

ného masa vepřového, jemně nakrájenou cibuli, trošku soli, pepře, strouhanou housku (nebo rozmočenou), vše promícháme a tvoříme karbanátky. Ty pak smažíme na tuku.

### Vepřové kotlety na kmíně

*4 kotlety, plochá lžička soli, plochá lžice mouky, 30 g omastku, špetka kmínu.*

Vepřové kotlety naklepeme, posolíme, pomoučíme po jedné straně, a dáme je pomoučenou stranou napřed do rozpáleného tuku opéci. Když jsou všechny opečené, přidáme do tuku usekaný kmín, zalijeme vodou a kotlety dusíme do měkka.

### Rizoto

*200 g uzeného bůčku nebo tučného masa skopového, 200 g rýže, citron, 30 g cibule, lžička sladké papriky a soli.*

Uzené maso uvaříme a rozsekáme. Mezi tím jsme na polovic udusili rýži, pak přidáme uzené maso, zamícháme, polijeme polévkou, v níž jsme maso vařili, dáme kousek citronové kůry a necháme v troubě dodusit. Můžeme použít i tučného masa skopového – toto však napřed osolíme a na cibulce a paprice podusíme.

### Šunkové rohlíčky

*150 g šunky, 300 g mouky, 150 g másla, špetka soli, 4 lžice kyselé smetany, 1 vejce.*

Na vál dáme mouku, tuhé máslo, sůl, kyselou smetanu a vypracujeme z toho těsto, které dáme na hodinu do chladna odpočinout. Potom ho rozválíme válečkem na asi 0,5 cm silné placky, které rozkrájíme na čtverečky. Ty pomažeme sekanou šunkou se žloutkem promíchanou, svineme do rohlíčků, které pomažeme bílkem, a dáme na pomaštěný plech péct. Hodí se jako předkrm.

### Knedlíky z masa s rajčatová omáčkou

*250 g jakéhokoli masa, 1 žemlí, 100 g strouhané housky, 2 lžice sádla, lžička soli, 1 vejce, špetka pepře, mouka na zaprášení, 5 lžic rajského protlaku, lžici příslazeného octa.*

Rozemluté maso smícháme s máčenou vymačkanou žemlí, přidáme lžici sádla, sůl, koření, vejce nebo alespoň bílek a strouhanku podle potřeby, promícháme a uhněteme menší knedlíky. Ty prudce opečeme na rozpáleném omastku, vyndáme je a na omastek, přidáme nakrájenou cibuli, necháme ji zpěnit, zaprášíme moukou, podlijeme vodou a přidáme rajčatový protlak. Do této omáčky dáme povařit knedlíky a dodáme chuti příslazeným octem. Podáváme s brambory, rýží, nudlemi nebo makarony.

J.J.



Z RECEPTŮ NAŠÍ PRABABIČKY

### **Svítek bramborový do polévky**

*1 větší brambor, 1 vejce, 3 lžíce mléka nebo sladké smetany, 2 lžíce mouky, lžíci tuku, špetka soli.*

Na misce utřeme kousek másla s 1 žloutkem, přidáme uvařený rozstrouhaný brambor, 1 ušlehaný bílek, 3 lžíce sladké smetany nebo mléka, 2 lžíce mouky, vše dobře promícháme, osolíme a dáme péci. Po upečení svítek rozkrájíme na kostičky.

### **Svítek moučný**

*Asi 30 g másla utřeme se 2 žloutky a trochou soli.*

Uděláme ze 2 bílků sníh, dáme ho do utřeného másla a přidáme tolik mouky, aby bylo řídké těsto. Mouku a sníh zamícháme současně. Plech vymažeme omáčkou, těsto naň vlijeme a upečeme. Svítek po upečení necháme vychladnout, pak jej rozkrájíme na kostičky a dáme do polévky.

### **Svítek piškotový**

*2 vejce, 60 g mouky, špetka soli, 5 g tuku.*

Ušleháme to tuha sníh ze 2 bílků. Pomalu do něho vmícháme 60 g mouky, 2 žloutky a trochu soli. Žloutky a mouku mícháme současně. Svítek dáme péci, po upečení jej necháme vychladnout a studený krájíme na kostičky.

### **Svítek krupičný**

*30 g másla nebo umělého tuku utřeme se 2 žloutky a trochou soli.*

Ze 2 bílků uděláme sníh, dáme ho do utřeného másla a přidáme tolik mouky, aby bylo řídké těsto. Mouku a sníh zamícháme současně. Plech pomažeme tukem, těsto na něj vlijeme a upečeme. Svítek po upečení necháme vychladnout, pak jej rozkrájíme na kostičky a dáme jej do polévky.

