

Slezská bramborová kaše

500 g brambor, sůl, 0,25 l mléka, 2 lžíce másla, 100 g anglické slaniny.

Oloupané brambory vaříme v osolené vodě do měkka. Ještě horké je prolisujeme, přidáme máslo, horké mléko a našleháme jemnou kaši. Anglickou slaninu nakrájíme na drobné kostičky, rozpustíme a při podávání nalijeme na kaši.

Syrnica (od Zlína)

Do vařící vody vlijeme třetinu mléka, v kterém je rozdělaný starý uleželý sýr nebo syrečky, a trochu mouky. Necháme zavařit, osolíme a lijeme na topinky.

Šumavské rizoto se sýrem

60 g másla, 1 cibule, 400-500 g hub, sůl, kmín, pepř, 300 g rýže, 40 g másla nebo oleje, sůl, 40 g tvrdého sýra.

Čerstvé, očištěné houby nakrájíme na tenké plátky, vložíme do kastrolu s osmaženou cibulí, osolíme, přidáme koření. Po vydušení vlastní šťávy podlijeme vařící vodou a dusíme asi 20 minut. Potom přidáme spařenou, opraženou rýži, přisolíme, zalijeme vařící vodou nebo vývarem z masa a z kostí. Dusíme do měkka 20-30 minut. Rýži porcujeme do vysokých šálků. Po vyklopení posypeme strouhaným sýrem a přizdobíme hlavičkami dušených hub.

Vdolky na drátě (z Českokrumlovska)

500 g mouky, 50 g cukru, 1 žloutek, 3/4 l mléka, 30 g droždí, 1 lžíce cukru.

Zaděláme tužší těsto, z vykynutého vykrájíme vdolečky. Po vykynutí je prsty roztláčíme a pečeme je na plotně na drátěné síťce jako na roštu. Upečené mažeme rozpuštěným máslem, medem a sypeme mletým mákem.

Zajíc po děčínsku

1 kg zaječích běhů, 2 cibule, 1 stroužek česneku, 1 bobkový list, 2 hřebíčky, petrželová nať, trochu rozmarýnu a tymiánu, 0,4 l červeného vína, 0,25 l octa, sůl, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce tuku, 50 g slaniny.

Zaječí běhy dáme do nádoby spolu s 1 cibulí, nakrájenou na kolečka, s jemně usekaným česnekem, bobkovým listem, hřebíčky, petrželovou natí, rozmarýnem a tymiánem. Přelijeme červeným vínem a octem a necháme asi 24 hod. marinovat. Potom maso vyjmeme, necháme okapat, osolíme, obalíme v mouce a na rozpáleném tuku opečeme. Přidáme slaninu, nakrájenou na proužky a na hrubo nasekanou cibuli. Poprášíme zbývající moukou a necháme mírně zhnědnout. Přilijeme polovinu z celého množství marinády a přikryté dusíme na mírném ohni asi 1/2 hod. Podle potřeby a chuti můžeme během tepelné úpravy přidávat marinádu, vývar nebo červené víno. Omáčka je přírodní – necháme ji v původním stavu – necedíme ji.



MÍSTNÍ SPECIALITY

Bramborová kaše se slaninou (Morava)

1 kg brambor, sůl, 50 g slaniny, půl cibule, 1 sběračka dobré hovězí polévky, pepř, 50 g strouhanky, 50 g másla.

Oloupané přepůlené brambory zalijeme horkou osolenou vodou a uvaříme je do měkka. Vodu slijeme, brambory dobře rozšfoucháme, přidáme pepř, na kostičky nakrájenou slaninu, na které jsme osmahli jemně nasekanou cibuli. Brambory ředíme podle potřeby vývarem z hovězího masa. Vymícháme jemnou kaši a podáváme ji posypanou osmaženou strouhankou a pokropenou máslem. Je to výborný příkrm k pečeným masům nebo uzeninám.

