
ANETA
VIGNEROVÁ
JDEM NA TO
UVAŘENO ZA PÁR MINUT


GRADA

OBSAH

Jsme v tom spolu 7
Domácí kebab 11
Sýrové bochánky 12
Domácí hot dogy 14
Pizza ze tří surovin 17
Šťavnaté kousky v cottage těstíčku 18
Zapečené kapsy z mletého masa 23
Sladkoslaný koláč 24
Rychlé burgery 27
Kuřecí stripsy 28
Carbonara s kapustičkami 31
Melounový letní salát 32
Sýrové snacky 34
Rychlovka z fazolí 35
Salát s kozím sýrem 36
Těstoviny s krevetami 39
Plněné žampiony 40
Turecká snídaně 41
Kefírové vafle na slano 42
Plněné papriky 46
Koprovka s rychlým knedlíkem 49
Pařížský salát z uzeného masa 50
Zapečené brambory se sýrem 53
Chleby ve vajíčku 54
Křupavé sýrovo-slaninové rolky 57
Segedínský guláš 59
Bramborové noky se slaninou a brynzou 60
Sýrová roláda 62
Vajíčková pomazánka 63
Zapečené brambory 64
Rychlo bramboráky 68
Sýrovo-česnekové placky 71
Placky s halloumi 72
zapečené Kuřecí placičky 73
Květákové placičky 74
Rychlo placky z cottage 76
Rychlé placičky 77
Kukuřičné placky 78
Batátové placičky 79
Mrkvové rychlo placičky 80
Avokádové placičky 82
Svačinové kydánky 84
Cuketové placky 85
Tortilly plněné masem 88
Tortilla à la pizza 91
Avokádové tortilly 92
Tortillová rychlovka 94
Zapečené tortilly se sýrem 97
Pizza z tortill 98
Avokádový salát v křupavých tortillových kornoutcích 99
Tortillové špízy 101
Rychlá dýňová polévka 104
Cuketové lodičky 106
Chřestové rolky 107
Květák snů 108
Slaný koláč à la palačinky 109
Špenátové noky 110
Cuketové špízy 112
Bochánky z cottage 113
Slaný cibulový koláč 114
Rychlovka z květáku 115
Perníkovo-hrušková bábovka 120
Borůvková buchta 123
Bábovka Margotka 125
Kokosová buchta 127
Broskvový koláč 128
Pudinkovo-jablečná buchta 131
Velikonoční beránek 132
Tvarohovo-jogurtové kydánky bez kynutí 135
Obrácený jablečný koláč 137
Hnědý sen 138
Čoko-datlová buchta s ořechy 141
Kefírová rychlo buchta 142
Perníkovo-jablečná bábovka 145
Buchta Orgasmus 147
Cukroví z margotky 151
Nepečené cukroví 152
Rohlíčky ze tří surovin 154
Tiramisu kuličky 157
Francouzské toasty z vánočky 160
Čokoládové croissanty 163
Kefírovo jablečné placičky 164
Rychlá jablečná roláda 167
Rychlá čokoládová buchta 168
Noky ze dvou surovin 171
Lívance z lahve 173
Skořicoví šneci 174
Ovesné palačinky 176
Lipánkové lívance 179
Mrkvovo-banánové placičky 180
Hroznovo-mangové řezy 185
Čokoládové snacky 186
Minimalistický cheesecake 188
Jahodový dezert 190
Mandarinkový sen 193
Rychlý lotuskový dezert 194
Lipánkové nanuky 196
Malinová zmrzlina 197
Malinový sen 198
Nepečená roláda 200
Dezert ze tří surovin 202
Letní malinové Tiramisu s překvapením 203
Pistáciový sen 204

ANETA VIGNEROVÁ

JDEM NA TO

© Aneta Vignerová

Foto © Michal Fanta, Aneta Vignerová, Google Gemini

© Grada Publishing, a.s., 2026



Jsem modelka a na Instagramu jsem vždycky hodně řešila módu. Ale taky jsem manželka a máma a miluju, když mým nejbližším chutná, co uvařím. Trávím v kuchyni hodně času, a tak jsem si jednou prostě přilepila telefon na okno, začala se u vaření natáčet a své recepty sdílet.

