

## **Svítek v mléce**

*½ litru mléka, 2 vejce, 3 kostky cukru, sůl, 130 g mouky.*

Na pekáč: 25 g másla.

Žloutky rozkvedláme v ½ litru mléka, přidáme cukr, osolíme a zapracujeme moukou, aby vzniklo těsto. Potom dáme do těsta sníh ze dvou bílků. Vymažeme pekáč, nalijeme do něho zbytek mléka (aby bylo asi 1 cm vysoko) a uvedeme do varu. Do vařícího mléka vlijeme těsto, rozprostřeme a pečeme asi 10 až 15 minut. Mléko vsákne do těsta, svítek nabude a je kyprý. Podává se s ovocnou šťávou, zavařeninou nebo kompotem.

## **Krupicový svítek**

200 g krupičky zalijeme šestnáctinkou litru mléka a necháme odpočinout. Utřeme lžící másla se 2 lžícemi cukru a s 1 žloutkem a když je směs zpěněná, přidáme namočenou krupičku, trochu nastrouhané citronové kůry nebo vanilku a balíček prášku do pečiva. Těsto dobře promícháme a poté vlijeme na vymaštěný pekáček nebo pánev. Když svítek na spodní straně červená, obrátíme ho a pečeme po druhé straně. Upečený svítek nakrájíme jako dort, vložíme do horkého, přislazeného mléka nebo svítek polijeme zavařeninou, rozředěnou v trošce horké vody. Také můžeme ke svítku podat některý krém nebo šodó.

Jestliže svítek upečeme předem a podáváme jej později, polijeme jej studeným mlékem a dáme povařit. Tedy pamatujeme - horký svítek do horkého mléka či horké zavařeniny, studený do studeného, jinak se srazí.

## **Játrový svítek**

*100 g jater, lžička tuku, malá cibule, 100 g brambor, žloutek, sůl, 100 g strouhanky, sníh z 1 bílku.*

Na pekáček: 10 g tuku a mouku.

Játra pokrájíme, rychle osmažíme na tuku s cibulí, umeleme na masovém strojkou s vařenými brambory. Přidáme žloutek, strouhanku a vmícháme sníh. Upečeme ve vymazaném a vysypaném pekáčku. Podáváme se salátem z kysaného zelí a s bramborovou kaší.

## **Bramborový svítek**

Třeme 120 g másla, přidáme 6 žloutků, 160 g cukru, ½ kg vařených, jemně nastrouhaných brambor a pak zamícháme ze 6 bílků tuhý sníh. Formu vymažeme máslem, vysypeme houskou, vložíme do ní těsto a 1 hodinu zvolna pečeme.

JJ



## **NÁKYPY, SVÍTKY**

*(pro 4 osoby)*

## Nákyp pro malé děti

*1/3 litru mléka, 60 g hladké mouky, 3 žoutky, 40 g másla, 60 g cukru, ze 3 bílků tuhý sníh.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Do mléka dáme hladkou mouku, dobře rozmícháme aby nebyly žmolky, pak dáme vařit, až se z ní stane kaše. Kaši necháme vychladnout, přidáme do ní žoutky, máslo, cukr, dobře vše zamícháme a na konec přidáme tuhý sníh z bílků. Ještě zlehka zamícháme a dáme do vymazané formy péci.

## Makový nákyp

*150 g máku, 50 g moučkového cukru, 1 vejce, 150 g mouky, půl balíčku prášku na kynutí, 1/4 litru mléka, trochu skořice a hřebíčku.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Umeleme mák, přidáme moučkový cukr, vejce a vše utřeme. Do mouky zamícháme prášek na kynutí, dáme vše do máku, přidáme mléko, skořici a hřebíček. Ze všeho uděláme těsto, které dáme do vymazané formy péci.

## Oříškový nákyp

*120 g strouhaných oříšků, 4 žoutky, 60 g cukru, trochu nastrouhané citronové kůry, 4 bílky, 2 lžíce mouky.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

120 g strouhaných oříšků rozdělíme na dva díly. Jeden díl oříšků utřeme se žoutky, cukrem, a citronovou kůrou do husta. Druhý díl oříšků zamícháme do sněhu z bílků a přidáme mouku. Potom lehce smícháme oba díly dohromady, dáme do vymazané formy a necháme asi hodinu zvolna péci.