### **Játrové knedlíčky**

*50 g jater, 1 vejce, 25 g tuku, špetka majoránky, špetka pepře, sůl, 2-3 stroužky česneku, 50 g strouhanky.*

Játra nastroháme, přidáme vejce a tuk, to vše utřeme, přidáme majoránku, pepř, česnek a ušleháme z bílků sníh. Potom to smícháme a podle potřeby přidáme strouhanku.

### **Knedlíčky z hovězího masa**

*300 g hovězího masa, 40 g tuku, 2 vejce, 30 g strouhanky, lžička soli.*

se nepřismahlo. Když je maso měkké, umeleme je na strojku a dáme na bledou zasmažku, kterou jsme si mezitím připravili, zalijeme je horkou polévkou nebo vodou a šťávou ve které jsme maso dusili, opepříme a necháme povařit.

### **Telecí pečeně**

*700 g kýty nebo plece, 30 g slaniny, 2 lžíce tuku, 20 g cibule, lžička mouky a soli, špetka sladké papriky, šestnáctinu litru kyselé smetany.*

Telecí maso očistíme, protáhneme slaninou a dáme na pekáč. Potom přidáme tuk, na koláčky rozkrájenou cibuli, podlijeme vodou, osolíme a dáme do rozpálené trouby péci. Maso obracíme, podléváme šťávou a ještě trochu tukem pomažeme. Můžeme dát trochu sladké papriky, aby byla šťáva pěkně zbarvená. Též můžeme zalít kyselou smetanou, do které zamícháme trochu mouky.

### **Skopové s rajčaty**

*500 g z kýty, 50 g slaniny, 20 g cibule, krajíček chleba, 4 rajčata, šestnáctina litru bílého vína, kostka cukru, 10 g soli.*

Skopové maso z kýty oddělíme od kostí, osolíme a stočíme do válečku, a aby se nerozvinulo, obvážeme niti. Slaninu nakrájíme na lístky, dáme do kastrolku a přidáme rozkrájenou cibuli, krajíček nastrohaného chleba, rajčata, zavinuté maso, a dáme péci bez podlití pod poklicí. Když se šťáva, kterou maso pustilo vypeče, podlijeme je horkou vodou nebo polévkou a dusíme do měkka. Nakonec přilijeme víno a ještě necháme povařit. Šťávu procedíme, přidáme kousek cukru a nalijeme na maso, které jsme rozkrájeli na díly.

### **Králík na paprice**

*600 g masa z předku, 40 g tuku, 30 g cibule, lžička sladké papriky, plochá lžička soli, šestnáctina litru kyselé smetany, vrchovatá lžíce mouky.*

Maso nakrájíme na kousky. Na slanině (tuku) upražíme rozkrájenou cibulku, přidáme k ní ke konci papriku, necháme asi 2 minuty smažit. Potom přidáme maso, osolíme a dusíme napřed ve vlastní šťávě, potom podléváme. Když je maso měkké, zalije se kyselou smetanou, do které jsme přidali trochu mouky a necháme ještě povařit.

### **Vepřové karbanátky s houbami**

*250 g bůčku, 30 g cibule, plochá lžička soli, špetka pepře, 100 g strouhané housky, 30 g tuku, čtvrt kg hub nebo šestnáctina kg hub sušených.*

Na 1 litr rozkrájených hub, které se jemně rozsekají, vezmeme čtvrt kg rozseka-

me, šťávu procedíme, zalijeme kyselou smetanou, do které jsme rozkvedlali mouku a necháme povařit. Maso i se slaninou rozkrájíme na mísu a polijeme hotovou omáčkou.

### **Hovězí závitky**

*4 malé řízky z kýty, lžička soli, špetka pepře, 10 g tuku, 20 g slaniny, 20 g cibule, 50 g uzeného, lžice rýže, krajíček chleba.*

Z pěkného libového masa z kýty nakrájíme asi 1 cm silné řízky, poklepeme je, osolíme a opeříme. Řízky potřeme směsí z jemně usekané slaniny a nastrouhané cibule, rozsekaného uzeného masa a dušené rýže, načež je zavineme, obtočíme nití a na tuku půl hodiny dusíme. Potom je zalijeme polévkou aby byly asi do poloviny potopeny, a když jsou měkké, zasypeme šťávu nastrouhaným chlebem a povaříme.

### **Cikánský guláš**

*150 g hovězího masa, 150 g vepřového masa, 150 g telecího masa, 40 g tuku, lžice sladké papriky, lžička soli, 3 lžice kyselého zelí, 3 lžice rajčatového protlaku nebo 4 lžice rozmačkaných rajských jablíček, lžice mouky.*

Na sádle upražíme cibuli, přidáme papriku, stejné množství masa hovězího, vepřového a telecího. Zalijeme vodou, osolíme, přidáme kyselá zelí, rajčatový protlak nebo rozmačkaná rajčata a necháme dusit. Nakonec zaprášíme moukou a ještě povaříme.