Vařím úplně normální jídla, protože úplně normálně žiju. Některé recepty si nesu z dětství, jiné na mě vyskočí na internetu a mám chuť zkusit, jestli budou fungovat. Vlastně nic zvláštního, takhle to má asi spousta lidí. Ale vás moje videa na Instagramu začala bavit a dali jste mi příležitost vymýšlet a zkoušet další a další recepty. Mám obrovskou radost z toho, kolik z vás mi dnes píše, že už pečete jen podle mě nebo že vám přes pracovní týden zachraňuju večeře.

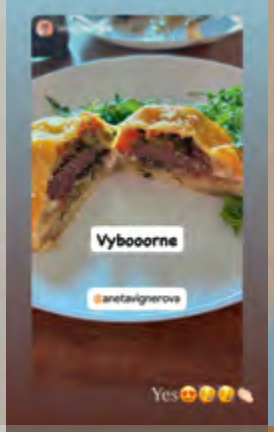
Knížka Jdem na to přináší mé nejoblíbenější recepty. Připravíte je za pár minut a většinou vám budou stačit ingredience, které najdete doma nebo je snadno seženete cestou z práce. Kdybyste při vaření tápali, stačí si pomocí QR kódu zobrazit moje videa.

Tak ať se vám podle Jdem na to s lehkostí vaří a ať si společně v kuchyni užijeme co nejvíc zábavy.

Ania ♡





















JSME V TOM SPOLU

Miluju, když zkoušíte moje recepty a píšete, jak vašim nejbližším chutná.







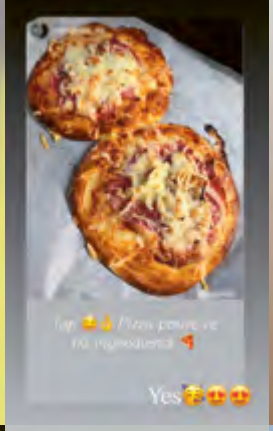




Koláč podle
@anetavignerova

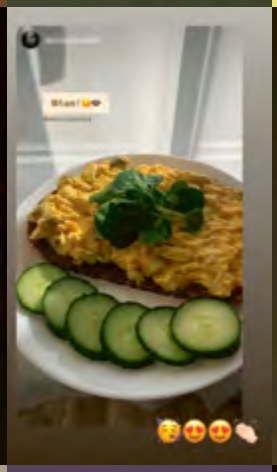



Nejlepší salát od
@anetavignerova


Yes




Tvarohový-ovocný koláč
Podle: @anetavignerova

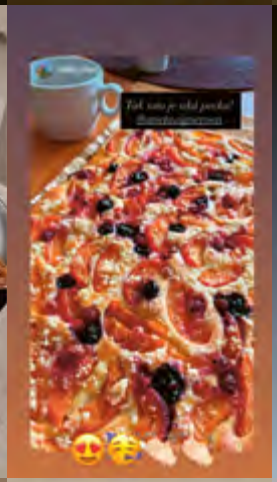



Mňam, to je moje!


Recept od @anetavignerova






Tak toto je sakl jenda!
@anetavignerova


Vy jedete
Ale úplně rozumím

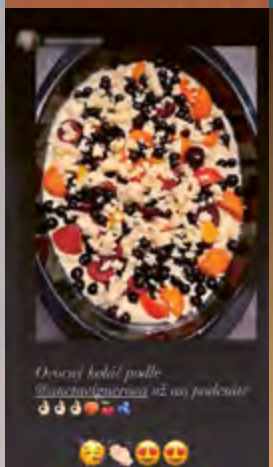





Domácí jablečný
Domácí jablečný koláč byl zvolen.




