

# MINECRAFT

## MOJE KNIHA RECEPTŮ



computer  
press

30 RECEPTŮ ZE SVĚTA  
OBLÍBENÉ VIDEOHRY!

404  
EDITIONS

# Minecraft – moje kniha receptů

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)

**Kolektiv**  
**Minecraft – moje kniha receptů – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

  
**ALBATROS MEDIA**

**MINECRAFT**

MOJE KNIHA  
RECEPTŮ

Published in the French language originally under the title:

Mon livre de recettes inspirées de Minecraft – 30 recettes dans l'univers de ton jeu préféré !

© 2022, 404 éditions, an imprint of Édi8, Paris, France.

« Minecraft » is a Notch Development AB registered trademark

This book is a work of fiction and not an official Minecraft product, nor an approved by or associated to Mojang.

The other names, characters, places and plots are either imagined by the author, either used fictitiously.

Translation © Kateřina Marko, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-251-5004-7

ISBN e-knihy 978-80-251-5090-0 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

# MINECRAFT

## MOJE KNIHA RECEPTŮ



computer  
press®

30 RECEPTŮ ZE SVĚTA  
OBLÍBENÉ VIDEOHRY!

404  
EDITIONS

# OBSAH

## SLANÉ RECEPTY

KRÉMOVÁ HOUBOVÁ POLÉVKA	10
LOSOS V LISTOVÉM TĚSTÍČKU	14
POLÉVKA Z ČERVENÉ ŘEPY	18
KRALIČÍ GULAŠ	22
PEČENÉ KUŘECÍ KOUSKY V CORNFLAKES S BRAMBOREM	26
JEDOVRTÉ BRAMBORY	30
PIZZA À LA SNĚŽNÝ GOLEM	34
HRANATÝ CHEESEBURGER	38
PRASEČÍ SENDVIČ	42

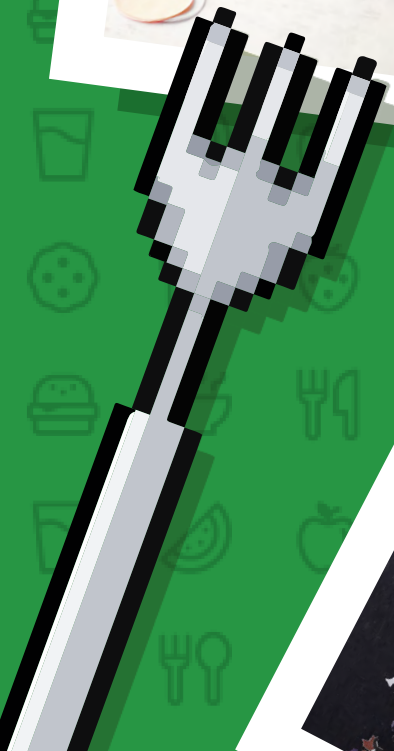
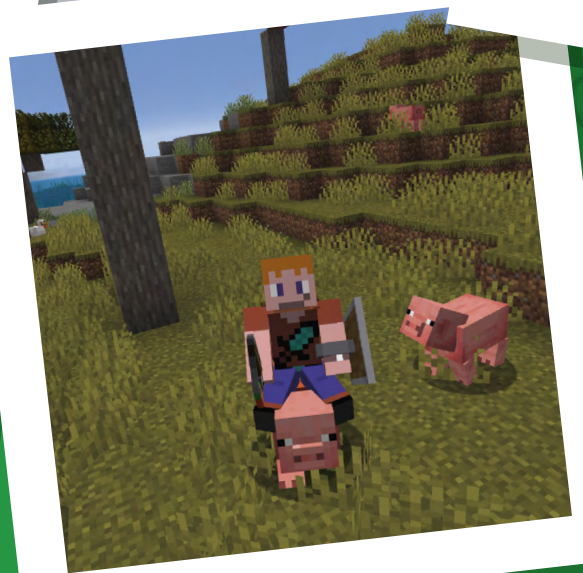


