



ANETA
VIGNEROVÁ

JDEM NA TO

UVAŘENO ZA PÁR MINUT

OBSAH

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

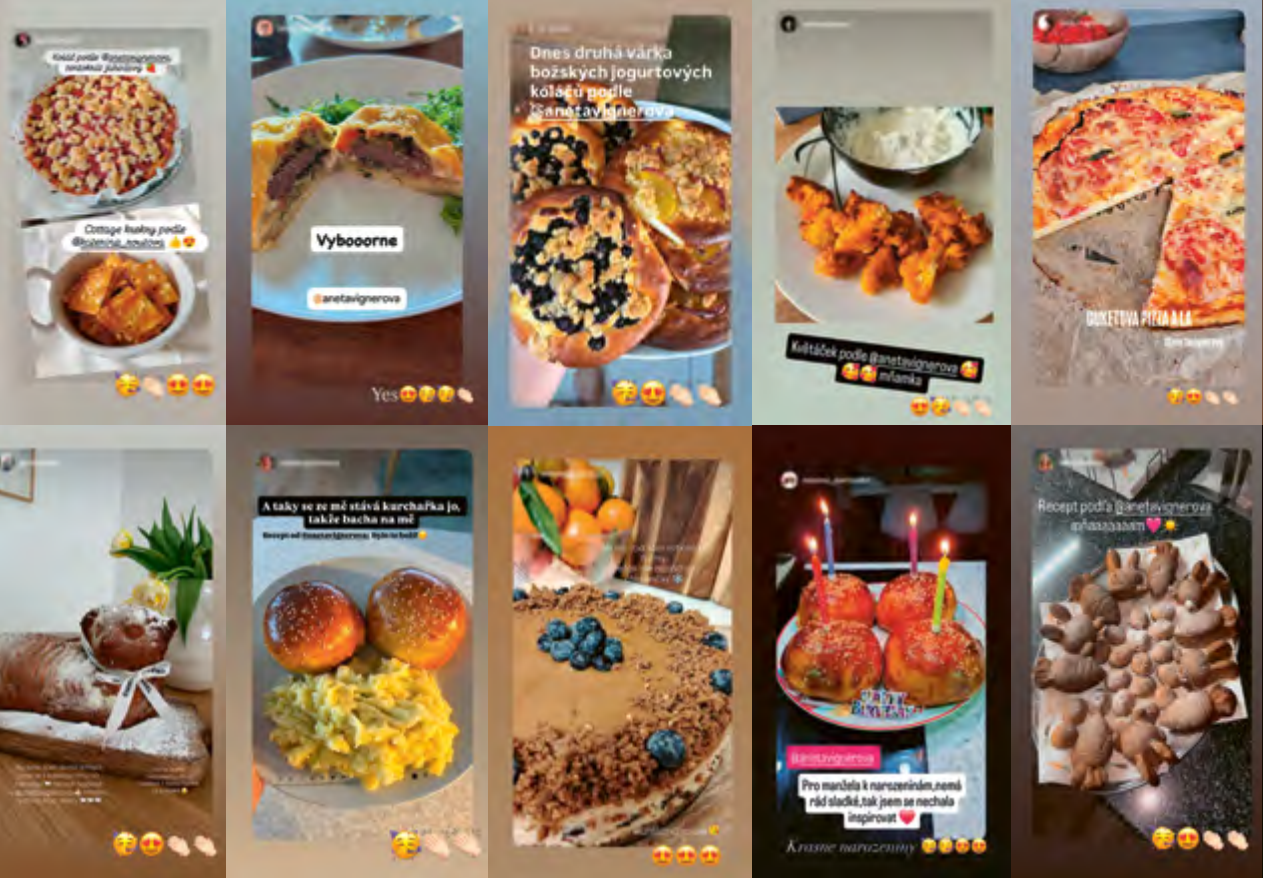
Knížka Jdem na to přináší mé nejoblíbenější recepty. Připravíte je za pár minut a většinou vám budou stačit ingredience, které najdete doma nebo je snadno seženete cestou z práce. Kdybyste při vaření tápali, stačí si pomoci QR kódem zobrazit moje videa.

