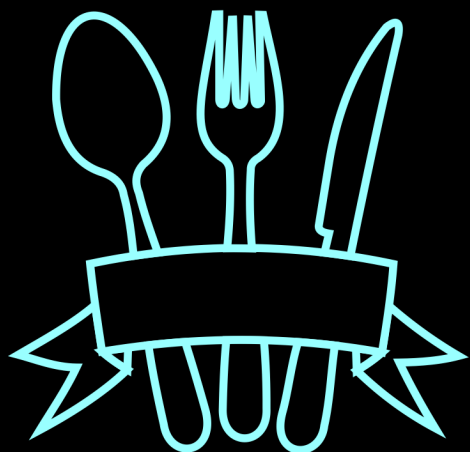


Československá

kuchařka

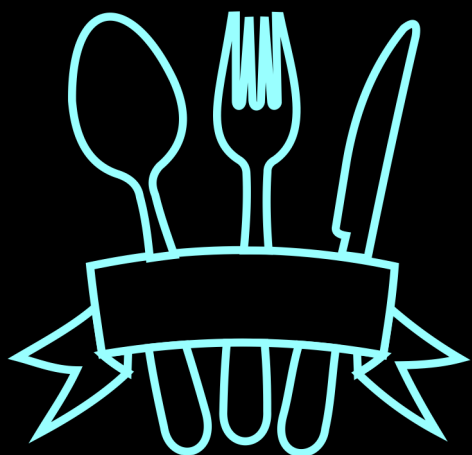


Tradiční pokrmy
z Česka
i Slovenska



Československá

kuchárka



Tradičné pokrmy
z Česka
aj Slovenska



Kniha, kterou právě držíte v ruce, je prvotním počinem společné práce žáků učebního oboru kuchař - číšník z Vyšší odborné školy, Střední průmyslové školy a Střední odborné školy řemesel a služeb ve Strakonících a Střední odborné školy služeb v Levicích. Tyto školy mezi sebou navázaly partnerství v rámci programu Erasmus+ realizovaného Evropskou unií.

Smyslem tohoto partnerství bylo (a věříme, že i do budoucna bude) pořádat oboustranné výměnné pobyty žáků těchto škol, seznamovat žáky s kulturou dané země, ale i tradičními zvyklostmi, které jsou pro naše regiony typické, se silným akcentem ke gastronomii a pohostinství.

Žáci učebního oboru kuchař - číšník a hostinský tak měli možnost během několika výměnných pobytů se navzájem seznámit se systémem přípravy jídel i obsluhy v jiném prostředí, seznámit se s odlišnostmi, kulturou a zvyklostmi v gastronomii daného státu a regionu a podíleli se na přípravě tradičních pokrmů české a slovenské kuchyně, které jsou shrnuty právě v této knize. V první polovině najdete recepty pocházející ze Slovenska, v druhé pak z Česka.

Věříme, že vás tato kniha zaujme a poslouží třeba i jako inspirace při přípravě chutného oběda či večeře.



Kniha, ktorú práve držíte v ruke, je prvotným dielom spoločnej práce žiakov učebného odboru kuchár - čašník z Vyššej odbornej školy, Strednej priemyselnej školy a Strednej odbornej školy remesiel a služieb v Strakoniciach a Strednej odbornej školy služieb v Leviciach. Tieto školy nadviazali partnerstvo v rámci programu Erasmus+ realizovaného Európskou úniou.

Zmyslom tohto partnerstva bolo (a veríme, že aj do budúcnosti bude) organizovať obojstranné výmenné pobyty žiakov týchto škôl, zoznamovať žiakov s kultúrou danej krajiny, ale aj tradičnými zvyklosťami, ktoré sú pre naše regióny typické, so silným akcentom ku gastronómii a pohostinstvu.

Žiaci učebného odboru kuchár - čašník a hostinský tak mali možnosť počas niekoľkých výmenných pobytov sa navzájom zoznámiť so systémom prípravy jedál i obsluhy v inom prostredí, zoznámiť sa s odlišnosťami, kultúrou a zvyklosťami v gastronómii daného štátu a regiónu a podieľali sa na príprave tradičných pokrmov českej a slovenskej kuchyne, ktoré sú zhrnuté práve v tejto knihe. V prvej polovici nájdete recepty pochádzajúce zo Slovenska, v druhej potom z Česka.

Veríme, že vás táto kniha zaujme a poslouží napríklad aj ako inšpirácia pri príprave chutného obeda či večere.

Rajčatová polévka

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|----------------------|-------|
| Rajčatový protlak | 400 g |
| Mouka hladká | 200 g |
| Vývar zeleninový | 100 g |
| Bobkový list | 2 g |
| Eidamský sýr neuzený | 200 g |
| Sůl | 10 g |
| Cukr krystal | 80 g |
| Polévkové koření | 20 g |
| Olej | 100 g |
| Vegeta | 20 g |
| Mletý pepř | 10 g |
| Skořice celá | 5 g |
| Hřebíček | 3 g |
| Celý pepř | 3 g |
| Nové koření celé | 4 g |

Najemno nakrájená cibule a česnek se opraží na dvou třetinách oleje. Následně přidáme rajčatový protlak, chvíli prorestujeme a následně přidáme hladkou mouku. Celou směs zalijeme vodou a přidáme zeleninový vývar, sůl, bobkový list, nové koření, celý pepř, hřebíček a skořici.

Když se polévka provaří, tak ji nakonec dochutíme solí, mletým pepřem, vegetou a krystalovým cukrem. Při podávání se do talíře vloží polévka a nastrouhaný eidamský sýr.



Rajčiaková polievka

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------|-------|
| Pretlak paradajkový | 400 g |
| Múka hladká | 200 g |
| Vývar zeleninový | 100 g |
| Bobkový list | 2 g |
| Syr tehla neúdená | 200 g |
| Soľ | 10 g |
| Cukor kryštál | 80 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Olej | 100 g |
| Vegeta | 20 g |
| Mleté čierne korenie | 10 g |
| Škoricu celu | 5 g |
| Klinčeky | 3 g |
| Čierne korenie cele | 3 g |
| Nové korenie cele | 4 g |

Nadrobno nakrájaná cibuľa a cesnak sa opražia na dvoch tretinách oleja. Následne pridáme paradajkový pretlak, chvíľu restujeme a následne pridáme hladkú múku. Celu zmes zalejeme vodou a pridáme zeleninový vývar, soľ, bobkový list, nové korenie celé, čierne korenie celé, klinčeky a škoricu celú.

Keď polievka prevrie, tak ju nakoniec dochutíme soľou, mletým čiernym korením, vegetou a cukrom kryštál. Pri podávaní sa do taniera vloží polievka a nastrúhaný syr tehla.



Domácí zelnice

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|--------------------------|--------|
| kysané zelí | 1000 g |
| hovězí vývar | 50 g |
| drcený kmín | 1 g |
| olej | 200 g |
| hladká mouka | 200 g |
| paprika červená mletá | 30 g |
| sůl | 30 g |
| polévkové koření | 20 ml |
| vegeta | 20 g |
| sušené houby | 60 g |
| cibule | 300 g |
| celý pepř | 5 g |
| bobkový list | 5 g |
| nové koření celé | 5 g |
| rajčatový protlak | 350 g |
| klobása | 300 g |
| vepřové kosti | 1000 g |
| vepřová plec (bez kosti) | 500 g |

Na rozpáleném oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibuli. Přidáme omytou a na menší kostky nakrájené vepřové maso, bobkový list, nové koření celé, celý pepř, sůl, mletou papriku, zalijeme vodou a pomalu dusíme. Přidáme houby. Maso dūsíme pod poklicí na mírném ohni, dokud není maso poloměkké a následně přidáme kysané zelí překrájené na menší kousky. Zelnici necháme pomalu vařit.

Po 20 – 30 minutách ji ochutnáme a dochutíme solí a chilli kořením. Když je maso a brambory úplně měkké, přidáme rajčatový protlak, dobře promícháme a necháme provařit. Nakonec přidáme na kolečka nakrájenou opečenou klobásu a dochutíme. Zelnici odstavíme a už nevaříme!



Domáca kapustnica

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|-----------------------|--------|
| kapusta kyslá | 1000 g |
| vývar hovädzí | 50 g |
| rasca drvená | 1 g |
| olej | 200 ml |
| múka hladká | 200 g |
| paprika červená mletá | 30 g |
| soľ | 30 g |
| polievkové korenie | 20 ml |
| vegeta | 20 g |
| hríby sušené | 60 g |
| cibuľa | 300 g |
| čierne korenie cele | 5 g |
| bobkový list | 5 g |
| korenie nove čierne | 5 g |
| pretlak paradajkový | 350 g |
| klobása | 300 g |
| kosti bravčové | 1000 g |
| bravčové plece BK | 500 g |

Na rozpálenom oleji speníme nadrobno pokrúpanú cibuľu. Pridáme umyté a na menšie kocky pokrúpané bravčové mäso, bobkové listy, nové korenie, celé čierne korenie, soľ, mletú červenú papriku, zalejeme vodou a pomaly dusíme. Pridáme hríby. Mäso dusíme pod pokrievkou na miernom ohni, kým nie je polomäkké a následne pridáme kyslú kapustu preseknutú na menšie kúsky. Kapustnicu necháme pomaly variť.

Po 20-30 minútach ju ochutnáme a ochutíme soľou a čili paprikou. Keď je mäso a zemiaky úplne mäkké, pridáme pretlak, dobre premiešame a necháme prevrieť. Nakoniec pridáme na kolieska nakrájanú opečenú klobásu a dochutíme. Kapustnicu odstavíme už nevaríme!



Kapustová polévka s uzeninou

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|--------|
| Kapusta | 500 g |
| Brambory | 250 g |
| Česnek | 20 g |
| Párky | 5 ks |
| Mouka na zahuštění | 50 g |
| Olej | 100 ml |
| Sůl | 50 g |
| Mletý pepř černý | 5 g |
| Paprika červená mletá | 30 g |

Kapustu překrájíme na proužky a dáme vařit do vařící osolené vody. Brambory nakrájíme na kostky a přidáme ke kapustě. Z mouky, papriky a trochu oleje si připravíme zasmažku, přidáme do polévky a za pomalého vaření občas promícháme.

Nakonec přidáme nakrájené párky, povaříme a nakonec dochutíme česnekem, solí a mletým pepřem.



Kelová polievka s údeninou

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|-----------------------|--------|
| Kel | 500 g |
| Zemiaky | 250 g |
| Cesnak | 20 g |
| Párky | 5 ks |
| Múka na zahustenie | 50 g |
| Olej | 100 ml |
| Soľ | 50 g |
| Čierne korenie mleté | 5 g |
| Paprika červená mletá | 30 g |

Kel pokrájame na pásiky a dáme variť do vriacej osolenej vody. Zemiaky nakrájame na kocky a pridáme ku kelu. Z múky, papriky a trochy oleja si urobíme zápražku, pridáme do polievky a za pomalého varenia občas miešame.

Nakoniec pridáme nakrájané párky, povaríme nakoniec dochutíme cesnakom, soľ a čierne korenie mleté.



Polévka demikát s drobením

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|--------|
| Bryndza | 500 g |
| Brambory | 700 g |
| Mléko | 750 ml |
| Smetana | 200 ml |
| Olej | 100 ml |
| Cibule | 200 g |
| Paprika červená mletá | 15 g |
| Slanina oravská | 250 g |
| Pažitka čerstvá | 10 g |
| Sůl | 20 g |
| Kmín drcený | 5 g |
| Vejce | 5 ks |
| Mouka výběrová | 250 g |

V mírně osolené vodě se uvaří drobení. Uvařené se scedí a propláchne se ve studené vodě a promíchá se s olejem. Do vody se přidají očištěné a na kostky nakrájené brambory. Když jsou brambory rozvařené přidáme bryndzu s mlékem a necháme povařit.

Zvlášť na oleji restujeme cibuli a slaninu, kterou zaprášíme červenou paprikou. Potom se krátce povaří a rozmixuje. Nakonec se podle potřeby dochutí solí. Při podávání se do polévky vloží uvařené drobení a najemno nasekaná pažitka.



Polievka demikát s drobením

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|-----------------------|--------|
| bryndza | 500 g |
| zemiaky | 700 g |
| mlieko | 750 ml |
| šľahačka | 200 ml |
| olej | 100 ml |
| cibuľa | 200 g |
| paprika červená mletá | 15 g |
| slanina oravská | 250 g |
| pažítka čerstvá | 10 g |
| soľ | 20 g |
| rasca drvená | 5 g |
| vajce | 2 ks |
| múka výberová | 250 g |

V mierne osolenej vode sa uvarí mrvenička. Uvarená sa scedí opláchnu sa v studenej vode a zmiešajú z olejom. Do vody sa pridajú očistené a na kocky nakrájané zemiaky. Keď sú zemiaky rozvarené pridáme bryndzu s mliekom a necháme zovrieť.

Zvlášť na oleji restujeme cibuľu a slaninu, ktorú zaprášime červenou paprikou. Potom sa krátko povarí a rozmixuje. Nakoniec sa podľa potreby dochutí soľou. Pri podávaní sa do polievky vloží uvarená mrvenička a najemno nasekaná pažítka.



Fazolová polévka

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------------|-------|
| Olej | 100 g |
| Fazole bílé sušené | 500 g |
| Mouka hladká | 100 g |
| Zeleninový vývar | 100 g |
| Cibule | 300 g |
| Polévková směs zahradní | 300 g |
| Paprika červená mletá | 50 g |
| Polévkové koření | 20 g |
| Vegeta | 20 g |
| Sůl | 20 g |
| Pažitka/petrželová nať | 10 g |
| Černý pepř mletý | 0,3 g |
| Česnek | 10 g |

Přebrané propláchnuté fazole zalijeme vodou a necháme máčet, aby nabobtnali. Najemno nakrájenou cibuli orestujeme dozlatova, přidáme červenou mletou papriku. Zasypeme moukou a připravíme si tak zásmažku. Za stálého prošlehávání se zaleje vodou, přidáme fazole, zeleninový vývar a necháme pozvolna vařit do měkka. V průběhu vaření přidáme mletý pepř, česnek utřený se solí, polévkovou zahradní směs a za občasných míchání se pomalu vaří 20 minut. Polévka se nakonec dochutí polévkovým kořením a krátce se povaří.

