



Zapomenuté recepty našich babiček

Zdeňka Krmášková s kolektivem

Zapomenuté recepty našich babiček

Milé kuchařinky, kuchařici a hlavně milovníci dobrého jídla.

Recepty našich předků se v současné době dostávají do popředí zájmu lidí, protože roste zájem o zdravý životní styl. Dříve se málokdo zajímal o to, zda připravované jídlo prospívá jeho zdraví. Naši předkové se více řídili tradicí a přírodními podmínkami, ve kterých žili. Připravovali pokrmy ze surovin, které byly pro ně nejdostupnější. A tak se objevovala jídla připravená hlavně z brambor, zelí, mouky a pohanky. Prostě z toho, co se jim na poli a v zahradě urodilo.

V dnešní době se už těžko vrátíme k původnímu životnímu stylu. Ale můžeme se nechat inspirovat. A tak jsme oslovili starší spoluobčany a začali sbírat recepty na jídla, která se dnes vaří jen zcela výjimečně. A při tom jsou to mnohdy jídla nenáročná na suroviny, levná a chutná. I když – pracná. A tak vznikla tato netradiční kuchařka. Nechceme dopustit, aby pokrmy, které byly v domácnostech našich předků běžně připravovány, upadly v zapomnění. Budeme rádi, když se tradiční recepty na většinou jednoduchá jídla uchovají i pro příští generace.

V dřívějších dobách byl velký problém koupit tištěnou kuchařku.

A tak se recepty opisovaly ručně a předávaly z generace na generaci.

Díky ochotě našich spoluobčanů se nám podařilo sehnat několik takových skvostů – ručně psané recepty od paní Jeny Hanákové nebo kuchařky ze začátku 20. století. Všechny tyto materiály vypovídají o životě a stravě našich předků. Věříme, že vás recepty osloví a budou vás inspirovat ke zpestření vašich stravovacích návyků. Snad si při přípravě některé dobroty vzpomenete na dětství nebo na babičku, která dovedla mnohdy z mála vykouzlit pochoutku pro mlsné jazýčky.

Dobrou chuť!



Tato kuchařka vznikla díky projektu
„Na Valašsku zdravě jíme, podle rad babiček vaříme“,
který probíhal na Základní škole a Mateřské škole Kašava
ve školním roce 2017/2018.

Projekt byl finančně podpořen Zlínským krajem
programem Podpora ekologických aktivit v kraji pro rok 2017.

Autorka projektu: Mgr. Zdeňka Krmášková.

OBSAH

RECEPTY Z POHANKY

Kontrabás	5
Kontrabás – valašská dobrota z pohanky ..	6
Pohankové placičky	7
Pohankové rizoto	8
Pohankový nákyp	9
Pohanková kaše s trnkami.....	10
Pohankové knedle	10
Pohančená kaša s mlékem.....	11
Pohančená kaša se sýrem	11
Pohančená kaša se špekem – škarkú.....	12
Pohančená kaša sladká.....	12
Pohančené karbanátky	13
Pohanská kaše s houbami	13

BEZMASÁ JÍDLA SLANÁ

Varmuža	15
Varmuža – slaná krupičná kaše.....	16
Domácí tyčinky	17
Pizza z jogurtu	17
Výborný domácí chleba.....	18
Kúsky s vajíčkem	19
Kúba	20
Stěrky nebo domácí nudle v mléce	20
Zadělané kroupy s fazolí a škvarky.....	21
Škvarkové placky	21
Škvarkové pagáče.....	22
Přesné pagáčky	22
Pagáče	23
Škvarkové pagáčky	23
Hrachovec (šoulet)	24
Palibrada.....	24

SLADKÁ JÍDLA

Nudle	26
Povidlové tašky (pěry)	26
Nudlový nákyp s tvarohem	27
Krupicový nákyp.....	27
Rýžový nákyp	28
Rychlé koblížky.....	28
Zašmúraný regiment	29
Šmudla.....	29
Půlroční koláčky.....	30
Dukátové buchtíčky	30
Honzovy buchty	31
Báleše	31
Frgál	32
Kašavské frgále.....	33
Valašské vdolky	34
Frgály	35
Vdolky – frgály	36
Jablkovo-makový šneci	36
Makovníky	37
Koláčky nekytnuté.....	37

Vánočka.....	38
Trdelník.....	39

TVAROHOVÉ MOUČNÍKY

Tvarohový mazanec	41
Tvarohová bábovka od babičky.....	41
Tvarohový sypaný koláč	42
Tvarohový koláč	42
Tvarohový řez bez mouky	42

POKRMY S OVOCEM

Posýpkový koláč	44
Mlynářské knedlíky se švestkami.....	44
Tažený štrůdl z Horní Vsi.....	44
Závin	45
Tažený závin.....	45
Jablečný závin	46
Pivní štrůdl.....	46
Jablkový závin	47
Jablkové řezy	47
Sypaný koláč	48
Jablkový dort	49
Jablkové řezy	49
Jablkový koláč.....	50
Závin z křehkého těsta	50

DRBNÉ CUKROVÍ

Makovka.....	52
Šádlové kopečky.....	53
Žlutkový řez.....	53
Děrovaný koláč	54
Boží očka	54
Suchárky z ovesných vloček	55
Koláčky z ovesných vloček	55
Nepečené hvězdičky	56
Keksy	56
Perníčky	57
Babiččin perník.....	57
Medáčky	58
Čokoládové cukroví.....	59
VIP vanilkové rohlíčky.....	59
Vanilkové rohlíčky	60
Kakaové rohlíčky	60
Boží milosti	61
Zázvorky	61
Blázní (sněhové pečivo)	62
Podvodnice	62
Těsto kynuté pod vodou	63
Piškotový závin	63
Piškotové řezy	64
Biskupský chlebiček	64
Linecké koláčky.....	65
Linecký mřížkový koláč	66
Štolverky z podmáslí.....	67
Vinné cukroví	67

OBSAH

JÍDLA Z BRAMBOR

Podlesníky.....	69
Podlesníky.....	70
Podlesníky.....	71
Bramborová kaše s kyselým zelím (lepenice).....	71
Pampuchy (hňupky).....	72
Pmpuch.....	72
Placky (Bramborák).....	72
Netýja.....	73
Halušky se slaninou, kopřivami a smetanou.....	73
Placek s trnkami.....	74
Švestkové knedlíky z bramborového těsta.....	74
Patenty.....	75
Placky z vařených horkých brambor.....	75
Bramborové taštičky.....	76
Bramborové šulánky s mákem.....	76
Bramborové knedlíky s krupicí.....	77
Plněné bramborové knedlíky.....	77
Bramborové těsto na knedlíky.....	78
Bramborové knedlíky s uzeným masem ..	79
Bramborové placky se škvarky.....	79
Placky se zelím.....	80
Pečáky.....	80
Pečáky – zhořáky.....	80
Brambory pečené.....	81
Bramborové rohlíčky.....	81
Bramborové koblížky.....	81
Brambory opečené (šfouchané).....	82
Bramborový třesenec.....	82
Krokety.....	83
Slané bramborové tyčinky.....	83
Slané bramborové tyčky se sýrem.....	83
Chlupaté knedlíky.....	84

MASITÉ POKRMY

Císařské řízky.....	86
Hamburská pečeně.....	86
Vepřové kotlety na divoko.....	87
Moravský vrabec.....	87
Zajíc načerno.....	88
Kuřecí roličky na zázvoru.....	89
Jehněčí medailonky.....	90
Jehněčí ražničí.....	90
Kuře pod peřinou.....	91

POLÉVKY

Polévka z čerstvého mléka.....	93
Polévka z kyselého mléka nebo smetany.....	93
Polévka ze syrovátky.....	94
Polévka zelná.....	94
Polévka bramborová mléčná.....	95

Kyslice (Vypařovačka).....	95
Kyselica.....	96
Polévka Plachtovice.....	96
Polévka kminová.....	97
Polévka z pražené krupice.....	97
Houbová polévka.....	98
Gulášová polévka.....	98
Fyzalová kyslice.....	99
Česneková polévka se šfouchanými bramborami.....	99
Čočková polévka s kysaným zelím.....	100
Skleněná polévka.....	100

OMÁČKY

Polská omáčka.....	102
Svíčková omáčka.....	102
Cibulová omáčka.....	103
Koprová omáčka.....	103
Pažitková omáčka.....	104
Sýrová omáčka.....	104
Šípková omáčka.....	104
Houbová omáčka.....	105
Trnková omáčka s uzeným masem.....	105
Povidlová omáčka.....	106
Domácí povičla z trouby.....	106
Domácí vegeta.....	106
Majonéza.....	107

POMAZÁNKY

Budapeštská pomazánka.....	109
Rumcajska.....	109
Vaječná pomazánka.....	109
Sójová pomazánka.....	110
Celerová pomazánka.....	110
Kapustová pomazánka.....	110
Droždňová pomazánka.....	111
Rybí pomazánka.....	111
Fazolová pomazánka.....	111
Dýňová pomazánka.....	112
Pomazánka z červené čočky.....	112
Vlašská pomazánka.....	113
Játrová pomazánka.....	113
Pomazánka z nivy.....	113
Škvarková pomazánka.....	114

NÁPOJE

Sodovka z květu černého bezu.....	116
Ořechový likér.....	116
Griotka.....	117
Likér z černého jeřábu.....	117
Vaječný koňak.....	118
Jitrocelový sirup proti kašli.....	118
Pampeliškový sirup.....	118
Bezinková šťáva.....	119
Sirup ze sedmikrásky.....	119



Recepty z pohanky



Kontrabáš

Matěj Horskák

Suroviny:

500 g brambor, 250 g pohanky, 200 g vařeného uzeného masa
nebo uzeného bůčku, 100 g uzené slaniny nebo sádla,
5 stroužků česneku, 1 cibule, sůl, pepř, majoránka, sádlo a strouhanka
na vymazání a vysypání zapékačích mís a domácí kysané zelí - jako příloha

Postup:

V jednom hrnci uvaříme pohanku a v druhém brambory - nakrájené na kostičky. Na větší pánvi vyškvaříme na kostičky pokrájenou slaninu a osmažíme v ní najemno nakrájenou cibuli a česnek - nakrájený na plátky.

Přidáme na kostičky nakrájené uzené maso a chvíli opékáme.

Pak přisypeme uvařenou pohanku a dochutíme kořením.

Přidáme brambory a vše promícháme. Vložíme do vymazané zapékačích mísy a zapečeme. Můžeme podávat s domácím kysaným zelím.

Množství surovin si každý může upravit dle sebe.



Kontrabáš

valašská dobrota z pohanky

Hana Červenková

Suroviny:

Pohanka – kroupa nebo lámanka – asi půl balíčku,
1 kg brambor, kmín, 2 cibule, palička česneku,
asi 250 g libovolné uzeniny (uzené maso, klobása nebo slanina, nejlepší je směs),
sůl, pepř, majoránka

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme a uvaříme ve vodě se solí a kmínem doměkka. Pohanku propereme, necháme v horké vodě asi 15 minut odstát, vodu slijeme. Potom pohanku vaříme podobně jako rýži: na jeden díl pohanky dáme 2 díly vody, ochutíme solí a majoránkou. Uvedeme k varu, potom vypneme a necháme pod pokličkou dojít.

Na sádle zpěníme dvě nakrájené cibule, přidáme uzeninu nakrájenou na kostičky a společně osmahneme. Pak všechno (brambory, pohanku, osmahnutou uzeninu) dohromady smícháme ve velké míse, ochutíme čerstvě utřeným česnekem, majoránkou a dosolíme. Kořením nešetřete, jídlo by bylo nevýrazné. Můžeme hned podávat, ale lepší je ještě celý kontrabáš vložit do pekáčku vymazaného sádlem a zapéct v horké troubě.

Chutě se báječně propojí. Při podávání můžete kontrabáš smíchat s kysaným zelím nebo salát z kysaného zelí k němu servírovat.

Pohankové palačinky

Suroviny:

200 g pohankové mouky, 3 vejce, 500 ml mléka, špetka soli,
vanilkový cukr, lžice oleje

Postup:

Do mléka rozšleháme vejce, přidáme postupně mouku a ostatní suroviny.

Hotové těsto dáme asi na 30 minut do ledničky.

Na pánev dáme trošku oleje a rozlijeme těsto na tenkou vrstvičku.

Opékáme po obou stranách.

Hotové palačinky můžeme natřít marmeládou, tvarohem, čokoládou.

Zdobíme dle chuti jogurtem, zakysanou smetanou a ovocem.



Pohankové rizoto

Suroviny:

1 hrnek pohanky, 2 cibule, 100 g slaniny, asi 300 g pečeného kuřecího (nebo vepřového) masa, sterilovaná kukuřice, sádlo, sůl, majoránka, česnek

Postup:

Přebereme pohanku a zalijeme 2 hrnky vařící vody.

Osolíme, promícháme a necháme nabobtnat.

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, na kostičky nakrájíme i slaninu. Do kastrolu si dáme asi 2 lžíce sádla, rozehřejeme a osmažíme dozlatova cibulku a slaninu. Nakrájíme si zbytky pečeného kuřecího masa.

Promícháme s hotovou pohankou, okořeníme majoránkou, dle chuti česnekem, popřípadě osolíme. Přidáme sterilovanou kukuřici.

Rozdělíme na talíře, posypeme strouhaným sýrem a podáváme.



Pohankový nákyp

Suroviny:

Hrnek pohanky, sůl, 3 vejce, asi 200 g cukru krupice (dle chuti), vanilka, 120 g másla, špetka skořice, rozinky, ovoce dle chuti

Postup:

Do hrnce vsypeme 1 hrnek opláchnuté pohanky, zalijeme dvěma hrnků vařící vody, osolíme, promícháme a necháme stát. Pohanka nám krásně nabobtná, není nutno ani vařit. Ušleháme 3 žloutky s tukem a asi 200 g cukru do pěny. Můžeme přidat vanilku, mletou skořici. Do ušlehané pěny přidáme pohanku, můžeme přidat i rozinky nebo brusinky. Hmotu dáme do vymazaného pekáčku a můžeme dovnitř přidat libovolné čerstvé ovoce nebo sušené švestky. Dáme asi na 20 minut zapéct do vyhřáté trouby. Ušleháme sníh ze tří bílků do pěny a postupně zašleháme cukr dle chuti. Sněhovou pěnu natřeme na nákyp a dáme zapéct do trouby. Hotový nákyp můžeme podávat posypaný kakaem a zdobený ovocem.



Pohanská kaše s trnkami

Suroviny:

1500 ml mléka, 3/8 l pohanky, 150 g sušených švestek, máslo, cukr, sůl

Postup:

Pohanku uvaříme v osoleném mléce tak, aby byla vláčná.

Pak do ní namícháme sušené švestky, rozetřeme ji do dobře vymazaného pekáčku a upečeme ji v peci nebo v troubě. Hotový pokrm nakrájíme na čtverce, pocukrujeme a pokapeme rozpuštěným máslem.

V létě můžeme použít i ovoce čerstvé. Do vymazaného pekáčku rozetřeme polovinu kaše, poklademe ji vyzrálým ovocem, přikryjeme další vrstvou kaše a upečeme.

Pohankové knedle

Suroviny:

500 g pohankové mouky, 3/8 l vody, 100 g slaniny, 80 g hrubé mouky, sůl

Postup:

Pohankovou mouku spaříme vařící vodou a dobře promícháme. Do těsta přidáme na kostky nakrájenou opraženou slaninu a mouku.

Z těsta uděláme knedlíky a vaříme je v osolené vodě podle velikosti 15 – 20 minut.



Pohančená kaša s mlékem

Suroviny:

2 hrnky pohanky, 4 hrnky vody, sůl, mléko

Postup:

Pohanku zalijeme vodou na prst vysoko, osolíme a uvaříme do měkka.

Kaši necháme vychladnout a lžící vykrajujeme na talíř nebo mísu
a zalijeme studeným mlékem.

Tento pokrm se připravoval v létě pro svoji nenáročnost.

V zimě můžeme kaši připravit s horkým mlékem.

Pohančená kaša se sýrem

Suroviny:

250 g pohanky, 40 g omastku, 50 g strouhaného sýra, 50 g slaniny, sůl

Postup:

Pohanku zalijeme vodou na prst vysoko, osolíme a uvaříme doměkka.

Kaši rozdělíme na talíře, omastíme sádlem nebo slaninou
a posypeme hustě strouhaným sýrem nebo brynzou.

Pohančená kaša se špekem – škraků

Leopolda Skřivánková

Suroviny:

2 hrnky pohanky, 4 hrnky vody, 100 g slaniny, sůl

Postup:

Pohanku připravíme stejným způsobem jako rýži. Rozdělíme ji na talíře nebo upravíme na velkou mísu a dobře pomastíme rozpuštěnou slaninou – škraků.

Pohančená kaša sladká

Suroviny:

1500 ml mléka, 3/8 l pohanky, cukr, rozpuštěné máslo, sůl

Postup:

Pohanku uvaříme v osoleném mléce doměkka. Kaši rozdělíme na talíře, posypeme cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. Můžeme ji také sypat strouhaným perníkem a místo cukru je vhodným sladidlem med.



Pohančené karbanátky

Leopolda Skřivánková

Suroviny:

1,5 hrnku pohanky, 3 hrnky vody, 2 vejce, 2 stroužky česneku, 1 cibule, uzené maso, majoránka, sůl, 2 hrstky hladké mouky, (trochu škrobu)

Postup:

Pohanku zalijeme vodou, osolíme a uvaříme doměkka.