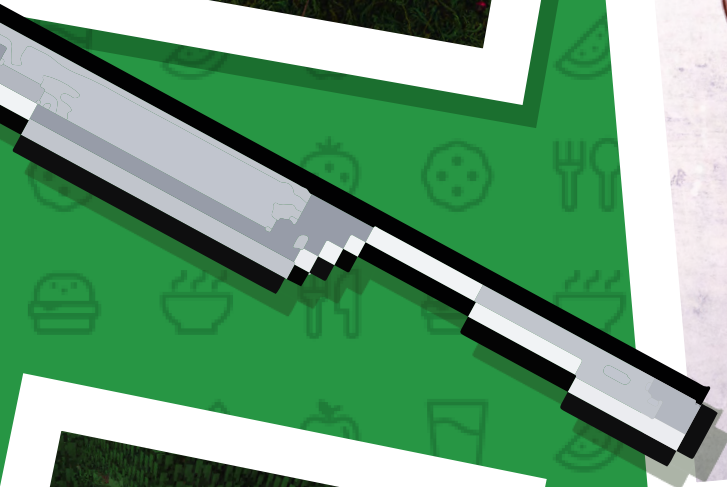
**SLADKÉ RECEPTY**

<b>MLÉČNÝ CHLĚB</b>	<b>48</b>
<b>JEDOVATÉ HOUBOVÉ PUSINKY</b>	<b>52</b>
<b>BRADAVIČNÍK Z PODSVĚTÍ</b>	<b>56</b>
<b>MELOUNOVÝ DORT</b>	<b>60</b>
<b>PAVOUČÍ OČI</b>	<b>64</b>
<b>ZLATÉ JABLKO</b>	<b>68</b>
<b>KVĚT CHORUSU</b>	<b>72</b>
<b>HRANATÉ SUŠENKY</b>	<b>76</b>
<b>DÝŇOVÝ KOLAČ</b>	<b>80</b>
<b>KLASICKÝ DORT Z MINECRAFTU</b>	<b>84</b>
<b>BLOK TRÁVY</b>	<b>88</b>
<b>CUPCAKY VE TVARU DIAMANTOVÉHO MEČE</b>	<b>92</b>
<b>CHUŤOUKY VE TVARU BLOKU HLÍNY A BLOKU PÍSKU</b>	<b>96</b>
<b>SUŠENKY VE TVARU PLÍŽILA</b>	<b>104</b>
<b>MALÉ LOUČE JAKO PŘEDKAM</b>	<b>108</b>
<b>BROWNIES JAKO BLOKY TRÁVY</b>	<b>112</b>
<b>TABULKA ČOKOLÁDY JAKO ZOMBIE</b>	<b>116</b>

**NÁPOJE**

<b>LEKTVAR UZDRAVENÍ S PERLIVÝM MELOUNEM</b>	<b>122</b>
<b>PLÍŽILOV MILKSHAKE</b>	<b>123</b>
<b>KBELÍK LAVY</b>	<b>124</b>





# SLANE RECEPTY

🧱 Příprava: 15 minut 🧱 Vaření: 30 minut

# KRÉMOVÁ HOUBOVÁ POLEVKA

Houbová polévka je symbolem Minecraftu. Dobije vám energii. Ve hře ji připravíte tak, že podojíte krávomúrku do prázdné misky. Můžete si ji také vyrobit z hnědé houby, červené houby a misky.

## SUROVINY

pro 4 osoby

- 500 g žampionů
- 1 l vody
- 1 kostka drůbežího bujónu
- 1 cibule
- Sůl a pepř
- Lžička másla
- Na ozdobu:
  - Hladkolistá petrželka
  - 4 polévkové lžíce crème fraîche

## NÁČINÍ

- Váha
- Prkénko
- Odměrka
- Nůž
- Hrnc
- Vařečka
- Mixér
- Misky na servírování

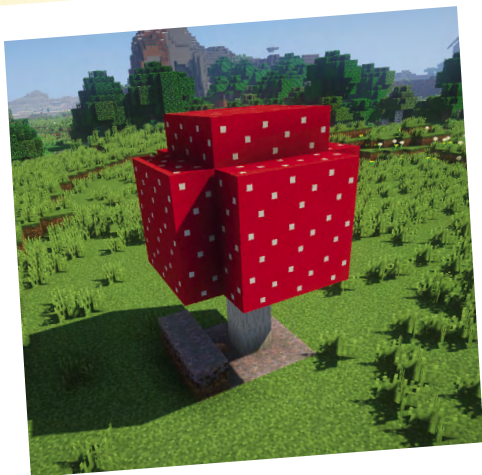




## 1 POZOR NA SLZY!

Oloupejte cibuli a rozkrojte ji na půlku. Dávejte pozor, ať se neříznete, případně požádejte o pomoc někoho dospělého. Potom na prkénku nakrájejte cibuli na kolečka. Uvidíte, že se vám do očí nahrnou slzy.

*Tip: Nasadte si plavecké brýle, abyste nebrečeli. Budete v nich sice vypadat jako blázní, ale nebudete brečet...*



## 2 HOUBY

Na váze odvažte 500 g hub. Pečlivě je umyjte ve dřezu a rozkrájejte na kousky. Nemusí to být pravidelné tvary, všechny se nakonec smíchají dohromady.

## 3 VAŘENÍ

Rozpusťte lžičku másla v hrnci. Když se máslo rozpustí, nasypejte do hrnce cibuli a kousky hub. Všechno osmahněte v hrnci, dokud cibule nezesklovatí.

Odměřte litr vody, přidejte do hrnce vodu a kostku bujónu.

Obsah hrnce nechejte vařit asi 20 minut.

## 4 SERVIROVÁNÍ

Jakmile máte obsah hrnce uvařený, dejte ho do mixéru. Požádejte rodiče o pomoc při mixování, nože v mixéru jsou velmi ostré a nebezpečné. Polévku rozmixujte, dokud nemá vhodnou konzistenci.

Rozlijte polévku do misek. Ideálně pokud jsou hranaté. Na ozdobu přidejte hladkolistou petrželku (nejprve ji pořádně umyjte) a zjemněte lžící crème fraîche.

**DOBROU CHUŤ!**