### **Zelný guláš**

*400 g hovězího masa, lžička soli, špetka kmínu, pepře, papriky, jedna šestnáctina litru bílého vína, lžice octa, 50 g cibule, 30 g tuku, půl hlávky zelí, lžice mouky.*

Na kastrol dáme tuk, usmažíme rozkrájenou cibuli hodně do tmava. Pak přidáme papriku, necháme zpěnit, zalijeme polévkou nebo vodou a vložíme do toho hovězí maso, které jsme na kostky rozkrájeli, osolíme, opeříme, přidáme kmín, bílé víno a ocet. Necháme to dusit. Mezitím nakrájíme hlávkové zelí, spaříme je a scezené zamícháme s masem a necháme opět dusit. Když je maso měkké, zahustíme je bílou jíškou. Omáčka musí být tmavá.

### **Haše z hovězího masa**

*400 g hovězího masa, 35 g slaniny, 30 g tuku, špetka pepře, lžička soli, mouku na zasmažku.*

Na rozpuštěnou slaninu a nakrájenou cibuli vložíme nasolené hovězí maso a dusíme do měkka. Maso podléváme polévkou nebo horkou vodou a obracíme, aby

Syrové hovězí maso rozsekáme, přidáme tuk, 2 žloutky, ze 2 bílků sníh, strouhanku, osolíme a děláme knedlíčky které půl hodiny vaříme.

### **Knedlíčky z uzeného masa**

*30 g sádla, 50-100 g uzeného libového masa, půl cibule, 1 vejce, špetka soli, špetka muškátového oříšku, zelená petržel, 1 žemle, trochu nastrouhané žemle.*

Na sádle usmažíme cibulku a zelenou petržel. Uzené libové maso rozemeleme nebo jemně nasekáme, dáme je k cibulce, přidáme 1 namočenou vymačkanou žemli a vše dusíme. Nakonec přidáme vejce, sůl, trochu muškátového oříšku a vše dobře promícháme. Je-li těsto řídké, přidáme nastrouhanou žemli, aby se knedlíčky dobře dělily.

### **Houskové knedlíčky do polévky**

*80 g housky, 30 g tuku, 1 vejce, špetka květu, soli, pažitky, 2-3 lžice mléka.*

Utřeme tuk s 1 žloutkem, až se tato směs zpění, přidáme k ní bílou, nastrouhanou žemli (ostrouháme dříve její opečenou kůrku). Pak připojíme k tomu něco málo květu, trošku pažitky, osolíme vše a přilijeme trochu mléka, aby knedlíčky byly náležitě tuhé. Procedíme hovězí polévku do hrnku, a počne-li se toto vařit, hodíme do ní malé, jako vlašský ořech velké a kulaté knedlíčky. Když se byly knedlíčky asi 7 minut v polévce povařily, neseme jídlo na stůl.

### **Krupicové knedlíčky do polévky**

*25 g tuku, 1 vejce, špetka soli, špetka zelené petržele, 2 vrchovaté lžice krupice, 2 lžice mléka.*

Utřeme tuk, přidáme do něho 1 žloutek, vše dobře znovu utřeme, přidáme ještě soli, zelené petržele, krupici a ušlehaný bílek. Necháme to stát a pak zaváříme knedlíčky. Musíme však dříve zkusit, zdali se nerozvářejí.

### **Bramborové knedlíčky do polévky**

*2 moučnaté prostředně velké brambory, 1 vejce, 20 g tuku, špetka soli a květu a trochu nastrouhané žemle.*

2 brambory uvaříme, oloupeme a protlačíme sítkem. Potom usmažíme nastrouhanou žemli. Protlačené brambory smícháme se žemlí, přidáme 1 celé vejce, 20 g tuku, květ a osolíme. Vše propracujeme v těsto, uděláme z něho knedlíčky, které v mouce obalíme a dáme do vroucí polévky vařit.

### Rýže do polévky

Rýži spaříme, vodu z ní slijeme a dáme vařit. Přidáme do ní kousek másla a sůl. Pokud je rýže tvrdá, tak ji mícháme, aby se nám ke dnu nepřipálila. Když začíná měknout, přidáme ještě trochu vody (tolik, co by se jí asi ještě vyvařilo), přikryjeme pokličkou a na mírném ohni dovaříme. Vařenou dáme do mísy, nalijeme na ni polévku a zamícháme, aby byla rýže každá zvlášť.

### Játrová rýže

100 g jater, 30 g tuku, 2 žemle, 2 vejce, 2 stroužky česneku, špetka majoránky, pepře, soli, květu, trochu nastrouhané housky.