Potom ji umeleme na masovém mlýnku, aby dobře držela pohromadě. Přidáme vajíčko, třený česnek, drobně pokrájenou cibuli, sůl, majoránku a kousek mletého uzeného masa nebo uzeniny. Ze směsi tvoříme malé karbanátky, obalíme je v mouce a usmažíme dozlatova.

Pohanská kaše s houbami

Suroviny:

1 hrnek pohankové kaše, 2 hrnky krájených čerstvých hub nebo 1 hrnek sušených (den předem namočíme ve vodě), sádlo, cibule, sůl, pepř, strouhaný sýr

Postup:

Pohanku spaříme vřelou vodou a uvaříme ve dvojnásobném množství vody.

Houby podusíme na usmažené cibulce, krátce před dovařením pohanky je do ní vmícháme. Dochutíme pepřem a solí, podáváme sypané strouhaným sýrem.





Bezmasá jídla slaná

Varmuža

Magda Hnilová
recept od Ludmily Jurečkové

Suroviny:

150 g slaniny, 4 lžice krupice, 400 ml mléka, 4 vajíčka, trochu pažitky, sůl

Postup:

Nakrájíme slaninu na kostičky, může být i větší množství.

Na pánvičce vyškváříme.

Pak přidáme krupici a trochu osmažíme.

Přilijeme mléko, rozkvedlaná vajíčka, vymícháme a osolíme.

Poté posypeme pažitkou.

Můžeme si k tomu jako přílohu dát salát nebo kyselé okurky.



Varmuža slaná krupičná kaše

Zdenka Drábková

Suroviny:

Slanina, lžíce sádla, 1 větší cibule, 600 ml mléka, 4 lžíce krupice, 3 vejce, sůl

Postup:

Na sádle vyškvaříme nakrájenou slaninu spolu s drobně nakrájenou cibulkou.

Přisypeme krupici a opražíme.

Zalejeme mlékem, přidáme rozkvedlaná vajíčka a uvaříme nepřiliš hustou krupičnou kaši.

Rozdělíme na talíře a podáváme s chlebem.



Domácí tyčinky

Monika Třísková

Suroviny:

500 g polohrubé mouky, 125 g tuku na pečení, 1 žloutek, 35 g droždí,
250 ml mléka (vody), špetka soli

Postup:

Ze surovin zpracujeme těsto, těsto nekyne, tvoříme tyčinky, dáme na vymazaný plech. Potřeme bílkem (nebo vodou) a posypeme (hrubá sůl, mák, kmín, grilovací koření). Pečeme při 180–200 °C asi 15–20 min.

Pizza z jogurtu

Monika Třísková

Suroviny:

3 kelímky polohrubé mouky (od jogurtu), 2 bílé jogurty, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, sůl

Postup:

Vše smícháme a těsto vylijeme na vymazaný a vysypaný (strouhankou, moukou) plech a klademe dle chuti (salám, šunka, sýr, zelenina).



Výborný domácí chleba

Petra Drábková

Suroviny:

1 hrnek žitné chlebové mouky, 1 hrnek hladké mouky, 2 hrnky polohrubé mouky,
1 lžička kmínu, 2 lžičky soli

Všechny tyto ingredience promícháme a přidáme:
1 lžičku octa, 2 hrnky studené vody, 1 sáček sušeného droždí

Postup:

Vše promísíme a vzniklé těsto posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme při pokojové teplotě kynout 12–18 hodin, nejlépe přes noc. Potom opět promísíme, posypeme moukou a necháme 30 minut odpočinout.

Troubu rozehřejeme na 230 °C, vložíme do ní prázdný kastrol (o průměru 23 cm) a necháme rozpálit asi 20 minut. Do horkého suchého hrnce vyklopíme těsto, zakryjeme poklicí a pečeme na 230 °C 30 minut. Pak odkryjeme a pečeme na 220 °C dalších 30 minut.



Kúsky s vajíčkem

Lucie Třísková

Suroviny:

Těsto na noky - 500 g polohrubé mouky, 30 ml studené vody, špetka soli

Míchaná vejce:

5 vajec, šalotka, petrželka, jarní cibulka, špek

Postup:

Mouku, sůl a vodu vymícháme do hladkého těsta.

Do hrnce dáme vodu, kterou uvaříme.

Jak voda bude vřít, trháme z těsta malé noky,
které během vaření promícháváme.

Vaříme, než noky vyplavou na povrch (asi 5–7 minut).

Potom noky scedíme, přidáme míchaná vejce,
promícháme a podáváme.

Ozdobíme jarní cibulkou, petrželkou nebo pažitkou.



Kuba

Kristýna Klívarová

Suroviny:

400 g velkých krup číslo 10, 100 g sádla, 2 velké cibule, 70 g sušených hub,
4–6 stroužků česneku, dlaň majoránky, kmín, sůl, pepř

Postup:

Kroupy a sušené houby propláchneme a přes noc namočíme. Kroupy uvaříme ve slané vodě do měkka (asi 20 minut), scedíme a necháme okapat. Houby scedíme a vymačkáme.

Na sádle dozlatova opražíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme kmín, houby a krátce podusíme.

Přimícháme česnek utřený se solí a čerstvě rozdrčený pepř. Smícháme s uvařenými kroupami. Dochutíme solí a majoránkou.

Vložíme do sádlem vymazaného pekáčku a v troubě zapékáme asi 20 minut.

Stěrky nebo domácí nudle v mléce

Jana Holíčková

Suroviny:

Hrubá mouka, 2 vejce, 1 l mléka

Postup:

Do hrubé mouky rozklepneme dvě vejce a zpracujeme tuhé těsto, které vyválíme a nakrájíme na nudle. Uvaříme jeden litr mléka, osolíme a nudle do něj zavaříme.

Na stěrky těsto nastrouháme nebo nadrobno natrháme.

Zadělávané kroupy s fazolí a škvarky

Jana Holíčková

Suroviny:

500 g krup, 500 g fazolí, sádlo, cibule, škvarky, pepř, česnek, sůl, tymián

Postup:

Uvaříme kroupy a fazole. Na sádle osmažíme cibulku a přidáme škvarky. Promícháme fazole s kroupami. Ochutíme pepřem, solí, česnekem, majoránkou nebo tymiánem. Rozdělíme na talíře a posypeme cibulkou se škvarky.

Škvarkové placky

Marcela Krupíková

Suroviny:

500 g polohrubé mouky, sůl, 300 g škvarků, 1 vejce, 200 ml mléka, 20 g kvasnic, 1 lžička cukru

Postup:

Z vlažného mléka, cukru a kvasnic necháme vzejít kvásek. Škvarky umeleme najemno. Smícháme s moukou. Přidáme vejce, kvásek a vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Vykynuté těsto vyválíme a vykrajujeme z něj kolečka. Ty na plechu popícháme vidličkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.



Škvarkové pagáče

Ivana Hábová

Suroviny:

Těsto: 1 kg polohrubé výběrové mouky, 2 kelímky Valašské kyšky, 1 zarovnaná polévková lžičce soli, 1 polévková lžičce octa, 2 žloutky

Kvásek: 1 dcl vlažného mléka, kostka kvasnic, trošku cukru

Náplň: 300 g pomletých škvarků, 1 Hera

Postup:

Vymísíme těsto. Hned vyválíme a 1/3 těsta potřeme změkklou Herou (1/3).

Přeložíme 1/3 a potřeme mletými škvarky. Přeložíme zbylou třetinou.

Celé napříč přeložíme a necháme 15 minut odpočinout.

Tento postup opakujeme 3x. Potom vyválíme těsto asi na 5 mm, nakrájíme na pásky a na plechu dokrájíme čtverečky.

Pečeme na pečícím papíru asi 20 minut na 225 °C.

Přesné pagáčky

Božena Šálová

Suroviny:

400 ml teplého mléka, 125 ml smetany, 5 lžic tuku (sádlo, máslo),
600 g hladké mouky, hrst škvarků, sůl

Postup:

Připravíme si mouku, do které vlijeme teplé mléko a smetanu.

Je-li smetana kyselá, mírně ji osladíme, je-li sladká, dáme sůl. Přidáme rozpuštěný tuk a škvarky. Přidáme asi 2 lžice polohrubé mouky. Vymísíme řídké těsto.

Klademe lžičkou na dobře vymaštěný plech těsně vedle sebe bez mezer.

Okraje při kladení jednotlivě dobře masťme, aby se neslepily.

Rozděláváme je masťkem na tvar pagáčku a na povrchu dobře pomazeme tukem. Pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Pagáče

Suroviny:

300 g hladké mouky, 1 vejce, voda, sůl

Postup závin:

Z hladké mouky, vody, vajíčka a soli vypracujeme tužší, ale vláčné těsto. Tvoříme malé placičky, které opékáme na horké plotně nebo v peci. K pagáčkům připijíme mléko nebo je podáváme k zasmaženým a luštěninovým polévkám místo chleba.

Škvarkové pagáčky

Petra Drábková

Suroviny:

250 g máslové Hery – nastrohat na hrubém struhadle, 250 g tvarohu (kostku), 250 g hladké mouky, 100 g nasekaných škvarků, nebo škvarkovou dřť, špetka soli

Postup:

Ručně zpracujeme těsto a necháme 24 hodin v chladnu. Rozválíme na pomoučeném vále asi na 1 cm, vykrajujeme kolečka, nebo rádýlkem děláme čtverečky, které klademe na sádlem vymazaný plech. Potřeme rozšlehaným vejcem, můžeme mírně posolit, pokmínovat, nebo posypat sezamovým semínkem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C do zlatova.



Hrachovec (šoulet)

Suroviny:

140 g hrachu, 140 g krup, 1 cibule, česnek, 50 g tuku, majoránka, sůl

Postup:

Uvařený hrách a stejné množství vařených krup smícháme s osmaženou cibulí, česnekem, majoránkou a zapečeme. Podáváme se zelím nebo se salátem.

Palibrada

Suroviny:

Hlávka čerstvého zelí asi 250–500 g, 1 litr vody, lžice mouky, 50 g slaniny, pepř, sůl

Postup:

Čerstvé zelí nakrájíme na větší kousky a uvaříme ve vodě do měkka. Do zelí nalejeme zátřepku z vody a mouky, přidáme rozpuštěnou slaninu a hodně pepře.





Sladká jídla



Nudle

Suroviny:

2 vejce, 250 – 300 g polohrubé mouky, na omaštění 40 g másla,
na posypání tvaroh, ořechy, mák, strouhaný perník, osmažená strouhanka,
moučkový cukr

Postup:

Z vajec a mouky vypracujeme husté nelepivé těsto.
Můžeme přidat lžici vody. Ihned rozválíme na tenký plát.
Plát nakrájíme na stejně široké pruhy a krájíme tenké, vlasové nudle.
Můžeme nakrájet i flíčky nebo široké nudle. Necháme uschnout při pokojové
teplotě. Těsto můžeme také postrouhat na struhadle a nechat proschnout.
Máme zavářku do polévky nebo můžeme mít přílohu k masu.
Nudle uvaříme a promícháme s tukem, aby se neslepily.
Rozdělíme na talíře a sypeme dle chuti.

Povidlové tašky (pěry)

Suroviny:

2 vejce, 250 – 300 g polohrubé mouky, na omaštění 40 g másla, povidla,
na posypání tvaroh, ořechy, mák, strouhaný perník, osmažená strouhanka,
moučkový cukr

Postup:

Ze silnějšího nudlového těsta krájíme čtverečky, plníme je povidlovou nádivkou,
přeložíme, okraje stlačíme. Vaříme 8–10 minut v osolené vodě.
Masíme, sypeme jako nudle.

Nudlový nákyp s tvarohem

Leopolda Skřivánková

Suroviny:

100g nudlí, 500 ml mléka, 40 g másla, 4 žoutky, 30 g rozinek, vanilkový cukr, sníh ze 4 bílků, 50 g cukru, 100 g tvarohu, strouhaná citronová kůra, ovocný kompot

Postup:

Širší nudle uvaříme v osoleném mléku. Procedíme, necháme vychladnout. Utřeme máslo, žoutky, cukr. Přidáme tvaroh, rozinky a citronovou kůru. Promícháme s uvařenými nudlemi a lehce vmícháme do tuha ušlehaný sníh. Povrch nákypu zarovnáme a vložíme do vymazané formy. Pečeme v troubě asi 20 minut. Podáváme s kompotem.

Krupicový nákyp

Leopolda Skřivánková

Suroviny:

120 g krupice, 500 ml mléka, 60 g másla, 100 g cukru, 4 žoutky, z 5 bílků sníh, sůl, citronová kůra, vanilka

Postup:

Uvaříme krupici - do vařícího, mírně osoleného mléka, sypeme mírným pramínkem krupicí. Za stálého míchání povaříme asi dvě minuty. Necháme vychladnout. Ušleháme máslo, žoutky, cukr, vanilku a citronovou kůru. Smícháme s vychladlou kaší. Přidáme zvlášť ušlehané bílky. Vložíme do vymazané formy. Pečeme v troubě asi 30 minut. Podáváme polité ovocným pyré – nejlépe jahodovým.

Rýžový nákyp

Suroviny:

500 ml mléka, 160 g rýže, 50 g másla, 80 g cukru, 3 žoutky, citronová kůra, sníh ze 4 bílků, máslo a mouka na vymazání a vysypání formy

Postup:

Z mléka a rýže uvaříme kaši. Třeme máslo, žoutky a cukr do pěny. Přidáme vychladlou rýžovou kaši, sůl, citronovou kůru a ušlehaný sníh. Vložíme do formy. Pečeme asi 30 minut. Rýži můžeme promíchat s pokrájenými jablky nebo vkládat vrstvu rýže, vrstvu jablek posypanou skořicí. Končíme vrstvou rýže. Podáváme s ovocnou šťávou nebo šlehanou smetanou, s ovocnou nebo vinnou pěnou.

Rychlé koblížky

Lucie Třísková

Suroviny:

250 g tučného tvarohu, 200 g hladké mouky, 6 lžic mléka, 4 vejce, 1 kypřicí prášek do pečiva

Postup:

Vše smícháme v řídké těsto a lžičkou tvoříme bochánky (koblížky) a smažíme. Pak můžeme obalovat v mletém cukru s vanilkou nebo se skořicí.



Zašmúraný regiment

Monika Třísková

Suroviny:

Těsto na noky: 500 g polohrubé mouky, 30 ml studené vody, špetka soli
Povidlová omáčka: 320 g povidel, horká voda, cukr

Postup:

Noky: Mouku, sůl a vodu zpracujeme na hladké těsto. Z těsta trháme malé noky a vhadzujeme je do vařící vody. Zlehka je pomícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Vaříme je asi 5–7 minut. Uvařené noky scedíme, pomastíme máslem a zalijeme povidlovou omáčkou. Povidlová omáčka: Povidla dáme do misky, zasypeme dle chuti moučkovým cukrem a zalijeme trochou horké vody. Mícháme, dokud omáčka není hladká.

Šmudla

Petra Drábková

Suroviny:

150 g hladké mouky, 100 g výběrové mouky, 50 g dětské krupice, 1 hrnek teplého mléka, ve kterém rozpustíme lžici másla, špetka soli, 2 lžice oleje, ½ prášku do pečiva, 100 g špeku, povidla, cukr dle chuti, zakysaná smetana

Postup:

Vše zpracujeme tak, aby se nám těsto nelepilo. Kdyby se náhodou lepilo, tak přidáme hladkou mouku – ale ne moc, aby těsto nebylo tuhé. Do vařící vody trháme mezi prsty malé placičky, které uvaříme (asi 8 min), vyndáme do misky s kapkou oleje a zakryjeme. Špek nakrájíme na kostičky a opečeme. Do misky si připravíme 3–4 lžice povidel + 2 velké lžice zakysané smetany + sladkou smetanu na zředění (asi tak 2 lžice) + cukr dle chuti – vše důkladně smícháme. Do misky s noky dáme vypražený špek bez tuku, rozdělaná povidla a vše zamícháme. Podáváme teplé i po studenu.



Půlroční koláčky

Miluše Krmášková

Suroviny:

500 g hladké mouky, 250 g másla, 2 vejce, 40 g droždí, sůl, trochu mléka na zadělání kvásku, 1 prášek do pečiva

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme na vále. Potom vyválíme tenkou placku, kterou rádýlkem nakrájíme na čtverečky. Plníme různou náplní (marmeláda, tvaroh, mák, ořechy).

Tvoříme šátečky, které pečeme v horké troubě. Teplé obalujeme ve vanilkovém cukru. Těsto se nesmí nechat kynout.

Dukátové buchtičky

Zuzana Rexová

Suroviny:

100 g rostlinného tuku, 2 lžice moučkového cukru, 3 žoutky, trochu soli, 1 lžička prášku do pečiva, 20 g droždí, 1/3 l mléka, mouka dle potřeby, tuk na vymazání plechu a promazání buchtiček

Postup:

V několika lžících vlažného mléka necháme vzejít droždí.

Přidáme cukr, žoutky, rozpuštěný vlažný tuk, zbylé mléko, trochu mouky a promícháme s práškem do pečiva. Postupně mícháme a přidáváme tolik mouky, abychom zadělali hladké vláčné těsto. Z těsta tvarujeme malé buchtičky, skládáme je těsně k sobě na vymazaný plech, pomazeme je mezi sebou, aby se neslepily a dorůžova upečeme.

Podáváme teplé i studené s vanilkovým krémem.