Při podávání se přidá najemno nasekaná petrželová nať.



Fazuľová polievka

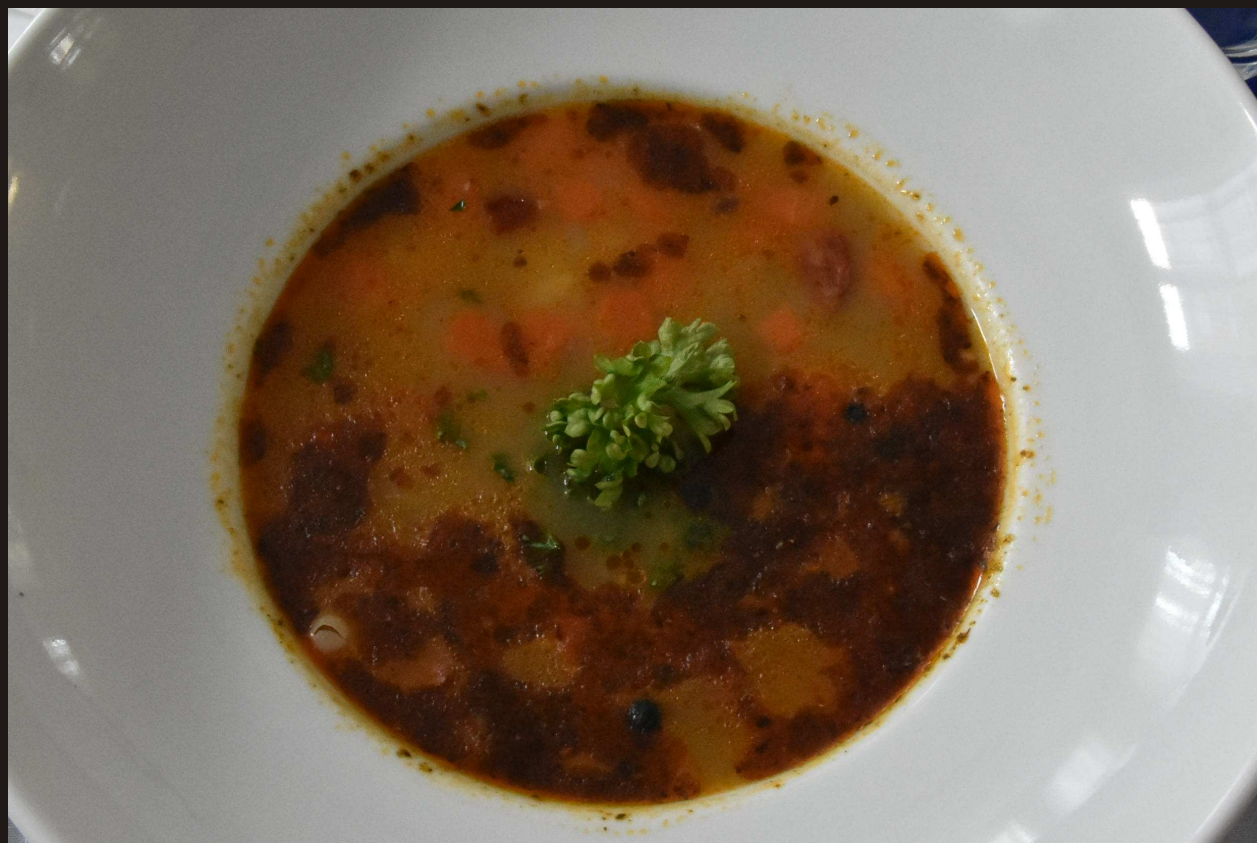
Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|---------------------------|-------|
| Olej | 100 g |
| Fazuľa biela suchá | 500 g |
| Múka hladká | 100 g |
| Zeleninový vývar | 100 g |
| Cibuľa | 300 g |
| Polievková zmes záhradná | 300 g |
| Paprika červená mletá | 50 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Vegeta | 20 g |
| Soľ | 20 g |
| Pažitka/ petržlenová vňať | 10 g |
| Čierne mleté korenie | 0,3 g |
| Cesnak | 10 g |

Prebratú, umytú fazuľu zalejeme vodou a necháme namáčať, aby napučala. Nadrobno nakrájanú cibuľu orestujeme do zlatista, pridáme červenú mletú papriku. Zasyieme múkou, z ktorej sa vytvorí zápražka. Za stáleho miešania zalejeme vodou, pridáme fazuľu, zeleninový vývar a necháme pozvoľna variť do mäkka. V priebehu pridáme mleté čierne korenie, cesnak rozotretý so soľou, polievkovú záhradnú zmes a za občasného miešania pomaly varíme 20 minút. Polievka sa nakoniec dochutí polievkovým korením a krátko sa povarí.

Pri podávaní pridáme najemno nasekaná petržlenová vňať.



Kmínová polévka s vajíčkem a pečenými kousky chleba

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|-------------|
| Vývar slepičí/hovězí | 3500 ml |
| Vejce | 5 ks |
| Olej | 100 g |
| Cibule | 100 g |
| Mouka hladká | 120 g |
| Paprika červená mletá | 10 g |
| Drcený kmín | 20 g |
| Sůl | 30 g |
| Polévkové koření | 20 g |
| Pažitka | dle potřeby |

Na rozehřátém oleji opražíme drcený kmín, přidáme mouku a připravíme světlou zasmažku. Ke konci přidáme mletou sladkou papriku, promícháme a zalijeme vařícím vývarem. Osolíme a na mírném ohni za stálého míchání provaříme 20 minut. Nakonec přidáme rozšlehaná vajíčka, která za stálého míchání nalijeme do vývaru. Dochutíme polévkovým kořením a solí.

Chléb nakrájíme na kostičky 1x1 cm a opečeme na pánvi dozlatova. Opečené kousky chleba nvložíme při expedici do polévky. Na závěr přidáme posekanou pažitku.



Rascová polievka s vajíčkom a pečenými kúskami chleba

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|-----------------------|---------------|
| Vývar slepačí/hovädzí | 3500 ml |
| Vajcia | 5 ks |
| Olej | 100 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Múka hladká | 120 g |
| Paprika červená mletá | 10 g |
| Drvená rasca | 20 g |
| Soľ | 30 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Pažitka | podľa potreby |

Na rozohriatom oleji opražíme drvenú rascu, pridáme múku a urobíme svetlú zápražku. Ku koncu pridáme mletú červenú papriku, premiešame a zalejeme vriacim vývarom. Osolíme a na miernom ohni za stáleho miešania povaríme 20 minút. Nakoniec pridáme rozšľahané vajíčka, ktoré za stáleho miešania lejeme do vývaru. Dochutí polievkovým korením a soľou.

Chlieb nakrájame na kocky 1x1cm a opečieme na panvici do zlatista. Opečeným chlebík vložíme na vrch polievky. Na záver pridáme posekanú pažitku.



Dršťková polévka

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------|--------|
| Dršťky předvařené | 400 g |
| Voda pitná | 2000 g |
| Tuk – sádlo | 66 g |
| Mouka hladká | 100 g |
| Pepř mletý | 3 g |
| Česnek | 10 g |
| Polévkové koření | 13,3 g |
| Cibule | 100 g |
| Sůl | 20 g |
| Majoránka | 4 g |
| Kmín | 6 g |
| Paprika mletá | 20 g |

Předvařené dršťky se nakrájejí na menší kusy. Očistíme si a nakrájíme cibuli najemno, následně orestujeme na tuku, přidáme mletou papriku, sůl, kmín, mletý pepř, nakrájené dršťky a zalijeme vodou.

Dršťky se pomalu vaří doměkka. Měkké uvařené dršťky zahustíme z tuku a mouky připravenou zasmažkou a za stálého míchání vlijeme do vařící polévky. V průběhu vaření se přidá česnek utřený se solí. Nakonec se uvařená polévka dochutí polévkovým kořením, majoránkou a potřebným kořením.



Držková polievka

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------|--------|
| Držky predvarené | 400 g |
| Voda pitná | 2000 g |
| Tuk – masť | 66 g |
| Múka hladká | 100 g |
| Čierne korenie mleté | 3 g |
| Cesnak | 10 g |
| Polievkové korenie | 13,3 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Soľ | 20 g |
| Majorán | 4 g |
| Rasca | 6 g |
| Paprika mletá | 20 g |

Predvarené držky sa nakrájajú na menšie kusy. Očistíme si a nakrájame cibuľu na malé kocky, následne otestujeme na tuku pridáme červenú papriku, soľ, rasca, mleté čierne korenie, nakrájané držky a zalejeme vodou.

Držky sa pomaly varia domäkka. Mäkké uvarené držky zahustíme z tuku a múky pripravenou zápražkou a za stáleho miešania vlejeme do vriacej polievky. Počas varenia sa pridá cesnak roztrúty so soľou. Nakoniec sa uvarená polievka dochutí polievkovým korením a majoránkovú a potrebnými koreninami.



Pórková polévka s jablky

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------|-------------|
| Pórek čerstvý | 160 g |
| Voda pitná | 1800 g |
| Tuk – máslo | 66 g |
| Mouka hladká | 120 g |
| Pepř mletý | 3 g |
| Mléko | 0,4 l |
| Polévkové koření | 13,3 g |
| Jablka | 100 g |
| Sůl | 20 g |
| Vegeta | dle potřeby |
| Smetana na vaření | 20 g |

Umytý pórek nakrájíme na kolečka. Orestujeme na tuku, zalijeme vodou, mírně osolíme, okořeníme a vaříme téměř doměkka. Když je pórek skoro měkký, tak přilijeme mléko a smetanu na vaření.

Jablka si umyjeme, zbavíme jádřinců, nastrouháme a také přidáme do polévky. Z másla a mouky se připraví světlá zasmažka a za stálého prošlehávání se vlije do vařící polévky. Hotová polévka se podle potřeby dochutí polévkovým kořením, mletým pepřem, solí a vegetou.



Pórová polievka s jablkami

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------|---------------|
| Pór čerstvý | 160 g |
| Voda pitná | 1800 g |
| Tuk – maslo | 66 g |
| Múka hladká | 120 g |
| Čierne korenie mleté | 3 g |
| Mlieko konzumné | 0,4 l |
| Polievkové korenie | 13,3 g |
| Jablká | 100 g |
| Soľ | 20 g |
| Vegeta | podľa potreby |
| Smotana na varenie | 20 g |

Umytý pór nakrájame na kolieska. Orestujeme na tuku, zalejeme vodou, mierne osolíme okoreníme a varíme takmer domäkka. Keď je pór skoro mäkký, tak sa prileje mlieko a smotana na varenie.

Jablka si umyjeme zbavíme jadrovníkov, nastrúhame a taktiež pridáme do polievky. Z masla a múky sa pripraví svetlá zápražka a za stáleho prešľahávania sa vleje do vriacej polievky. Hotová polievka sa podľa potreby dochutí polievkovým korením, mleté čierne korenie, soľ a vegeta.



Beraní guláš, domácí pečený chléb

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

Beraní guláš

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Beraní přední maso (krk, bok) b.k | 1500 g |
| Voda pitná | 800 g |
| Tuk – sádlo | 120 g |
| Mouka hladká | 100 g |
| Pepř mletý | 3 g |
| Česnek | 15 g |
| Polévkové koření | 13,3 g |
| Cibule | 250 g |
| Sůl | 30 g |
| Majoránka | 4 g |
| Kmín | 6 g |
| Paprika mletá | 20 g |
| Rajčatový protlak | 80 g |
| Mrkev | 80 g |
| Petržel | 80 g |

Domácí pečený chléb

| | |
|--------------|-------|
| Hladká mouka | 400 g |
| Droždí | 20 g |
| Voda | 200 g |
| Sůl | 10 g |

Očištěné, umyté a odkvapkané maso sa nakrája na rovnaké asi 25-30 g kúsky. Na časti tuku sa dozлата opoží nadrobno nakrájaná cibula, zapraší sa mletou paprikou, spení, pridá sa maso, rasca, nastrúhaný cesnak. Orestuje sa, osolí a dusí sa vo vlastnej šťave. Po vydusení sa pridá paradajkový pretlak, mierne sa podleje vodou a za občasného miešania sa dusí skoro domäkka. Pridá sa očistená a na prúžky nakrájaná koreňová zelenina.

Keď je všetko uvarené do mäkka, tak podľa potreby sa zahustí svetlou zápražkou pripravenou zo zvyšku masti a múky a zamieša sa. Pridá sa rozdrvený majorán a za občasného miešania sa varí 20 minút. Nakoniec sa podľa potreby dochutí soľou. Podávame s domácim chlebom.

Hladkou mouku prosejeme do misky, ve středu uděláme důlek, rozdrobíme kvasnice, přidáme vodu a necháme vzejít kvásek, přidáme sůl. Vypracujeme hladké těsto a necháme jej vykynout. Těsto vyklopíme na pomoučený stůl. Vytvarujeme a dáme na pekáč anebo na plech. Necháme ještě asi 20 minut vykynout. Vložíme do trouby předehřáté na 220 stupňů a pečeme 30 minut. Upečený přeložíme křížem přes pekáč a necháme vychladnout.



