

Rozhuda (pomazánka)

250 g měkkého tvarohu, 50 g másla, (kyselá nebo sladká smetana), sůl.

Tvaroh rozetřeme s máslem, přisolíme a podle chuti přidáme nasekaný kopr (v zimě může být i kopr sušený). Můžeme použít také kyselou nebo sladkou smetanu, v tom případě máslo vynecháme nebo ho dáme méně.

Sýrové trojhránky

500 g lístkového těsta, 150 g sýra na strouhání, 1 vejce, mouka na vál.

Těsto vyválíme na sílu 2-3mm, nakrájíme jej na trojúhelníčky (ze čtverců o straně 8 cm). Ty potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme nastrouhaným sýrem. Dáme na plech a dále pečeme v předem vyhřáté troubě, až sýr i těsto zružoví.

Sýrové palačinky

½ l mléka, 150 g hladké mouky, 3 vejce, 100 sýra na strouhání, 200 g měkkého (drůbežního) salámu, sůl, 20 g másla, tuk na smažení.

Do mléka vmícháme vejce, nastrouhaný sýr a po částech mouku. Na tuku upečeme tenké palačinky. Do každé dáme trochu nakrájeného salámu, stočíme, srovnáme do pekáčku a pokapeme máslem. Posypeme zbytkem nastrouhaného sýra a krátce v troubě zapečeme.

Nádivka

6 tvrdších housek, asi 2 dl mléka, 6 vajec, sůl, muškátový květ, 6 lžic nadrobno nakrájených zelených natí (petrželka, pažitka, mladé kopřivy) 300 g vařeného uzeného masa, tuk na pekáč, sterilované kapie.

Housky nakrájíme na kostičky a polijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce, sůl, koření a natě a necháme půl hodiny odležet. Potom doplníme nadrobno nakrájeným masem, promícháme a směs dáme do tukem vymazaného pekáčku a dozlatova upečeme. Nádivku nakrájíme na porce, a ty ozdobíme nudličkami kapie.

Bramborové placky

750 g uvařených nastrouhaných brambor, 350 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, špetka pepře a sádlo na opečení.

Brambory smícháme s moukou a vejci, osolíme, opepříme a zpracujeme v tužší těsto. Vál poprášíme moukou a těsto rozválíme na placku asi 8 milimetrů silnou, ze které vykrajujeme kolečka. Rozpálenou pánev potíráme sádlem a placičky upečeme dozlatova. Pečeme je při mírné teplotě, aby se nespálily. Můžeme je však také upéci nasucho, bez sádla, na nepotřeném plechu v dobře vyhřáté troubě. Takto připravené placky jsou vhodnou přílohou k různým zeleninovým pokrmům. Pokud je připravíme bez pepře, mohou se po upečení mazat džemem jako sladký pokrm. JJ



JAK VAŘILY MAMINKY NAŠICH BABIČEK

Pečený květák

1 velký květák, 40g tuku, 1/6 l sladké smetany, 2 snítky zelené petržele, 2 žloutky, 50g šunky, 30g parmazánu, sůl, na zasmažku 30g tuku a 20g mouky.

Květák ve slané vodě uvaříme. Potom vymastíme kastrol a květák stejnoměrně do kastrolu rozdělíme. V jiné nádobě uděláme zasmažku, rozředíme ji sladkou smetanou, přidáme trochu zelené, jemně nasekané petržele. Nakonec rozšleháme do omáčky žloutky, nasekanou šunku, omáčku vylijeme na květák do kastrolu a dáme do trouby péci. Před pečením můžeme ještě posypat parmazánem.

Smažené kosmatice (květy černého bezu)

8 květů černého bezu, 2 vejce, 1 lžice mléka, 40g mouky, sůl, 50g másla (sádla), cukr, skořice.

Květy černého bezu uřízneme s jemnými stonky, opereme ve studené vodě a namáčíme v těstíčku, které uděláme z vajec, mléka a mouky. Potom dáme obalené květy smažit na másle nebo na sádle a podáváme ocukrované nebo se skořicí a cukrem.