Vanilkový krém

¼ l mléka, 3 žoutky, 1 lžička Solamylu, vanilkový cukr,
2 lžice moučkového cukru,

Všechny suroviny smícháme s mlékem
a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí

Honzovy buchty

Hana Mačková

Suroviny:

1 vajíčko, 1 žloutek, špetka soli, 80 g másla, 250 ml mléka, kostka kvasnic,
500 g polohrubé mouky, 2 lžice krystalového cukru

Postup:

Do mísy dáme vejce a žloutek, sůl, máslo. Pořádně rozmícháme.
Do vlažného mléka přidáme cukr, necháme rozpustit a nadrobíme kvasnice.
Zamícháme a necháme vykynout.

Po vykynutí nalijeme do mísy a přidáme mouku.

Pořádně vymísíme a dáme kynout přikryté utěrkou.

Po vykynutí nasypeme na vál hladkou mouku a lžičkou děláme malé bochánky,
které rozválíme a naplníme povidly nebo marmeládou.

Následně vytvarujeme buchtíčky,

dáváme je vedle sebe na tukem vymazaný pekáč a pomazeme buchty máslem.

Necháme ještě chvíli kynout.

Poté dáme do vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme dozlatova.

Nakonec posypeme cukrem.

Báleše

Jana Holíčková

Suroviny:

500 g polohrubé mouky, 500 g hladké mouky, 2 vejce, 100 g cukru, 50 g droždí,
600 ml mléka, 3 lžice sádla, kávová lžička soli

Postup:

Podle zvyklostí uděláme z mléka, cukru a droždí kvásek.

Připravíme si mouku,

do které přidáme sůl. Přidáme vejce, kvásek a vymícháme hladké těsto.

Přidáme rozpuštěné sádlo a dobře vymísíme.

Na teplém místě necháme vykynout těsto. Z těsta uděláme bochánky.

Naplníme je povidly.

Opatrně je roztáhneme a smažíme na sádle.

Usmažené báleše pocukrujeme.

Frgál

Daniel Pekař

Suroviny:

100 ml oleje, 50 g másla, 1 vejce, 50 g cukru krystal, 500 g polohrubé mouky,
300 ml mléka, špetka soli, citronová kůra, polovina kostky kvasnic

Náplň:

200 g švestkových povidel, mletá skořice

Postup:

Nejprve si připravíme těsto.

Do mísy rozdrobíme kvasnice a přidáme k nim 2 lžičky krystalového cukru.

Lžičkou cukr s kvasnicemi třeme, dokud nám nevznikne kašovitá hmota.

Poté přilijeme vlažné mléko a počkáme,

až vzejde kvásek. Poté přidáme mouku, olej, cukr, rozpuštěné máslo, špetku soli a citronovou kůru nastrouhanou z jednoho středně velkého citronu.

Hotové uhnětené těsto dáme na teplé místo a necháme vykynout
cca 45–60 minut.

Vykynuté těsto rozdělíme na několik dílů a z každého vyválíme kulatou placku
o průměru cca 20–25 cm. Těsto by mělo být tlusté cca 0,5 cm
a okraje by měly být vyšší, aby nám nevytekla náplň.

Švestková povidla naředíme teplou vodou.

Osladíme moučkovým, vanilkovým cukrem (podle chuti), skořicí,
citronovou šťávou a rumem.

Citronovou šťávu vymačkáváme z citronu, jehož kůru jsme použili do těsta.
Frgál pokládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v troubě
vyhřáté na 180 °C dozlatova přibližně 20 minut.

Kašavské frgále

Jan Marcoň

Suroviny:

500 g polohrubé mouky, 50 g kvasnic, ¼ litru mléka, 2 žloutky, 75 g cukru písku,
1/8 litru oleje, špetka soli

Postup:

Vypracujeme těsto ze všech ingrediencí a necháme kynout.
Pak rozdělíme těsto na 4 díly a z každého vypracujeme na plech větší kolo.

Posýpka:

500 g hladké mouky, 250 g moučkového cukru, 2 cm másla.

Na polevu potřebujeme:

Tvaroh, cukr, citronová kůra, 1 vejce

Ingredience smícháme, natřeme na těsto a pečeme 15 minut na 200 °C.

Nakonec polejeme rozpuštěným máslem a posypeme posýpkou.



Valašské vdolky

Vlasta Oškerová

Suroviny:

250 g másla nebo Hery, 200 g cukru krupice, 8 žloutků,
1 vanilkový cukr – suroviny musí mít pokojovou teplotu a vše dáme šlehat
1 kg výběrové polohrubé mouky (pokojové teploty), 1 lžičce cukru krystalu,
100 g kvasnic, 250 ml mléka (i méně), 1 lžičce sádla, 2 lžičce oleje,
necelá kávová lžička soli

Na polevu:

1 máslo, 1 dcl rumu, 1,5 dcl smetany

Postup:

Do mísy dáme kvásek, pak ušlehanou hmotu, sádlo, olej a sůl.
Mísíme asi 20 minut, pak zakryjeme utěrkou a necháme vykynout.

Po vykynutí uděláme asi 200 g bochničky
(z toho množství bude asi 10 kusů bochníčků)
a jednotlivě je necháme zase pod utěrkou vykynout.

Pak dáme každý bochníček na jeden plech
a rozválíme nebo roztáhneme dlaněmi a opět necháme u tepla kynout.

Na vykynuté dáváme následující náplně dle chuti.

Povidlová náplň:

Rozmícháme povidla, rum, cukr a vodu

Tvarohová náplň:

Tvaroh, cukr, vejce a citronovou kůru rozmícháme s vanilkovým cukrem
a trochou mléka, můžeme přidat rozinky

Maková náplň:

Uvaříme pomletý mák, skořici, vanilkový cukr, citronovou kůru a cukr

Hrušková náplň:

Uvařené hrušky pomeleme, přidáme rum, skořici, rozinky a badyán

Na náplň dáme posýpku a upečeme.

Vychladlé vdolky poléváme polevou.

Poleva:

Mírně rozehejeme máslo, metlou zašleháme cukr, přilejeme trochu rumu
a smetanu.

Frgály

Suroviny:

Těsto: 1 kg mouky (1/3 hladká, 2/3 polohrubá), 3 žloutky, 125 g másla, 2 dcl oleje
100 g droždí, sůl, 7–8 dcl mléka, citronová kůra, 3 polévkové lžice cukru
Posýpka: 500 g másla, 400 g polohrubé mouky, 200 g mletého cukru, vanilkový cukr
Na poltí: 1 máslo rozpustíme, 1 dcl rumu, 1 šlehačka – smícháme dohromady,
poléváme mírně vychladlé koláče
Hrušková náplň: 1300 g hrušek, 150–200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 1 dcl rumu,
1 lžička mletého badyánu, citronová šťáva, mletá skořice dle chuti

Postup:

Necháme vzejít kvásek (trochu mléka, cukr, kvasnice), přidáme do mouky, přidáme ostatní suroviny a vymísíme hladké nelepivé těsto. Dáme do tepla kynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 8 dílů, z každého dílu vyválíme kulatou placku. Dáme ji na plech s pečícím papírem a potřeme nejlépe hruškovou náplní, (můžeme mít i náplň povidlovou, tvarohovou nebo makovou). Posypeme posýpkou. Necháme ještě chvíli kynout a ve vyhřáté troubě upečeme. Hotové polijeme smetanou smíchanou s rozpuštěným máslem a rumem.



Vdolky – frgály

Františka Slovácová

Suroviny:

1 kg mouky (2/3 polohrubá, 1/3 hladká), 150 g cukru, 7 žloutků, 240 g másla, 1 dcl oleje, 80 g droždí, 20 g soli (zarovnaná lžička), 5–6 dcl mléka, citronová kůra.

Potěry: 470 g tvarohu (cukr, žloutek), rozinky namočené v rumu, 470 g sušených hrušek uvařit, pomlet, přidat zbytek hruškové vody, vanilku, skořici, rum, 410 g mák (karamel, voda, mák + postupně přidávaná voda, skořice, hřebíček)

Postup:

Těsto necháme vykynout, mezitím si nachystáme jednotlivé potěry. Po vykynutí rozdělíme těsto na stejnoměrné bochánky, vykoulíme placku a potřeme nádivkou. Okraje necháme volné a potřeme slazeným mlékem. Vše necháme kynout a poté upečeme. Hotový frgál ještě za tepla potřeme rozpuštěným máslem.

Jablkovo-makoví šneci

Františka Slovácová

Suroviny:

Tvarohovo-olejové těsto: 200 g tvaroh, 6 lžic mléka, 8 lžic oleje, 1 ks vejce, špetka soli, 100 g cukr, 1 ks vanilkový cukr, 400 g hladká mouka, kypřící prášek 1 balíček + 2 lžičky. Poleva: 150–175 g moučkový cukr, 6 lžic rumu.

Náplň: 600 g jablka, 50 g cukr, strouhaná citronová kůra, 1 ks celá skořice, 250 ml vařící voda, 250 g mletý mák, 75 g rozměklé máslo, 2 lžice med, 1 ks vejce, 75 g rozinky, 2–3 kapky mandlové aroma

Postup:

Pro náplň oloupeme jablka, rozčtvrtíme, odstraníme jádřince a nakrájíme na kousky. Spolu s cukrem, citronovou kůrou a celou skořicí vložíme do vařící vody na 1 minutu tak, aby vše změklo, ale nerozvařilo se. Kousky jablek vyjmeze z jablečné tekutiny a necháme vychladnout. Do horké jablečné tekutiny vmícháme mák, máslo, med a vejce. Promícháme a přidáme ještě mandlové aroma a rozinky. Pro těsto dáme do mísy tvaroh, mléko, olej, vejce, sůl, cukr a vanilkový cukr. Hněteme háky elektrického ručního šlehače na nejvyšší obrátky. Mouku smícháme s vanilkovým cukrem, prosejeme, přidáme do mísy a mícháme šlehačem do hladkého těsta. Těsto rozválíme na plát, potřeme směsí z máku a rovnoměrně rozdělíme i jablečné kousky. Těsto srolujeme, ostrým nožem krájíme asi 2 cm široké plátky. Šneci pokládáme na vymazaný plech. Dáme péct na 200 °C (předehřátá), na 15–20 minut. Pro polevu vymícháme práškový cukr a rum do husté masy, kterou potřeme šneci ihned po vytažení z trouby.

Makovníky

Petra Drábková

Suroviny:

1 kg hladké mouky speciál, 100 g oleje, 2 celé vejce, 100 g cukru, 100 g droždí (nechat rozpustit v troše mléka s cukrem), 1 balíček instantního droždí, ½ l mléka, špetka soli

Postup:

Těsto pořádně promísíme, necháme kynout a po 20 minutách opět promísíme a necháme asi 1 hodinu kynout.

Po vykynutí rozdělíme těsto na 2 díly, rozválíme na pomoučeném vále a na každý díl nastrouháme 200 g 100% tuku.

Zabalíme, mírně rozmačkáme a dáme na 20 minut do chladna.

Rozválíme, děláme šátečky, které plníme makovou nebo ořechovou náplní.

Po zabalení potřeme rozšlehaným vejcem s kapkou smetany.

Můžeme posypat posýpkou.

Pečeme při 220 °C.

Koláčky nekynuté

Miluše Krmářková

Suroviny:

650 g polohrubé výběrové mouky, 2 žloutky, 1/3 l mléka, 3 kostky cukru, 1 kostka kvasnic (může být i více), sůl, 2–2,5 kostky tuku Omega (nastrouhat), na náplň 1 kg tvarohu

Postup:

Zpracujeme těsto, které necháme chvíli odpočinout.

Potom rozválíme, nakrájíme na čtverce a plníme tvarohovou náplní.

Zabalíme, nahoru dáme povidla a posýpku.

Vánočka

Matyáš Pořák

Suroviny:

V jednom kilogramu mouky rozemneme 200 g másla, přidáme 200 g tlučeného cukru, jemně nastrouhanou kůru z jednoho citronu, 50 g čerstvých rozdělaných lisovaných kvasnic, trochu soli, zaděláme dobrým mlékem hodně tuhé těsto a necháme náležitě vykynout. Mezi tím přebereme a vypereme 140 g rozinek bez pecek (sultánek) a nakrájíme 140 g sladkých opařených a oloupaných mandlí.

Postup:

Dáme těsto na vál posypaný moukou, přidáme k němu připravené rozinky a mandle. Rukama náležitě prohněteme, aby dotčené věci vnikly všude stejně do těsta. Těsto rozdělíme na devět kousků, rukou je zakulíme, pak z nich vybereme čtyři největší. Rozválíme je rukama na dlouhé prameny a z těch upleteme ten nejspodnější díl. Položíme ho hned na hodně pomaštěný papír. Potom vyválíme ze tří kousků prameny, zase je upleteme a položíme na první pletenku. Konečně rozválíme poslední dva prameny, stočíme je a položíme na povrch pletenek. Všechny konce po stranách dole hodně přimáčkneme. Vánočku pomažeme rozkloktanými vejci a necháme ji nejméně půl druhé hodiny kynout. Tato vánočka se musí nejméně hodinu zvolna péci, lépe však, když se peče v peci.



Trdelník

Ladislav Langer

Suroviny:

500 g polohrubé mouky

120 g tuku nebo sádla s máslem

200 g ořechů, 40 g droždí, 2 lžičce cukru, 4 žloutky,

1 vejce na potřetí, mléko, sůl, máslo na potřetí

Postup:

Z mouky, cukru, žloutků, rozpuštěného tuku a kvásku vykynutého v mléce vypracujeme hladké vláčné těsto.

Z něj vyválíme dlouhé bochánky, roztlačíme je na plocho a navineme na pomaštěné dřevěné válečky.

Takto je necháme opět vykynout, potřeme rozkvedlaným vejcem, posypeme rozsekanými ořechy a pečeme za stálého potřívání máslem nad žhavým dřevěným uhlím nebo v troubě na 180 stupňů na 8 minut.

Po upečení se z válečků sejmou, pocukrují nebo obalí ve skořici.

Podávají se překrojené na větší kolečka.





Tvarohové moučníky

Tvarohový mazanec

Anna Horskáková

Suroviny:

1/2 kg hladké mouky, 15 dkg ml. cukru, 15 dkg másla (Hery), 2 celá vejce,
1 prášek do pečiva, 1 tvaroh, 6 polévkových lžic mléka, trochu soli, rozinky,
nahrubo sekané mandle nebo ořechy, špetka muškátového oříšku
a citronové kůry

Postup:

Vše v míse dobře rukama zpracujeme a 1 hodinu necháme odpočívat na pečícím papíru. Utvoříme 2 mazance. Potřeme je vejcem, uděláme kříž a posypeme mandlemi. V dobře vyhřáté troubě na 170 °C pečeme asi 1 hodinu.

Tvarohová bábovka od babičky

Tomáš Rexa

Suroviny:

tuk na vymazání a mouka na vysypání formy, 200 g cukru krupice, 250 g másla,
250 g polohrubé mouky, 1 balíček kypřicího prášku do pečiva, 4 ks vejce,
1 špetka strouhané citronové kůry

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků a z bílků vyšleháme sníh. Změklé máslo utřeme s cukrem a žloutky. Do našlehaného těsta přidáme tvaroh a nastrohanou citronovou kůru. Po promíchání přidáme mouku s kypřicím práškem. Nakonec po důkladném promíchání velmi opatrně přidáme sníh z našlehaných bílků. Těsto vlijeme do tukem vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Bábovku pečeme pomalu přibližně jednu hodinu při 175 °C. Upečenou bábovku poznáme podle odlepení již upečeného těsta z formy nebo pomocí špejle. Babiččinu tvarohovou bábovku po vychladnutí nakrájíme a s šálkem kávy nebo čaje podáváme ke svačině.



Tvarohový sypaný koláč

Marie Růžičková

Suroviny:

Těsto: 3 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 prášek do pečiva
Náplň: 3 tvarohy, 1 vanilkový cukr, 1 balíček rozinek, 3 vejce, 1 hrnek cukru,
1/2 l mléka, citronová kůra

Postup:

Suroviny na těsto smícháme dohromady. Na vyšší plech (vymazaný a vysypaný) nasypeme půlku směsi, na to nalijeme náplň a posypeme druhou polovinou směsi. Navrch na plátky nakrájíme Heru (máslo). Pečení 30–40 min. při 180–200 stupních.

Tvarohový koláč

Vlasta Oškerová

Suroviny:

1 kg tvarohu, 150 g másla, 300 g cukru, 4 vejce, 6 lžic dětské krupice, vanilkový cukr,
citronová kůra, rozinky namočené v rumu, prášek do pečiva

Postup:

Ušleháme vejce s cukrem do pěny, přidáme tuk a tvaroh. Vyšleháme. Přidáme ostatní suroviny. Hmotu nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného plechu, povrch posypeme strouhanými oříšky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Tvarohový řez bez mouky

Petra Drábková

Suroviny:

3 kostky tvarohu, 200 g mletého cukru, 100 g měkkého másla, 4 žloutky,
5 lžic dětské krupice, vanilkový cukr, prášek do pečiva, 4 bílky

Postup:

Ručním šlehačem vše smícháme a do hmoty přidáme vyšlehané bílky, které zlehka vmícháme. Hmotu dáme na vymazaný, moukou vysypaný plech a posypeme nasekanými vlašskými ořechy. Pečeme při teplotě 200 °C.



Pokrmý s ovocem

Posýpkový koláč

Jakub Čáň

Suroviny:

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 1 Heru

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v posýpku. Oddělíme 1 hrnek, do zbytku přidáme v hrnku 2 rozšlehaná vejce a dolijeme mlékem. Vypracujeme těsto, které nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Poklademe ovocem a posypeme zbylou drobenkou.