Bramborová polévka slovácká

1¼ l vody, ¼ l kyselý smetany nebo jogurtu, 300 g brambor, 50 g sádla, 50 g mouky, 1 lžička sladké papriky, sůl.

Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na sádle, přidáme sladkou papriku a oškrábané, na kostky nakrájené brambory. Brambory necháme na tuku osmahnout, pak je podlijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Polévku zahustíme smetanou, ve které rozmícháme mouku a už jen zcela krátce povaříme.

Bramborová polévka z podmáslí (Jihlavsko)

½ l vody, 1 l podmáslí, 600 g brambor, 60 g másla nebo sádla, 40 g hladké mouky, sůl, kmín. Možno zlepšit 2-3 vejci.

Do osolené vody dáme vařit oškrábané, na kostky nakrájené brambory, a když změknu, zahustíme vývar jíškou z poloviny tuku a mouky a ředíme podmáslím, předem dobře rozšlehaným. Povařenou polévku okořeníme kmínem, přidáme druhou polovinu čerstvého másla a nakonec můžeme do polévky vpustit jedno vejce po druhém. Vejce vaříme při mírné teplotě čtyři minuty, bílek ztuhne a žloutek zůstává tekutý.

Bramborové placky ze syrových brambor se zelím a uzeným masem (jihočeské)

1 kg syrových brambor, 1 dl mléka, sůl, majoránka, česnek, asi 150 g hladké mouky, 1 vejce, 400 g vařeného uzeného bůčku, 300 g kysaného zelí, asi 150 g sádla nebo tuku na pečení.

Brambory oloupeme, nastrouháme, přebytečnou vodu vymačkáme. Brambory hned osolíme, okořeníme, přelijeme mlékem aby příliš neztmavly. Přidáme na kostičky nakrájený vařený bůček, utřený česnek a tolik mouky, až vznikne řídké těsto. Na pánvi rozehřejeme tuk, naběračkou dáváme část těsta, kterou rozetřeme v půl centimetru vysokou placku. Opečeme ji po obou stranách do křupava. Na každou dáme lžici zelí, placku přehneme a hned horkou podáváme, aby neztratila křehkost.

Moravský sýrový salát

100 g celeru, 100 g červené papriky (kapie), 100 g majonézy, 50 g cibule, 150 g moravského bochníku, 10 g hořčice, 50 g žampionů, olej, citronová šťáva.

Očištěnou cibuli drobně nasekáme, celer a papriku nakrájíme na drobné kostičky, sýr na nudličky a vše dáme do misky. Očištěné, překrájené žampiony podusíme na oleji a po vychladnutí přidáme do směsi. Osolíme, opepříme, přidáme hořčici, okyselíme citronovou šťávou a nakonec lehce vmícháme majonézu.

Olomoucká pochoutka

16 olomouckých tvarůžků, 16 plátků čabajky, mletá paprika, 2 vejce, 50 g hladké mouky, 100 g strouhanky, olej na smažení.

Olomoucké tvarůžky (málo proleželé) na plocho rozkrojíme, proložíme čabajkou, po obou stranách opaprikujeme, obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Upečeme v rozpáleném oleji do zlatova (asi 3 minuty).

Olomoucká pomazánka

120 g olomouckých tvarůžků, 120 g másla, 10 g cibule, mletá paprika.

Proleželé olomoucké tvarůžky utřeme s máslem, přidáme jemně nasekanou cibulku a mletou papriku.

Olomoucké syrníky

200 g měkkého tvarohu, 100 g vařených brambor, 100 g olomouckých tvarůžků, sůl, pepř, mletá paprika, 2 vejce, 30 g krupice, 100 g másla.

Prolisovaný měkký tvaroh smícháme s vařenými strouhanými bramborami, strouhanými tvarůžky, přidáme vejce, krupici, sůl a koření. Z vypracovaného těsta tvoříme placičky, které opečeme na másle.