HOVĚZÍ MASO

Svíčková bez smetany

500g zadního hovězího masa nebo svíčkové, 40g slaniny, lžička soli, 20g másla, 30g cibule, špetka pepře nebo nového koření, lžice mouky.

Maso očistíme, protáhneme slaninou, posolíme a dáme do kastrolu, v němž trochu osmažíme na másle cibuli, přidáme několik zrněk pepře nebo nového koření, přikryjeme poklicí a bez vody pečeme. Když pustí šťávu, teprve podlijeme vodou nebo polévkou a dusíme doměkka. Potom maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, necháme povařit, procedíme, maso na kousky nakrájíme a polijeme šťávou.

Hovězí nadívané párky

400g zadního hovězího, 30g slaniny, 40g cibule, 2 párky, 4 brambory, žloutek, lžička soli, 20g sádla, 2 rajčata nebo lžice protlaku.

V kastrole rozpustíme slaninu, přidáme jemně nakrájenou cibuli (asi 30g) a necháme vše smažit. Potom přidáme rozstrouhané brambory, zamícháme a necháme osmahnout. Nakonec přidáme žloutky, osolíme a dobře vše zamícháme. Maso rovněž po celé délce nařízneme, rozložíme a poklademe na ně míchanici a nakrájené párky, opět maso spojíme a ovážeme nití aby vše drželo pohromadě.

Mezitím osmažíme na sádle zbytek cibule, k té přidáme nakrájená rajčata, maso na ně položíme, trochu podlijeme a pod poklicí pečeme. Upečené zbavíme nití, nakrájíme na kousky a polijeme šťávou.

Rybu vykostíme a maso jemně nasekáme. Na nakrájené slanině osmažíme cibuli, přidáme maso, strouhanku, vejce, sůl, utřený česnek, koření, citronovou šťávu, zelenou petrželku, smetanu a vše dobře promícháme. Z hmoty tvoříme karbanátky, které obalíme v mouce a zvolna smažíme na tuku.

Knedlíky ze syrových brambor (chlupaté – bosáky)

1000g syrových brambor, 120g krupice (hrubé mouky), trochu soli, vejce.

Čisté syrové brambory oškrábeme, vypereme a rozstrouháme. Necháme je chvíli na nakloněné misce stát, abychom mohli slít vodu. Přidáme trochu soli, 1 vejce a tolik mouky, aby bylo těsto dosti tuhé. Lžící vykrajujeme knedlíky a zavařujeme je do slané, vařící vody. (Lžici namáčíme do horké vody, aby se na ni nelepilo těsto).

Podávají se k pečenému masu se zelím, nebo se mohou jen polít rozškvařeným, na drobné kousky nakrájeným špekem a osmaženou cibulkou.

Vejsce s nádivkou

6 vajec, 70g másla, sardelová pasta, lžička citronové šťávy nebo octa, lžička oleje, špetka pepře a papriky, na špičku nože hořčice, lžička zelené petrželky nebo pažitky, špetka soli.

Natvrdo uvařená vejce oloupeme, rozkrojíme na půlku, a opatrně vyjmeme žloutky. Rozmělníme je na kašičku, osolíme a smícháme s utřeným máslem, přidáme sardelovou pastu podle chuti, citronovou šťávu nebo ocet, olej, hořčici, pepř a papriku. Vše dobře promícháme a vložíme do půlek vajec. Posypeme nasekanou pažitkou nebo zelenou petrželkou.

Houby s rýží

200g rýže, 150g hub, 40g cibule, 50g másla.

Na másle osmažíme drobně nakrájenou cibulku, jen aby okraje byly zažloutlé, zalijeme ji vodou, přidáme spařenou vypranou rýži, osolíme a polijeme máslem. Přidáme drobně nakrájené houby a necháme vše doměkka dusit.

Povidlové tašky

500g mouky, špetka soli, 1 větší brambor, vejce, 1/6 l mléka, 100g povidel, 30g máku, cukr, 30g másla.