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

Anež ♥







JSME V TOM SPOLU

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





A man and a young boy are sitting in front of a large window with light-colored curtains. The man, on the left, is wearing a light pink striped shirt and is eating a cucumber with a red pepper. The boy, on the right, is wearing a light-colored button-down shirt and is eating a red pepper. Both are smiling and looking at each other. The window behind them shows green foliage outside.

LETĚM SVĚTEM

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





DOMÁCÍ KEBAB

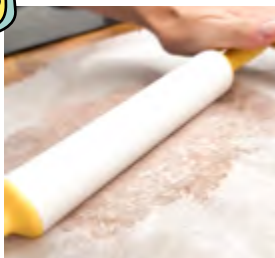
Ingredience:

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.



Olomoucká
slast z pár
ingrediencí. Tyhle
bochánky budete
milovat! A kdo zrovna
nemusí tvarůžky,
může je vyměnit za
jiný sýr.

Mňam.

Tohle
člověka
přeneseme
rovnou do
Olomouce.



SÝROVÉ BOCHÁNKY

Ingredience:

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

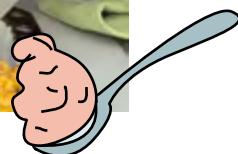
1. Tvaroh s jogurtem, mouku a trochu soli smícháme a vypracujeme těsto. Pokud se bude lepit, přidáváme mouku.
2. Těsto rozdělíme na šest koustů.
3. Z každého vypracujeme placku, položíme na ni tvarůžek zabalený do slaniny a vytvarujeme bochánek.
4. Potřeme ho vajíčkem, posypeme sezamem a pečeme v předehřáté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



V tom je
nějaká
okurčička...
Mňam!



Ovšem
tahle
prasárnička
je top.



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.







Pizza k obědu nebo večeři, hotová za pár minut a jen ze tří hlavních surovin? Ano, prosím! Tenhle recept je totální game changer pro dny, kdy nestíháte, ale nechcete se odbýt.

Jako na pláži v Rimini nebo v Bibione. Fantastický!



PIZZA ZE TŘÍ SUROVIN

Ingredience:

1 cottage
1 vejce
sůl
2 lžíce hladké mouky
bylinky
olivový olej
rajčatové pyré
plátkový sýr
plátky slaniny

1. V misce smícháme cottage, vejce, sůl a mouku. Potom přidáme bylinky a zamícháme.
2. Na pečicí papír potřený olivovým olejem položíme placičky, které jsme vytvořili ze směsi.
3. Potřeme je rajčatovým pyré a navrch dáme plátkový sýr a plátky slaniny.
4. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut.

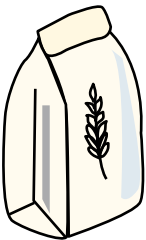
Když nevíš, co udělat
z kuřecího, tohle je super.
Hotové za pár minut
a fakt top!



Je to skvělé!
Prostě boží!



ŠŤAVNATÉ KOUSKY V COTTAGE TĚSTÍČKU



Ingredience:

kuřecí prsa
sůl
pepř
sladká paprika
provensálské koření
1,5 hrnku hladké mouky
2 vejce
cottage sýr
česnek
olivový olej
mléko
nastrouhaný parmazán

1. Maso nakrájíme na menší kousky, osolíme, okořeníme a lehce obalíme v mouce.
2. Smícháme vejce, cottage, nastrouhaný česnek, olivový olej, mléko, mouku a dochutíme nastrouhaným česnekem, solí, sladkou paprikou, provensálským kořením a trochou nastrouhaného parmazánu.
3. Maso obalíme v těstíčku a opečeme dozlatova z obou stran na pánvičce.
4. Podáváme s dipem podle chuti.