Baraní guláš, domáci pečený chlieb

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Baraní guláš | |
| Baranie predné mäso (krk, bok) b.k | 1500 g |
| Voda pitná | 800 g |
| Tuk – masť | 120 g |
| Múka hladká | 100 g |
| Čierne korenie mleté | 3 g |
| Cesnak | 15 g |
| Polievkové korenie | 13,3 g |
| Cibuľa | 250 g |
| Soľ | 30 g |
| Majorán | 4 g |
| Rasca | 6 g |
| Paprika mletá | 20 g |
| Paradajkový pretlak | 80 g |
| Mrkva | 80 g |
| Petržlen | 80 g |
| Domáci pečený chlieb | |
| Hladká múka | 400 g |
| Droždie | 20 g |
| Voda | 200 g |
| Soľ | 10 g |

Očistené, umyté a odkvapkané mäso sa nakrája na rovnaké asi 25-30 g kúsky. Na časti tuku sa dozlata opraží nadrobno nakrájaná cibuľa, zapráši sa mletou paprikou, spení, pridá sa mäso, rasca, nastrúhaný cesnak. Orestuje sa, osolí a dusí sa vo vlastnej šťave. Po vydusení sa pridá paradajkový pretlak, mierne sa podleje vodou a za občasného miešania sa dusí skoro domäkka. Pridá sa očistená a na prúžky nakrájaná koreňová zelenina.

Keď je všetko uvarené do mäkka, tak podľa potreby sa zahustí svetlou zápražkou pripravenou zo zvyšku masťi a múky a zamieša sa. Pridá sa rozdrvený majorán a za občasného miešania sa varí 20 minút. Nakoniec sa podľa potreby dochutí soľou. Podávame s domácim chlebom.

Hladkú múku preosejeme do misky, v strede urobíme jamku, rozdrobíme kvasnice, pridáme vodu a necháme vzísť kvások, pridáme soľ. Vymiesime hladké cesto. Necháme nakysnúť. Cesto preklopíme na pomúčenú dosku. Vytvarujeme a dáme na pekáč, alebo plech. Necháme ešte asi 20 minút kysnúť. Vložíme do rúry predhriatej na 220 stupňov a pečieme 30 minút. Upečený preložíme krížom cez pekáč a nechám vychladnúť.



Štefanská hovězí pečeně, bramborová fučka

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

Štefanská hovězí pečeně

| | |
|-----------------------|--------|
| Hovězí zadní | 1200 g |
| Vejce | 5 ks |
| Pepř mletý | 10 g |
| Olej | 100 ml |
| Cibule | 150 g |
| Rajčatový protlak | 150 g |
| Hladká mouka | 50 g |
| Paprika červená mletá | 10 g |
| Bujón hovězí | 50 g |

Upravené, omyté a osušené hovězí maso zadní se nakrájí přes vlákna na 1,5 – 2 kg kusy. Maso se z bočních stran špičkuje slaninou. Tenkým ostrým nožem se v prostředku vyřízne otvor, do kterého se vsunou natvrdo uvařená vejce. Otvor se uzavře špejlí nebo kovovou jehlicí, maso se osolí a okoření mletým pepřem.

Připravené maso se rychle opeče na tuku ze všech stran a vyjme. Ve výpeku se dozlatova osmaží nadrobno nakrájená cibule, zastříkne se vodou a přivede k varu. Do základu se vloží maso a pod poklicí se dusí v troubě a nebo na sporáku doměkka.

V průběhu dušení se maso občas obrací, polévá šťávou, a podle potřeby se podlévá vývarem. Měkké maso se vyjme. Štáva se vydusí na tuk, zapráší se moukou, orestuje, zalije se zbytkem vývaru, zamíchá a za občasného míchání se vaří 20 minut. Nakonec se šťáva přecedí, dochutí solí, kořením a krátce provaří.

Bramborová fučka

| | |
|--------------|---------|
| Brambory | 3000 gr |
| Sůl | 50 gr |
| Mléko | 500 ml |
| Máslo | 100 gr |
| Hladká mouka | 200 gr |

Brambory očistíme a překrájené na menší kostky dáme vařit do osolené vody. Když jsou brambory měkké, polovinu vody scedíme a hrnc s brambory a zbylou vodou vrátíme nad plamen. Brambory zaprášíme moukou a za stálého míchání povaříme asi 1 minutu do té doby než nám vznikne kaše s kousky brambor. Kaši odstavíme, podle potřeby dochutíme solí a zjemníme trochou mléka. V jiném hrnci nebo v pánvi rozehřejeme sádlo, na kterém osmažíme na jemno nakrájenou cibulku do růžova. Usmaženou cibulku spolu se sádlem nalejeme na bramborovou fučku.



Hovädzie pečienka štefanská, zemiaková fučka

SK

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

| | |
|-----------------------------|--------|
| Hovädzie pečienka štefanská | |
| Hovädzie zadné BK | 1200 g |
| Vajce | 5 ks |
| Čierne korenie mleté | 10 g |
| Olej | 100 ml |
| Cibuľa | 150 g |
| Pretlak paradajkový | 150 g |
| Múka hladká | 50 g |
| Paprika červ. mletá | 10 g |
| Bujón hovädzí | 50 g |

Zemiaková fučka

| | |
|-------------|---------|
| Zemiaky | 3000 gr |
| Soľ | 50 gr |
| Mlieko | 500 ml |
| Maslo | 100 gr |
| Hladká múka | 200 gr |

Upravené, umyte a osušené hovädzie mäso zadné sa nakrája cez vlákna na 1,5 – 2 kg kusy. Mäso sa z bočných strán špikuje slaninou. Tenkým, ostrým nožom sa v prostriedku náreže otvor, do ktorého sa vsunú natvrdo uvarene vajcia. Otvor sa uzatvorí špajdlou alebo kovovou ihlicou, osolí a okorení mletým čiernim korením.

Pripravené mäso sa rýchlo opečie na tuku zo všetkých strán a vyberie. Vo výpeku sa dozlata opraží nadrobno nakrájaná cibuľa, zastrekne vodou a nechá zovrieť. Do základu sa vloží mäso a pod pokrievkou sa dusí v rúre alebo na sporáku domäčka.

Počas dusenia sa mäso občas obracia, polieva šťavou, podľa potreby sa podlieva vývarom. Mäkké mäso sa vyberie. Štava sa vydusí na tuk, zapráši múkou, opraží, zaleje zvyškom vývaru, zamieša a za občasného miešania sa varí 20 min. Nakoniec sa štava precedí, dochutí soľou, korením a krátko povarí.

Zemiaky očistíme a pokrújané na menšie kocky dáme variť do osolenej vody. Keď sú zemiaky mäkké, polovicu vody scedíme a hrniec so zemiakmi a zvyšnou vodou vrátime nad plameň. Zemiaky poprášime múkou a za stáleho miešania povaríme asi 1 minútu, až kým nám nevznikne kaša s kúskami zemiakov. Kašu odstavíme, prípadne dochutíme soľou a zjemníme trochou mlieka. V inom hrnci či panvici dáme roztopiť masť, na ktorej upražíme na tenko pokrújanú cibuľku do ružova. Usmaženú cibuľu spolu s masťou nalejeme na zemiakovú fučku.



Rychtářské vepřové žebírko, slovenská rýže

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

Rychtářské vepřové žebírko

| | |
|------------------------|--------|
| Vepřová pečené karé BK | 1200 g |
| Sůl | 45 g |
| Kmín drcený | 2 g |
| Cibule | 400 g |
| Olej | 240 ml |
| Mouka hladká | 100 g |
| Kuřecí játra | 1000 g |
| Pepř | 2 g |
| Lečo sterilované | 300 g |

Vepřovou pečení omyjeme, odblaníme a nakrájíme na plátky.

Následně maso naklepeme, osolíme a okořeníme, zlehka opečeme, podlijeme vodou a necháme dusit. Podušené maso jsme vyndali z pánve a zbývající šťávou zalijeme cibulový základ do kterého jsme přidali lečo a zahustili připravenou jíškou. Jíšku jsme si připravili z oleje a hladké mouky.

Omytá, odblaněná kuřecí játra se nakrájí na kousky. Na tuku se zpění nadrobno nakrájená cibule, přidají se játra, ochutí se mletým pepřem a opečeme. Hotová játra se dochutí majoránkou, solí a česnekem.

Slovenská rýže

| | |
|----------------|--------|
| Sůl | 30 g |
| Olej | 150 ml |
| Rýže slovenská | 1300 g |

Do rozehřátého tuku se přidá těstovina a za stálého míchání se opraží. Opražená těstovina se zalije vařící vodou dle návodu, mírně osolí a za občasného míchání se pod poklicí dusí do měkka. Udušená rýže je sypká a podává se k dušeným masům.



Richtárske bravčové rebierko, slovenská ryža

SK

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

Richtárske bravčové rebierko

| | |
|--------------------|--------|
| Bravčové karé BK | 1200 g |
| Soľ | 45 g |
| Rasca drvená | 2 g |
| Cibuľa | 400 g |
| Olej | 240 ml |
| Múka hladká | 100 g |
| Kuracia pečeň | 1000 g |
| Čierne korenie | 2 g |
| Lečo sterilizované | 300 g |

Bravčové karé si umyjeme, odblaníme a nakrájame na plátky.

Následne mäso naklepeme osolíme a okoreníme, opečieme z ľahká, podliali vodou a nechali dusiť. Udusene mäso sme vybrali z panvice a zostávajúcou šťavou sme zaliali cibuľový základ do ktorého sme pridali lečo a zahustili pripravenou zápražkou. Zápražku sme si pripravili z oleja a hladkej múky.

Umytá, odblanená kuracia pečeň sa nakrája na kúsky. Na tuku sa spení nadrobno nakrájaná cibuľa, pridá sa pečeň, ochutí sa mletým čiernim korením a opražíme. Hotová pečeň sa dochutí majoránom, soľou a cesnakom.

Slovenská ryža

| | |
|----------------|--------|
| Soľ | 30 g |
| Olej | 150 ml |
| ryža slovenská | 1300 g |

Do rozohriateho tuku sa pridá cestovina a za stáleho miešania sa mierne opraží. Opražená cestovina sa zaleje vriacou vodou dle návodu, mierne osolí a za občasného miešania sa pod pokrievkou dusí do mäkká. Udusená ryža je sypká a podáva sa k duseným mäsám.



Koložvárské zelí

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|--------|
| Vepřová plec | 600 g |
| Pepř mletý | 5 g |
| Cibule | 200 g |
| Olej | 200 g |
| Rýže | 300 g |
| Zakysaná smetana | 250 g |
| Paprika červená mletá | 50 g |
| Sůl | 20 g |
| Vegeta | 20 g |
| Česnek | 20 g |
| Zelí kysané | 1500 g |
| Klobása | 400 g |
| Rajčatový protlak | 600 g |

Očistíme dvě větší cibule, nakrájíme je najemno. Na oleji zpěníme polovinu nakrájené cibule a vložíme vepřovou plec, kterou si umeleme, přidáme mletou papriku, mletý pepř, drcený kmín a sůl. Až se maso zatáhne, přikryjeme ho a podusíme přibližně 5 minut aby maso pustilo vlastní šťávu. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, zalijeme vodou podle potřeby (maso musí být pod hladinou). Dusíme 20 minut.

Druhou polovinu nakrájené cibule orestujeme na oleji, necháme zesklivatět, přidáme kysané zelí, dochutíme drceným kmínem, přidáme trochu mletého pepře, případně trochu soli. Restujeme asi 15 minut, podle potřeby podlijeme vodou, aby nebyla suchá.

Rýži si uvaříme v osolené vodě v poměru na 1kg rýže 1,5 litru vody s přidáním soli a oleje. Připravíme si hlubší pekáč, nebo skleněnou mísu. Důkladně vymažeme tukem. Vrstvíme nejprve 1/2 udušeného kysaného zelí, potom 1/2 uvařené rýže. Třetí vrstva je dušené mleté maso i se šťávou.



Koložvárska kapusta

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--------------------------|--------|
| Bravčové plece | 600 g |
| Čierne koren timer mleté | 5 g |
| Cibula | 200 g |
| Olej | 200 g |
| Ryža | 300 g |
| Smotana kyslá | 250 g |
| Paprika červená mletá | 50 g |
| Soľ | 20 g |
| Vegeta | 20 g |
| Cesnak | 20 g |
| Kapusta kyslá | 1500 g |
| Klobása | 400 g |
| Pretlak paradajkový | 600 g |

Očistíme dve väčšie cibule, nakrájame nadrobno. Na oleji speníme polovicu nakrájanej cibule a vložíme bravčové plecko, ktoré si zomelieme, pridáme mletú červenú papriku, mleté čierne koren timer, drvenú rascu a soľ. Až mäso otestujeme, prikryjeme ho a podusíme približne 5 minút aby mäso pustilo vlastnú šťavu. Nakoniec pridáme roztlčený cesnak, zalejeme vodou podľa potreby (mäso musí byť pod hladinou). Dusíme 20 minút.

Druhú polovicu nakrájanej cibule otestujeme do sklovita na oleji pridáme kyslú kapustu, dochutíme drvenou rascou, troškou mletého čierneho koren timer, prípadne trošku soli. Restujeme cca 15 minút, podľa potreby podlejeme vodou, aby nebola suchá.

Ryžu si uvaríme v osolenej vode v pomere na 1kg ryže 1,5 litra vody s pridaním soli a oleja. Pripravíme si hlbší pekáč alebo sklenenú misu. Dôkladne vytrieme tukom. Vrstvíme, najprv 1/2 udusenej kyslej kapusty, potom 1/2 uvarenej ryže. Tretia vrstva je dusené mleté mäso aj so šťavou.



Bryndzové halušky

Ingrediencie (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------|--------|
| Brambory očištěné | 2750 g |
| Mouka hrubá | 1200 g |
| Sůl | 100 g |
| Olej | 300 g |
| Mléko | 500 g |
| Bryndza | 800 g |
| Slanina uzená | 400 g |

Brambory si nastroháme na jemném struhadle, přidáme hrubou mouku, část soli a promícháme, až nám vznikne těsto na halušky hustější konzistence. Připravené těsto protlačíme přes haluškář do osolené a vařící vody.