## Ovocný nákyp

*3 žoutky, 60 g cukru, kousek citronové kůry, ze 3 bílků sníh, 60 g mouky, 25 g rozpuštěného másla. Na formu 15 g másla, 15 g mouky, 2 merunky, 2 hrušky, 20 višní, 6 zahradních jahod, 1/8 litru ovocné šťávy.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Na misce utřeme žoutky s cukrem a s citronovou kůrou. Tuhý sníh ušlehaný z bílků zvolna vmícháme současně s moukou do utřených žoutků. Potom přidáme vychladlé rozpuštěné máslo. Formu vymazanou máslem a vysypanou moukou naplníme do polovice tímto těstem, které necháme trochu zapéci. Nakonec do formy vložíme různé zavařené ovoce a toto zbylým těstem zalijeme a vše necháme dopéci. Při podávání krájíme nákyp na plátky a podléváme svařenou ovocnou šťávou.

Na tento nákyp použijeme potraviny „co dům dal“. Do vymaštěné, strouhankou vysypané formy vrstvíme špagety, zeleninu, salám a houby. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, do které za stálého míchání přiléváme mléko. Osolíme, opepříme, a do prochládlé omáčky dáme rozšlehané vajíčko a strouhaný sýr. Nalijeme na horní vrstvu špaget a na několika místech propíchneme vařečkou, aby se bešamel dostal do všech vrstev. Upečeme do zlatova, vyklopíme a ozdobíme syrovou zeleninou.

## Berlínský nákyp

*500 g vařených brambor, 500 g dušeného zelí, 250 g zbytků pečeně, kuřete apod., 2 jablka, 2 cibule, 4 lžíce nastrouhaného sýra, 50 g másla, 1/4 litru vývaru z masoxu, strouhanku.*

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky, které opečeme na másle. Do kastrolku dáváme vrstvu zelí, nasekané maso, znovu zelí, na které dáme plátky oloupaných jablek a kroužky cibule. Další vrstva jsou brambory. Vše zalijeme vývarem a posypeme strouhankou smíchanou se sýrem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut.

## Jemný sýrový nákyp

*1/2 litru mléka, 70 g dětské krupičky, 50 g másla, 4 vejce, 100 g strouhaného tvrdého sýra, sůl, 1 lžíce jemně nasekané petrželky.*

15 g másla a 15 g mouky.

Krupičku namočíme do osoleného mléka asi na 15-20 minut. Za stálého míchání uvaříme hustou kaši, kterou necháme vychladnout. Mezitím dobře utřeme žoutky s máslem a z bílků ušleháme tuhý sníh. Prochladlou kaši vmícháme postupně do utřených žoutků, lehce vmícháme sýr, petržel a nakonec sníh. Upečeme ve vymazaném a moukou vysypaném kastrolku. Podáváme se zeleninovým salátem.

## Trhaný svítek

Asi ze 1/4 litru mléka, 3 vajec, 2 lžíc cukru a mouky uděláme řídké těsto skoro jako kapání, dobře ho promícháme, aby nezůstaly žmolky. Potom je vlijeme na rozpálený kastrolek, do kterého jsme dali tuk. Když je svítek do růžova po jedné straně upečený, obrátíme ho, vidličkou roztrháme a necháme ještě opéci. Potom posypeme cukrem. Lze k němu podávat i křenovou nebo koprovou omáčku.

## Tvarohový nákyp

70 g másla, 40 g tvrdého tvarohu, 5 vajec, 80 g cukru, 70 g loupaných mandlí, lžička citronové kůry a vanilky, lžičce krupice.

Na formu: 15 g másla a 15 g hrubé mouky.

Máslo třeme, přidáváme žloutek po žloutku s cukrem, mleté mandle, citronovou kůru, vanilku a strouhaný tvaroh. Nakonec vmícháme tuhý sníh, který zasypeme vrchovatou lžící krupice. Nákyp pečeme ve formě nebo pekáčku vymazaném máslem a vysypaném moukou  $\frac{3}{4}$  hodiny.

## Tvarohový nákyp s ovocnou omáčkou

20 g másla,  $\frac{1}{8}$  kg měkkého tvarohu, 2 vejce, 70 g hrubé mouky, sůl.

Na formu: 5 g másla.

Omáčka: lžičce čerstvého ovoce (jahod, malin, borůvek) nebo lžičce džemu,  $\frac{1}{4}$  litru mléka, 1 lžičce cukru.

Žloutky, tvaroh, hrubou mouku a sůl dobře zamícháme. Ušleháme z bílků sníh, který opatrně vmícháme do připravené hmoty. Dáme do pudinkové formy vymazané máslem a dobře uzavřeme. Nemáme-li pudinkovou formu, dáme hmotu do mokrého ubrousku a dobře zavážeme. Pak vaříme 1 hodinu v páře. K nákypu podáváme ovocnou omáčku: rozetřeme ovoce nebo džem s cukrem a za stálého míchání přidáváme mléko.

## Nákyp z květáku

4 lžičce mléka, 2 žemle, 50 g tuku, lžičce strouhaného sýra, 3 vejce, 1 květák, hrst zeleného hrášku, sůl.

