

## Bábovka z valašského jahodového jogurtu a jarní bramborový salát s ředkvičkami

Císařská bábovka, mouřenín nebo francouzský savarin, tak to jsou jen některé z historických receptů na bábovku z dob našich praprababiček, vydaných na počátku dvacátého století v legendární kuchařce od Magdaleny Dobromily Rettigové. Receptů na sladký dezert existují stovky, ale Mlékárna Valašské Meziříčí přináší jediný s lahodným jahodovým jogurtem. Ať už bábovku z Valaška budete péct sama nebo s dětmi pro své blízké, lze ji ozdobit netradičně a vytvořit tak neopakovatelné dílo. Druhým receptem je pak lehký jarní bramborový salát s ředkvičkami pro Vaši dobrou chuť i zdraví. A jak řekl spisovatel Thomas Wolfe - Neexistuje žádná podívaná na zemi, přitažlivější než krásná žena v akci vaření večere pro někoho, koho miluje.

„Přípravou jídel s použitím jogurtu rozhodně nic nezkažíme, naopak. Jogurt obohatí připravované těsto o vláčnost a jemnost. Navíc se jedná o zdroj minerálů a vitaminů anebo minimálně pomáhají jejich vstřebávání,“ říká Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékáren Valašské Meziříčí. „A protože se domníváme, že jsou pokrmy s využitím našich jogurtů chutné, připravili jsme lehké a zábavné menu, které hravě zvládne připravit každý,“ dodává Zuzana Pavelková.

### Lehké a zábavné menu od Mlékárny Valašské Meziříčí s využitím darů Vaší zahrady:

90 minut / snadné / 12 porcí

#### Ingredience na bábovku

200 g polohrubé mouky  
100 g špaldové hladké mouky  
4 vejce  
100 ml oleje  
1 Smetanový jogurt z Valaška jahoda  
1 vanilkový cukr  
1 kypřicí prášek  
150 g cukru krystal nebo krupice  
špetka soli

#### Na polevu

150 g cukru moučky  
30 g citronové šťávy  
Lžice prášku z lyofilizovaných jahod  
Drcené pistácie a lyofilizované jahody na posypání



Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603

### **Postup:**

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a odložíme bokem. Žloutky vyšleháme s cukrem a vanilkovým cukrem a špetkou soli. Přidáme jogurt a olej, dosypeme obě prosáté mouky a kypřící prášek. Zpracujeme v hladké, středně husté těsto vařečkou nebo v robotu. Opatrně zamícháme bílkový sníh. Přelijeme do vymazané formy a pečeme na 180 °C asi 45 minut (dopečení ověříme špejlí). Připravíme si polevu ze všech surovin ve vodní lázni, spíše hustší, aby nám příliš nestékala. Posypeme drcenými pistáciemi a lyofilizovanými jahodami a servírujeme.

### **Ingredience na chutný a jednoduchý jarní bramborový salát**

40 minut / snadné / 3 porce

- 600 g menších brambor
- 1 svazek ředkviček
- 4 snítky jarní cibulky
- hrst posekané čerstvé petržele
- 4 lžičce Bílého jogurtu z Valašska
- 1-2 lžičce majonézy light (není nutná)
- špetka soli
- špetka pepře



### **Postup:**

Menší brambory omyjeme, poté nakrájíme na čtvrtiny a dáme na 10-15 minut vařit. Mezitím si rozpálíme troubu na horní ohřev 300 °C. Kdo má funkci grill, může ji použít. Vařené brambory vyskládáme na plech, postříkáme mírně olejem a dáme zapéct, dokud nám nezezlátnou. Jarní cibulku a ředkvičky si nakrájíme na tenké plátky. Čerstvou petržel nasekáme nadrobno. Vše smícháme společně s upečenými bramborami, jogurtem a majonézou. Podle chuti osolíme a opepříme.

Na salátu si pochutnáte dobře ať už bude teplý nebo vychlazený z lednice.

---

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 17. června 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tento rok bude slavit již 30 let. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – kefírová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí především zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svým nadšením a obětavostí. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí na slovenské trhy. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz).

**Pro více informací kontaktujte:**

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603