Mlynářské knedlíky se švestkami

Suroviny:

250 g tvarohu, 1 vejce, 180 g pohankové krupice, mouka, cukr

Postup:

Krupici, tvaroh a vejce spojíme v těsto. Děláme knedlíky, které plníme švestkami. Uvařené sypeme cukrem, tvarohem, skořicí.

Tažený štrúdl z Horní Vsi

Suroviny:

400 g hladké mouky, 1 vejce, 125 ml vlažné vody, 1 lžička octa, špetka soli, 2 lžice tuku (sádlo), jablka nakrájená na plátky, strouhanka, mletá skořice, oříšky, rozinky, cukr

Postup:

V osolené vodě rozpustíme tuk, zamícháme na vále do mouky s vejcem a vypracujeme těsto. Musí být hebké a tažné. Pak těsto rozdělíme na tři bochánky, které zakryjeme nahřátým kameninovým hrncem asi na půl hodiny. Potom těsto vytahujeme do tenké placky. Položíme placku na čistou utěrku, posypeme opraženou strouhankou, dáme jablka krájená na plátky, posypeme skořicí, cukrem, rozinkami, drcenými ořechy. Potom zabalíme pomocí utěrky, přeneseme na plech, na povrchu potřeme tukem a upečeme.

Závin

Anna Horsáková

Suroviny:

250 g 100% tuku (může být na půl s Herou), 400 g hladké mouky, 200 ml mléka,
2 žloutky, špetka soli

Postup:

Do mouky nastrouháme tuk, v rukách promneme, přidáme žloutky a chladné mléko, vypracujeme rukama těsto. Vytvoříme válec a dáme do chladna aspoň na 3 hodiny uležet. Pak rozdělíme na 4 díly. Z každého vyválíme obdélníky a plníme jablkovou, makovou, tvarohovou nebo ořechovou náplní dle vaší chuti. Zavineme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme.

Tažený závin

Zdenka Drábková

Suroviny:

300 g hladké mouky, špetka soli, 1 vejce, 125 ml vlažné vody, lžice octa

Postup:

Z uvedených surovin zpracujeme hladké těsto. Vložíme do misky, zakryjeme a dáme do tepla odpočívat. Potom těsto rozdělíme na tři díly. Z každého rozválíme placku, kterou dále prsty vytahujeme do tenké placky. Položíme placku na čistou utěrku, posypeme opraženou strouhankou, dáme jablka krájená na plátky, posypeme skořicí, cukrem, rozinkami, drcenými ořechy. Potom zabalíme pomocí utěrky, přeneseme na plech, na povrchu potřeme tukem a upečeme.



Jablečný závin

Zdenka Drábková

Suroviny:

350 g hladké mouky, 1 celé vejce, 20 g sádla, 1 malá lžice octa, 250 ml vlažné vody

Postup:

Z uvedených surovin zpracujeme hladké těsto. Vložíme do misky, zakryjeme a dáme do tepla odpočívat. Potom těsto rozdělíme na tři díly.

Z každého rozválíme placku, kterou dále prsty vytahujeme.

Potom těsto vyťahujeme do tenké placky.

Položíme placku na čistou utěrku, posypeme opraženou strouhankou, dáme jablka krájená na plátky, posypeme skořicí, cukrem, rozinkami, drcenými ořechy. Potom zabalíme pomocí utěrky, přeneseme na plech, na povrchu potřeme tukem a upečeme.

Pivní štrúdl

Vlasta Skřivánková

Suroviny:

300 g hladké mouky, špetka soli, 15 polévkových lžic piva, 1 máslo, jablka, rozinky, ořechy, 3 vanilkové cukry, mletá skořice, citron

Náplň: nastroháme nahrubo jablka, přidáme cukr, mletou skořici, rozinky, ořechy, 3 vanilkové cukry a zakapeme citronem

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme na teplém místě asi 20 minut odpočinout. Potom těsto rozdělíme na tři díly, každý díl rozválíme, potřeme rozpuštěným máslem, posypeme strouhanými piškoty a natřeme náplní. Smotáme a dáme péci do vyhřáté trouby. Hotové potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.

Jablkový závin

Zdenka Drábková

Suroviny:

300 g hladké mouky, prášek do pečiva, 1 vejce, 80 g cukru, 80 g tuku, trochu mléka

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na tři díly, které rozválíme. Na střed nasypeme opraženou strouhanku, dáme jablka, posypeme skořicí, cukrem, rozinkami, drcenými ořechy. Potom zabalíme, přeneseme na plech, na povrchu potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme.

Jablkové řezy

Vlasta Skřivánková

Suroviny:

300 g cukru, 300 g polohrubé mouky, 300 g nastrouhaných jablek, 3 vejce, prášek do pečiva, dle chuti rozinky, oříšky, citronová kůra, vanilka

Postup:

Ušleháme vejce s cukrem do pěny.
Přidáme jablka, mouku smíchanou s práškem do pečiva a ostatní suroviny.
Vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
Upečeme ve středně vyhřáté troubě.
Na vychladlý moučník natřeme marmeládu a polejeme čokoládou.
Můžeme posypat kokosem nebo strouhanými oříšky.

Sypaný koláč

Suroviny:

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek pískového cukru, asi 1 kg strouhaných jablek, rozinky, sekané ořechy, máslo (Hera)

Postup:

Smícháme 2 hrnky polohrubé mouky s pískovým cukrem.

V další míse máme nastrouhaná jablka.

Formu vymažeme máslem a na dno nasypeme polovinu sypké směsi.

Rovnoměrně poklademe strouhanými jablky, posypeme rozinkami, ořechy, skořicovým cukrem.

Zasypeme druhou částí sypké směsi.

Povrch poklademe lístky másla a dáme péci do vyhřáté trouby.





Jablkový dort

Suroviny:

200 g strouhaných jablek, 6 lžic krupice, 4 vejce, 200 g cukru,
lžice strouhaných ořechů, 1 lžice kakaa

Postup:

Nastrouhaná jablka smícháme s krupicí a necháme je asi 30 minut odpočívat. Ušleháme žloutky s cukrem a kakaem, zamícháme jablka s krupicí a oříšky. Na závěr lehce vmícháme sníh. Dáme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a upečeme. Můžeme zdobit.

Jablkové řezy

Vlasta Skřivánková

Suroviny:

500 g hladké mouky, 170 g másla, 2 vejce, 170 g cukru, 1 prášek do pečiva,
1 vanilkový cukr, citronová kůra

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme na vále těsto. Rozdělíme na dva díly a rozválíme placku podle velikosti pečicího plechu. Na vymazaný a moukou vysypaný plech položíme první placku. Na ni dáme nastrouhaná jablka, která posypeme skořicí a dle chuti i cukrem. Můžeme přidat i rozinky. Přikryjeme druhou částí těsta. Těsto můžeme propíchat vidličkou. Dáme péci do vyhřáté trouby.

Jablkový koláč

Vlasta Oškerová

Suroviny:

280 g cukru, 3 žloutky, lžičce kakaa, 3 lžičce oleje, 3 lžičce krupice,
2 lžičce strouhanky, citronová kůra, vanilkový cukr, 200 g jablek,
100 g mletých ořechů, sníh ze 3 bílků

Postup:

Nastrouháme oloupaná jablka a smícháme je s krupicí.

Necháme asi 20 minut nabobtnat. Pomeleme ořechy.

V míse utřeme do pěny žloutky s cukrem, kakaem, olejem a vanilkovým cukrem.

Přidáme mleté ořechy, strouhanku a jablka s krupicí.

Na závěr vmícháme ušlehaný sníh z bílků.

Nalejeme do vymazané a moukou vysypané formy a ve vyhřáté troubě upečeme.

Na závěr můžeme polít čokoládou a ozdobit sekanými ořechy.

Závin z křehkého těsta

Suroviny:

250 g hladké mouky, 140 g másla, 70 g cukru, 2 lžičce rumu, 2 lžičce bílého vína,
1 žloutek, 1 celé vejce. Náplň: 500 g jablek, citronová kůra, 50 g cukru,
20 g rozinek, 20 g mandlí nebo oříšků

Postup:

Z uvedených přísad vypracujeme širokým nožem na vále těsto.

Z odpočinutého a ztuhlého těsta rozválíme obdélník,
střed poklademe pokrájenými jablky.

Kraje přeložíme, povrch potřeme vejcem.

Pečeme asi 30 minut.

Krájíme vychladlý.

Podobně připravujeme tvarohový závin.



Drobné cukroví



Makovka

Nela Nedomová

Suroviny:

3 celá vejce, 170 g cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 170 g polohrubé mouky,
120 g mletého máku, 80 g mletých ořechů, 70 g másla, 1 prášek do pečiva,
citronová kůra, ¼ l mléka nebo smetany na šlehání, ½ lžičky skořice,
1 rozmačkaný banán

Postup:

Celá vejce utřeme s cukrem, přidáme povolené máslo a pak i vše ostatní.
Těsto nalijeme do formy (můžeme ji vyspat kokosem) a upečeme na 180 °C.
Pocukrujeme a můžeme jíst.



Sádlové kopečky

Petra Drábková

Suroviny:

120 g hladké mouky, 120 g mletého cukru, 120 g vepřového sádla, 20 g kakaa

Postup:

Zpracované těsto necháme chvíli uležet v chladnu. Pak tvoříme malé koláčky, do středu uděláme malý důlek, kde dáme rybízovou marmeládu.

Pečeme na vymazaném plechu při teplotě 170 °C.



Žloutkový řez

Michal Štriho

Suroviny:

Těsto: 240 g ořechů pomletých, 240 g mletého cukru, 240 g másla,
150 g hrubé mouky, 6 bílků

Poleva: 6 žloutků, 240 g mletého cukru,
1 vanilkový cukr

Těsto: Máslo a cukr mícháme do pěny, přidáme ořechy (pomleté) a zamícháme. Pak dáme mouku a lehce zamícháme sněh.

Postup:

Na ještě teplý korpus nalejeme polevu, kterou ušleháme z uvedených surovin. Necháme lehce zaschnout a krájíme.



Děrovaný koláč

Kristýna Klívarová

Suroviny:

300 g hladké mouky, 100 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva,
200 g moučkového cukru, 100 ml oleje, asi 250 ml mléka, 1 vejce, 2 lžičce kakaa,
tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy, čokoláda na vaření

Postup:

Mouku prosejeme a smícháme s práškem do pečiva.
Přidáme cukr, olej, mléko rozšlehané s vejcem a kakao.

Vše promícháme. Těsto rozetřeme na vymazaný
a moukou vyspaný plech. Pečeme 20–30 minut.

Po vychladnutí uděláme
do koláče důlky a přelijeme čokoládovou polevou.

Boží očka

Marcela Krupíková

Suroviny:

120 g másla, 200 g cukru, 120 g strouhaných oříšků nebo mandlí, 1 vejce,
250 g mouky, trochu mleté skořice, hřebíčku, nového koření,
vejce na potřetí

Postup:

Vše spojíme v těsto a necháme v chladnu ztuhnout.
Rozválíme na placku, vypichujeme tvary podoby Božího oka nebo srdéčka,
potřeme vejcem a na každý tvar dáme půl mandle nebo oříšku.

Pečeme ve střední troubě.

Suchárky z ovesných vloček

Marcela Krupíková

Suroviny:

300 g hladké mouky, 300 g ovesných vloček, 150 g cukru, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 2 dcl mléka, 1 vanilkový cukr, 150 g másla, mletý cukr na obalení

Postup:

Suché přísady dáme do mísy. Máslo rozpustíme a smícháme s mlékem. Vlijeme do mísy. Zpracujeme na tuhé těsto. Z těsta vytvoříme dlouhé válečky široké asi 2 cm. Pečeme ve střední troubě. Ještě vlažné krájíme na díly a obalíme v mletém cukru.

Koláčky z ovesných vloček

Suroviny:

160 g jemně mletých ovesných vloček, 160 g Hery, 140 g moučkového cukru, 200 g hladké mouky, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, rozinky, dle chuti mletá skořice, strouhaná citronová kůra, ořechy, mandle, slunečnicová semínka, kandované ovoce, nahrubo nasekaná čokoláda

Postup:

Na vále zpracujeme vločky, tuk, cukr, mouku, vejce a prášek do pečiva. Dle chuti přidáme další suroviny. Utvoříme válečky, které krájíme na menší kousky. Tvarujeme koláčky, do středu dáme kopeček pikantní marmelády nebo povidla a ve středně vyhřáté troubě upečeme.



Nepečené hvězdičky

Ivana Hábová

Suroviny:

140 g dětských piškotů, 100 g vlašských ořechů – pomletých, 175 g švestkových povidel, 50 g kandovaného ovoce, 25 ml rumu, 75 g mletého cukru, 75 g másla

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto.
Pracovní desku posypeme mletým cukrem a těsto vyválíme.
Vykrájíme hvězdičky (nebo jiné tvary), které dáme na plech s pečicím papírem. Necháme při pokojové teplotě sušit několik dnů.

Keksy

Anna Horsáková

Suroviny:

1 kg hladké mouky, 25 dkg másla (může být na půl se sádlem), 3 žloutky,
2 celá vejce, 400 g mletého cukru, 1/2 kávové lžičky zaživací sody,
citronová kůra a 1 hustá zakysaná smetana

Postup:

Z uvedených surovin zpracujeme těsto.
Polovinu těsta můžeme obarvit kakaem a rozválet.
Malými vykrajovátky vykrajujeme sušenky.
Taky můžeme z bílého i tmavého těsta utvořit válečky,
dát k sobě a zatočit do jednoho válce.
Potom těsto rozválíme a vykrajujeme sušenky.

Perníčky

Ludmila Večeřová

Suroviny:

10 dkg medu, 25 dkg cukru moučka, 3 vejce, 5 dkg tuku nebo másla,
50 - 60 dkg mouky, perníkové koření (1/2 - 3/4 sáčku), 1 dkg sody

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto,
které necháme do druhého dne odležet v lednici.

Potom postupně vyvalujeme placku, ze které formičkami vykrajujeme
požadované tvary. Dáme péct na plech vyložený pečícím papírem.

Před pečením potřáeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme krátce ve vyhřáté troubě.

Upečené horké perníčky potřáeme opět rozšlehaným vejcem.

Perníčky jsou krásně lesklé.

Babiččin perník

Dagmar Hrádková

Suroviny:

2 polévkové lžice medu (lepší je cukernatý), 4 celá vejce, 2 lžice kakaa,
420 g cukru, kávová lžička jedlé sody, mletá skořice, hřebíček,
280 g hladké mouky, 280 g rezné mouky, sušené ovoce na nádivku

Postup:

Suroviny třeme aspoň 20 minut.

Potom přidáme 280 g hladké obyčejné mouky
a 280 g rezné mouky. Dobře propracujeme na vále a necháme přes noc
odpočinout. Připravíme si nádivku z fíků, vlašských ořechů, datlí, dýně,
kandované pomerančové kůry, rozinek, sušených švestek.

Ovoce promícháme.

Těsto rozdělíme na 5 dílů, rozválíme, naplníme ovocem a svineme jako závin.

Před vložením do trouby potřáeme rozšlehaným vejcem.

Po upečení je možné polít čokoládou.

Medáčky

Jana Holá

Suroviny:

280 g chlebové mouky, 230 g cukru, 70 g medu, asi 7 hřebíčků,
lžička skořice, kávová lžička sody, 2 celá vejce

Postup:

Z uvedených surovin dobře vypracujeme těsto. Med je lepší dát rozpuštěný, perníčky jsou měkčí, ale musí se uchovávat v pokojové teplotě. Potom rozválíme asi na prst silnou placku. Vypichujeme tvary, které dáváme do vyhřáté trouby a rychle pečeme.

Zdobíme:

- Lentilkou

- Povidly s ořechem (povidla se rozředí sirupem a dají se do silonového sáčku. Ustříhneme růžek a na perník stříkneme trochu povidel. Doprostřed dáme ořech.

- Bílkovou polevou (na Vánoce - 1 bílek, 250 g mletého cukru, 1 lžice Solamylu, trošku horké vody)

- Marcipánem – když mají být hodně nazdobené (oslava, svatba)

Marcipán: 200g mletého cukru, 200 g sušeného mléka, 1 lžice medu, trochu mandlové esence, 1 lžice oleje, trošku vody s potravinovým barvivem



Čokoládové cukroví

Jana Holá

Suroviny:

140 g cukru, 150 g čokolády, 1 bílek

Postup:

Cukr a čokoládu rozšleháme s bílkem a vypracujeme těsto. Rozválíme 5 mm silnou placku, vykrajujeme hvězdičky a na máslem pomaštěném plechu (pečícím papíru) pečeme ve středně teplé troubě.

VIP vanilkové rohlíčky

Jana Holá

Suroviny:

280 g hladké mouky, 210 g másla, 60 g cukru, vanilkový cukr, 100 g lískových oříšků

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto. Tvarujeme rohlíčky. Upečené obalujeme v cukru.



Vanilkové rohlíčky

Jana Holá

Suroviny:

100 g cukru, 100 g strouhaných oříšků, 100 g másla, 100 g sádla, 370 g mouky,
1 kávová lžička prášku do pečiva, citronová kůra

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto. Tvarujeme rohlíčky.
Upečené obalujeme v cukru.

Vanilkové rohlíčky

Růžena Pělučová

Suroviny:

240 g hladké mouky, trochu prášku do pečiva, 160 g másla, 50 g cukru,
100 g mandlí nebo oříšků, 1 celé vejce

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto.
Tvarujeme rohlíčky. Upečené obalujeme v cukru.