Brambor rozstrouháme, přidáme do mouky, osolíme, dáme vejce a mlékem zaděláme tuhé těsto které vypracujeme na vále a rozválíme na placku. Tu rozkrájíme na čtverečky, nadíváme je povidly a přeložíme na trojúhelníčky. Jejich okraje stiskneme, dáme do vařící vody vařit, uvařené posypeme mákem a omastíme máslem.

Můžeme plnit i jinou náplní (rozvařenými jablky) a posypat nastrohanou houskou osmaženou na tuku, s cukrem.

Dobře opanou kapustu uvaříme a necháme okapat. Potom ji umeleme nebo drobně rozsekáme. Promícháme s houskou namočenou v mléce a vymačkou, na másle osmaženou cibulkou a strouhankou. Dále přidáme vejce, mouku, osolíme, okořeníme a opět promícháme. Uděláme karbanátky, které obalíme v mouce, vejci a strouhance a usmažíme.

Srncí přírodní

750g srncího hřbetu, 60g slaniny (40g na rozpuštění, 20g na protnutí), 20g másla, 1 lžička mouky, 100g zeleniny (mrkev, petržel, celer), 50g cibule, 5 zrněk pepře, 2 zrnka nového koření, 5 zrněk jalovce, snítka tymiánu, citron, sůl, 2 lžičce octa, 1 lžička rybízové zavařeniny, 1 lžička cukru.

Rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme máslo a cukr, který osmažíme dohněda. Potom přidáme zeleninu a cibuli nakrájenou na kolečka, a smažíme vše až je nahnědlé, podlijeme vodou nebo hovězí polévkou, přidáme pepř, nové koření, citronovou kůru, jalovec, tymián, ocet a z půl citronu šťávu. Na zeleninu vložíme maso protnuté slaninou a dusíme je doměkka. Maso vyjmeme když je měkké. Do šťávy přidáme zasmažku, rybízovou zavařeninu, a necháme ji povařit.

Skopové na způsob zvěřiny

600g masa ze hřbetu, 5g soli, 30g tuku, 80g zeleniny (mrkev, petržel, celer), 30g cibule, 5 zrněk pepře, 2 zrnka nového koření, ¼ bobkového listu, snítka tymiánu, citron, 1 rajče, ¼ l kyselých smetan, 1 lžička mouky.

Hřbet očistíme, blány a lůj seřízeme a osolíme. Na sádle nebo na másle osmažíme na kolečka nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme tymián, sůl, bobkový list, pepř, nové koření, malý kousek citronové kůry a nakrájené rajče. Na to položíme maso. Podlijeme a pečeme, až je měkké. Během pečení často podléváme, nakonec zalijeme kyselou smetanou, do které vmícháme podle potřeby mouku, aby byla omáčka přiměřeně hustá.

Telecí závitky

400g masa z kýty, lžička soli, 100g uzeného masa, špetka pepře, 2 vejce, 60g tuku, 30g cibule.

Velký řízek naklepeme, osolíme a dáme na něj nasekané uzené maso. Řízek zavineme, ovážeme pevnou nití a dáme na tuk dusit. Přidáme drobně nakrájenou osmaženou cibulku. Závitky často podléváme.

Rybí karbanátky

500g rybího masa, 3 vejce, 50g slaniny, 10g česneku, 120g tuku, 80g strouhanky, 50g mouky, ½ citronu, 80g cibule, 1 dl smetany, zázvor, mletý pepř, zelená petržel, sůl.

Roštěnka

4 hovězí roštěnky, lžička soli, špetka pepře a sladké papriky, lžička mouky, 40g sádla, 20g cibule.

Maso na roštěnku naklepeme, osolíme, opepříme a na jedné straně pomoučíme. Na kastrol dáme kousek sádla, do něj dáme nakrájenou cibulku a trochu papriky kvůli barvě. Maso položíme vedle sebe do kastrolu moukou dolů, prudce opečeme až cibulka zčervená, obrátíme, opečeme po druhé straně, potom podlijeme a doměkka podusíme.

