

TRENČÍN
2026
Európske hlavné mesto kultúry



AKO CHUŤE TRENČÍN?

Gastronomické degustories

Partner



trencin2026.eu



Gastronomické degustories je súčasťou Trenčín 2026. Trenčín 2026 finančne podporujú Mesto Trenčín, Trenčiansky samosprávny kraj a Ministerstvo kultúry SR. Partnerom je Európska únia.

RECEPTY: AKO CHUŤE TRENČIŇE?

Pripravil kuchár Pavol Žiška.

Pivné langoše so šlahanou vličinou, red'kovkou a bylinkami

Suroviny na cesto

približne 8 porcií

500 g	hladká múka
150 ml	svetlé pivo
200 ml	voda
1 ks	vajce
1 ČL	cukor
20 g	droždie čerstvé
1 ČL	soľ
1 PL	kyslá smotana

Suroviny na langoš

250g krémový syr typu Bánovecká nátierka alebo Philadelphia smotanový syr (odporúčanie kuchára: použite Vličinu - krémový kozí syr z Farmy Vlčí Vrch / Horná Súča)

200g	kyslá smotana
trochu	soľ
3ks	red'kovky
hrst'	bylinky

Hlavné jedlo

Postup

Spravíme si kvások z piva, vody, droždí a cukru. Necháme postáť približne 15 minút a pridáme vajce, múku, kyslú smotanu a soľ. Všetko spolu dobre vymiesime a necháme kysnúť na teplom mieste približne 1 hodinu. Cesto si rozdelíme približne na 8 porcií, roztiahneme naolejovanými rukami a smažíme z oboch strán. Po vysmažení natrieme vličinou zmiešanou s kyslou smotanou, ozdobíme plátkami red'kovky a bylinkami. Viac odvážni môžu vyskúšať pridať kúsky vysušenej klobásky. Langoš zapijeme pivom, ktoré nám zostalo z prípravy.



Brownie s čerešňami, kávou, a bazovo-agátovým sirupom

Suroviny na 1 tortovú formu

približne 12 porcií

230 g	tmavá čokoláda
230 g	maslo
7 ks	vajcia
150 g	cukor
100 ml	bazovo - agátový sirup
120 g	hladká múka
1 PL	tmavé kakao
1x	silné espresso
150 g	čerešne
štipka	soľ
190°	C - 15-18 minút

Dezert

Postup prípravy dezertu

Čokoládu s maslom si roztopíme vo vodnom kúpeli. Celé vajcia si dáme do misky s cukrom, sirupom a vyšľaháme do peny (približne 10 minút). Roztopenú čokoládu s maslom pridáme do vyšľahaných vajec, pomaly vmiešavame vareškou preosiatú múku s kakaom. Nakoniec pridáme kávu, soľ a zmes vylejeme do formy vystlanej papierom na pečenie. Na vrch poukladáme čerešne (môžu byť aj mrazené). Pečieme približne 15 - 18 minút na 190 stupňov. Necháme vychladnúť a možno sa s niekym podelíme.

Dobrá chuť!