Na pekáč: 10 g másla a 10 g mouky.

Ze dvou žemlí ostrouháme kůrku, střidku namočíme v mléce a umeleme na strojku. Přidáme tři žloutky, tuk a strouhaný sýr, vše dobře promícháme a přidáme sníh ze tří bílků. Květák uvaříme ve slané vodě a rozebereme na růžičky. Pekáč vymažeme máslem, vysypeme moukou a dáme do něj střídavě vrstvu těstíčka a vrstvu drobných růžiček květáku s trochou syrového hrášku. Navrch musíme dát těsto. Pak pekáč přiklopíme a nákyp vaříme  $\frac{3}{4}$  hodiny v páře. Uvařený vyklopíme, polijeme máslem a hned podáváme.

## Nákyp „Univerzal“

100 g uvařených špaget nebo rýže, 300 g vařené míchané zeleniny, 100 g dušených hub, 100 g uzeniny nebo zbytků masa, 1 sladkokyselá okurka, 2 lžičce hladké mouky, 40 g másla,  $\frac{1}{5}$  litru mléka, 100 g strouhaného sýra, 1 vejce, pepř, sůl.

Na formu: 15 g másla a strouhanku.

## Jemný žemlový nákyp

1 bílá chlebičková vecka, 4 vejce, citronová kůra, 250 g práškového cukru, 100 g másla, 1 balíček vanilkového cukru, 0,5 litru mléka, 20 g hrozinek, 1 kg jablek, cukr na posypání, 1 lžička skořice.

Na pekáč: 15 g másla.

Z vecky odřízneme kůrku a vnitřek nalámeme na menší kousky. Ty namočíme asi na  $\frac{1}{2}$  hodiny do mléka. Když je vecka dostatečně rozmáčená, rozmixujeme ji, nebo prolisujeme. Vznikne jemná, dosti hustá kaše. Mezitím utřeme máslo, žloutky a větší díl cukru a smícháme s kaší. Přidáme 1 balíček vanilkového cukru, trochu nastrouhané citronové kůry a dobře promícháme. Tuto hmotu rozdělíme na 2 díly. Jeden díl rozetřeme do dobře vymazaného pekáče. Poklademe oloupanými a na pátky nakrájenými jableky, posypeme hrozkami, skořicí a menším dílem cukru. Pak rozetřeme druhý díl žemlové hmoty. Upečeme v dobře vyhřáté troubě. Z bílků ušleháme tuhý sníh a navršíme jej na upečený nákyp. Necháme v troubě ještě zrůžovět a před podáváním pocukrujeme.

## Čokoládový nákyp I.

60 g másla, 3 žloutky, 60 g cukru, 1 žemle,  $\frac{1}{8}$  litru mléka, 50 g čokolády, ze 3 bílků sníh.

Utřeme máslo, přidáme do něho žloutky, cukr, v mléce namočenou žemli a rozehřátou čokoládu. Vše utřeme a přidáme tuhý sníh z bílků, zamícháme a vlijeme do formy a dáme do trouby péci.

## Čokoládový nákyp II.

70 g másla, 100 g cukru, 60 g hladké mouky, 4 žloutky, 30 g kaka, ze 4 bílků sníh.

Máslo utřeme, pak přidáme cukr, mouku, žloutky, kakao a vše dobře utřeme. Na konec vmícháme sníh z bílků a zvolna pečeme.

## Bramborový nákyp

100 g vařených brambor, 100 g másla, 50 g cukru, 3 žloutky, ze 3 bílků sníh.

Na formu: 20 g másla, 20 g strouhané housky.

Horké vařené brambory protlačíme sítem. V míse utřeme máslo, do něho přidáme cukr a při stálém míchání přidáváme po lžici prolisované brambory, žloutky, a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků.

Nákyповou formu vymažeme máslem, vysypeme strouhanou houskou, nalijeme do ní nákyр a dáme asi na 1 hodinu do mírně vyhřáté trouby. Podáváme s kompotem nebo s ovocnou šťávou.

### **Krupicový nákyр**

*1/8 litru mléka, 250 g krupice, 140 g másla, 100 g cukru, 4 žloutky, trochu nastrouhané citronové kůry, 50 g hrozinek, ze 4 bílků sníh.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Krupici uvaříme v mléce aby byla dosti hustá, do horké přidáme máslo a necháme vychladnout. Potom do ní přidáme cukr, žloutky, nastrouhanou citronovou kůru, můžeme přidat i hrozinky a vše dobře promícháme. Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Formu vymažeme máslem, nákyр do ní nalijeme a dáme péci. Podáváme s ovocnou šťávou.