Ovocný koláč s meruňkami
@anetavignerova


Ovocný koláč podle
@anetavignerova



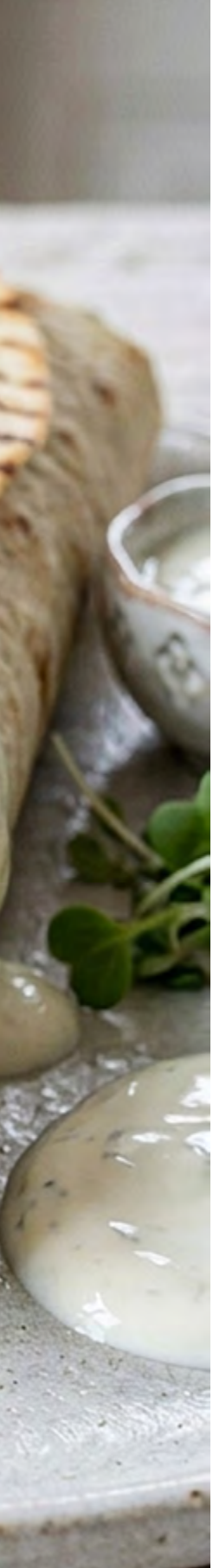


LETEM SVĚTEM

Itálie, Amerika, Francie, Turecko…
Rychlovky z celého světa přesně
tak, jak je máme rádi.







DOMÁCÍ KEBAB

Ingredience:

500 g mletého masa podle chuti
sladká paprika
sušený česnek
koření grilovaná zelenina
sůl
tortilla
červená cibule
rajčata
plátkový sýr

Na dip:

salátová okurka
řecký jogurt
sůl
pepř
olivový olej

1. Pečicí papír dáme na plochu a přestříkneme olejem, aby se nelepil. Položíme na něj maso, smíchané s kořením, postříkáme olejem a položíme na něj druhý pečicí papír. Maso přes papír vyválíme do tenké vrstvy a srolujeme.
2. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 25 minut.
3. Připravíme si omáčku z nastrouhané salátové okurky, řeckého jogurtu, česneku, soli, pepře a trochy olivového oleje.
4. Po upečení odstraníme pečicí papír a maso natrháme na kousky.
5. Na tortillu položíme kousky masa, kolečka červené cibule, nakrájené rajče, plátkový sýr a omáčku.
6. Srolujeme a dáme zapéct do elektrického grilu.