Roštěnka na paprice se smetanovou omáčkou

4 hovězí roštěnky, lžička soli, lžička mouky, 50g sádla, 20g cibule, lžička sladké papriky, ⅓ l kyselých smetan.

Maso na roštěnku naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a na sádle prudce opečeme. V jiném kastrole na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli. Když je cibule žlutá, přidáme k ní papriku, zalijeme trochou polévky, opečené roštěnky na cibulku vložíme a dusíme. Když jsou měkké, zalijeme je kyselou smetanou a podusíme. Potom roštěnky vyndáme a šťávu zahustíme moukou.

Biftek

4 řízky z hovězí svičkové, lžička soli, špetka pepře, lžička mouky, 80g másla, 10g cibule, vejce.

Maso nakrájíme asi na dva prsty silné řízky, posypeme je pepřem, solí, drobně nakrájenou cibulí a necháme je půl hodiny odležet. Potom je obalíme v mouce, položíme na rozpálené máslo a asi 10 minut po obou stranách pečeme. Biftek je ve vnitřku krvavý. Musí se obracet lopatkou. Doporučuje se syrové připravené bifteky srovnat na misku a zalít rozpuštěným máslem, přikrýt pokličkou a nechat uležet do příštího dne, kdy bifteky teprve podle návodu upečeme. Nejen že maso získá na chuti, ale je i křehčí. Hotový biftek zalijeme na míse zbylou šťávou a můžeme na něj položit sázená vejce.

Rostbif dušený s mrkví

4 hovězí roštěnky, lžička soli, špetka pepře, 30g tuku (máslo), 6 mrkví, lžička mouky.

Roštěnky z nízkého boku naklepeme, osolíme, malinko opepříme a dáme na lžici tuku, nejlépe másla rychle opéci. Potom je zalijeme teplou hovězí polévkou nebo vývarem ze zeleniny a dusíme. Bok můžeme také ponechat v celku a za častého podlévání dusíme do poloměkka. Přidáme na nudličky nakrájenou mrkev, přisolíme a opět dusíme za stálého podlévání, až jsou maso i mrkev měkké, nikoliv však rozvařené. Potom mrkev malinko zaprášíme moukou, necháme vysmahnout a znovu podlijeme, abychom měli slabě zahuštěnou omáčku. Maso podáváme obložené mrkví.

Hovězí řízky plněné

5 řízků, 20g slaniny, lžíce mouky, 10g cibule, 30g sádla, 1/8l kyselý smetany.
Náplň: 150g vepřového masa, 100g uzeného masa, 4 lžíce kyselý smetany, 1 celé vejce, 10g drobně nakrájený cibule, 10g nastrouhaný housky, 30g sádla, lžička soli, špetka pepře, 30g sádla.

Hovězí řízky naklepeme, osolíme a naneseeme náplň: (předem umeleme vepřový a uzený maso, přidáme všechny ingredience uvedené výše, vše promícháme a naneseeme na řízky). Ty stočíme, protáhneme slaninou aby držely pohromadě, obalíme je v mouce a dáme na sádlo smažit. Osmažíme drobně nakrájenou cibulku, osmažený řízky na ni položíme, podlijeme a necháme doměkka dusit. Nakonec je zalijeme kyselou smetanou a necháme povařit.

Haše z hovězího masa

400g libového hovězího masa, 1 vejce, 50g másla, 4 uvařený brambory, 3 lžíce smetany, lžička soli, špetka pepře, 10g nastrouhaný housky.

Umlené uvařený maso smícháme s vejcem, 30g másla, nastrouhanými bramborami a smetanou. Ochutíme solí a pepřem, dobře promícháme a dáme na vymazaný a houskou vysypaný kastrol zapéci. Upečenou haši pokropíme zbylým rozpuštěným máslem.

VEPŘOVÉ MASO

Vepřová kýta na způsob zvěřiny

400-500g kýty, lžička soli, 5 zrněk jalovce, 50g slaniny, 30g tuku, 1/16l kyselý smetany, lžíce mouky, 30g cibule.