Játra rozstrouháme, přidáme k nim rozehřátý tuk, rozmočené žemle – rozetřené, aby v nich žádných žmolků nebylo, žloutek, celá vejce, rozetřený česnek, majoránku, pepř, sůl, květu a tolik jemně nastrouhané housky, abychom mohli udělat prostředně tuhé těsto, které protlačíme struhadlem do vařící polévky. Necháme to chvíli vařit.

### Zelí z vodnice

1 svazek vodnice (5 kusů), 40 g tuku, špetka kmínu, trochu soli, 5 kostek cukru, 4 lžíce octa.

Vodnici oloupeme a rozkrájíme na malé nudličky, spaříme horkou vodou na sítě (toto může odpadnout, není-li vodnice příliš peprná) a dusíme na tuku s kmínem a trochu soli. Potom přidáme cukr a něco octa, aby zelí bylo více sladké než kyselé.

### Osmážená rajčata

4 velká rajčata, 1 vejce, 20 g mouky, sůl, 50 g tuku.

Velká, zralá, ale ještě tvrdá rajčata na plátky nakrájíme a omočíme v těstíčku, které uděláme z vejce a mouky. Těsto osolíme. Obalené plátky osmažíme v horkém omastku.

### Hovězí pečeně

500 g zadního hovězího masa nebo svíčkovou, 20 g tuku, lžička sardelové pasty, troška soli, 30 g cibule, 0,25 l kyselá smetana.

Libové hovězí maso dáme na polo uvařit, pak je vyndáme, rozkrájíme na díly, položíme do pomastěného rendlíku, přidáme praženou cibuli, něco sardelí, osolíme, polejeme kyselou smetanou a dáme péci do trouby. Maso dáme na mísu a procedíme na ně šťávu. Z vody, v níž jsme maso vařili, uděláme polévku.

### Hovězí maso na způsob zvěřiny

400 g hovězího masa z kýty, lžička soli, jalovce, špetka tymiánu, 50 g cibule, 50 g slaniny, 100 g kořenové zeleniny, 8 zrněk pepře, 2 nová koření, špetka zázvoru, citron, čtvrt bobkového listu, kostka cukru, lžíce octa.

Hovězí maso posolíme, posypeme jalovcem a tymiánem, vložíme do kastrolu, obložíme krájenou cibulí a dáme do sklepa na několik dní. Každý den maso obrátíme. Na slanině usmažíme kořen petržele, mrkve, celeru, kousek cibule, vše na kolečka nakrájené, několik zrněk pepře, koření, kousek zázvoru, malý kousek citronové kůry a bobkový list. Maso na zeleninu vložíme, podlijeme a dusíme. Obracíme a podléváme podle potřeby. Když je maso měkké, šťávu procedíme, zasmažíme, přidáme kousek páleného cukru, octa podle potřeby a necháme ještě povařit.

### Polovařené dušené hovězí maso

400 g hovězího masa, krajíček chleba, 40 g cibule, 50 g slaniny, špetka pepře, špetka soli.

Maso vaříme až je poloměkké, vyndáme je z polévky a rozkrájíme na stejné kousky, které pak vložíme na kastrol, v němž je vrstva rozstrouhaného chleba, na kousky rozkrájená slanina a trochu koření. Potom na maso nalijeme tolik polévky, aby bylo zakryté, kastrol dobře přikryjeme a maso necháme tak dlouho dusit, až zbude jen trochu šťávy.

### Hovězí maso s červeným vínem

400 g květového hovězího masa, 60 g slaniny, lžička soli, špetka pepře, něco zrněk nového koření, 50 g uzeného masa, 30 g cibule, stroužek česneku, jedna šestnáctina litru červeného vína, lžíce bramborové moučky.

Květové hovězí maso protáhneme slaninou, osolíme, opepříme a dáme na rendlík, v němž jsme rozpustili slaninu. Přidáme rozkrájené uzené maso, rozkrájenou cibuli, nové koření, pepř, česnek a podlijeme z polovice červeným vínem a z polovice vodou, přikryjeme pevně pokličkou a do měkka dusíme. Nakonec šťávu zahustíme bramborovou moučkou.

### Svíčková uherská se smetanou

500 g svíčkové, lžička soli, 40 g slaniny, 10 g tuku, 30 g cibule, 1 mrkev, 2 pepře, lžíci sladké papriky, jedna osmina litru kyselá smetana, lžíce mouky.

Svíčkovou očistíme od blan, posypeme sladkou paprikou, osolíme a obalíme plátky slaniny, které nití na maso přivážeme. Na tuku usmažíme cibuli, mrkev, pepř a papriku. Když je vše upražené, zalijeme to vodou nebo polévkou, svíčkovou do toho vložíme a do měkka dusíme. Musíme často podlívati. Nakonec maso vyndá-