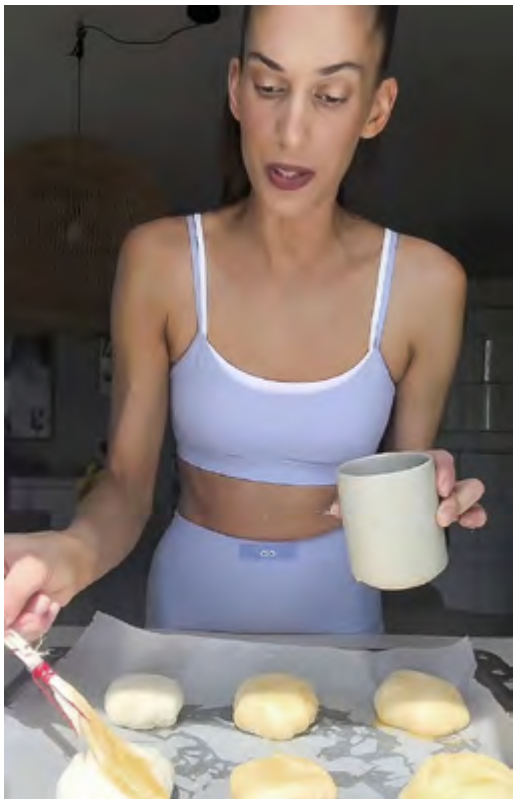


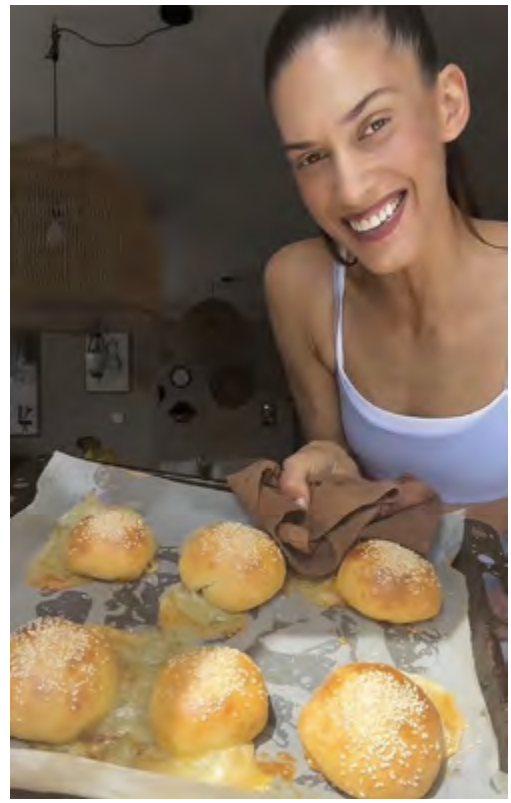
SÝROVÉ BOCHÁNKY

Ingredience:

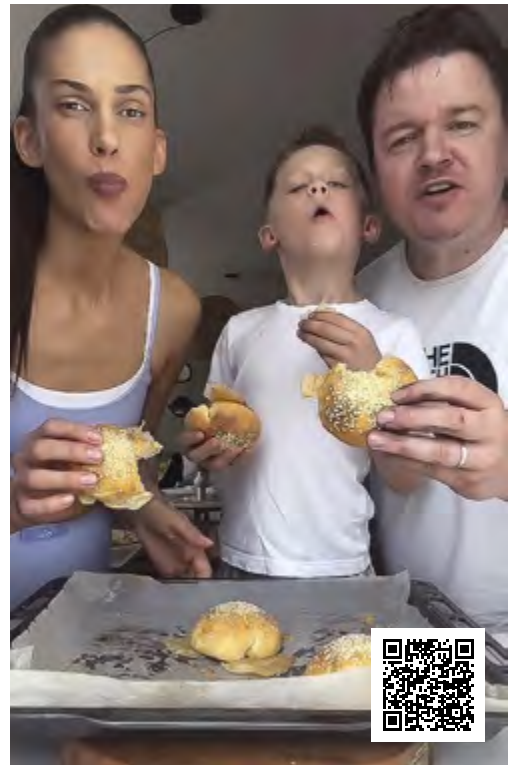
½ tvarohu
½ velkého bílého jogurtu
1 hrnek hladké mouky
tvarůžky
vejce
slanina
1 vejce
sezamová semínka

1. Tvaroh s jogurtem, mouku a trochu soli smícháme a vypracujeme těsto. Pokud se bude lepit, přidáváme mouku.
2. Těsto rozdělíme na šest koustů.
3. Z každého vypracujeme placku, položíme na ni tvarůžek zabalený do slaniny a vytvarujeme bochánek.
4. Potřeme ho vajíčkem, posypeme sezamem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 35 minut.















DOMÁCÍ HOT DOGY





Ingredience:

4 párky
nastrouhaný sýr
1 plechovka kukuřice
4 plátkové sýry ve fólii
4 starší rohlíky

Na dip:

kyselé okurky
kečup
majonéza
lák z okurek

1. Párky nařežeme a opečeme na pánvičce. Smícháme nastrouhaný sýr, plátky sýra a kukuřici a vše osmažíme na pánvičce, aby se směs spojila.
2. Připravíme si dresing, do něhož dáme nakrájené kyselé okurky, kečup a majonézu. Přidáme trochu okurkového láku.
3. Rohlíky nařízneme, potřeme dresingem, položíme na ně párky a navrch směs kukuřice se sýrem. Posypeme nastrouhaným sýrem a dáme zapéct.
4. Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut na 200 °C.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy ***Jdem na to*.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.