Kakaové rohlíčky

Kristina Horsáková

Suroviny:

250 g mletých ořechů, 250 g mletého cukru, 1 vejce, šťáva z 1 citronu,
2 lžičce kakaa

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme těsto.
Tvarujeme rohlíčky. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Boží milosti

Suroviny:

První těsto: 500 g hladké mouky, 2 žoutky, 1,5 dcl piva, 1,5 dcl mléka,
polovina prášku do pečiva, špetka soli

Druhé těsto: 100 g hladké mouky, 100 g másla

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme dvě těsta. Druhé těsto zabalíme do žlutkového těsta a třikrát převalujeme. Necháme vždy 30 minut odpočinout. Potom rozválíme na stéblo silně, vykrajujeme různé tvary a smažíme v rozpáleném tuku.

Teplé obalujeme v cukru smíchaném se skořicí.

Zázvorky

Zdenka Drábková

1. verze - suroviny:

50 g cukru, 150 g hladké mouky, 1 vejce, trochu prášku do pečiva,
mletý hřebíček, zázvor, strouhaná citronová a pomerančová kůra

Postup:

Uvedené suroviny se zpracují na hladké těsto.

Potom se rozválí na placku asi 5 mm silnou a vykrajují se tvary zázvorku.

2. verze suroviny:

250 g cukru, 250 g hladké mouky, 2 vejce,
mletý zázvor

Postup:

Mícháme celá vejce, přidáme cukr
a mouku smíchanou se zázvorem.

Vypracujeme hladké těsto, které rozválíme
na plát silný asi 5 mm. Vypichujeme tvary,
pokládáme na plech. Zázvorky uděláme
večer, necháme v chladu do rána.

Ráno pečeme v mírné troubě.



Blázni (sněhové pečivo)

Suroviny:

bílky, moučkový cukr, kakao, skořice, citronová šťáva

Postup:

Z bílku a moučkového cukru vypracujeme nelepivé těsto. Potřebujeme hodně cukru. Podle chuti přidáme kakao, skořici nebo citronovou šťávu. Na vále posypaném moučkovým cukrem rozválíme placku, ze které formičkami vykrajujeme různé tvary. Můžeme udělat i otvor pro navléknutí šňůrky. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Tvary hodně „vyběhnou“, proto je lepší těsto více rozválet. Dříve se toto cukroví používalo i ke zdobení vánočního stromečku.

Podvodnice

Zdenka Drábková

Suroviny:

150 g tuku (Hera), 140 g hladké mouky, 25 g kvasnic, 4 lžice mléka

Postup:

Kvasnice dáme kynout do vlažného mléka – můžeme přidat trošku cukru. Přidáme ostatní suroviny a vypracujeme hladké těsto. Hotové těsto dáme do sáčku, který zajistíme tak, aby se do něj nedostala voda. Těsto dáme na dvě hodiny do chladné vody. Pozor, bude kynout! Potom těsto rozválíme, vypichujeme různé tvary a pečeme ve vyhřáté troubě. Ještě horké obalujeme v cukru smíchaném s vanilkou.



Těsto kynuté pod vodou

Suroviny:

500 g hladké mouky, 50 g cukru, 200–250 g tuku, 50 g droždí,
1 celé vejce a jeden žloutek, sůl, 5 lžic mléka, bílek na potření

Postup:

Tuk rozdrobíme do mouky.

Mouku zaděláváme kváskem připraveným ze 3 lžic mléka, trochy cukru a droždí.

Vypracujeme tuhé těsto, které vložíme

do igelitového sáčku a upevníme tak, aby se dovnitř nedostala voda.

Sáček volíme dostatečně velký, protože nám těsto nabude.

Potom jej vložíme na dvě hodiny do studené vody.

Po dvou hodinách nám těsto vyplave.

Pokud chceme péci závin, rozdělíme těsto na dva díly,

které vyválíme na placku. Plníme jablky nebo tvarohem.

Můžeme vykrajovat také tyčinky, kolečka a péci jako drobné pečivo.

Před pečením potřeme rozšlehaným bílkem.

Po upečení potřeme vodou s rumem a obalíme v cukru smíchaném s vanilkou.

Chceme-li mít pečivo slané, přidáme do těsta sůl,
potřeme je vejcem a posypeme sýrem.

Piškotový závin

Suroviny:

100 g cukru, 4 vejce, 80 g mouky, 120 g zavařeniny

Postup:

Třeme cukr se žloutky. Vmícháme lehce sníh a mouku.

Můžeme přidat 50 g strouhaných oříšků. Těsto stejnoměrně rozetřeme na dobře vymazaný papír. V teplejší troubě pečeme asi 10 minut. Nesmíme vysušit,

lámalo by se. Upečené těsto vyklopíme na cukrem posypaný vál,
potřeme marmeládou a sbalíme. Můžeme dát dosušit do trouby.

Piškotové řezy

Suroviny:

120 g cukru, 5 vajec, 100 g mouky, bílá poleva
Nádivka: 140 g másla, 140 g cukru, 2 lžičce rumu, vanilka

Postup:

Třeme cukr se žloutky. Vmícháme lehce sníh a mouku.
Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
Upečené těsto rozřízneme na dvě poloviny. První polovinu potřeme nádivkou,
přiklopíme druhou polovinou a poléváme bílou polevou.
Krém: Máslo s cukrem a rumem třeme půl hodiny (šlehačem je to rychlejší).
Můžeme zlepšit žloutkem, které zašleháme do krému, kakaem, oříšky.

Biskupský chlebíček

Suroviny:

150 g cukru, 6 vajec, 120 g mouky, citronová kůra, vanilka, 50 g rozinek,
50 g mandlí nebo ořechů

Postup:

Třeme cukr se žloutky. Vmícháme lehce sníh a mouku.
Do hotového piškotového těsta lehce vmícháme ostatní přísady,
nalejeme do vymazané chlebíčkové formy.
Upečený chlebíček posypeme cukrem
a krájíme na 1 cm silné plátky.

Linecké koláčky

Suroviny:

200 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g mletého cukru, 2 žoutky,
1 celé vejce, špetka prášku do pečiva, citronová kůra,
100 g mletých oříšků, marmeláda nebo džem

Postup:

Vypracujeme na vále křehké těsto. Odpočínuté těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka. Polovinu koleček pečeme celé, v druhé polovině vykrojíme očka, pak je potřeme vejcem. V teplejší troubě upečeme. Celá kolečka potřeme marmeládou a spojíme s kolečky děrovanými. Kolečka s dírkami před slepováním posypeme cukrem.



Linecký mřížkový koláč

Suroviny:

200 g hladké mouky, 100 g másla, 150 g cukru, 80 g strouhané housky,
150 g strouhaných oříšků, 2 žloutky, 1 lžičce vína, 1 lžičce smetany, citronová kůra,
marmeláda

Postup:

Z uvedených přísad vypracujeme křehké těsto, které rozdělíme na dva díly.
Z většího rozválíme kruh, který vložíme do dortové formy, potřeme marmeládou.

Z menšího dílu rozvalujeme válečky, z nichž tvoříme na koláč mřížky.

Silnějším válečkem přikryjeme okraje mřížek kolem koláče.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě.



Štolverky z podmáslí

Petra Drábková

V době, kdy děti neznaly žádné z dnešních cukrovinek, mlsaly domácí štolverky, které jim maminka vyrobila z domácího podmáslí a cukru. Je to podobné dnešnímu karamelu, ale chuť se nedá popsat – to se prostě musí zkusit.

Suroviny:

2 l podmáslí – nejlépe domácí přímo od zdroje, 400 g krystalového cukru

Postup:

Podmáslí vylejeme do hrnce s nepřilnavým dnem a necháme vařit na mírném ohni asi 1 hodinu. To by nám měla zůstat asi tak polovina množství.

Vsypeme cukr a za stálého míchání vaříme tak dlouho, dokud nám hmota nezhoustne a nezkaramelizuje. Vylejeme do misky a cukrlítko je připraveno po vychladnutí ke konzumaci. Dlabeme lžičkou.



Vinné cukroví

Petra Drábková

Suroviny:

300 g hladké mouky, 300 g Hery, 5 lžic bílého vína

Postup:

Vypracované těsto vyválíme, vykrajujeme a po upečení obalíme ve vanilkovém cukru.



Jídla z brambor

Podlesníky

Jaroslav Pařenica

Suroviny:

700 g brambor, 1/2 l kyselého mléka, 250 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl, máslo a moučkový cukr

Postup:

Brambory uvaříme a poté oloupeme a nastrouháme. Nebo je můžeme klasicky uvařit ve vodě a poté rozšfouchat. Do brambor přidáme kyselé mléko, kefir nebo acidofilní mléko (my dáváme kyšku). Rozmícháme a přidáme polohrubou mouku, trošku soli a celé vejce. Těsto by mělo být „tak akorát“ - ani husté, ani moc řidké.

Pokud je moc husté, přidáme kyselé mléko. V opačném případě mouku. V dobách babiček a prababiček se těsto natíralo na čerstvé listy zelí a po rozehrání pece nebo trouby na 200 až 230 stupňů se listy zelí s natřenou směsí kladly na sádlem lehce vymazaný plech a pekly se do zezlátnutí okrajů kaše. Listy zelí se nekonzumovaly, sloužily jen jako „podložka“. Moderní hospodyňky místo listů zelí používají sádlem pomazaný pečící papír, na který natřou bramborovou hmotu a opět pečou do zezlátnutí. Až jsou placky hotové, natírají se z jedné strany máslem a posypou moučkovým cukrem.



Podlesníky

Jiří Topič

Suroviny:

500 g brambor, zakysaná smetana, sůl, hladká mouka,
másto a moučkový cukr

Postup:

Den předem uvaříme oloupané brambory.
Na druhý den je rozmačkáme, osolíme, přidáme zakysanou smetanu
a tolik hladké mouky, abychom vymíchali řidší těsto.
Těsto dáme v tenčí vrstvě na vymazaný plech a pečeme do růžova.
Upečené podlesníky potřeme máslem a sypeme cukrem.
Můžeme natřít i povidly.

Podlesníky

Suroviny:

1 kg brambor, trochu mouky, vejce, sůl, mléko

Postup:

Syrové brambory očistíme a nastrouháme. Potom scedíme škrobovou vodu,
přidáme celé vejce, trochu hladké mouky, mléko a sůl.

Řidké těsto tence mažeme na zelené listy (nebo na vymazaný plech)
a pečeme v rozpálené peci nebo dobře vyhřáté troubě.

Při pečení podlesníky neobracíme! Hned po vytažení z trouby
nebo pece musíme sloupnout zelený list.

Na podlesníku zůstane vyznačena struktura listu a těsto dostane mírně nasládlou
chuť a vůni. Podlesníky po obou stranách natřeme máslem nebo sádlem.

Připijíme mléko nebo žitnou kávu.

Podlesníky

Marcela Krupíková

Suroviny:

1 kg brambor, lžička soli, 3 balení kyšky (po 400 g),
400 g polohrubé mouky

Postup:

Brambory uvaříme nejlépe den předem ve slupce, oloupeme je a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme sůl, kyšku a mouku a umícháme těsto, které by nemělo být příliš husté ani příliš řídké. Rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 20–30 minut dozlatova, dokud se na povrchu nezačnou tvořit puchýřky. Hotové rozřežeme, pomastíme máslem a podáváme s kysanou smetanou nebo šlehačkou.

Bramborová kaše s kyselým zelím (lepenice)

Miluše Krmášková

Suroviny:

1 kg brambor, 500 g kyselého zelí, 15 g soli, 100 g sádla, 2 – 3 lžice mléka,
1 cibule osmažená na 30 g tuku

Postup:

Oloupané brambory osolíme a uvaříme do měkka. Rozšfoucháme je, podlijeme mlékem, vmícháme syrové, nadrobno pokrájené zelí a tuk. Kaši dobře vymícháme a podáváme jako příkrm k uzenému masu nebo uzenině. Podáváme-li ji jako večeři, posypeme ji ještě osmaženou cibulkou.

Pampuchy (hňupky)

Suroviny:

1 kg brambor, sádlo, sůl

Postup:

Syrové brambory očistíme a jemně nastrouháme. Vymačkáme přebytečnou vodu a osolíme. Těsto vykrajujeme lžící a opékáme v rozpuštěném sádle.

Pampuch

Jena Hanáková

Suroviny:

Asi 4 větší brambory, 1 vejce, 2 dcl mléka smíchaného se smetanou,
3 hrsti hladké mouky, sůl, tuk na pánev

Postup:

Syrové brambory postrouháme, slejeme vodu, přidáme vejce, mléko, mouku a sůl. Vymícháme těsto, které nalejeme na tukem vymaštěnou pánev nebo plech. Pečeme. Obrátíme a upečeme z obou stran.

Placky (Bramborák)

Suroviny:

1 kg brambor, 100 g hladké mouky, vejce, sůl, majoránka, mléko, utřený česnek

Postup:

Syrové očištěné brambory jemně nastrouháme. Vodu částečně slijeme a přidáme ostatní přísady. Mléko pouze v případě, že je těsto tuhé. Smažíme v rozpáleném tuku po obou stranách.

Netyja

Leopolda Skřivánková

Suroviny:

1 kg brambor, 150 g hladké mouky, sůl, švestková povidla, tvaroh, mletý cukr, máslo

Postup:

Dáme vařit brambory a dobře je rozvaříme. Potom přidáme mouku. Pomalu ji zamícháme a vše necháme nabobtnat a dobře propařit. Takto připravenou hmotu natřeme na talíř, namažeme povidly, posypeme tvarohem a cukrem. Nakonec polejeme máslem. Netyja se musí jíst teplá a čerstvá.

Halušky se slaninou, kopřivami (špenátem) a smetanou

Věra Horskáková

Suroviny:

500 g brambor, 150 g polohrubé mouky, 1 vejce, 150 g slaniny, 250 ml smetany, čerstvé mladé kopřivy (špenát), sůl, pepř

Postup:

Brambory najemno nastrouháme, přidáme mouku a vejce - vše smícháme. Přes síto protlačíme do vroucí osolené vody a uvaříme. Pomocí sítka vytáhneme na plech a prokapeme olejem. Čerstvé kopřivy spaříme a překrájíme. Orestujeme slaninu dozlatova, přidáme kopřivy, halušky, smetanu a promícháme. Dochutíme solí a pepřem.



Placek s trnkami

Suroviny:

1 kg brambor, 500 g trnek (švestek), máslo, sůl

Postup:

Syrové očištěné brambory jemně nastrouháme. Přidáme sůl, těsto rozmícháme a rozetřeme na vymaštěný plech. Poklademe ovocem a upečeme.

Upečený placek potřeme máslem.

Švestkové knedlíky z bramborového těsta

Jana Hanáková

Suroviny:

600 g brambor, 200 g hrubé mouky, 75 g krupice, 1 vejce, špetka soli

Náplň a posypání:

Asi 500 g švestek, tvaroh na strouhání, mletý mák, strouhaný perník, moučkový cukr na posypání, máslo

Postup:

Uvařené brambory oloupeme a necháme vychladnout. Studené nastrouháme nebo pomeleme. Přidáme špetku soli, vejce, mouku a krupici a vypracujeme tužší těsto. Těsto rozválíme na tenčí plát. Nakrájíme čtverce asi 4 x 4 cm a na ně klademe omyté a osušené švestky. Zabalíme a vytvarujeme knedlíky.

Knedlíky vložíme do vařící osolené vody a opatrně zamícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Zvolna vaříme. Hotové knedlíky podáváme posypané moučkovým cukrem, mákem, tvarohem – vše podle chuti.

Polejeme rozpuštěným máslem.

Patenty

Suroviny:

800 g brambor, 300–400 g hladké mouky, 1 vejce, sůl

Postup:

Uvařené a vychladlé brambory nastrouháme nebo umeleme. Přidáme mouku a sůl. Vyhněteme těsto. Z těsta uděláme váleček, ze kterého oddělujeme kousky, které rozválíme na placku. Placky pečeme na teflonové pánvi - bez tuku, až se udělají puchýřky. Babička je pekla na kamnech. Teplé patenty potřeme máslem z obou stran a natíráme povidly, můžeme sypat i mletým mákem.

Placky z vařených horkých brambor

Suroviny:

1 kg brambor, 80 g mouky, 10 g soli

Postup:

Čerstvě vařené brambory oloupeme a ještě horké je rozdrťíme válečkem a zpracujeme s moukou a solí. Vyvalujeme placky, které pečeme na suché plotně. Upečené masťme máslem nebo sádlem.

Bramborové taštičky

Suroviny:

750 g předem uvařených ve slupce a nastrouhaných brambor,
250 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl

Postup:

Vychladlé brambory smícháme s moukou, vejcem a solí a zpracujeme těsto. Rozválíme na plát o síle asi 3 mm. Nakrájíme čtverce asi 4 x 4 cm nebo vykrajujeme formičkou kolečka. Do středu dáme povidla a kraje důkladně přitlačíme k sobě.

Můžeme přitlačit i hroty vidličky. Vkládáme do vařící osolené vody a ihned promícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Vaříme v osolené vodě asi 6 minut. Hotové taštičky rozdělíme na talíře a sypeme dle chuti – tvarohem, mákem, strouhaným perníkem, opraženou strouhankou a mletým cukrem.

Polejeme rozpuštěným máslem.

Bramborové šulánky s mákem

Suroviny:

750 g předem uvařených ve slupce a nastrouhaných brambor,
250 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl

Postup:

Z těsta děláme válečky o průměru asi 1,5 cm. Odkrajujeme kousky dlouhé asi 4 cm, které vkládáme do vařící osolené vody. Ihned zamícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Po vyplavání na povrch vaříme asi 5 minut.