Kýtu zbavíme sádla a blan, osolíme a potřeme napolo utlučeným jalovcem, dáme do kameninové mísy, zatížíme a necháme v chladu 4-6 dní odležet, přičemž každý den obracíme. Před pečením očistíme maso od jalovce a protneeme slaninou. Na pekáč dáme kus másla a na koláčky nakrájenou cibuli, pečení na to položíme a pečeme. Při pečení hojně podléváme. Když je pečené měkká a růžová, zalijeme šťávou z kyselý smetany, ve které jsme rozmíchali trochu mouky, nechali vše povařit a procedili.

Vepřové na kmíně

400 g bůčku nebo krkovičky, 25g sádla, 30g cibule, lžička soli, mouky, špetka kmínu, stroužek česneku.

Vepřové maso rozkrájíme na kousky. Na sádle osmažíme drobně nakrájenou cibulku dožluta, přidáme kmín, stroužek česneku, vložíme na to maso, osolíme, zalijeme a necháme dusit. Po udušení zaděláme trochou bílé jíšky a necháme povařit. Omáčka má být hnědá.

Uherský guláš

100g bůčku, 30g slaniny, 50g cibule, špetka pepře, špetka kmínu, lžička sladké papriky, lžička soli, 300g brambor.

Slaninu rozkrájíme na kostičky, dáme do kastrolu, poněkud rozpustíme, přidáme jemně nakrájenou cibuli a necháme osmažit. Potom přidáme pepř, sladkou papriku, na větší kostky nakrájený maso, osolíme, podlijeme vodou a necháme doměkka dusit. Když je maso napůl udušené, přidáme k němu na kolečka nakrájený syrový brambory a společně dodusíme.

Segedínský guláš

4 kotlety, 50g cibule, špetka pepře, špetka kmínu, lžička sladké papriky, lžička soli, 150g zelí.

Vepřové kotlety naklepeme, posolíme, pomoučíme po jedné straně a pomoučenou stranou je v rozpáleném sádle opečeme. Drobně nakrájenou cibulku necháme na omastku dožluta osmažit, přidáme papriku a po zpění zalijeme polévkou. Vložíme nakrájený maso, osolíme a necháme asi 1/2 hodiny dusit. Mezitím připravíme kyselý zelí (na 1 kg masa 1/4 kg zelí), které překrájíme, aby vlákna nebyla dlouhá a zamícháme je s masem. Necháme vše znovu dusit. Potom guláš přiměřeně zaděláme bílou jíškou.

Kapusta nadívaná vepřovým masem a rýží

250g bůčku, 150g rýže, velká hlávka kapusty, špetka kmínu, 50g cibule, 2 lžičky sladké papriky, 50g slaniny, 1 vejce, 20g tuku (sádla), 1/16l kyselý smetany, lžička soli.

V kapustě vyřízneme tvrdý prostředek hlávky, krajní listy bez prostředku dáme asi 10 minut vařit do slané vody, potom je vyjmeme a necháme okapat. Rozpustíme slaninu, přidáme asi 250g drobně nakrájený cibule, 1 lžičku sladké papriky, rýži, podlijeme vodou, přidáme drobně nasekaný, na kmíně podušený maso a vše dusíme asi 30-45 minut. Přimícháme ještě 1 vejce a necháme vařit až ztuhne. Směs dáme do vykrojený kapusty a tu svážeme tak, aby směs nevytekla. Na tuku (sádle) osmažíme drobně nakrájený zbytek cibulky (250 g), přidáme 1 lžičku sladké papriky a na to položíme kapustu a asi 1 hodinu dusíme. Nakonec zalijeme kyselou smetanou a necháme povařit.

Smažené kapustové karbanátky

400g kapusty, 2 housky, mléko na jejich namočení, 100g strouhanky, 60g cibule, 3 vejce, 2 lžíce mouky, sůl, pepř, česnek, majoránka, 30g másla, na obalování strouhanku a vejce, tuk na smažení.