Halušky v průběhu vaření zlehka promícháme, provaříme a když plavou na povrchu, tak sítkem vybereme, anebo scedíme, necháme okapat a promícháme s bryndzou. Jednotlivé porce se polejou rozškvařenou a na kostičky nakrájenou slaninou.



Bryndzové halušky

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|------------------|--------|
| Zemiaky očistené | 2750 g |
| Múka hrubá | 1200 g |
| Soľ | 100 g |
| Olej | 300 g |
| Mlieko | 500 g |
| Bryndza | 800 g |
| Slanina údená | 400 g |

Zemiaky si postrúhame na jemnom strúhadle, pridáme hrubú múku, časť soli a vymiešame cesto na halušky hustejšej konzistencie. Pripravené cesto si pretláčame cez haluškár do osolenej vriacej vody.

Halušky po zovretí zľahka premiešame, prevaríme a keď vyplávajú na povrch tak sitkom vyberáme, alebo scedíme, necháme odkvapkať a premiešame s bryndzou. Jednotlivé porcie sa polejú rozškvaranou na kocky nakrájanou slaninou.



Kuřecí perkelt s haluškami

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|----------------------|---------------|
| Kuřecí perkelt | |
| Kuřecí stehno | 250 g – 10 ks |
| Sůl | 80 g |
| Mletý pepř | 10 g |
| Olej | 150 g |
| Cibule | 250 g |
| Paprika mletá sladká | 20 g |
| Rajčatový protlak | 100 g |
| Voda pitná | 700 g |
| Hladká mouka | 50 g |
| Smetana na vaření | 300 ml |
| | |
| Halušky | |
| Mouka hrubá | 750 g |
| Voda | dle potřeby |
| Vejce | 1 ks |
| Sůl | 22,5 g |
| Olej | 100 g |

Očištěná, umytá kuřecí stehna mírně osolíme. Na tuku se mírně osmaží nadrobno nakrájená cibule, zapřášíme ji mletou paprikou, zpěníme ji a přidáme rajčatový protlak, podlijeme vodou a vaříme. Do základu se vloží maso s dusíme jej do měkka. Když je maso měkké, tak jej vyjmeme, přidáme smetanu na vaření a zahustíme zasmažkou připravenou ze zbytku oleje a hladké mouky. Štáva se podle potřeby dochutí.

Do mouky se zamíchá voda, vejce, mírně se osolí a zamíchá se lehké těsto. Připravené těsto se zavaří (protlačí přes haluškář) do mírně osolené vařící vody a halušky se vaří doměkka. Po zavaření, když vyplavají na povrch se zlehka zamíchají aby se nepřilepili na dno vyndají, propláchnou studenou vodou a nechají dobře okapat. Nakonec se promastí připraveným tukem.



Kurací perkelt s haluškami

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

Kurací perkelt

| | |
|----------------------|---------------|
| Kuracie stehno | 250 g - 10 ks |
| Sol' | 80 g |
| Čierne korenie mleté | 10 g |
| Olej | 150 g |
| Cibuľa | 250 g |
| Paprika mletá | 20 g |
| Rajčinový pretlak | 100 g |
| Voda pitná | 700 g |
| Hladká múka | 50 g |
| Smotana na varenie | 300 ml |

Halušky

| | |
|------------|---------------|
| Múka hrubá | 750 g |
| Voda | podľa potreby |
| vajce | 1 ks |
| sol' | 22,5 g |
| olej | 100 g |

Očistné, umyté kuracie stehno mierne osolíme. Na tuku sa mierne opraží nadrobno nakrájaná cibuľa, zapráši mletou paprikou, spení a pridá rajčiakový pretlak, podlejeme vodou a varíme. Do základu sa vloží mäso a dusí domäkka. Následne keď je mäso mäkké tak ho vyberieme, smotanu na varenie a zahustíme zápražkou pripravenou zo zvyšku oleja a hladkej múky. Šťava sa podľa potreby dochutí.

Do múky sa zamieša voda, vajce, mierne sa osolí a zamieša na ľahké cesto. Pripravené cesto sa zavára (pretláča cez haluškár) do mierne osolenej vriacej vody a halušky sa varia domäkka. Po zovretí keď vyplávajú sa zľahka zamiešajú, aby sa neprilepili na dno, vyberú, opláchnu studenou vodou a nechajú dobre odkvapkať. Nakoniec sa omastia pripraveným tukom.



Švestkové knedlíky

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|---------------------------|-------------|
| Brambory vařené ve slupce | 373 g |
| Vejce | 26 g |
| Mouka hrubá | 150 g |
| Krupice | 50 g |
| Švestky čerstvé | 400 g |
| Voda pitná | dle potřeby |
| Mák mletý | 200 g |
| Cukr moučkový | 100 g |
| Tuk – máslo | 100 g |
| Sůl | 10 g |

Uvařené, oloupané a vychladnuté brambory se nastrouhají anebo najemno umelou. Do brambor se přidá část soli, vejce, krupice, hrubá mouka (trochu necháme na vyválení) a vypracuje se tužší těsto. Těsto se vyválí na tenčí plát asi 0,5 cm, nakrájí se čtverce velikosti 4x4 cm. Do čtverců se zabalí umyté, osušené, vypeckované švestky tak, aby se při vaření neotevřeli.

Knedlíky se vloží do mírně osolené vařící vody, po zavaření se lehce zamíchají, aby se nepřipálili. Uvařené se vyndají, nechají se okapat a obalí se do máku. Jednotlivé porce se posypou cukrem a polijí horkým máslem.



Slivkové gombolce

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|------------------------|---------------|
| Zemiaky varené v šupke | 373 g |
| Vajce | 26 g |
| Múka hrubá | 150 g |
| Krupica | 50 g |
| Slivky čerstvé | 400 g |
| Voda pitná | podľa potreby |
| Mak mletý | 200 g |
| Cukor práškový | 100 g |
| Tuk - maslo | 100 g |
| Sol' | 10 g |

Uvarené, ošúpané a vychladnuté zemiaky sa postrúhajú alebo najemno zomelú. Do zemiakov sa pridá časť soli, vajce, krupica, hrubá múka (trocha sa nechá na vyvalkanie) a vypracuje sa tuhšie cesto. Cesto sa vyvalká na tenší plát asi 0,5 cm, nakrájajú sa štvorce veľkosti 4x4 cm. Do štvorcov sa zabalí umyté, osušené, vykôstkované slivky tak, aby sa pri varení neotvorili.

Knedle sa vložia do mierne osolenej vriacej vody, po zovretí sa ľahko zamiešajú, aby sa nepripálili. Uvarené sa vyberú, nechajú odkvapkať a obalia sa do maku. Jednotlivé porcie sa posypú cukrom a polejú horúcim maslom.



Domácí lokše plněné restovanými kuřecími játry

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Lokše | |
| Brambory | 1250-1500 g |
| Mouka polohrubá (+podle potřeby) | 700 g |
| Sůl | 80 g |
| Kachní sádlo nebo olej | 200 ml |
| Restovaná kuřecí játra | |
| Kuřecí játra | 1800 g |
| Cibule | 200 g |
| Kachní sádlo nebo olej | 200 ml |
| Paprika červená mletá | 20 g |
| Kmín drcený | 10 g |
| Majoránka | 10 g |
| Mletý pepř | 10 g |
| Sůl | 50 g |
| Hladká mouka | 80 g |
| Voda | dle potřeby |
| Česnek | 20 g |

Brambory umyjeme a uvaříme ve slupce v mírně osolené vodě, den dopředu. Druhý den je oloupeme a nastroháme. Zamícháme těsto s moukou a solí. Vytvoříme si z něho váleček, a nakrájíme jej na 80-85 gramové kousky. Každý kousek si vypracujeme do tvaru bochničku. Bochničky rozválíme na pomoučené desce na velikost pánve. Lokše opečeme na suché pánvi dozlatova. Po každé opečené lokši je třeba pánev očistit od mouky, aby se na ní nepřipékala. Lokše skládáme na sebe a vždy po upečení si vrchní stranu potřeme rozpuštěným kachním sádlem.

Cibuli si pokrájíme a opečeme na sádle. Kuřecí játra očistíme a pokrájíme na kousky. Kuřecí jaterní orestujeme na cibulovém základě a následně přidáme mletou sladkou papriku, mletý pepř a sůl. Mírně podlijeme vodou. Když jsou játra měkká, zahustíme je zasmažkou připravenou z hladké mouky a tuku.

Nakonec dochutíme česnekem a majoránkou.



Domáce lokše plnené restovanou kuracou pečeňou

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Lokše | |
| Zemiaky | 1250-1500 g |
| Múka polohrubá (+podľa potreby) | 700 g |
| Soľ | 80 g |
| Masť kačacia alebo olej | 200 ml |
| Restovaná kuracia pečeň | |
| Pečeň kuracia | 1800 g |
| Cibula | 200 g |
| Masť kačacia alebo olej | 200 ml |
| Paprika červená mletá | 20 g |
| Rasca drvená | 10 g |
| Majorán sušený | 10 g |
| Korenie sušené mleté | 10 g |
| Soľ | 50 g |
| Hladká múka | 80 g |
| Voda | podľa potreby |
| Cesnak | 20 g |

Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke, v mierne slanej vode, deň vopred. Na druhý deň ich ošúpeme a postrúhame. Zamiesime cesto s múkou a soľou. Urobíme si z neho valec a nakrájame 80-85 gramové kúsky. Každý kúsok si upravíme do bochnička. Bochničky rozvalkáme na pomúčenej doske, na veľkosť panvice. Lokše si opečieme na suchej panvici do zlatista. Po každej opečenej lokši treba panvicu oprášiť od múky, aby sa na nej nepripekala. Lokše ukladáme na seba a vždy po opečení si vrchnú potrieme rozpusteným kačacím tukom.

Cibuľu si pokrájame a dala opekať na masť. Kuraciu pečeň očistíme a pokrájame na kúsky. Kuracie pečienky otestujeme na cibuľovom základe a následne pridáme červenú mletú papriku, pridáme čierne korenie mleté a soľ. Mierne podlejeme vodou. Keď je pečeň mäkká zahustíme zápražkou pripravenou z hladkej múky a tuku.

Nakoniec dochutíme cesnakom a majoránku.



Kuřecí vývar s masem a celestýnskými nudlemi

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|---|-------------|
| Kuře chlazené | 1000 g |
| Voda | 3000 g |
| Sůl | 30 g |
| Nové koření | 1 g |
| Celý pepř | 1 g |
| Kořenová zelenina /mrkev, celer, petržel/ | 300 g |
| Cibule | 70 g |
| Polévkové koření | dle potřeby |
| Vegeta | dle potřeby |
| Petrželová nať | 20 g |
| Vejce | 2 ks |
| Mléko | 250 g |
| Mouka polohrubá | 200 g |
| Sůl | 10 g |
| Olej | 50 g |

Pečlivě opláchnuté kuře vložíme do hrnce, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme a pozvolna necháme delší dobu vařit tzv. táhnutím. 30 minut před koncem varu přidáme nové koření a pepř, očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninu, cibuli a vše uvaříme do měkka. Uvařené kuře vykostíme a maso nakrájíme na menší kousky. Kořenovou zeleninu nakrájíme také na drobné kostičky a spolu s masem ji vložíme zpět do polévky. Polévku podle potřeby přisolíme, dochutíme polévkovým kořením a ještě krátce povaříme. Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko, polohrubou mouku a trochu soli a připravíme řidší těstíčko. Na pánvičce potřené tukem pečeme tenké palačinkové placky. Upečené placky nakrájíme na širší nudle, které vkládáme do polévky při expedici spolu s nejmenno nasekanou petrželovou natí.



Kurací vývar s mäsom a celestínskými rezancami

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--|---------------|
| Kura chladené | 1000 g |
| Voda | 3000 g |
| Soľ | 30 g |
| Nové korenie | 1 g |
| Celé čierne korenie | 1 g |
| Koreňová zelenina /mrkva, zeler, petržlen/ | 300 g |
| Cibuľa | 70 g |
| Polievkové korenie | podľa potreby |
| Vegeta | podľa potreby |
| Petržlenová vňať | 20 g |
| Vajce | 2 ks |
| Mlieko | 250 g |
| Múka polohrubá | 200 g |
| Soľ | 10 g |
| Olej | 50 g |

Pečlivě opláchnuté kuře vložíme do hrnce, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme a pozvolna necháme delší dobu vařit tzv. táhnutím. 30 minut před koncem varu přidáme nové koření a pepř, očištěnou a opláchnutou kořenovou zeleninu, cibuli a vše uvaříme do měkka. Uvařené kuře vykostíme a maso nakrájíme na menší kousky. Kořenovou zeleninu nakrájíme také na drobné kostičky a spolu s masem ji vložíme zpět do polévky. Polévku podle potřeby přisolíme, dochutíme polévkovým kořením a ještě krátce povaříme. Vejce pečlivě rozšleháme, přidáme mléko, polohrubou mouku a trochu soli a připravíme řidší těstíčko. Na pánvičce potřené tukem pečeme tenké palačinkové placky. Upečené placky nakrájíme na širší nudle, které vkládáme do polévky při expedici spolu s najemno nasekanou petrželovou natí.



Jihočeská kulajda s koprem

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|--|-------------|
| Tuk /máslo/ | 100 g |
| Mouka hladká | 150 g |
| Vývar /sušený/ | 40 g |
| Brambory loupané | 500 g |
| Sůl | 20 g |
| Smetana 33% | 400 g |
| Divoké koření /celý pepř, nové koření, bobkový list/ | dle potřeby |
| Kopr sterilovaný | 50 g |
| Ocet | 100 g |
| Vejce | 5 ks |
| Cukr krupice | 100 g |
| Houby sušené | 20 g |
| Cibule | 100 g |
| Vegeta | dle potřeby |

V malém kastrůlku si připravíme vývar z cibule a divokého koření. Do hrnce si namočíme sušené houby. K namočeným houbám přidáme sušený vývar a houby uvaříme. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku. Připravenou jíškou zahustíme vývar s houbami a provaříme. Přidáme vývar z cibule a divokého koření, očištěné a na drobné kostičky překrájené brambory a vaříme, až jsou brambory měkké.