Olomoucké tyčinky

2 olomoucké tvarůžky, 250 g vařených brambor, 80 g tuku, 250 g polohrubé mouky, 3 lžičky kypřicího prášku, špetka soli a papriky.

Na potření a posypání: 1 bílek, kmín, sůl.

Tvarůžky a brambory umeleme a dáme na vál, prosejeme na ně mouku s práškem, rozmělníme tuk, osolíme a opaprikujeme. Zpracujeme vláčné těsto. Je-li třeba, přidáme trošku mléka nebo vlažné vody. Těsto vyválíme asi na půl centimetru, rádlkem nakrájíme úzké proužky, potřeme je bílkem, posypeme kmínem, přeneseme na pomaštěný plech a prudce upečeme. Nebo nakrájíme z těsta kousky a vyválíme tyčinky tenké asi půl centimetru. Potřeme je, obalíme v kmíně se solí a upečeme do křupava.

Maso dáme uvařit, uvařené nakrájíme na nudličky. Na másle necháme zpěnit cibuli, přidáme žampiony a dusíme. Uvařenou mrkev a brambory nakrájíme na nudličky, smícháme s cibulí a žampiony a přidáme nakrájené maso. Tuto vložku v šálku zaléváme ochuceným vývarem a zdobíme petrželkou.

Kunětický rožeň

200 g hovězí svíčkové, 200 g kuřecích prsíček, 200 g vepřové kýty, 100 g slaniny, 100 g kapie, 100 g cibule, bobkový list, 5 g mletého pepře, 30 g kečupu, 10 g kopr, 60 g oleje, vývar, sůl.

Nakrájené, osolené a opepřené maso napícháme na špíz střídavě s kapií, cibulí a slaninou s bobkovým listem. Na rozpáleném oleji opékáme zvolna, aby se maso propeklo. Do výpeku přidáme kečup, podusíme, zalijeme vývarem, přidáme kopr a špíz. Při podávání touto šťávou přelijeme. Vhodná příloha jsou různě upravené brambory, zeleninové saláty.

Loretánské brambory (noky)

500 g brambor, 2 dl mléka, 20 g másla, 200 g hrubé mouky, 200 g oleje, 2 vejce, sůl.

Oloupané brambory uvaříme ve slané vodě. Po uvaření scedíme, prolisujeme a dáme vychladnout. Do vařícího mléka přidáme máslo, osolíme a přisypeme mouku, kterou svaříme do hustého těsta. Vmícháme vejce. Hotové těsto promícháme s prolisovanými brambory a řádně spojíme. Lžící vykrajujeme noky, které smažíme na oleji. Loretánské brambory podáváme jako samostatné jídlo se zeleninovým salátem.

Malostranská vepřová žebírka

600 g vepřových žebírek, 60 g oleje, 120 g cibule, 80 g šunky, 40 g slaniny, sůl, pepř.

Vepřová žebírka naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, šunku a slaninu. Touto směsí zdobíme hotové žebírko. Jako přílohu podáváme bramboráčky a zelné saláty.

Moravský salát se šunkou

150 g moravského bochníku, 1 květák, 150 g šunky, 50 g cibule, 2 dl jogurtu, sůl, pepř, citronová šťáva.

Květák rozebraný na růžičky uvaříme ve slané vodě a necháme okapat. Do rozmíchaného jogurtu přidáme sůl, pepř a okyselíme citronovou šťávou. Šunku nakrájíme na nudličky, sýr na kostičky, přidáme růžičky kvěťáku a promícháme s jogurtem.

Podáváme s chlebem nebo pečivem.