### **Bramborový nákyр s masem**

*1 kg brambor, 2 vejce, 3 cibule, 1/4 litru mléka, 3 lžíce másla.*

Na nádivku: přiměřené množství jakéhokoliv masa: vepřového, hovězího, telecího, drůbežího, jater, cibuli, tlučený pepř.

Uvaříme a rozšťoucháme brambory, ještě do teplých přidáme horké mléko, vejce, sůl a rozpuštěné máslo a dobře vše promícháme. Na pánev vymazanou máslem rozestřeme polovinu bramborové kaše. Na tuto vrstvu dáme nádivku z masa, na maso rozestřeme vrstvu zbylé bramborové kaše, potřeme vejcem a zapékáme v troubě 20-30 minut.

Vařené nebo dušené maso umeleme na masovém strojku nebo jemně nasekáme, přidáme zpěněnou cibuli, tlučený pepř a vše promícháme. Z vývaru, v němž se maso vařilo, nebo ze šťávy získané při dušení můžeme připravit omáčku, kterou na míse polijeme nákyр, nebo ji podáváme zvlášť.

### **Piškotový nákyр I.**

*8 žloutků, 140 g cukru, trochu nastrouhané citronové kůry, z 8 bílků sníh, 150 g mouky, 1/8 litru červeného vína, 1/4 litru rozvařená marmeláda.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Mícháme žloutky, cukr a nastrouhanou citronovou kůru. Potom přidáme tuhý sníh z bílků a mouku a vše zamícháme. Vymažeme formu, nákyр do ní vlijeme a upečeme v troubě. Upečený nákyр polijeme červeným vínem. Po vyklopení na mísu jej polijeme rozvařenou marmeládou.

### **Piškotový nákyр II.**

*4 vejce, a kolik vejce váží, tolik pískového cukru a polohrubé mouky.*

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme cukr a pak žloutky, předem rozšlehané a nakonec zamícháme mouku. Těsto nalijeme do formy (kastrolu) a pečeme asi půl hodiny. Podáváme k němu ovocnou šťávu. Než dáme do těsta sníh, můžeme do něho v létě zamíchat omyté a osušené třešně, prosypané troškou mouky a hrozinky.

### **Rýžový nákyр I.**

*250 g rýže, 1/4 litru mléka, sůl, 60 g másla, 3 žloutky, 50 g cukru, kousek citronové kůry, sníh ze 3 bílků, 6 jablek.*

Na formu: 15 g másla a 15 g mouky.

Rýži spaříme vařící vodou a dáme do mléka vařit. Při vaření ji osolíme. Když je rýže měkká, dáme ji zchladnout. Utřeme máslo, pak rozmícháme žloutky a dáme vše do rýže. Zamícháme, přidáme cukr, citronovou kůru a vmícháme tuhý sníh z bílků. Do formy dáváme vrstvu rýže střídavě s vrstvou nakrájených jablek, poslední musí být rýže.

### **Rýžový nákyр II.**

*1/5 litru mléka, 220 g rýže, 4 vejce, 150 g cukru, 100 g másla, 1/2 lžičky soli, lžička citronové nebo pomerančové kůry, vanilka, 2 lžíce strouhaných oříšků.*

Na pekáč: 15 g másla a jemnou strouhanku.

Rýžovou kaši uvaříme obvyklým způsobem a pak ji dáme prochladnout. Utřeme máslo, přidáme po sobě žloutek, vždy se lžící cukru, pak kůru, vanilku a oříšky a vše promícháme s prochladlou rýží. Nakonec vmícháme zlehka sníh, do kterého zašleháme zbytek cukru. Nákyр pečeme ve vymazaném kastrole nebo formě vysypané jemnou strouhankou. Můžeme do něho přidat ještě něco rozinek nebo i zavařeně vylopané třešně, okapané na cedníku. Jindy pro změnu utřeme se žloutky a máslem jednu až dvě lžíce kakaa. K nákyру podáváme ovocné šťávy nebo kompot, v létě čerstvé ovoce, podušené s trochou cukru. Máme-li zbylé bílky, ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho na 1 bílek lžící cukru, navršíme na vyklopený nákyр, pocukrujeme a dáme oschnout do mírné trouby. Pod sníh můžeme nákyр potřít pikantní zavařeninou, popřípadě též jemnou kaší z jablek podušených s cukrem a citronovou šťávou.

### **Sněhová poleva na nákyрy**

*1/6 litru vody, 140 g cukru, 3 lžíce rumu, 3 bílky na sníh.*

Asi 1/4 hodiny vaříme cukr ve vodě, potom přidáme rum. Vařící cukr vlijeme na tuhý sníh ušlehaný z bílků a ještě oboje šleháme.