

Tip: Vydlabaná semínka nevyhazujte. Stačí je lehce povařit ve slané vodě a po částečném oschnutí na sucho upražit na pánvičce.

American Pumpkin Pie Originální americký dýňový koláč (Leskotovi)

Těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- špetka soli
- citronová kůra z ½ citronu
- 125 g másla
- 1 vejce
- 2 lžíce cukru

Náplň:

- 1 hrnek dýňové dřeně
- 2 vejce
- 3 lžíce javorového sirupu
- 2 lžíce medu
- 2 lžíce kysané smetany
- šťáva z ½ citronu
- špetka skořice
- hrst ořechové směsi
- sáček pokrájených sušených meruněk

Suroviny na těsto se smíchají, propracují, dají odpočinout do lednice.

Dýně nakrájená na kousky se cca 20 minut povaří v troše vody, scedí a nechá vychladnout. Studená se rozmixuje na pyré.

Suroviny na náplň smícháme dohromady.

Máslem vymazanou formu vyložíme rozváleným plátem těsta, nezapomene udělat vyšší okraje. Vlijeme náplň a povrch posypeme dýňovými semínky nebo plátky mandlí.

Šlo by ozdobit i jako mřížkový koláč, případně poklást tvary vykrájenými ze zbytku těsta.

Pečeme cca 40 minut na 180°C.

Dýňové muffiny (Cimplovi)

4 vejce

1 hrnek pískového cukru

2 hrnky pol. mouky

½ lžičky skořice

1 lžička kakaa

½ hrnku oleje

prášek do pečiva

250 g dýně,

hrst ořechů, hrozinek

Plníme do muffinových forem a pečeme na 170 stupňů asi 20 minut.

Dýňové šneky: (Vrbovi)

balíček listového těsta

půl dýně hokaido

100g sýr gouda

sezam

vejce na potření

Vydlabeme a vaříme(+osolíme) do měkka dýni i se slupkou, necháme zchladnout, vymačkáme přebytečnou vodu a rozmačkáme na kaši.

Listové těsto (z jednoho mraženého balíčku, dělám dva záviny), vyválíme tvar obdélníku, namažeme dýňovou směsí, posypeme nastrohaným sýrem. Zabalíme do závinu, balíme tou delší stranou. Poté nakrájíme asi 1cm plátky, rozprostřeme na plech, pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Pečeme 150°C, cca15minut do zlatova.

Přeji dobrou chuť 😊

Jablečný (dýňový) chléb (Vlád'a Bartl)

375 g	nakrájená jablka
125 g	cukr
100 g	rozinky (namočené v rumu)
100 g	lískové ořechy (orestované) – dávám neorestované, nahrazuji vlašskými
1 lžíce	kakao
na šp.nože	skořice
na šp.nože	drcený hřebíček
250 g	mouka
1 bal.	prdopeč
10 g	perníkové koření (nahrazuji trochou prášku do perníku)

Péct 150 – 175 st. 75 – 90 min. (tak je to v receptu, já pečů v pekárně na program sladký chléb)

Pro dýňování jsem pokusně použil stejné váhové množství na kostky nakrájené a podušené dýně.

Již dříve jsem to zkoušel i s jiným ovocem (např. kompotované blumy, jde to).

Nebeský koláč (původní maminčin recept) (Vlád'a Bartl)

18 dkg Hera

18 dkg cukr krupice

45 dkg hladké mouky

prášek do pečiva

2 vejce

Vypracovat na vále a vložit do velkého plechu, okraje vytlačit nahoru (mantinely pro tvaroh). Těsto poklát ovocem (meruňky ap.) - zatlačit do těsta, jinak vyplave.

1/2 l studeného mléka

2 vejce

1 vanilk. cukr

1 vanilk. puding

2 tvarohy

10-15 dkg cukru (podle chuti)

citronovou šťávu

Umixovat a nalít na těsto, péct v předehřáté troubě cca 30 min. při 180 stupních.

V zimním období jako ovoce dávám 4 nahrubo nastrouhaná jablka, do nich trochu rozinek a kustovnici (ta se pěkně rozmočila). A pod jablka jsem nastrouhané vlašské ořechy.

Pro dýňování jsem dělal pokus: na kostky nakrájenou dýni podusil s trochou pomerančové šťávy, pak rozmixoval, dochucoval, mletým badyánem, špetkou mletého hřebíčku, trochou mletého zázvoru, kapkou rumu, cukrem. Opět jsem pod tu náplň dal rozdrčené vlašské ořechy

Dýňová pomazánka (Blažkovi)

1 dýně

100 g másla

100 g strouhaného sýra

hrstka zelené cibulky

sůl, pepř, chilli papričky, česnek

Oloupeme dýni na kostky a uvaříme do měkka. Mezi tím si nastrouháme sýr a nakrájíme cibulku. Uvařenou dýni rozmixujeme a smícháme s česnekem + další ingredience. Mažeme na celozrnné bagetky.