Do takto připravené polévky přidáme vejce a to tak, že rozklepnuté vejce částečně rozšleháme a pomalu zapustíme do polévky tak aby zůstalo ve větších kusech. Provaříme, přidáme kopr, smetanu, dobře promícháme a dochutíme octem, cukrem, solí a polévkovým kořením popř. vegetou.



Juhočeská kulajda s kôprom

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--|---------------|
| Tuk /maslo/ | 100 g |
| Múka hladká | 150 g |
| Vývar /sušený/ | 40 g |
| Očistené zemiaky | 500 g |
| Soľ | 20 g |
| Smotana 33% | 400 g |
| Divoké korenie /celé čierne korenie, nové korenie, bobkový list/ | podľa potreby |
| Kôpor sterilizovaný | 50 g |
| Ocot | 100 g |
| Vajce | 5 ks |
| Cukor kryštálový | 100 g |
| Sušené hríby | 20 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Vegeta | podľa potreby |

V malom hrnci si pripravíme vývar z cibule a divokého korenia. Do hrnce si namočíme sušené hríby. K namočeným hríbom pridáme sušený vývar a hríby uvaríme. Z masla a hladkej múky pripravíme svetlú zápražku. Pripravenou zápražkou zahustíme vývar s hubami a prevaríme. Pridáme vývar z cibule a divokého korenia, očistené a na drobné kocky nakrájané zemiaky a varíme, až kým budú zemiaky mäkké.

Do takto pripravenej polievky pridáme vajcia a to tak, že rozbité vajcia čiastočne rozšľaháme a pomaly prilejeme do polievky tak, aby zostalo vo väčších kusoch. Prevaríme, pridáme kôpor, smotanu, dobre premiešame a dochutíme octom, cukrom, soľou a polievkovým korením, poprípade vegetou.



Jemná karfiolová polievka

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|---------------------------|--------|
| Čerstvý karfiol | 1000 g |
| Voda na uvarenie karfiolu | 600 g |
| Soľ | 30 g |
| Tuk (maslo) | 100 g |
| Hladká múka | 150 g |
| Mletý muškátový kvet | 1 g |
| Voda | 1500 g |
| Mlieko | 500 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Smotana | 250 g |
| Petržlenová vňať | 10 g |

Starostlivo opláchnutý karfiol rozoberieme na menšie ružičky, zalejeme vodou, osolíme a uvaríme do polo mäkka.

Z tuku a preosiatej múky pripravíme svetlú zápražku, pridáme muškátový kvet a za neustáleho šľahania metličkou ju zalejeme vlažnou vodou a vývarom z karfiolu. Uvedieme do varu a zvolna varíme za občasného šľahania najmenej 20 minút. Ku koncu varenia pridáme mlieko, polievku krátko povaríme, precedíme hustým sitkom, dochutíme polievkovým korením a prevaríme. Pred koncom varenia do polievky vložíme najemno nakrájaný karfiol a zjemníme smotanou. Krátko povaríme a pri výdaji pridáme najemno nasekanú petržlenovú vňať.



Jemná květáková polévka

CZ

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

| | |
|-------------------------|--------|
| Květák čerstvý | 1000 g |
| Voda na uvaření kvěťáku | 600 g |
| Sůl | 30 g |
| Tuk (másló) | 100 g |
| Mouka hladká | 150 g |
| Muškatový květ mletý | 1 g |
| Voda | 1500 g |
| Mléko | 500 g |
| Polévkové koření | 20 g |
| Smetana | 250 g |
| Petrželová nať | 10 g |

Pečlivě opláchnutý květák rozebereme na menší růžičky, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do poloměkka.

Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, přidáme muškátový květ a za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažnou vodou a vývarem z kvěťáku. Uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehávání nejméně 20 minut. Ke konci varu přidáme mléko, polévku krátce povaříme, procedíme hustým cedníkem, dochutíme polévkovým kořením a provaříme. Před koncem vaření do polévky vložíme najemno nakrájený květák a zjemníme smetanou. Krátce povaříme a při expedici přidáme najemno nasekanou petrželovou nať.



Hrachová polévka s chlebovými krutóny

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|--|-------------|
| Hrách žlutý půlený | 300 g |
| Olej | 100 g |
| Cibule | 100 g |
| Hladká mouka | 200 g |
| Pepř mletý | 1 g |
| Majoránka | 1 g |
| Česnek | 30 g |
| Sůl | 30 g |
| Polévkové koření | dle potřeby |
| Vegeta | dle potřeby |
| Chléb - veka (starší z předešlého dne) | 200g |
| Olej | dle potřeby |

Přebraný hrách pečlivě propláchneme, zalijeme vodou a necháme máčet, aby dobře nabobtnal. Nabobtnalý hrách v téže vodě uvaříme doměkka a prolisujeme. Na oleji osmažíme do zlatova najemno nakrájenou cibulku, zaprášíme hladkou moukou, orestujeme a za neustálého prošlehávání metlou zalijeme vodou, uvedeme do varu, přidáme mletý pepř, rozdrčenou majoránku, a zvolna vaříme za občasného prošlehávání alespoň 15 minut. Pak přidáme prolisovaný hrách a opět zvolna vaříme alespoň 15 minut. Ke konci varu přidáme do polévky prolisovaný česnek utřený se solí, krátce povaříme a nakonec ji dochutíme polévkovým kořením popř. vegetou.

Starší chléb nakrájíme na drobné kostičky, které orestujeme v pánvi na oleji dozlatova. Takto připravené krutóny vkládáme do polévky těsně před expedicí.



Hrachová polievka s chlebovými krutónmi

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|---|---------------|
| Hrach žltý polený | 300 g |
| Olej | 100 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Hladká múka | 200 g |
| Čierne korenie mleté | 1 g |
| Majoránka | 1 g |
| Cesnak | 30 g |
| Soľ | 30 g |
| Polievkové korenie podľa potreby | |
| Vegeta | podľa potreby |
| Chlieb – veka /starší z predošlého dňa/ | 200 g |
| Olej | podľa potreby |

Prebraný hrach dôkladne prepláchneme, zalejeme vodou a necháme namočený, aby dobre napučal. Napučaný hrach v tejto vode uvaríme domäkka a prelisujeme. Na oleji opražíme do zlatista najemno nakrájanú cibuľku, zaprášime hladkou múkou, orestujeme a za neustáleho miešania metlou zalejeme vodou, privedieme do varu, pridáme mleté čierne korenie, rozdrvenú majoránku, a varíme na miernom ohni za občasného miešania aspoň 15 minút. Potom pridáme prelisovaný hrach a opäť varíme na miernom ohni aspoň 15 minút. Ku koncu varenia pridáme do polievky prelisovaný cesnak zmiešaný so soľou, krátko povaríme a nakoniec ju dochutíme polievkovým korením prípadne vegetou.

Starší chlieb nakrájame na drobné kocky, ktoré orestujeme v panvici na oleji dozlatista. Takto pripravené krutóny vkladáme do polievky tesne pred podávaním.



Hovězí polévka s masem a domácími nudlemi

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|--------------------|-------|
| Hovězí kosti | 420g |
| Voda | 3600g |
| Sůl | 30g |
| Nové koření | 0,5g |
| Pepř celý | 0,5g |
| Hovězí maso přední | 200g |
| Zelenina kořenová | 240g |
| Cibule | 70g |
| Polévkové koření | 20g |
| Petrželová nať | 10g |
| Nudle domácí: | |
| Mouka hrubá | 200g |
| Vejce | 50g |
| Voda | 3g |

Pečlivě omyté a rozsekané kosti vložíme do vhodného hrnce, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme nové koření a pepř a zvolna vaříme. Asi po hodině varu přidáme opláchnuté maso a po další hodině přidáme očištěnou, opláchnutou kořenovou zeleninu a cibuli a dovaříme do měkka.

Uvařené maso i kořenovou zeleninu vyjmeme a nakrájíme na drobné kostičky. Vývar procedíme hustým cedníkem a dochutíme polévkovým kořením a provaříme. Přidáme nakrájené maso a kořenovou zeleninu a nudle, které můžeme buď zavařit přímo do polévky, nebo je uvařit zvlášť a vkládat je do polévky až při expedici. Těsně před expedicí přidáme najemno nasekanou petrželovou nať nebo pažitku.



Hovädzia polievka s mäsom a rezancami

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------|---------|
| Hovädzie kosti | 420 g |
| Voda | 3600 ml |
| Soľ | 30 g |
| Nové korenie | 0,5 g |
| Celé čierne korenie | 0,5g |
| Hovädzie mäso predné | 200 g |
| Zelenina koreňová | 240 g |
| Cibuľa | 70 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Petržlenová vňať | 10 g |

Rezance domáce:

| | |
|------------|-------|
| Hrubá múka | 200 g |
| Vajce | 50 g |
| Voda | 3 g |

Dôkladne umyté a rozsekané kosti vložíme do vhodného hrnca, zalejeme vodou, uvedieme do varu, obmedzíme príkon tepla, mierne osolíme, pridáme nové korenie a čierne korenie a zvolna varíme. Asi po hodine varu pridáme opláchnuté mäso a po ďalšej hodine pridáme očistenú, opláchnutú koreňovú zeleninu, cibuľu a dovaríme do mäkka.

Uvarené mäso aj koreňovú zeleninu vyberieme a nakrájame na drobné kocky. Vývar precedíme hustým sitkom a dochutíme polievkovým korením a prevaríme. Pridáme nakrájané mäso, koreňovú zeleninu a rezance, ktoré môžeme buď zavarit' priamo do polievky, alebo ich uvariť zvlášť a vkladať ich až do polievky až pri výdaji. Tesne pred výdajom pridáme najemno nasekanú petržlenovú vňať alebo pažítku.



Čočková polévka

Ingredience (rozpís na 10 porcí):

CZ

| | |
|------------------|-------------|
| Čočka | 250 g |
| Tuk - olej | 100 g |
| Cibule | 100 g |
| Hladká mouka | 150 g |
| Voda | dle potřeby |
| Majoránka | 0,5 g |
| Mletý pepř | 0,5 g |
| Česnek | 50 g |
| (může být pasta) | |
| Sůl | 30 g |
| Polévkové koření | dle potřeby |
| Vegeta | dle potřeby |

Přebranou čočku pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečným množstvím vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme téměř doměkka. Během vaření podle potřeby doléváme horkou vodu.

Na tuku osmahneme dorůžova nadrobno nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a mpřipravíme světlou zasmažku. Za neustálého prošlehávání metlou takto připravenou zasmažku přidáme do polouvařené čočky, provaříme až je čočka úplně měkká. Přidáme česnek, sůl, majoránku a pepř. Podle potřeby dochutíme polévkovým kořením.



Šošovicová polievka

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--------------------|---------------|
| Šošovica | 250 g |
| Tuk - olej | 100 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Hladká múka | 150 g |
| Voda | podľa potreby |
| Majoránka | 0,5 g |
| Mleté korenie | 0,5 g |
| Cesnak | 50 g |
| (môže byť pasta) | |
| Soľ | 30 g |
| Polievkové korenie | podľa potreby |
| Vegeta | podľa potreby |

Přebranou čočku pečlivě propláchneme, zalijeme dostatečným množstvom vody, uvedeme do varu a zvolna vaříme téměř doměkka. Během vaření podle potřeby doléváme horkou vodu.

Na tuku osmahneme dorůžova nadrobno nakrájenou cibuli, zasypeme ji prosátou moukou a mpřipravíme světlou zásmažku. Za neustálého prošlehávání metlou takto připravenou zásmažku přidáme do polouvařené čočky, provaříme až je čočka úplně měkká. Přidáme česnek, sůl, majoránku a pepř. Podle potřeby dochutíme polévkovým kořením.



Šumavská česnečka se sýrem a topinkovými krutóny

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|------------------------|--------|
| Hovězí kosti nebo ořez | 1600 g |
| Voda pitná | 4800 g |
| Sůl | 40 g |
| Celý pepř | 0,12 g |
| Kořenová zelenina | 320 g |
| Cibule | 100 g |
| Brambory loupané | 800 g |
| Česnek | 60 g |
| Mletý pepř | 0,5 g |
| Polévkové koření | 20 g |
| Sýr /eidam/ | 250 g |
| Chléb /starší/ | 350 g |
| Sádlo /škvařený/ | 100 g |

Pečlivě omyté a případně rozsekané kosti vložíme do vhodné nádoby, zalijeme vodou, uvedeme do varu, omezíme příkon tepla, mírně osolíme, přidáme celý pepř a cibuli a pozvolna vaříme nejméně 3 hodiny. Potom do vývaru přidáme očištěnou, opláchnutou a nahrubo nakrájenou zeleninu a uvaříme doměkka. Hotový vývar procedíme hustým cedníkem.

Oloupané, opláchnuté brambory nakrájíme na menší kostky, uvaříme je v malém množství osolené vody, scedíme je a přidáme do hotového vývaru. Přidáme česnek utřený se solí, polévku přichutíme mletým pepřem a polévkovým kořením a převaříme. Starší chléb nakrájíme na drobné kostičky a orestujeme je na rozpáleném sádle dozlatova. Při expedici do polévky přidáme jemně nastrohaný sýr a opečené chlebové krutóny.