Hotové rozdělíme na talíře, omastíme, aby se neslepily.

Sypeme dle chuti – mákem, oříšky a cukrem.

Bramborové knedlíky s krupicí

Jana Holá

Suroviny:

500 ml mléka, 250 ml krupice, 70 g másla, 4 žoutky, 1,5 rohlíku,
6 lžic sladké smetany, 560 g brambor, sůl

Postup:

Do vařícího mléka vsypeme za stálého míchání krupici. Uvaříme hustou kaši, kterou necháme vychladit. Potom utřeme máslo se žoutky a vmícháme studenou kaši. Přidáme 1,5 rohlíku nakrájeného na kostičky a osmaženého na másle, 6 lžic sladké smetany, studené postrouhané brambory a sůl. Vypracujeme těsto, tvoříme knedlíky, které vkládáme do vařící vody a vaříme je asi 15 minut. Uvařené knedlíky rozkrojíme a sypeme opraženou strouhankou a masťme máslem.

Plněné bramborové knedlíky

Petra Drábková

Suroviny:

500 g vařených brambor, 100 g hrubé mouky, 100 g krupice, 1 vejce, 15 g soli,
1 cibule, 100 g uzeného masa, pepř, sůl

Postup:

Uvařené brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme ostatní ingredience a vypracujeme těsto. Rozválíme, nakrájíme větší čtverce, které plníme směsí: Orestujeme 1 nakrájenou cibuli, 100g uzeného masa na kostičky nakrájeného a dochutíme solí a pepřem. Směs zabalíme do těsta. Knedlíky vaříme asi 15 minut ve vroucí vodě. Podáváme s vařeným kysaným nebo sterilovaným zelím.

Bramborové těsto na knedlíky, šišky, závin ze studených brambor

Suroviny:

I. Lehčí: 800 g vařených brambor, 10 g soli, 1–2 vejce, 100 g krupice,
200 g hrubé mouky, 2 lžičce octa

II. Tužší: 800 g vařených brambor, 10 g soli, 2 vejce, 350 g hrubé mouky

Postup na závin:

Dobře zpracované těsto rozválíme na placku tvaru obdélníku.

Placku posypeme na tuku osmaženou strouhanou žemlí (40g),
osmaženou cibulkou a nakrájeným uzeným masem nebo salámem (200 g).

Obdélník pevně stočíme v závin. Namočíme čistý ubrousek ve vodě,
vyždímáme, závin do něho zatočíme a na obou stranách volně zavážeme.
Závin dáme vařit do osolené vroucí vody ve větším kastrolu nebo pekáči,
aby se nezlomil. Vaříme 40 minut. Z vařeného závínu opatrně odstraníme
ubrousek a závin nakrájíme ostrým, širokým nožem na plátky.

Na míse nebo na talířích závin posypeme osmaženou strouhanou houskou
a pokropíme tukem.

Postup na bramborové placičky:

Z bramborového těsta uděláme placičky 5–6 cm, vysoké asi 1 cm.

Placičky usmažíme. Hotové polijeme cibulkou
a nahoru dáme sterilované zelí.

Bramborové knedlíky s uzeným masem

Suroviny:

750 g brambor uvařených ve slupce, 300 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl, asi 400 g uzeného masa nebo škvarky

Postup:

Uvařené a vychladlé brambory nastrouháme nebo umeleme. Přidáme mouku, vejce a sůl. Vyhněteme těsto. Z těsta uděláme váleček, ze kterého oddělujeme kousky, které rozválíme na placku. Do středu dáme nakrájené uzené maso. Knedlíky zabalíme a dáme vařit do vařící osolené vody. Ihned promícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Podle velikosti vaříme asi 12 minut. Hotové vyjmeme děrovanou naběračkou a omastíme, aby se neslepily. Knedlíky podáváme posypané opraženou cibulkou a přidáme k nim kysané zelí. Obměnou jsou bramborové knedlíky plněné škvarky. Můžeme podávat i se špenátem.

Bramborové placky se škvarky

Suroviny:

750 g brambor uvařených ve slupce, 150 – 250 g polohrubé mouky, 1 vejce, 250 g čerstvých škvarků, sůl, mletý kmín, česnek podle chuti, pepř podle chuti, hladká mouka na posypání válu, čerstvé sádlo na potřetí

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme je. Vychladlé brambory najemno nastrouháme. Přidáme mouku, vejce, osolíme a vypracujeme vláčné těsto, do kterého vmícháme nahrubo nasekané škvarky. Podle chuti můžeme přidat další koření a trochu sádla. Vál pomoučíme a z těsta vyválíme asi 1 cm silný plát. Vykrajujeme větší kolečka, která klademe na plech. Pečeme při 200 °C. Teplé placky můžeme potřít sádlem.

Placky se zelím

Suroviny:

1 kg brambor, 1 stroužek česneku, 2 vejce, 300 g kysaného zelí,
4 lžice hrubé mouky, sůl, kmín, mletý pepř

Postup:

Syrové brambory očistíme, nastroháme, přidáme rozetřený česnek, vejce, mouku, sůl a okořeníme. Vypracujeme těsto a přidáme do něj drobně pokrájené zelí. Promícháme a na vymaštěné pánvi pečeme placky.

Pečáky

Suroviny:

1500 g menších brambor, sůl, podmáslí

závin:

Neloupané brambory dobře umyjeme a upečeme v peci nebo v troubě na plechu. Uložíme je na mísu a každý si loupe a solí dle chuti. K pečákům můžeme podávat podmáslí, do kterého jsme rozdrobili tvaroh.

Pečáky – zhořáky

Suroviny:

1500 g brambor, podmáslí, kmín, česnek a sůl

Postup:

Připravujeme je v peci nebo troubě. Brambory oloupeme a dáme je vařit se solí, kmínem a česnekem tak, aby se zároveň vrchem pekly a vytvořila se kůrka. Připjííme podmáslí nebo mléko.

Brambory pečené

(bramborové topinky)

Suroviny:

1 kg brambor, 10 g soli, 100 g sádla, 5 stroužků česneku

Postup:

Brambory dobře kartáčkem opereme, osušíme a neloupané nakrájíme na plátky. Poskládáme je na vymazaný plech a každé kolečko osolíme. Pečeme ve vyhřáté troubě, až plátky zčervenají. Hotové promícháme s utřeným česnekem.

Bramborové rohlíčky

Suroviny:

250 g vařených brambor, 250 g polohrubé mouky, 100 g cukru, 60 g másla, 1 vejce, prášek do pečiva, citronová kůra

Postup:

Vařené brambory nastrouháme a s ostatními přísadami zpracujeme. Těsto rozválíme na plát, nakrájíme čtverečky nebo trojúhelníky. Plníme náplní makovou nebo povidlovou a stáčíme do tvaru rohlíčků.

Bramborové koblížky

Suroviny:

140 g mouky, 4 vařené brambory, 40 g másla, 2 žloutky, trochu mléka, půl balíčku prášku do pečiva

Postup:

V mouce rozdrobíme máslo, přidáme ostatní přísady a mlékem se žloutky zaděláme těsto. Rozválíme na plát, vypichujeme kolečka a smažíme jako koblíhy. Horké sypeme sýrem a podáváme teplé k salátu. Vhodné jako letní večere.

Brambory opečené (šťouchané)

Suroviny:

1500 g brambor, 15 g soli, 50 g sádla, 1 cibule, lžička kmínu.

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce do měkka. Oloupeme je a rozmačkáme.

Opékáme na rozpáleném tuku. Zасыpeme je kmínem.

Přidáme osmaženou cibulku. Před podáním zalijeme 5 dcl mléka.

Když se mléko vydusí, hned podáváme.

Bramborový třesenec

Suroviny:

1 kg vařených, studených strouhaných brambor, 10 g soli, 200 g hrubé mouky,
100 g tuku, 150 g uzeniny, pažitka nebo petrželka

Postup:

Studené brambory jemně ustrouháme, nemačkáme,
ale volně rozložíme po válu, aby trochu proschly.

Zасыpeme je hrubou moukou, osolíme je a s moukou jen protřese-
me, netlačíme a nespojujeme v těsto.

Do vymazaného pekáče dáme vrstvu bramborové drobenky,
pokropíme tukem, zасыpeme masem, petrželkou a skládáme další vrstvu,
až skončíme brambory. Povrch pokropíme rozpuštěným tukem
a třesenec zprudka upečeme do červena. Krájíme na čtverce.

Můžeme podávat jako příkrm nebo se salátem jako samostatný pokrm.

Krokety

Suroviny:

140 g mouky, 4 vařené brambory, 40 g másla, 2 žloutky, trochu mléka,
půl balíčku prášku do pečiva

Postup:

Do základního těsta přidáme 150 g krájeného uzeného masa nebo slaniny, usekanou zelenou petržel a pepř. Upravíme krokety, které obalíme ve vejci a strouhance. Usmažíme v rozpáleném tuku.

Slané bramborové tyčinky

Suroviny:

250 g strouhaných vařených brambor, 250 g polohrubé mouky, 130 g tuku,
1 prášek do pečiva, sůl, kmín, vejce na potřetí

Postup:

Brambory osolíme a zpracujeme s moukou a tukem v tužší těsto. Tence rozválíme, rádýlkem nakrájíme tvary, potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a upečeme.

Slané bramborové tyčky se sýrem

Suroviny:

250 g strouhaných vařených brambor, 250 g polohrubé mouky, 170 g tuku,
70 g strouhaného ementálského sýra, 1 prášek do pečiva, sůl, kmín,
vejce na potřetí

Postup:

Brambory osolíme a zpracujeme s moukou, sýrem a tukem v tužší těsto. Tence rozválíme, rádýlkem nakrájíme tvary, potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a upečeme.

Chlupaté knedlíky

Božena Šálová

Suroviny:

400 g vařených brambor, 500 g syrových brambor, 200–250 g hrubé mouky,
1 vejce, sůl, 2 polévkové lžice sádla, 2 polévkové lžice mléka

Postup:

Vařené brambory nastrouháme. Syrové brambory nastrouháme, polejeme 2 lžicemi mléka a zamícháme, vymačkáme, necháme vodu chvíli odstát a husté přidáme do těsta spolu k vařeným bramborám s moukou, vejcem, sádlem a solí. Děláme malé ploché šištičky o průměru 3–4 cm. Zaváříme do vroucí vody a vaříme podle velikosti 8–10 minut. Uvařené několikrát propícháme špejlí.

Poznámka: Vypadá to děsně, ale chutná báječně. Teplé, studené i ohřívané.





Masité pokrmy



Císařské řízky

Jena Hanáková

Suroviny:

Telecí maso, sůl, kyselá smetana, hladká mouka, hořčice, citron, kaprlata (kapary)

Postup:

Nakrájí se telecí maso na řízky a rozklepe.
Osolí, dá se pražit tak, jako přírodní řízky.
Podlijeme kyselou smetanou, trochu zaprášíme moukou.
Přidá se trochu kaprlat (i hořčice – ta být nemusí), trochu citronové šťávy a strouhané kůry.

Hamburská pečeně

Jena Hanáková

Suroviny:

Hovězí maso, sůl, vejce, mrkev, petržel, cibule, celer, špek, koření (bobkový list, tymián), chlebová kůrka

Postup:

2 kg hovězího masa (nebo jak kdo chce) se nasolí, vyšpikuje, vprostřed se prořízne takový otvor, co vejce obsahuje a zašpejlí se, když vejce nasolené se tam dá.
Pak se upraží dotmava mrkev, celer, petržel, cibule, kůže ze špeku, bobkový list, tymián, chlebová kůrka. Pak se to zaleje vodou s octem.
Dá se maso osolené na kastrol do toho. Pak se to hodně peče.
Chvilku se to dusí přikryté, pak se to peče oddělané, aby to zčervenalo a podlévá se to polévkou. Když jest maso upečené, vyndá se, šťáva se zapráší moukou, zaleje se malinko vínem, pak procedí a již se dává na talíř na skrájené maso.

Vepřové kotlety na divoko

Jena Hanáková

Suroviny:

Špek, cibule, mrkev, celer, petržel, koření (jalovec, bobkový list, nové koření), sůl, hladká mouka, bílé víno

Postup závin:

Rozpusť se špeku kousek, přidá se cibulka skrájená a mrkev, celer, kousek petržele, 3 jalovce, bobkový list, 2 vonné, upražené se to jen malinko zaleje a teď se tam vloží naklepané, nasolené kotlety a dusí se. Potom se kotlety vyndají, šťáva se zapráší málo moukou, zaleje se trochu bílým vínem a šťáva se procedí. Taky se dělají kotlety i jako přírodní řízky, jenže se popaprikují trochu nebo se smaží.

Moravský vrabec

Kristýna Grbić

Suroviny:

1000 g vepřové plece, sůl, celý kmín, česnek, sádlo, 2 větší cibule příloha (brambory, knedlík)

Smetanový špenát:

listový špenát, česnek, sůl, pepř, zakysaná smetana

Postup:

Nejprve si pokrájíme maso na větší kousky. V pečící nádobě zpěníme na sádle obě pokrájené cibule, přidáme pokrájené maso, rozdrčený česnek, kmín a sůl.

Vše krátce osmahneme po všech stranách a podlijeme vodou.

Vložíme do trouby a pečeme při 200 °C doměkka. Ke konci pečení přidáme k pečenému masu domácí kečup a dobře promícháme.

Dávám to místo červené papriky. Chuť je jemná, lepší než s práškovou červenou paprikou. Maso podáváme například s bramborovým knedlíkem nebo se smetanovým špenátem.

Zajíc načerno

Dagmar Hrádková

Suroviny:

Zajíc (nebo králík), máslo, cibule, kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer), bobkový list, tymián, pepř, nové koření, kousek syrového zázvoru, máslo, hladká mouka, moučkový cukr, švestková povidla, rozinky, mandle, citron, sůl

Postup:

Připraveného naporcovaného zajíce vložíme na máslo se zpěněnou cibulkou, přidáme kořenovou zeleninu nadrobno pokrájenou, přidáme bobkový list, špetku tymiánu, 6 pepřů, 6 nových koření, kousek zázvoru, necháme dusit za stálého podlévání vodou. Mezitím si připravíme máslovou jíšku (polovina mouky, polovina moučkového cukru). Po změknutí maso vyndáme a omáčku zahustíme jíškou.

Přidáme lžíci švestkových povidel, řádně necháme provařit.

Okyselíme citronovou šťávou, přidáme rozinky a oloupané mandle.

Maso vložíme do omáčky, podáváme s knedlíkem.



Kuřecí roličky na zázvoru

Daniel Jurčík

Suroviny:

Kuřecí prsa, mletý zázvor, strouhanka, vajíčko, sůl, pepř, smetana

Postup:

Prsa rozkrojíme, naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme trochou mletého zázvoru. Namočíme ve vajíčku a vložíme do strouhanky.

Smotáme do roličky a vložíme do pekáčku.

Zalijeme je do poloviny smetanou a přikryté pečeme na 220 stupňů cca 45 min.

Poté odkryjeme a dopéčeme do růžova. Podáváme s bramborovou kaší a kompotem.



Jehněčí medailonky

Petra Drábková

Suroviny:

500 g jehněčí kýty, 1 cibule, grilovací koření, koření adžika, pepř, sůl, pínoučná hořčice, 3 větvičky tymiánu, 3 lístky šalvěje

Postup:

Maso nakrájíme na plátky asi 1,5 cm silné, zlehka naklepeme, osolíme, okořeníme a potřeme hořčicí (jen velmi slabě).

V pekáči zpěníme cibulku, zprudka osmahneme maso z obou stran, zalejeme vodou, aby bylo maso ponořeno do vody a přidáme větvičky tymiánu a lístky šalvěje. Pekáč přikryjeme, vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C a dvě hodiny pomalu pečeme. Upečené maso vyndáme z pekáče, šťávu zahustíme hladkou moukou s vodou a necháme 10 minut povařit.

Podáváme s opečeným bramborem, brusinkami a zeleninovým salátem.

Jehněčí ražničí

Petra Drábková

Suroviny:

500 g jehněčí kýty, olivový lej, grilovací koření, sůl, čtyřbarevný pepř, koření na steak, 2 cibule, zelená a červená paprika, anglická slanina

Postup:

Maso nakrájíme na kousky a naložíme na 12 hodin do směsi (olivový lej, grilovací koření, sůl, čtyřbarevný pepř, koření na steak). Nachystáme si 2 cibule nakrájené na kolečka, zelenou i červenou papriku nakrájenou na větší čtverečky a kousek anglické slaniny. Na jehlu napichujeme střídavě maso, cibuli, maso, anglická, cibule, maso, paprika...

Jehly dáme do vymazaného pekáče, zaprášíme hladkou moukou, podlejeme vodou, pekáč přikryjeme a pečeme 2 hodiny při 170 °C.

Podáváme s vařeným nebo pečeným bramborem, zeleninou a tatarskou.



Kuře pod peřinou

Petra Drábková

Suroviny:

4 kuřecí špalíčky, 60 dkg mletého vepřového boku, vegeta, 100 ml šlehačky

Postup:

Špalíčky zbavíme kůže, osolíme, posypeme grilovacím kořením a dáme do vymazané zapékačí mísy.

Do pomletého boku dáme 1 lžičku vegety a 100 ml šlehačky – zpracujeme a hmotu poklademe na špalíčky.