Bramborové šlejšky (šišky) – „šuperlíky“ nebo „rejpalce“ (Plzeňsko)

Do pšeničné mouky, pokud možno hrubé, dáme asi 10 strouhaných vařených brambor (některé hospodyně dávají polovinu procezených, syrových, strouhaných), důkladně vymícháme, přidáme 2 vejce, těsto podle libosti osolíme, řádně prohněteme v mouce a pak děláme šlejšky. Povaříme je ve vodě (jako vaříme cezené nudle), scedíme a na dobře vymaštěném pekáči poházeném rozkrájenou zemlí pečeme. Podáváme je se zelím nebo také sypané perníkem prokládaným čerstvým máslem a pokapaným medem.

Bramborový guláš (Jihlavsko)

Na sádle usmažíme drobně nakrájenou cibulku, na ni dáme na kostky nakrájené brambory, přidáme trochu papriky, kmínu a soli. Po chvíli brambory zalijeme kysanou smetanou, do níž jsme dříve zamíchali trochu mouky. Guláš necháme ještě dobře povařit.

Brambory dušené na kyselo (Haná)

1 kg brambor, sůl, celý pepř, bobkový list, nové koření, 1 lžíce octa, 80 g másla, 30 g mouky, 1 cibule, 150 g klobásy.

Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na tuku a když žloutne, zaprášíme moukou a připravíme zlatou jíšku. Zatím dusíme loupané brambory, na kostky nakrájené a podlité vodou s kořením. Když jsou skoro měkké, zředíme odlitým vývarem připravenou jíšku, dobře našleháme a povaříme. Možno přidat i trochu smetany. Povařenou omáčku nalijeme zpět na brambory, přidáme ocet a nakrájenou klobásu.

Brambory zapečené s uzeným masem (staropražský předpis)

750 g vařených brambor, 2 žloutky, 2 vejce, sůl, pepř, květ, 1 šálek sladké smetany, 80 g másla, 100 g šunky nebo vařeného uzeného masa, 2 lžíce strouhanky.

Brambory oloupeme, polovinu hned protlačíme sítem, druhou polovinu nakrájíme na kolečka, kouskem másla vymažeme zapékací mísu. Zbylé máslo třeme se žloutky a celými vejci do pěny. Přidáme prolisované brambory, sůl, koření, sekanou šunku. Tukem vymazanou a strouhankou posypanou mísu vyložíme plátky brambor tak, že pokryjeme i stěny a utvoříme jakousi misku. Do ní dáme bramborovou kaši se šunkou. Povrch ještě pokropíme tukem a smetanou a dáme zapéci do trouby.

Domažlické ragú na smetaně

400 g vepřové plece, sůl, 60 g sádla, 60 g cibule, paprika, 30 g hladké mouky, asi 1/8 l smetany, 2 sladkokyselé okurky, 1 vejce natvrdo, 2 lžíce konzervovaného (mrazeného) hrášku.

Očištěné maso nakrájíme na malé kostky, opečeme na zpěněné cibuli s paprikou, osolíme a udusíme. Zahustíme opraženou moukou, dobře povaříme, přilijeme smetanu, prohřejeme a dochutíme.

Okurky a natvrdo uvařené vejce nakrájíme na kostičky a promícháme s hráškem. Na každou porci masa dáme část nakrájené směsi. Podáváme s rýží.

Holštýnská omáčka

60 g másla, 40 g hladké mouky, asi 1/2 l silného masového vývaru, sůl, 4 celé pepře, 1/8 l mléka nebo sladké smetany, asi 1 dl bílého vína, 1 žloutek.

Světlou máslovou jíšku zalijeme osoleným vývarem z masa a koření, zředíme částí mléka nebo smetany a velmi dobře povaříme, aby byla hladká jako krém. Procedíme, dochutíme vínem, přidáme žloutek rozšlehaný v mléce a omáčku již nevaříme.

Podáváme ji k vařeným masům.