Šumavská cesnačka so syrom a chlebovými krutónmi

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|---------------------------|--------|
| Hovädzie kosti alebo orez | 1600 g |
| Voda pitná | 4800 g |
| Soľ | 40 g |
| Celé čierne korenie | 0,12 g |
| Koreňová zelenina | 320 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Zemiaky šúpané | 800 g |
| Cesnak | 60 g |
| Mleté čierne korenie | 0,5 g |
| Polievkové korenie | 20 g |
| Syr /eidam/ | 250 g |
| Chleba /starší/ | 350 g |
| Masť /škvarené/ | 100 g |

Dôkladne umyté a prípadne rozsekané kosti vložíme do vhodnej nádoby, zalejeme vodou, uvedieme do varu, obmedzíme príkon tepla, mierne osolíme, pridáme celé čierne korenie, cibuľu a pozvoľna varíme najmenej 3 hodiny. Potom do vývaru pridáme očistenú, opláchnutú a nahrubo nakrájanou zeleninu a uvaríme domäkka. Hotový vývar precedíme hustým sitko.

Ošúpané, opláchnuté zemiaky nakrájame na menšie kocky, uvaríme ich v malom množstve osolenej vody, scedíme ich a pridáme do hotového vývaru. Pridáme cesnak vymiešaný so soľou, polievku prichutíme mletým čiernym korením a polievkovým korením a prevaríme. Starší chlieb nakrájame na drobné kocky a otestujeme ich na rozpálenom masť dozlata. Pri expedícii do polievky pridáme jemne nastrúhaný syr a opečené chlebové krutóny.



Gulášová polévka

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|---|--------|
| Hovězí maso přední bez kosti nebo ořez | 400 g |
| Brambory loupané | 700 g |
| Voda pitná | 2600 g |
| Sůl | 30 g |
| Cibule | 200 g |
| Paprika mletá | 40 g |
| Tuk | 100 g |
| Mouka hladká | 180 g |
| Kmín | 1 g |
| Pepř mletý | 1 g |
| Majoránka | 0,5 g |
| Česnek | 15 g |
| Polévkové koření | 20 g |

Opláchnuté hovězí maso nakrájíme na drobné kousky, nebo nahrubo umeleme. Očištěné opláchnuté brambory nakrájíme na drobné kostky, zalijeme vodou, osolíme a částečně uvaříme.

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na třetině tuku dorůžova, přidáme maso, krátce je osmahneme, přidáme kmín a mletý pepř. Potom maso zaprášíme paprikou, znovu mírně osmahneme, zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme téměř doměkka. Ze zbylých dvou třetin tuku a prosáté mouky si připravíme světlou zasmažku. Zasmažku zalijeme zbylou dávkou vody, pečlivě prošleháme metlou, uvedeme do varu a zvolna vaříme za občasného prošlehání nejméně 20 minut.

Během vaření přidáme česnek utřený se solí. Přidáme podušené maso, předvařené brambory, majoránku a polévku ještě krátce provaříme, až budou brambory úplně měkké. Hotovou polévku podle potřeby dochutíme polévkovým kořením.



Gulášová polievka

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--|--------|
| Hovädzie mäso predné bez kosti alebo orez | 400 g |
| Zemiaky šúpané | 700 g |
| Voda pitná | 2600 g |
| Soľ | 30 g |
| Cibula | 200 g |
| Paprika mletá | 40 g |
| Tuk | 100 g |
| Múka hladká | 180 g |
| Rasca | 1 g |
| Čierne koren timer mleté | 1 g |
| Majoránka | 0,5 g |
| Cesnak | 15 g |
| Polievkové koren timer | 20 g |

Opláchnuté hovädzie mäso nakrájame na drobné kúsky, alebo nahrubo pomelieme. Očistené opláchnuté zemiaky nakrájame na drobné kocky, zalejeme vodou, osolíme a čiastočne uvaríme.

Jemne nakrájanú cibuľu orestujeme na tretine tuku do zlatista, pridáme mäso, krátko ich orestujeme, pridáme rascu a mleté čierne koren timer. Potom mäso zapražíme paprikou, znovu mierne orestujeme, zalejeme trochou vody, osolíme a dusíme takmer domäkka. Z vyšných dvoch tretín tuku a preosiatej múky si pripravíme svetlu zápražku. Zápražku zalejeme zvyšnou dávkou vody, dôkladne prešľaháme metličkou, uvedieme do varu a zvolna varíme za občasného prešľahania najmenej 20 minút.

Behom varenia pridáme cesnak rozotrený zo soľou. Pridáme podusené mäso, predvarené zemiaky, majoránku a polievku ešte krátko povaríme, až budú zemiaky úplne mäkké. Hotovú polievku podľa potreby dochutíme polievkovým koren timer.



Záhorácký závitek se štouchanými brambory

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

Záhorácký závitek

| | |
|-------------------------------|--------|
| Vepřová krkovice bez kosti | 1500 g |
| Česnek | 40 g |
| Sůl | 40 g |
| Slanina | 100 g |
| Cibule | 100 g |
| Zelí kysané | 500 g |
| Kmín | 2 g |
| Pepř mletý | 1 g |
| Cukr krupice | 100 g |
| Olej | 50 g |
| Mouka hladká | 100 g |

V kastrolu si rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu a na ní orestujeme do zlatova najemno nakrájenou cibuli. Přidáme pokrájené a v případě potřeby propláchnuté kysané zelí, okmínujeme a přisolíme. Necháme podusit a podle potřeby přisladíme cukrem.

Opláchnutou krkovicí nakrájíme na plátky. Plátky masa mírně naklepeme, potřeme utřeným česnekem se solí, opeříme. Takto připravené plátky masa naplníme prochlazenou směsí podušeného zelí, pečlivě zavineme a převážeme provázkem, nití nebo upevníme párátkem.

Jednotlivé závitky naskládáme do vymaštěného pekáče, na povrchu je osolíme a zaprášíme hladkou moukou. Takto připravené závitky necháme zprudka zapéct v troubě, pak je mírně podlijeme vodou, ubereme teplotu a za občasného přelévání vlastní šťávou je upečeme doměkka. Měkké závitky přendáme do jiného kastrolu, odstraníme z nich provázky nebo párátko, šťávu dosolíme, přecedíme zpět na závitky a společně ještě krátce podusíme.

Štouchané brambory

restované na cibulce a slanině

| | |
|------------------|-------------|
| Brambory loupané | 2000 g |
| Sůl | 50 g |
| Kmín | 4 g |
| Cibule | 150 g |
| Slanina | 150 g |
| Olej | dle potřeby |

Propláchnuté brambory překrájíme podle velikosti na menší kousky, zalijeme je vodou, přidáme sůl a kmín a uvaříme do měkka. Scezené brambory necháme částečně vychladnout.

Slaninu (špek) nakrájíme na drobné kostičky, necháme v pánvi rozpustit a přidáme trochu oleje a jemně nakrájenou cibuli, kterou osmahneme dorůžova. Na osmaženou cibuli vložíme brambory. Za neustálého míchání brambory restujeme společně s cibulkou a slaninou. Podle potřeby přisolíme. Takto připravené brambory pak vhodnou formou upravíme na talíři pomocí tvořítka.



Záhorácky závitok so šťuchanými zemiakmi

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------|--------|
| Záhorácky závitok | |
| Bravčová krkovička | |
| bez kosti | 1500 g |
| Cesnak | 40 g |
| Soľ | 40 g |
| Slanina | 100 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Kyslá kapusta | 500 g |
| Rasca | 2 g |
| Čierne korenie mleté | 1 g |
| Cukor kryštálový | 100 g |
| Olej | 50 g |
| Múka hladká | 100 g |

Šťuchané zemiaky restované na cibuľke so slaninou

| | |
|------------------|-------------|
| Očistené zemiaky | 2000 g |
| Soľ | 50 g |
| Rasca | 4 g |
| Cibuľa | 150 g |
| Slanina | 150 g |
| Olej | dle potreby |

V hrnci si rozpustíme na kocky nakrájanú slaninu a na nej orestujeme dozlatista najemno nakrájanú cibuľu. Pridáme pokrájanú a v prípade potreby prepláchnutú kyslú kapustu, pridáme rascu a solíme. Necháme podusiť a prisladiť cukrom.

Opláchnutú krkovičku nakrájame na plátky. Plátky mäsa mierne naklepeme, potrieme roztláčeným cesnakom so soľou, koreníme. Takto pripravené plátky mäsa naplníme vychladnutou zmesou dusenej kapusty, dôkladne zavinieme a previažeme povrázkom, niťou alebo upevníme špáradlom.

Jednotlivé závitky ukladáme do vymasteného pekáča, na povrchu ich osolíme a zaprášime hladkou múkou. Takto pripravené závitky prudko zapečieme, potom ich mierne podlejeme vodou, znížime teplotu a za občasného prelievania vlastnou šťavou ich upečieme domäkka. Mäkké závitky preložíme do iného hrnca, odstránime z nich nite alebo špáradlá, šťavu dosolíme, precedíme späť na závitky a spoločne podusíme.

Opláchnuté zemiaky pokrájame podľa veľkosti na menšie kúsky, zalejeme ich vodou, pridáme soľ a rascu a varíme do mäkka. Scedené zemiaky necháme čiastočne vychladnúť.

Slaninu (špek) nakrájame na drobné kocky, necháme na panvici rozpustiť a pridáme trochu oleja a jemne nakrájanú cibuľu, ktorú opražíme doružova. Na opraženú cibuľu vložíme zemiaky. Za neustáleho miešania zemiaky restujeme spoločne s cibuľkou a slaninou. Podľa potreby dosolíme. Takto pripravené zemiaky potom vhodným spôsobom upravíme na tanieri pomocou formy.



Špekové knedlíky se zelím a uzeným masem

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

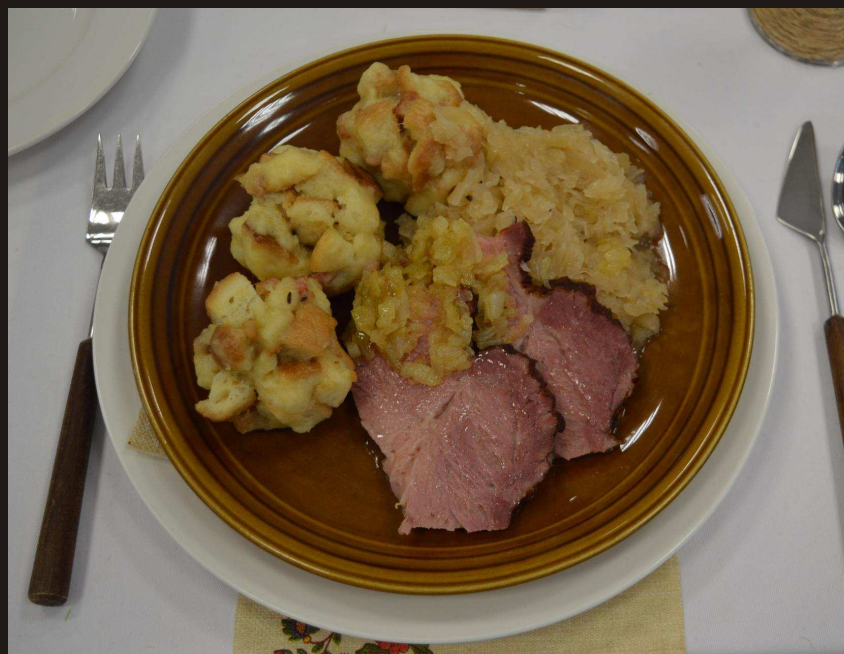
| | |
|-------------------------------|--------|
| Vepřový bůček uzený bez kosti | 300 g |
| Slanina | 250 g |
| Žemle | |
| /starší rohlíky nebo housky/ | 1000 g |
| Hrubá mouka | 300 g |
| Sůl | 30 g |
| Vejde | 3 ks |
| Mletý pepř | 1,5 g |
| Muškatový květ | 1,5 g |
| Mléko | 750 g |
| Sádlo škvařené | 240 g |
| Cibule | 350 g |
| Uzená vepřová krkovička | |
| /popř. pečeně/ | 1500 g |
| Kysané zelí bílé | 1400 g |
| Kmín | 3 g |
| Cibule | 150 g |
| Tuk /olej/ | 70 g |
| Hladká mouka | 40 g |
| Cukr krupice | 200 g |
| Sůl | 15 g |

Opláchnutý bůček uvaříme doměkka, zcela vykostíme a spolu se slaninou nakrájíme na velmi drobné kostičky. Vložíme je do pekáče nebo kastrolu a necháme částečně osmahnout, přidáme žemli nakrájenou na kostičky a společně za občasného promíchání necháme opražit do světle nazlátlé barvy.

Z hrubé mouky, trochy soli, vajec, koření a mléka smícháme řidší těstíčko. Těstíčko nalijeme na opražený bůček a žemli, dobře promícháme a spojíme a necháme chvíli odpočinout. Z odpočinuté hmoty tvarujeme kulaté knedlíky / 3 na porci/ pokládáme je na vymazaný plech a takto je vaříme v páře cca 15 – 20 minut. Uzené maso /krkoviči popřípadě pečeně/ vložíme do hrnce a uvaříme do měkka.

Bílé zelí zalijeme vodou, přidáme kmín a sůl a za občasného promíchání dusíme do poloměkka. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, zaprášíme prosátou hladkou moukou a po mírném osmahnutí ji zamícháme do zelí, které za občasného promíchání dodusíme doměkka. Na závěr zelí dle potřeby dochutíme cukrem a solí.

Na sádle osmažíme do nazlátlé barvy drobně nakrájenou cibuli, kterou při expedici špekové knedlíky omastíme.