Nahoru položíme kůži ze špalíčků, mírně podlejeme a pečeme do měkka a do zlatova.

Podáváme s bramborovou kaší.



Polévky



Polévka z čerstvého mléka

Suroviny:

1 litr mléka, trochu soli, kousek másla

Postup:

Dáme vařit osolené mléko, které dolijeme vodou.

Do rozředěného vařícího mléka zavádíme strouhání, kapání, nudle nebo noky.

Na závěr zjemníme kouskem másla.

Polévka z kyselého mléka nebo smetany

Suroviny:

750 ml vody, 500 ml smetany, 200 g brambor, 25 g hladké mouky, 1 vejce,
sůl, špetka kmínu

Postup:

Oloupané, na kostky nakrájené
brambory uvaříme v osolené
vodě s kmínem.

Mouku rozmícháme v mléce
nebo smetaně, vlijeme do polévky,
podle chuti osolíme,
necháme přejít varem.

Můžeme zlepšit čerstvými hříbký.

Do hotové polévky přidáme
na závěr rozšlehané vejce.

Chuť pozměníme sekaným
koprem nebo bobkovým listem.



Polévka ze syrovátky

Suroviny:

800 ml syrovátky, 500 ml sladké smetany, 200 g brambor, 25 g hladké mouky, lžička kopr, sůl

Postup:

Uvaříme brambory nakrájené na kostičky s kmínem.
Přidáme syrovátku a kopr.
Mouku rozmícháme ve smetaně, vlijeme do polévky, osolíme
a necháme přejít varem.
Zlepšíme máslem, houbami, smaženou cibulí.

Polévka zelná

Suroviny:

100 g kyselého zelí, 200 g brambor, 2 dcl kyselá smetana nebo 5 dcl mléka, kmín, sůl, 25 g hladké mouky

Postup:

Pokrájené, osolené a okmínované zelí zalité vodou uvaříme do měkka.
Přidáme vařené kostky brambor s vodou, ve které se vařily.
Zalijeme smetanou zahuštěnou moukou
a vejcem, necháme přejít varem. Dáváme-li mléko, zlepšíme máslem.
Chuť můžeme pozměnit bobkovým listem, tymiánem, novým kořením,
jemně sekanými houbami, sekaným uvařeným vejcem,
celerovou nebo petrželovou natí.

Polévka bramborová mléčná

Suroviny:

400 g brambor, 150 g kořenové zeleniny, 650 ml vody, 350 ml mléka, 20 g másla,
20 g mouky, sůl, zelená petržel, žloutek

Postup:

Drobně pokrájené brambory a zeleninu uvaříme do měkka, prolisujeme řidším cedníkem, osolíme, zahustíme jíškou z másla a mouky, povaříme. Potom zalijeme mlékem, v němž rozmícháme žloutek. Už nevaříme.

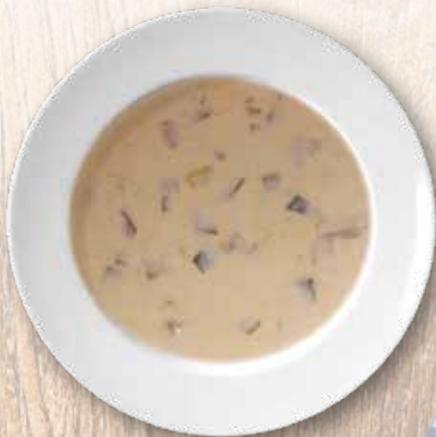
Kyselice (vypařovačka)

Suroviny:

400 g brambor, 100 g slaniny, sádlo dle potřeby, klobása, 3 cibule, kostka masoxu,
500 ml smetany, kmín, sůl, mletá sladká paprika, hladká mouka, kvašené uvařené zelí

Postup:

Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájenou slaninu a smažíme do růžova. Lehce zaprášíme mletou sladkou paprikou. Zасыпeme hladkou moukou, chvíli restujeme a zalijeme studenou vodou nebo mlékem. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, kmín, masox a vaříme. Když jsou brambory částečně uvařené, přidáme na kostičky nakrájenou klobásu, smetanu a dovaříme. Na závěr dle chuti přidáme zelí, popřípadě uvařené sušené houby.



Kyselica

Petra Drábková

Suroviny:

5 větších brambor, 2–3 lžíce hladké mouky, hrst sušených hub, 1 červená kyška (400 ml), 220 ml smetany ke šlehání

Postup:

Brambory nakrájíme na kostičky a dáme vařit do vody se solí a kmínem do polo měkka. V dalším hrnci vaříme kysané zelí ve vodě do změknutí. V menším hrncu povaříme ve vodě větší hrst sušených hřibů. K uvařeným bramborám nalejeme kysané zelí, uvažené houby, 1 červenou kyšku, (400 ml), smetanu ke šlehání a vše promícháme. Připravíme si příhuštku: 2–3 lžíce hladké mouky, 150 ml vody. Zamícháme, aby nebyly hrudky, vlejeme do kyselice a necháme 5 minut povařit. Dochutíme solí, pepřem.

Polévka Plachtovice

Božena Šálová

Suroviny:

Mrkev, celer, petržel, cibule, sušené houby, sádlo, hladká mouka, sůl.
Zavářka – plachty (nudlové těsto – 1 vejce, polohrubá mouka)

Postup:

Zeleninu očistíme, nakrájíme na menší kousky a v osolené vodě uvaříme do poloměkka. Uvaříme houby. Na sádlo uděláme tmavší jíšku, kterou zalijeme vodou a dobře rozmícháme. Přidáme uvažené houby a zavaříme plachty. Plachty: 1 vejce, polohrubá mouka a troška vody se zpracuje. Vytvoříme hladké nudlové těsto. Těsto tence rozválíme a nakrájíme na pásy. Z pásů nakrájíme čtverečky, které prsty dále vytahujeme do tvaru nepravidelných kruhů. Zavaříme je do polévky. Na závěr přidáme drobně krájenou zeleninu.



Polévka kmínová

Suroviny:

Lžička kmínu, 1 litr vody, 30 g sádla nebo jiného tuku, 40 g mouky, 100 g kořenové zeleniny, sůl, pepř, pažitka

Postup:

Tmavší jíšku zalijeme studenou vodou, přidáme tlučený kmín, povaříme, osolíme, okořeníme, přidáme krájenou pažitku nebo zelenou petržel. Zlepšujeme odvarem z kostí nebo zeleniny, také můžeme přidat na nudličky nakrájenou osmaženou zeleninu. Zavaříme kapání nebo nudle. Můžeme podávat i s osmaženým chlebem.

Polévka z pražené krupice

Suroviny:

40 g krupice, 20 g másla, 1 litr vody, kousek kapusty, 100 g kořenové zeleniny, 20 g másla, 20 g hladké mouky, muškátový květ, zelená petržel, sůl

Postup:

Na másle upražíme dozlatova krupici. Drobně pokrájenou zeleninu uvaříme ve slané vodě, přidáme osmaženou krupici, žlutou jíšku (20 g másla a 20 g mouky), povaříme, přidáme špetku muškátového květu a lžičku nakrájené zelené petržele. Chuť pozměníme, když přidáme do zpěněné krupice drobně nakrájenou cibuli a necháme ještě chvíli opražit.



Houbová polévka

Suroviny:

200 g čerstvých hřibů, 50 g různé zeleniny, 30 g tuku a 40 g hladké mouky na jíšku, voda, sůl, kmín, zelená petržel, špetka pepře

Postup:

Pokrájenou zeleninu a pokrájené houby uvaříme ve slané vodě s kmínem a solí. Polévku zahustíme jíškou, okořeníme, osolíme a povaříme. Polévku můžeme zlepšit odvarem z kostí nebo zeleniny.

Gulášová polévka

Suroviny:

200 g hovězího masa, 200 g brambor, 40 g sádla nebo slaniny, 40 g cibule, 40 g mouky, mletá červená paprika, kmín, sůl, voda

Postup:

Drobně pokrájíme cibuli. Na sádle osmažíme do růžova. Přidáme mletou papriku, vložíme na kostky nakrájené hovězí maso, osolíme, okmínujeme a dusíme. Poloměkké maso zaprášíme moukou, necháme osmahnout. Zalijeme potřebným množstvím vody, přidáme kostky brambor a dovaříme.

Fazolová kyselice

Jana Holíčková

Suroviny:

1500 g uzených žeber, 300 g mrkve, 300 g celeru, 300 g petržele, 500 g fazolí,
2 větší cibule, asi 3 lžíce sádla, hladká mouka, sůl, ocet, smetana

Postup:

Všechny suroviny uvaříme – zvlášť maso, fazole, zeleninu.

Uzený vývar ocedíme a přidáme k vývaru z fazolí.

Na sádle zpěníme cibulku, orestujeme do růžova a zasypeme hladkou moukou.

Uděláme světlou jíšku, kterou zředíme vývarem

a provaříme. Přidáme nasekanou zeleninu, fazole a obrané maso z žeber.

Osolíme, okyselíme octem a zjemníme smetanou.

Česneková polévka se šfouchanými bramborami

Jana Holíčková

Suroviny:

Brambory, česnek, majoránka, lžíce sádla

Postup:

Uvařené osolené brambory scedíme do druhého hrnce. Bramborový vývar ochutíme česnekem, majoránkou, sádlem. Brambory rozšfoucháme, dáme doprostřed talíře a okolo nalijeme polévku.

Čočková polévka s kysaným zelím

Jana Holíčková

Suroviny:

kysané zelí, čočka, sůl, majoránka, česnek, hladká mouka, sádlo, cibule

Postup:

Uvaříme čočku, ve druhém hrnci uvaříme zelí. Na sádle zpěníme cibulku, orestujeme do růžova a zasypeme hladkou moukou. Uděláme světlou jíšku, přidáme uvařenou čočku a zelí. Ochutíme solí, majoránkou a česnekem.



Skleněná polévka

Amálie Miklová

Suroviny:

bílé hlávkové zelí, mrkev, brambory, malá cibule, máslo, hladká mouka, rýže, sůl, lístek celeru, (popř. trochu vegety)

Postup:

Nakrájíme zelí na nudličky, brambory nakrájíme na kostky, mrkev nastrouháme, cibulku nakrájíme nadrobno. Rozpustíme máslo, na másle necháme zesklivatět zeleninu. Potom ji zasypeme hladkou moukou a necháme pod pokličkou zapařit.

Když se mouka zapaří, zamícháme a orestujeme, až mouka zrůžoví.

Potom vše zalijeme studenou vodou a dobře rozmícháme. Přidáme hrst rýže, sůl a necháme povařit, pokud rýže a zelenina nezměkne.



Omáčky



Polská omáčka

Suroviny:

30 g másla, 30 g cibule, 30 g hladké mouky, 400 ml vývaru z masa,
100 ml přírodního vína, citronová kůra, 20 g mandlí, 20 g rozinek, 10 g cukru,
sůl, 1 lžičce rybízové zavařeniny

Postup:

Na másle zpěníme cibulku, přidáme mouku a upražíme do růžova. Jíšku rozvaříme vývarem z masa a necháme povařit. Potom ji přecedíme, přidáme jemně usekanou citronovou kůru, rozinky, oloupané, na nudličky nakrájené mandle, na karamel upražený rozvařený cukr, sůl a rybízovou zavařeninu.

Vše povaříme a podáváme s knedlíkem k masu hovězímu, vepřovému nebo vařenému jazyku.

Svíčková omáčka

Suroviny:

40 g másla, 20 g petržele, 20 g mrkve, 30 g celeru, 30 g cibule,
30 g hladké mouky, 4 zrnka pepře, 2 kuličky nového koření,
kousek bobkového listu, sůl, ocet

Postup:

Na másle zpěníme na plátky nakrájenou zeleninu, přidáme cibuli a smažíme, až začne růžovět. Potom ji zasypeme moukou, a když se opraží, přidáme koření a rozvaříme ji vývarem z kostí. Omáčku vaříme, až je zelenina měkká. Přecedíme ji, zeleninu prolisujeme a omáčku osolíme, osladíme a okyselíme. Omáčka se hodí k sekané pečení a k vařenému hovězímu masu.



Cibulová omáčka

Suroviny:

30 g másla nebo sádla, 30 g mouky, 50 g cibule, sůl, vývar z kostí, cukr

Postup:

Na rozpuštěný tuk dáme nastrouhanou cibuli.
Když zbělí, přisypeme mouku, kterou smažíme dozlatova.
Pak ji rozvaříme polévkou z kostí a necháme povařit.
Omáčku osolíme, případně mírně přikyselíme a přisladíme.

Koprová omáčka

Suroviny:

40 g másla, 40 g hladké mouky, 1500 ml vývaru ze zeleniny,
250 ml sladké smetany nebo mléka, sůl, kopr

Postup:

Na rozpuštěné máslo dáme mouku a zpěníme ji.
Až zbělí, rozvaříme ji vývarem, osolíme a povaříme.
Hustota musí být krémovitá.
Přidáme smetanu a asi dvě lžice jemně nasekaného kopru.

Pažitková omáčka

Suroviny:

40 g másla, 40 g hladké mouky, 1500 ml vývaru ze zeleniny,
250 ml sladké smetany nebo mléka, sůl, pažitka

Postup:

Na rozpuštěné máslo dáme mouku a zpěníme ji. Až zbělí, rozvaříme ji vývarem, osolíme a povaříme. Hustota musí být krémovitá. Přidáme smetanu a asi dvě lžičce jemně nasekané pažitky. Omáčku okyselíme a mírně přisladíme.

Sýrová omáčka

Suroviny:

40 g másla, 30 g hladké mouky, 500 ml mléka, sůl,
40 g strouhaného sýra – parmezán, ementál

Postup:

Do rozpuštěného másla vsypeme mouku a necháme ji zpěnit. Potom ji rozředíme syrovým mlékem a rozvaříme na hustý krém. Osolíme, necháme povařit. Přidáme strouhaný sýr a společně povaříme.

Šípková omáčka

Suroviny:

40 g másla, 30 g hladké mouky, 2 lžičce šípkové zavařeniny,
šťáva z poloviny citronu, na špičku nože strouhaná citronová kůra, 250 ml vody,
100 ml bílého vína, sůl

Postup:

Na rozpuštěném másle zpěníme mouku, přidáme šípkovou zavařeninu, dobře ji rozmícháme a rozvaříme vínem a vodou. Mírně osolíme, okyselíme, okořeníme citronovou kůrou a podáváme ke zvěřině.

Houbová omáčka

Suroviny:

40 g másla, 30 g hladké mouky, 1 cibule, 200 g hřibků, 250 ml kyselé smetany, voda, sůl, kmín

Postup:

Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, rozředíme vodou a povaříme. Přidáme drobně nakrájené, považené houby, přidáme smetanu a povaříme. Dochutíme solí a kmínem.

Trnková omáčka s uzeným masem

Petra Drábková

Suroviny:

200 g povidel, citronová kůra, pár kapek citronové šťávy, 2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, špetka soli, cukr, skořice, můžeme přidat trochu strouhaného perníku, 500 g vařeného uzeného masa

Postup:

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku.
Zalijeme vodou a vmícháme povidla. Přidáme citronovou kůru a skořici.
Kdo chce, může přidat trochu nastrouhaného perníku.
Povaříme asi 15 minut. Přisladíme a přisolíme podle chuti
a dáme pár kapek citronové šťávy.
Podáváme s uzeným masem a bramborovým knedlíkem.

Povidlová omáčka

Suroviny:

40 g másla, 30 g hladké mouky, 200 g švestkových povidel, mletá skořice, cukr, sůl, jemně strouhaná citronová kůra, pár kapek citronové šťávy

Postup:

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku. Zalijeme ji studenou vodou a přidáme povidla. Dobře rozmícháme a povaříme. Ochutíme skořicí, mírně osolíme, přidáme citronovou kůru, šťávu a případně špetku mletého hřebíčku. Podáváme s knedlíkem a uzeným masem.

Domácí povidla z trouby

Petra Drábková

Suroviny:

6 kg vypeckovaných zralých švestek, 1 kg krystalového cukru, 1/8 litru octa

Postup:

Švestky dáme do velkého pekáče, prosypeme cukrem a zalejeme octem – promícháme a necháme 12 hodin macerovat. Přikrytý pekáč dáme do trouby vyhřáté na 120 °C a pečeme 8 hodin. Během pečení NEMÍCHAT! Po vytažení z trouby přelejeme do hrnce a za stálého míchání dovaříme do zhoustnutí.

Domácí vegeta

Petra Drábková

Suroviny:

1 kg mrkve, 1 kg petržele, 500 g celeru, 500 g cibule, 2 kusy pórků, 2 kusy zelené papriky a 2 kusy červené papriky, 2 hlávky česneku, 500 g soli

Postup:

Vše pomeleme na masovém mlýnku, přidáme sůl a vše pořádně promícháme. Rozložíme na 2–3 plechy a sušíme v troubě při 80 °C. Nenahraditelná do polévek, vývarů i k masu.



Majonéza

Suroviny:

2 žloutky, 200 – 250 g oleje, sůl, 1 lžičce hořčice, na špičku nože cukru,
1 lžičce citronové šťávy

Postup:

Do mísy dáme 2 žloutky.

Dobře metlou rozšleháme.

Za stálého šlehání začneme přidávat olej, nejprve po kapkách.

Každou kapku dobře rozšleháme.

Teprve když majonéza začne houstnout,

lijeme olej tenkým praménkem. Když majonéza zůstává nabalena na metle,

máme základní majonézovou hmotu, kterou ochutíme solí, hořčicí,

citronovou šťávou a špetkou cukru.