Husí krky - šulánky (Velkomeziříčsko)

Uvařené brambory nastrouháme, přimísíme 1/3 jejich váhy mouky, dáme na vál, osolíme a přidáme tolik mléka nebo vody, až je těsto tuhé. Pak je zpracujeme, vyválíme v podélnou šišku a rozdělíme na menší díly. Z nich vyválíme menší placky ze kterých krájíme asi na prst silné nudle, které ještě rukou na vále sválíme. Potom je vaříme ve slané vodě. Až vyplavou na povrch, scedíme je, polijeme rozpáleným sádlem nebo máslem a rozvařenými švestkovými povidly a posypeme mákem nebo oslazeným tvarohem.

Jihočeská houbová omáčka

400 g hříbků, lišek nebo ryzců, žampionů méně, 0,5 l vody, 0,5 l kysané smetany, 60 g polohrubé mouky, sůl, kmín.

Houby drobně nakrájíme a povaříme v osolené vodě s tlučeným kmínem. Když jsou měkké, přilijeme do omáčky smetanu s rozkvedlanou moukou. Kvedláme na mírném ohni, aby se omáčka nepřipálila, až zhoustne. Je-li třeba, přikyselíme ji. Houby můžeme také podusit na kousku tuku a pak teprve zalít vodou. Omáčka tak bude lepší.

Jihočeská kulajda

1 l vody, 1/2 l kysané smetany, 300 g brambor, 100 g čerstvých hub nebo 10 g sušených, 1 menší cibule, 60 g másla, 30 g hrubé mouky, sůl, kmín, bobkový list, kopr, 2-3 vejce.

Očištěné a oškrabané brambory nakrájíme na kostky, vaříme se solí a jemně nakrájenou cibulí. Houby očistíme, nakrájíme a podusíme se solí a kmínem. Do vody s brambory zakvedláme smetanu s moukou, přidáme kousek bobkového listu, houby a jemně nasekaný kopr. Nakonec do polévky vpustíme několik rozklepnutých vajec, jedno po druhém. Není-li smetana dost kyselá, přikyselíme polévku trochou octa.

Jihočeské bosáky (chlupaté knedlíky)

750 g syrových loupaných brambor, 10 g soli, 1 vejce, 270-330 g hrubé mouky. Na políť 80 g sádla s 1 cibulí.

Nastrouhané syrové brambory zbavíme vymačkáním přebytečné vody, přidáme sůl, vejce a hrubou mouku. Těsto dobře promícháme. Lžíci vhazujeme do vroucí vody menší knedlíky (noky) a vaříme je podle velikosti 5-8 minut. Ve vodě knedlíky opatrně nadzvedáme, aby se u dna nepřichytily. Mastíme je sádlem a posypeme osmaženou cibulí. Podáváme se zelím a s pečeným bůčkem.

Jihočeské zelné placky

250 g vařeného zelí, 100 g škvarků, 300-400 g mouky, sůl.

Studené vařené zelí nakrájíme na drobně, smícháme s moukou a škvarky (nejlépe s mletými) na tužší těsto. Vyválíme do tenkých placek a ty pečeme do křupava.

Karlovarský kotouč

1 kg telecího plecka nebo vykostěného hrudí, 100 g slaniny, 100-150 g uzeného masa nebo šunky, 200 g másla, 1 kyselá okurka, 2-3 vejce, 80 g rostlinného tuku nebo másla, 1 lžička hladké mouky.

Plecko rozkrojíme na plocho (hrudí vykostíme), naklepeme, osolíme, poklademe tenkými plátky slaniny, plátky vařeného uzeného masa nebo šunky a poklademe prochladlou, předem připravenou míchanicí z vajec. Navrch posypeme rozkrájenou okurkou. Sbalíme, propícháme závitkovými jehlami a opečeme na rozpáleném tuku. Trochu podlijeme a pečeme za občasného podlévání v troubě asi 1 1/4 hod. Hotovou šňavu zahustíme moukou.

Krkonošský vývar

200 g předního hovězího masa, 1,5 l vody, 4 g celého pepře, 80 g cibule, 60 g žampionů, 60 g brambor, 60 g mrkve, 20 g másla, 10 g petrželky.