Špekové knedličky s kapustou a údeným mäsom

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|--------------------------------|--------|
| Bravčový bôčik údený bez kosti | 300 g |
| Slanina | 250 g |
| Žemle | |
| /staršie rohlíky alebo žemle/ | 1000 g |
| Hrubá múka | 300 g |
| Soľ | 30 g |
| Vajce | 3 ks |
| Mleté korenie | 1,5 g |
| Muškatový kvet | 1,5 g |
| Mlieko | 750 g |
| Sadlo škvarené | 240 g |
| Cibuľa | 350 g |
| Údená bravčová krkovička | |
| /popr. pečené/ | 1500 g |
| Kyslá kapusta biela | 1400 g |
| Rasca | 3 g |
| Cibuľa | 150 g |
| Tuk /olej/ | 70 g |
| Hladká múka | 40 g |
| Cukor krupice | 200 g |
| Soľ | 15 g |

Opláchnutý bôčik uvaríme do mäkka, celé vykostíme a spolu so slaninou nakrájame na veľmi drobné kocky. Vložíme ich do pekáča alebo do kastrólu a necháme čiastočne osmažiť, pridáme žemľu nakrájanú na kocky a spoločne za občasného premiešania necháme opražiť do svetlo-zlatej farby.

Z hrubej múky, trochu soli, vajec, korenia a mlieka zmiešame redšie cestíčko. Cestíčko nalejeme na opražení bôčik a žemľu, dobre premiešame, spojíme a necháme chvíľku oddýchnuť. Z oddýchnutej hmoty tvarujeme guľaté knedličky/ 3 na porcii/ kladieme ich na vymazaný plech a takto ich varíme v pare cca 15-20 min.

Údené mäso (krkovička prípadne pečienka) vložíme do hrnca a uvaríme do mäkka. Bielu kapustu zalejeme vodou, pridáme rascu a soľ a za občasného premiešania dusíme do polomäkká. Jemne nakrájanú cibuľu osmažíme na tuku do ružova, posypeme hladkou múkou a po miernom osmažení zamiešame do kapusty, ktorú za občasné premiešanie dodusíme do mäkka. Na záver kapustu podľa potreby dochutíme cukrom a soľou.

Na slanine osmažíme do zlatej farby drobné nakrájanú cibuľu, ktorú pri podávaní špekové knedličky omastíme.



Svíčková na smetaně, houskové knedlíky

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|-------|
| Svíčková na smetaně | |
| Hovězí maso zadní | 150 g |
| Slanina | 70 g |
| Sůl | 30 g |
| Tuk (máslo) | 100 g |
| Kořenová zelenina | 250 g |
| Cibule | 100 g |
| Voda | 700 g |
| Pepř celý | 1 g |
| Nové koření | 1 g |
| Bobkový list a tymián | 1.5 g |
| Citron | 60 g |
| Ocet | 50 g |
| Cukr | 50 g |
| Mouka hladká | 150 g |
| Máslo | 50 g |
| Smetana | 500 g |

| | |
|--------------------------|-------|
| Houskové knedlíky kynuté | |
| Mléko | 620 g |
| Droždí | 30 g |
| Mouka hrubá | 850 g |
| Sůl | 20 g |
| Žloutek | 30 g |
| Žemle | 180g |

Opláchnuté díly masa protkeme slaninou a osolíme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme a orestujeme na tuku, přidáme maso, v základu jej opečeme a podlijeme mírně vodou. K masu přidáme divoké koření (bobkový list, celý pepř, nové koření a tymián) a pečlivě opláchnutý citron zbavený kůry a nakrájený na plátky. Zastříkneme octem, přikryjeme poklicí a maso dusíme (pečeme pod poklicí) doměkka. Během dušení maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.

Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou zasmažkou připravenou z másla a mouky, rozředíme vodou, zozšleháme a zvolna dobře provaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut. Během varu přidáme smetanu. Omáčku procedíme (propasírujeme), dochutíme solí, octem a cukrem a znovu krátce povaříme.

Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouku prosijeme (část si dáme stranou na vyválení knedlíků), přidáme sůl, žloutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek dobře vypracujeme v těsto, do kterého před koncem zamícháme na kostičky nakrájenou starší žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na stejně velké díly (cca. 420g), rozválíme na podlouhlé šišky o délce asi 25 - 30 cm a po okynutí je vkládáme do vařící osolené vody a vaříme 15 - 20 minut. Během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propícháme vidličkou (aby vyprchala pára a nesrazily se) a nakrájíme na jednotlivé plátky.



Sviečková na smotane, žemľové knedle

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

Sviečková na smotane

| | |
|-----------------------|-------|
| Hovädzie mäso zadné | 150 g |
| Slanina | 70 g |
| Soľ | 30 g |
| Tuk (maslo) | 100 g |
| Koreňová zelenina | 250 g |
| Cibuľa | 100 g |
| Voda | 700 g |
| Korenie celé čierne | 1 g |
| Nové korenie | 1 g |
| Bobkový list a tymian | 1,5 g |
| Citrón | 60 g |
| Ocot | 50 g |
| Cukor | 50 g |
| Hladká múka | 150 g |
| Maslo | 50 g |
| Smotana | 500 g |

Žemľové knedle kysnuté

| | |
|------------|-------|
| Mlieko | 620 g |
| Droždie | 30 g |
| Múka hrubá | 850 g |
| Soľ | 20 g |
| Žltok | 30 g |
| Žemľa | 180g |

Opláchnuté kusy mäsa prešpikujeme slaninou a osolíme. Očistenú zeleninu, cibuľu nakrájame a orestujeme na tuku, pridáme mäso, v základe ho opečieme a mierne podlejeme vodou. K mäsu pridáme divoké korenie (bobkový list, celé korenie, nové korenie a tymian) a poriadne opláchnutý citrón zbavený kôry a nakrájaný na plátky. Pridáme octom, prikryjeme pokrievkou a mäso dusíme (pečieme pod pokrievkou) domäkka. Počas dusenia mäso obraciame, prelievame šťavou a dolievame vodu.

Mäkké mäso vyberieme, šťavu zahustíme svetlou zápražkou pripravenou z masla a múky, rozriedime vodou, rozšľaháme a pomali dobre prevaríme za občasného miešania najmenej 20 minút. Počas varenia pridáme smotanu. Omáčku precedíme (prepasírujeme), dochutíme soľou, octom, cukrom a znovu krátko povaríme.

Z malého množstva vlažného mlieka, droždia a múky pripravíme redší kvások, ktorý necháme vykysnúť.

Múku preosejeme (časť si dáme nabok na vyvážanie knedle), pridáme soľ, žltok rozmiešaný s trochou mlieka, vlažné mlieko a kvások a vypracujeme dobré cesto, do ktorého pred koncom zamiešame na kocky nakrájanú staršiu žemľu. Hotové cesto necháme vykysnúť, rozkrájame na rovnako veľké diely (cca. 420 g), rozváľame na podlhovasté šišky dlhé asi 25-30 cm a po vykysnutí ich vkladáme do variacej osolenej vody a varíme 15-20 minút. Behom varu knedle obraciame. Uvarené knedle vyberieme, prepichnete vidličkou (aby vyprchala para a nezrazili sa) a nakrájame na jednotlivé plátky.



Pivovarský tokáň s vařeným bramborem

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Vepřový bůček /libový bez kostí/ | 1500 g |
| Cibule | 250 g |
| Olej | 100 g |
| Česnek | 20 g |
| Sůl | 40 g |
| Mletý pepř | 1 g |
| Nové koření | 1 g |
| Strouhanka | 50 g |
| Pivo světlé | 300 g |
| Uzený sýr | 200 g |
| Petrželová nať | 20 g |
| Brambory /nejlépe nové/ loupané | 3000 g 2200 g |
| Voda | dle potřeby |
| Sůl | 30 g |
| Kmín | 3 g |

Opláchnutý kostí a kůže zbavený vepřový bůček nakrájíme na silnější nudle. Maso osmahneme na tuku dočervena společně s drobně nakrájenou cibulí. Přidáme utřený česnek, sůl, okořeníme mletým pepřem a novým kořením, mírně podlijeme vodou a pod puklicí dusíme doměkka. Během dušení maso mícháme a podle potřeby podléváme vodou. Téměř měkké maso zasypeme prosátou strouhankou, zalijeme pivem a dodusíme.

Očištěné a oloupané brambory propláchneme, podle potřeby překrájíme na menší kousky, zalijeme vlažnou vodou, přidáme sůl, kmín a uvaříme doměkka. Uvařené brambory scedíme.

Při expedici jednotlivé porce posypeme nastrouhaným uzeným sýrem a drobně nasekanou petrželovou natí.



Pivovarský tokáň s varenými zemiakmi

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Bravčový bôčik /chudý bez kosti/ | 1500 g |
| Cibuľa | 250 g |
| Olej | 100 g |
| Cesnak | 20 g |
| Soľ | 40 g |
| Mleté korenie | 1 g |
| Nové korenie | 1 g |
| Strúhanka | 50 g |
| Pivo svetlé | 300 g |
| Údený syr | 200 g |
| Petržlenová vňať | 20 g |
| Zemiaky /najlepšie nové/ | 3000 g |
| //lúpané | 2200 g |
| Voda | podľa potreby |
| Soľ | 30 g |
| Rasca | 3 g |

Oplachnuté kosti a kožou zbavený bravčový bôčik nakrájame na hrubšie rezance. Mäso orestujeme na tuku do červena spoločne s drobno nakrájanou cibuľou. Pridáme rozotrený cesnak, soľ, okoreníme mletým korením a novým korením, mierne podlejeme vodou a pod pokrievkou dusíme do mäkka. Počas dusenia mäso miešame a podľa potreby podlievame vodou. Takmer mäkké mäso zasypeme preosiatou strúhankou, zalejeme pivom a dodusíme.

Očistené a olúpané zemiaky prepláchneme, podľa potreby prekrájame na menšie kúsky, zalejeme vlažnou vodou, pridáme soľ, rascu a uvaríme do mäkka. Uvarené zemiaky scedíme.

Pri expedícii jednotlivé porcie posypeme nastrúhaným údeným syrom a drobno nasekanou petržlenovou vňaťou.



Pečené kuře podávané na strakonickém těstovinovém salátě

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|------------------------|--------|
| Kuře očištěné, kuchaňé | 2500 g |
| Sůl | 30 g |
| Máslo | 100 g |
| Olej | 50 g |
| Mletá paprika (sladká) | 15 g |
| Grilovací koření | 20 g |
| Voda pitná | 600 g |

Pečené kuře

Očištěná kuřata opláchneme, necháme okapat, naporcujeme na jednotlivé díly. Takto připravené porce kuřat z obou stran osolíme, potřeme směsí rozpuštěného másla, oleje, grilovacího koření a mleté sladké papriky a vložíme do pekáče. Přilijeme trochu vody a za občasného přelévání šťávou je upečeme do zlatova. Šťávu – výpek z kuřat slijeme stranou a necháme mírně zchladnout.

| | |
|---------------------|--------|
| Těstoviny (vřetena) | 1000 g |
| Olej | 200 g |
| Rajčatový protlak | 250 g |
| Cibule | 200 g |
| Salám šunkový | 500 g |
| Okurky sterilované | 700 g |
| Celer sterilovaný | 400 g |
| Kečup sladký | 150 g |
| Majonéza | 700 g |
| Cukr krupice | 150 g |
| Ocet | 3 g |
| Pepř mletý | 3 g |
| Sůl | 20 g |

Těstovinový salát

Do vařící osolené vody vložíme těstoviny a uvaříme je do měkka. Uvařené těstoviny procedíme, propláchneme studenou vodou, necháme dobře okapat a zchladnout. Cibuli nakrájíme na jemno, na oleji ji osmažíme dozlatova, přidáme rajčatový protlak, dobře prorestujeme a přidáme část krupicového cukru, který nám v základu zkaramelizuje. Takto připravený základ necháme vychladnout. Sterilované okurky nakrájíme na drobné nudličky, na stejně jemné nudličky nakrájíme i šunkový salám. Připravíme si vychladlé těstoviny, ke kterým přidáme nakrájené okurky, salám, sterilovaný celer nakrájený na nudličky, základ připravený z cibule a rajčatového protlaku, kečup a mletý pepř a vychladlý výpek z upečených kuřat. Vše spolu dobře promícháme a necháme chvíli odležet. Pak lehce vmícháme majonézu, dle chuti přisolíme a přisladíme zbylým cukrem.



Pečené kura podávané na strakonickom cestovinovom šaláte

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------------------|--------|
| Kura očistené, bez drobkov | 2500 g |
| Sol' | 30 g |
| Maslo | 100 g |
| Olej | 50 g |
| Mletá paprika (sladká) | 15 g |
| Grilovacie korenie | 20 g |
| Voda pitná | 600 g |

Pečené kura

Očistené kurčatá opláchneme, necháme odkvapkať, naporciujeme na jednotlivé diely. Takto pripravené porcie kurčiat z oboch strán osolíme, potrieme zmesou rozpusteného masla, oleja, grilovacieho korenia a mletej sladkej papriky a vložíme do pekáča. Prilejeme trochu vody a za občasného prelievania šťavou ich pečieme dozlatista. Štavu – výpek z kurčiat zlejeme a necháme mierne vychladnúť.

| | |
|----------------------|--------|
| Cestoviny (fusilli) | 1000 g |
| Olej | 200 g |
| Paradajkový pretlak | 250 g |
| Cibuľa | 200 g |
| Šunková saláma | 500 g |
| Uhorky sterilizované | 700 g |
| Zeler sterilizovaný | 400 g |
| Kečup sladký | 150 g |
| Majonéza | 700 g |
| Cukor kryštálový | 150 g |
| Ocot | 3 g |
| Čierne korenie mleté | 3 g |
| Sol' | 20 g |

Cestovinový šalát

Do vriacej osolenej vody vložíme cestoviny a uvaríme ich do mäkka. Uvarené cestoviny precedíme, prepláchneme studenou vodou, necháme dobre odkvapkať a vychladnúť. Cibuľu nakrájame na jemno, na oleji ju opražíme dozlatista, pridáme paradajkový pretlak, dobre orestujeme a pridáme časť kryštálového cukru, ktorý nám v základe skaramelizuje. Takto pripravený základ necháme vychladnúť. Sterilizované uhorky nakrájame na drobné pásiky, na rovnako jemné pásiky nakrájame i šunkovú salámu. Pripravíme si vychladené cestoviny, ku ktorým pridáme nakrájané uhorky, šunku, sterilizovaný zeler nakrájaný na pásiky, základ pripravený z cibule a paradajkového pretlaku, kečup, mleté čierne korenie a vychladnutý výpek z upečených kurčiat. Všetko spolu dobre premiešame a necháme chvíľu odležať. Potom jemne primiešame majonézu, podľa chuti prisolíme a prisladíme zvyšným cukrom.