Aby se nám majonéza nesrazila, je důležité, aby suroviny měly stejnou teplotu.

Tuto majonézu používáme do bramborového salátu.



Pomazánky



Budapešřská pomazánka

Petra Drábková

Suroviny:

125 g tvarohu, 1 smetanový sýr (Smetanito), 1 velká lžice zakysané smetany, mletá sladká paprika, polovina cibule

Postup:

Uvedené suroviny našleháme ručním šlehačem a přidáme malou lžičku sladké mleté papriky, nasekanou pažitku, nadrobno nakrájenou cibuli a vše promícháme. Mažeme na tmavé i světlé pečivo.

Rumcajska

Petra Drábková

Suroviny:

30 dkg salámu (Godhaj nebo Junior), 1 malou cibuli, 1 sterilovaný okurek, 1 lžici oleje, 1 lžici octu, 2 lžice sladkého kečupu, 1 lžice plnotučné hořčice, 2 kostky cukru

Postup:

Salám, cibuli a okurek pomeleme na masovém mlýnku. Do malého hrnku dáme ostatní suroviny. Vše přivedeme k varu a necháme vychladnout. Smícháme s pomletou směsí a 2 lžicemi tatarsky. Je výborná na veku a jako ozdobu dáme kolečko natvrdo uvařeného vajíčka.

Vaječná pomazánka

Suroviny:

10 dkg másla, 1 smetanový sýr, 3 vejce natvrdo uvařená, 1 malá cibule, hořčice

Postup:

Vyšleháme máslo se sýrem, přidáme nastrohaná uvařená vejce a nastrohanou cibulku. Dochutíme v malém množství solí a hořčicí.

Sójová pomazánka

Suroviny:

10 dkg rostlinného tuku, 1 měkký sýr, 2 velké lžice sterilované sóje ve slaném nálevu, hořčice

Postup:

Rostlinný tuk se sýrem vyšleháme do pěny, přidáme prolisovanou sóju a hořčici. Nesolíme.

Celerová pomazánka

Suroviny:

20 dkg rostlinného tuku, 1 ks smetanového sýra, 1 lžice najemno nastrouhaného celeru

Postup:

Do vyšlehaného másla se sýrem přidáme nastrouhaný syrový celer.

Kapustová pomazánka

Suroviny:

20 dkg rostlinného tuku, 30 dkg nakrájené kapusty, 5 vajíček, 2 ks smetanového sýra, 2 stroužky česneku, 2 lžice oleje, sůl

Postup:

Nakrájenou cibulku zpěníme na oleji a podusíme s kapustou, přidáme vejce a sůl. Do vychladlé směsi přidáme našlehaný rostlinný tuk se sýrem a utřeným česnekem.



Drožd'ová pomazánka

Suroviny:

20 dkg másla, 20 dkg droždí, 3 vejce, sůl, majoránka, 1 měkký sýr

Postup:

Na nakrájené cibulce dáme rozpustit na plotně droždí.
Po jeho ztuhnutí přidáme vejce, sůl, majoránku, česnek.
Vychladlou ztuhlou směs zamícháme do našlehaného másla se sýrem.

Rybí pomazánka

Suroviny:

1 sardinky v oleji nebo i v tomatu, 20 dkg másla, 1 měkký sýr, menší cibulka

Postup:

Máslo vyšleháme se sýrem, přidáme prolisované ryby
a drobně nakrájenou cibulku.

Fazolová pomazánka

Suroviny:

10 dkg rostlinného tuku, 1 ks smetanového sýra,
2 polévkové lžíce sterilovaných fazolí ve slaném nálevu, hořčice

Postup:

Rostlinný tuk vyšleháme se sýrem do pěny,
přidáme prolisované fazole a hořčici.
Nesolíme.

Dýňová pomazánka

Suroviny:

1 středně velká dýně, 300 g smetanového sýra, 150 g zakysané smetany,
1 lžičce dýňového nebo olivového oleje, sůl, nasekaný koriandr,
nasekané vlašské ořechy

Postup:

Prohřejeme troubu na 180 stupňů.
Dýni rozřízneme a pečeme cca 40 minut,
až bude měkká. Necháme vychladnout a vydlabeme,
přidáme ostatní suroviny
dle chuti. Namažeme na chleba a můžeme dozdobit ořechy a bylinkami.

Pomazánka z červené čočky

Suroviny:

150 g červené čočky, 80 g mrkve, 60 g cibule, 40 g celeru, plnotučná hořčice,
50 g másla, sůl, 0,25 dcl oleje

Postup:

Přebranou červenou čočku vsypeme do vroucí vody a vaříme cca 10 minut.
Povařenou čočku scedíme a dáme do misky.
Mezitím si na pánvi na oleji zpěníme cibulku,
přidáme nastrohanou mrkev a celer.
Orestovanou zeleninu přidáme k čočce společně s máslem a lžičkou hořčice.
Vše rozmixujeme téměř do hladka.
Větší množství můžeme též pomlet.
Nakonec pomazánku dochutíme solí.

Vlašská pomazánka

Suroviny:

20 dkg rostlinného tuku, 1 smetanový sýr, sterilovaný hrášek, cibule, 10 dkg šunky, 2 vařená vejce natvrdo, sterilovaný okurek, hořčice

Postup:

Rostlinný tuk vymícháme do pěny s měkkým sýrem, přidáme nadrobno nakrájenou šunku, nastrouhaný okurek a cibulku s hráškem a nastrouhaná vařená vejce. Dochutíme v malém množství solí a hořčicí.

Játrová pomazánka

Suroviny:

20 dkg rostlinného tuku, 2 ks smetanového sýra, 20 dkg drůbežích jater, malá mletá paprika, kečup, hořčice, cibule, sůl

Postup:

Játra nameleme. Cibulku osmažíme a přidáme namletá játra, lehce posypeme paprikou. Játra solíme až nakonec a po tepelném zpracování necháme vychladit. Našleháme tuk se sýrem a přidáme vychladlou směs. Dochutíme kečupem, troškou hořčice a cibulkou.

Pomazánka z nivy

Suroviny:

20 dkg rostlinného tuku, 15 dkg sýru niva, česnek

Postup:

Do našlehaného tuku nastrouháme sýr a česnek.

Škvarková pomazánka

Petra Drábková

Suroviny:

3 hrsti škvarků, 1 menší cibule, 1 tavený sýr, 2 natvrdo uvařená vejce,
špetka soli

Postup:

Pomeleme: 3 hrsti škvarků, 1 menší cibuli, přidáme: 1 tavený sýr,
2 natvrdo uvařená protlačená vejce, špetku soli.
Dle chuti přidáme plnotučnou hořčici, nebo nastrouhaný tvrdý sýr.
Vše smícháme a mažeme na chléb.





Nápoje



Sodovka z květu černého bezu

Suroviny:

250 g cukru krupice, 1 citron, 2–3 květy černého bezu, kousek droždí

Postup:

200–250 g cukru svaříme ve vodě, přidáme kolečka citronu, přidáme 2–3 bezové květy a malý hrášek droždí. Dáme do velké láhve od okurek, přikryjeme propíchaným papírem a dáme na 8 dnů na okno (je potřeba světlo a teplo). Potom slijeme sodovku do sklenic a uložíme v chladnu.

Ořechový likér

Suroviny:

30 – 35 kusů zelených ořechů, 1 celý citron, 10 cm celé skořice, 10 ks hřebíčku, 1 muškátový oříšek, 20 kuliček nového koření, 8 zrněk jalovce, kousek kořene puškvorce, 750 g cukru, 1 litr lihu, 250 ml rumu

Postup:

Ořechy nakrájíme na kousky (ořechy musí být uvnitř bílé), citron na tenká kolečka, skořici nalámeme na kousky, muškátový oříšek nahrubo nastrouháme. Všechny suroviny dáme do 5 l láhve, dobře zavážeme. Necháme stát na slunci 4–5 týdnů. Potom přecedíme přes plátno a uložíme do chladna.

Griotka

Suroviny:

2 kg višňi, 250 ml žitné a 250 ml lihu, 1 kg cukru, celá skořice, několik hřebíčků,
15 jader z višňi, citronová nebo pomerančová kůra

Postup:

Očistíme višně a dáme je do velké sklenice s užším hrdlem,
zalijeme alkoholem, přidáme cukr a ostatní koření, roztlučená jádra z višňi
a dobře omytou kůru.

Vše promícháme, povážeme a necháme 4 – 5 týdnů stát na slunci.
Potom slijeme, přecedíme a necháme asi 1 měsíc uležet.

Likér z černého jeřábu

Suroviny:

2 kg bobulí černého jeřábu, 1500 ml alkoholu (slivovice, rum, vodka),
1 kg cukru, celá skořice, hřebíček, kořen puškvorce

Postup:

Očistíme černý jeřáb a dáme jej do velké sklenice s užším hrdlem,
zalijeme alkoholem, přidáme cukr a koření.

Vše promícháme,
povážeme a necháme 4 – 5 týdnů stát na slunci.
Potom slijeme, přecedíme a necháme asi 1 měsíc uležet.

Vaječný koňak

Suroviny:

4 žloutky, 250 ml mléka, vanilkový lusk, 250 ml rumu, 300 g cukru

Postup:

Svaříme mléko s vanilkou a necháme vychladnout. Ušleháme do pěny žloutky s cukrem. Postupně zašleháváme vychladlé mléko. Na závěr zamícháme rum.

Jitrocelový sirup proti kašli

Eva Procházková

Suroviny:

Jitrocelové listy, cukr

Postup:

Čisté jitrocelové listy (jitrocel kopinatý) nakrájíme a dáme do skleněné nebo porcelánové mísy. Zalijeme převařenou vychlazenou pitnou vodou, aby lístky byly jen lehce zakryté. Za 24 hodin vodu slijeme a listy vylisujeme. Potom odvážíme na 100 g šťávy 150 g cukru a vaříme 10 – 15 minut. Vychladlý sirup má být o něco řidší než čerstvý med. Slijeme jej do malých lahviček a zazátkujeme.

Pampeliškový sirup

Suroviny:

400 hlaviček pampelišek, 2 citrony, 2 kg cukru

Postup:

Do většího hrnce dáme 400 omytých hlaviček pampelišek. Přidáme 2 omyté citrony nakrájené na kolečka. Zalijeme 2 litry vody a povaříme 15 minut.

Pak necháme 24 hodin louhovat. Přecedíme přes husté plátno, květy vymačkáme. Do šťávy dáme 2 kg cukru a vaříme asi 60 – 90 minut, až se sirup táhne. Plníme do menších lahví.

Bezinková šťáva

Eva Procházková

Suroviny:

2 litry bezinek, 1 kg krystalového cukru, vanilkový cukr nebo vanilkový lusk, zrnková káva, rum

Postup:

Natrháme plody bezinek, obereme stopky a omyjeme je. Do hrnce dáme 2 litry bezinek, přidáme 1 litr vody a vaříme asi 15 minut. Potom bezinky přecedíme přes hustý cedník, nelisujeme, jen lehce rozmačkáme.

Do šťávy dáme 1 kg krystalového cukru a vaříme do rozpuštění.

Pak přidáme sáček vanilkového cukru nebo kousek vanilkového lusku a povaříme ještě tři minuty. Nakonec přidáme 5 polévkových lžic silného odvaru zrnkové kávy (bez usazeniny).

Šťávu zakryjeme, necháme vychladnout, přidáme 500 ml rumu, promícháme a plníme do čistých lahví.

Sirup ze sedmikrásky

Suroviny:

500 květů chudobky, voda, 750 g krystalového cukru, citron

Postup:

Opláchneme 500 květů chudobky, přidáme 750 ml vařící vody, omytý a nakrájený citron. Vše necháme 24 hodin louhovat. Přecedíme přes husté plátno. Přidáme 750 g krystalového cukru a svaříme do hustoty dobře tekoucího sirupu. Plníme do menších sklenic. Léčí nemoci plicní a záněty horních cest dýchacích.



Ze starých kuchařek

1. A. 10 dkg cukru,

Příprava: Máslo rozpustíme nad parou, přidáváme pomalu moučnou směs a vše dobře promícháme. Pak přidáváme zvolna za stálého míchání cukr, koření, vejce, kakao a na konec prášek do pečiva. Tuto masu dáme do formy máslem vymaštěné a pečeme při mírném ohni. Pískový dort udržel se delší dobu čerstvý a jest oblíbeným pečivem k čaji a vínu.

Kapucínský dort.

Tabučku čokolády dáme na misku nad horkou vodu změknoti, jemně utřeme, pak přidáme trochu rumu, citronovou neb pomerančovou kůru, 3 žloutky a 14 dkg cukru, dobře promícháme a pomalu přimícháváme 10 dkg mletého maku, 6 dkg jemné dětské krupice, 5 dkg strouhaných osmažených lískových nebo vlašských ořechů, pak 1/2 balíčku dra. Oetkera prášku do pečiva a ze 3 bílků tuhý sníh. Masou vyplníme vymaštěnou a vyprášenou formu a pečeme; vychladlou prořízneme, marmeládou slepíme a následující polevou polejeme:

10 dkg cukru svaříme se šálkem černé kávy. 5 až 6 dkg másla smícháme s 2 změkklými, utřenými žebírky čokolády a balíčkem dra. Oetkera vanilového cukru, přidáme 10 až 12 strouhaných pražených kávových zrněk, jakož i svařený cukr a tím dort polejeme. Půlky vlašských ořechu ponoříme do hustě svařeného cukru a oschlými zdobíme okraj dortu. Doprostřed uděláme hvězdu z okapaného zeleného mandlového kompotu.

Kaštanový dort.

Přísady: 21 dkg kaštanů, 4 vejce, 15 dkg cukru, 7 dkg mandlí, čajovou lžičku dra. Oetkera prášku do pečiva.

Příprava: Prolisujeme vařené, loupané a tříděné kaštiny. Žloutky s cukrem, ke kterému jsme přidaly vanilinový cukr, jemně umícháme, přidáme loupání, rozemleté mandle, prolisované kaštiny, dobře zpracujeme a na konec přidáme ještě ze 4 bílků sníh. Dříve nežli masu vložíme do vymaštěné a moukou vysypané formy

Pondělí, Hlor. polévka se ztrouhánkem, hov. maso - cibulková omáčka s knedlíkem, večeř ucené xeli' brambor.

Úterý, Hlor. polévka s kroupici' omič' je rozkrodlané' xlovutka, hov. maso tel a brambor, testičky.
večeř kure na paprice, mucký a dušené' xjře.

Středa, Hlor. polévka s morskou vlnou testičkami - hoviči maso koprová' omáčka knedlík, kroupicový' šimrn.
večeř mléčná' polévka s muckanou kroupic.

Čtvrtek, Bílé' smetanová' bramborová' polévka, pak telci' ledvinky maso, ledvinkou pecené', špenát a brambor posypané' praží; cibulkou - omič' - omič' - večeř, mouchet, pražené' ledvinky k tomu chléb.

Pátek, Čokolová' polévka, smai. chléb, pak smetanová' omáčka s vejčičkou přimá omič' vařené' rozkrodlé - mactaný' brambor. večeř tolesane - xjry - ryby.

Sobota) Čhašková' polévka s ximčíkou smai, pak telci' přirodní' jůček, kompot brambor, pak mactová' knedle v páře vařené; večeř ucené' s jablko xjrn křínem ^{kompotem} chléb - vejčičkou chléb.

Neděle, Polév. z hov. a kotlech kosti' k tomu smai. xohlík, smažené' kosti' k tomu brambor - uctový' selet. večeř vejčičkou chléb.



Fotografie z Kurzu Medového pečiva organizovaného panem Ladislavem Bratránkem v Lukově pro zájemce z okolí (na fotografii v první řadě čtvrtý zleva).



Vaření v „nouzové kuchyni“ paní Marie Zbranková – rok 1941





Zleva:

Božena Rusková, L. Kolářová, pan Rájek, paní Hlaváčová (Vičková), E. Bednaříková

Zdroje:

BŘÍZOVÁ, Joz. Vaříme zdravě, chutně a hospodárně. 6. vyd., (1. vyd. v SZdN),
Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1958.

KOŠKOVÁ, Hana. Stolečku, prostři se: kniha kuchařských předpisů.
V Praze: Nakladatelské družstvo Máje, 1947.

JELÍNKOVÁ, Marie. Učebnice vaření pro vyšší třídy škol obecných
a pro školy měšťanské: podle požadavku normálních učebních osnov.
Praha: Státní nakladatelství, 1937.

JÍROVÁ, Květoslava. Rodinná kuchařka: sbírka úsporných, prakticky vyzkoušených
předpisů a návodů, jak vaříti v malé domácnosti. Souborné vydání.
Praha: Rodina, 1935.

PODĚKOVÁNÍ ZLÍNSKÉMU KRAJI

Základní škola a Mateřská škola Kašava děkuje Zlínskému kraji, který z programu Podpora ekologických aktivit v kraji (RP04-17) podpořil vydání této regionální kuchařky.

Autor: Mgr. Zdeňka Krmášková s kolektivem

Zlom: Peter Kopsa

Náklad: 200 ks

Tisk: KODIAK PRINT s.r.o.

Vydání: První

**Za poskytnuté recepty, rady, zapůjčené knihy či fotografie
děkujeme vám všem, kteří jste ochotně pomohli
při tvorbě této kuchařky**



Nabídka krajevých jídel
při Hudeckých a gajdošských
slavnostech v Kašavě



Základní škola a Mateřská škola Kašava, okres Zlín,
příspěvková organizace

Kašava 193
763 19 Kašava
skola.kasava.cz

2018