Dudácká směs v bramboráku

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|-----------------------|-------|
| Hovězí maso zadní | 400 g |
| Vepřová plec | 500 g |
| Slanina | 100 g |
| Tuk – olej | 100 g |
| Paprikové lusky | 200 g |
| Cibule | 150 g |
| Feferonky sterilované | 30 g |
| Česneková pasta | 20 g |
| Rajský protlak | 80 g |
| Rajčata | 200 g |
| Pórek | 80 g |
| Žampiony čerstvé | 100 g |
| Brambory | 400 g |
| Hladká mouka | 200 g |
| Mléko | 100 g |
| Vejce | 5 ks |
| Sůl | 10 g |
| Pepř | 20 g |
| Majoránka | 10 g |
| Olej | 200 g |

Hovězí maso nakrájíme na drobné, tenké nudličky. Stejným způsobem nakrájíme i vepřovou plec a slaninu. 2/3 oloupané cibule nakrájíme na slámu, 1/3 na jemno. Rajčata očistíme a nakrájíme na měsíčky. Paprikové lusky nakrájíme na proužky, pórek na širší nudličky. Žampiony omyjeme a oloupeme. Nakrájíme je na tenké plátky. Na rozpáleném oleji orestujeme 1/3 na jemno nakrájené cibule dozlatova. Přidáme slaninu a nakrájené hovězí maso, orestujeme, osolíme a opepříme. Lehce podlijeme vodou a necháme dusit do poloměkka. Štávu vydusíme tak, aby se nám maso začalo opět restovat, a poté přidáme vepřové maso. K masu přidáme rajčatový protlak a orestujeme. Přidáme žampiony, cibuli nakrájenou na slámu, paprikové lusky, pórek a rajčata. Dobře promícháme, prorestujeme a dle potřeby dochutíme solí, pepřem a dle chuti přidáme na ostrost posekané a stopek zbavené feferonky.

Bramborákové těsto připravíme tak, že si očištěné brambory nastrouháme. 2/3 brambor strouháme na jemno, 1/3 brambor strouháme na hrubo. Z nastrouhaných brambor vymačkáme přebytečnou vodu, přidáme sůl, pepř, česnek nebo česnekovou pastu, majoránku, vejce, hladkou mouku a teplé mléko. Vypracujeme v těstíčko, ze kterého naběračkou lijeme na pánev s rozpáleným olejem placky. Pozvolna z obou stran opečeme do zlatova.

Na talíř klademe bramborákovou placku, na kterou nandáme porci masové směsi a navrch opět přiklopíme plackou bramboráku. Ihned podáváme a při expedici můžeme vhodně dozdobit.



Dudácka zmes v zemiakovej placke

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

| | |
|------------------------|-------|
| Hovädzie mäso zadné | 400 g |
| Bravčové plece | 500 g |
| Slanina | 100 g |
| Tuk – olej | 100 g |
| Paprika | 200 g |
| Cibuľa | 150 g |
| Feferóny sterilizované | 30 g |
| Cesnaková pasta | 20 g |
| Rajčinový pretlak | 80 g |
| Rajčiny | 200 g |
| Pór | 80 g |
| Šampiňóny čerstvé | 100 g |
| Zemiaky | 400 g |
| Hladká múka | 200 g |
| Mlieko | 100 g |
| Vajce | 5 ks |
| Soľ | 10 g |
| Korenie čierne mleté | 20 g |
| Majoránka | 10 g |
| Olej | 200 g |

SK

Hovädzie mäso nakrájame na drobné, tenké rezance. Rovnakým spôsobom nakrájame aj bravčové plece a slaninu. 2/3 olúpanej cibule nakrájame na tenko, 1/3 na jemno. Rajčiny očistíme a nakrájame na mesiačky. Papriku nakrájame na prúžky, pór na širšie rezance.

Šampiňóny umyjeme a olúpeme. Nakrájame ich na tenké plátky. Na rozpálenom oleji orestujeme 1/3 na jemno nakrájané cibuľky do zlatista. Pridáme slaninu a nakrájané hovädzie mäso, orestujeme, osolíme, okoreníme. Ľahko podlejeme vodou a necháme dusiť pokým nebudú polomäkké. Štavu vydusíme tak, aby sa nám mäso začalo znova restovať, a potom pridáme bravčové mäso. K mäsu pridáme paradajkový pretlak a orestujeme. Pridáme šampiňóny, cibuľu nakrájanú na tenko, papriku, pór a rajčiny. Dobre premiešame, orestujeme a podľa potreby dochutíme soľou, korením a podľa chuti pridáme pre ostro posekané a stopiek zbavené feferóny.

Zemiakové cesto pripravíme tak, že si očistené zemiaky nastrúhame. 2/3 zemiakov strúhame na jemno, 1/3 strúhame nahrubo. Z nastrúhaných zemiakov vytlačíme nadbytočnú vodu, pridáme soľ, korenie, cesnak alebo cesnakovú pastu, majoránku, vajce, hladkú múku a teplé mlieko. Vypracujeme v cestíčko, z ktorého naberačkou ležeme na panvicu s rozpáleným olejom placky. Pozvoľna z oboch strán opečieme do zlatista.

Na tanier kladieme zemiakovú placku, na ktorú dáme porciu mäsovej zmesi a navrch opäť priklopíme zemiakovou plackou. Ihneď podávame a pri expedícii môžeme vhodne dozdobiť.



Pečená kachna, bramborový knedlík, hlávkové zelí červené

CZ

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

| | |
|--|-------------|
| Kachna očištěná / popř. kachní stehna, čtvrtky/ | 250 g |
| Sůl | 30 g |
| Kmín | 2 g |
| Voda pitná | dle potřeby |
| Zelí hlávkové červené | 1900 g |
| Voda pitná na podušení zelí | 300 g |
| Cibule | 150 g |
| Tuk | 75 g |
| Mouka hladká | 50 g |
| Cukr | 100 g |
| Ocet | 80 g |
| Sůl | 30 g |
| Brambory /uvařené ve slupce, oloupané a vychladlé/ | 1800 g |
| Vejde | 2 ks |
| Hrubá mouka | 300 g |
| Krupice | 300 g |
| Sůl | 25 g |
| Voda na uvaření | dle potřeby |

Očištěné celé kachny, nebo jednotlivé části opláchneme, mírně osolíme, okmínujeme, vložíme dopekáče, podlijeme trochou vody a upečeme dozlatova. Tučnější části kachen během pečení mírně napícháváme, aby se sádlo dobře vypeklo. V průběhu pečení kachny přeléváme výpekem, aby se méně tučné části kachen nevysušili. Upečené kachny vyjmeme z výpeku, výpek zalijeme trochou vařící vody, krátce převaríme a procedíme. Celé kachny nasekáme na jednotlivé porce.

Ve slupce uvařené vychladlé a oloupané brambory umeleme, nebo nastrouháme, přidáme vejce, prosátou hrubou mouku, krupici, sůl a zpracujeme v tužší těsto. Těsto ihned po vypracování rozvážíme na stejně velké díly a z nich vyválíme knedlíkové šišky, které ihned vkládáme do osolené vařící vody a zvolna vaříme 25 – 35 minut podle velikosti šišky. Po zavaření knedlíky opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytili ke dnu. Uvařené knedlíky vyjmeme /případně dáme na chvíli do studené vody, aby rychleji ztuhly/ a nakrájíme na plátky.

Očištěné zelí rozkrojíme, vyřízneme košťály a zelí nakrájíme, nebo nakrouháme na jemné nudličky. Zelí krátce spaříme, scedíme, zalijeme trochou vody, osolíme a dusíme za občasného promíchání do poloměkka. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku do růžova, zaprášíme prosátou moukou a po mírném osmahnutí ji zamícháme do zelí, které za občasného promíchání dodusíme téměř doměkka. Ke konci dušení zelí dochutíme cukrem, octem a podle potřeby dosolíme a ještě krátce podusíme.

Při expedici nandáme na talíř porci na plátky nakrájených bramborových knedlíků, porci zelí a masa a přelijeme výpekem z kachny.



Pečená kačka, zemiakové knedle, hlávková kapusta červená

SK

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

| | |
|---|---------------|
| Kačka očistená / popr. kačacie stehná, štvrtky/ | 250 g |
| Soľ | 30 g |
| Rasca | 2 g |
| Voda pitná | podľa potreby |
| Kapusta hlávková červená | 1900 g |
| Voda pitná na podusenie kapusty | 300 g |
| Cibuľa | 150 g |
| Tuk | 75 g |
| Múka hladká | 50 g |
| Cukor | 100 g |
| Ocot | 80 g |
| Soľ | 30 g |
| Zemiaky /uvarené v šupke, ošúpané a vychladené/ | 1800 g |
| Vajce | 2 ks |
| Hrubá múka | 300 g |
| Krupica | 300 g |
| Soľ | 25 g |
| Voda na uvarenie | podľa potreby |

Očistené celé kačice, alebo jednotlivé časti opláchneme, mierne osolíme, porascujeme, vložíme do pekáča, podlejeme trochou vody a upečieme dozlatista. Tučnejšie časti kačice počas pečenia mierne napichávame, aby sa masť dobre vypiekla. V priebehu pečenia kačky prelievame výpek, aby sa menej tučné časti kačiek nevysušili. Upečené kačky vyberieme z výpeku. Výpek zalejeme trochou vriacej vody, krátko prevaríme a precedíme. Celé kačky nasekáme na jednotlivé porcie.

V šupke uvarené vychladnuté a olúpané zemiaky zomelieme, alebo nastrúhame, pridáme vajce, preosiatu hrubú múku, krupicu, soľ a zapracujeme tuhšie cesto. Cesto ihneď po vypracovaní rozvážime na rovnako veľké diely a z nich vyválame knedle, ktoré ihneď vkladáme do osolenej vriacej vody a zvolna varíme 25 – 35 minút podľa veľkosti knedle. Po zovretí knedličky opatrne nadvihujeme, aby sa neprichytili ku dnu. Uvarené knedličky vyberieme /prípadne dáme na chvíľu do studenej vody, aby rýchlejšie stuhli/ a nakrájame na plátky.

Očistenú kapustu rozkrojíme, vykrojíme hlúby a kapustu nakrájame, alebo nastrúhame na jemné rezance. Kapustu krátko sparíme, scedíme, zalejeme trochou vody, osolíme a dusíme za občasného premiešania do polomäkká. Jemne nakrájanú cibuľu o restujeme na tuku do ružova, zaprášime preosiatou múkou a po miernom otestovaní ju zamiešame do kapusty, ktoré za občasného premiešania dodusíme takmer domäkka. Ku konci dusenia kapustu dochutíme cukrom, octom a podľa potreby dosolíme a ešte krátko podusíme.

Pri expedícii dáme na tanier porciu na plátky nakrájaných zemiakových knedličiek, porciu kapusty, mäsa a prelejeme výpek, ktorý z kačky.



Domácí buchty plněné

Ingredience (rozpis na 10 porcí):

CZ

| | |
|----------------|--------|
| Droždí | 50 g |
| Cukr krupice | 200 g |
| Mléko | 700 g |
| Mouka hladká | 1600 g |
| Vejce | 3 ks |
| Citronová kůra | 20 g |
| Sůl | 10 g |
| Máslo | 350 g |

Maková náplň:

| | |
|----------------|-------|
| Mák | 200 g |
| Mléko | 300 g |
| Cukr | 60 g |
| Citronová kůra | 15 g |
| Skořice | 0,2 g |

Povidlová náplň:

| | |
|-------------------|-------|
| Povidla švestková | 500 g |
| Rum | 10 g |

Tvarohová náplň:

| | |
|----------------|-------|
| Tvaroh měkký | 350 g |
| Vejce | 1 ks |
| Cukr moučka | 100 g |
| Citronová kůra | 0,5 g |
| Rozinky | 30 g |

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko – kvásek, který necháme v teple vykynout. Do zbylé dávky prosáté mouky/trochu mouky si necháme na vyválení těsta/ přidáme vejce, zbylý cukr, jemně nastrohanou kůru z pečlivě opláchnutého citrónu, sůl, polovinu dávky rozpuštěného vlažného másla, zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme.

Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozválíme na slabší plát a rozdělíme na čtverce o rozměru 4x4 cm. Na dílky těsta nanese jednotlivé druhy náplní a pečlivě zabalíme buchty. Ty skládáme do dobře vymaštěného pekáče a promašťujeme. Naplněné buchty necháme v pekáči vykynout, pak je na povrchu potřeme máslem a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Po upečení buchty vyklopíme, posypeme moučkovým cukrem a expedujeme.

Maková náplň:

Jemně umletý mák nasypeme do vařícího mléka a zvolna vaříme za občasného promíchání. Přidáme cukr, citronovou kůru, podle potřeby skořici, směs znovu krátce povaříme a poté necháme vychladnout.

Tvarohová náplň:

Měkký tvaroh pečlivě rozmícháme s vejcem, cukrem, přidáme citronovou kůru a spařené rozinky.



Domáce buchty plnené

Ingrediencie (rozpis na 10 porcií):

SK

| | |
|----------------|--------|
| Droždie | 50 g |
| Cukor krupica | 200 g |
| Mlieko | 700 g |
| Múka hladká | 1600 g |
| Vajce | 3 ks |
| Citrónová kôra | 20 g |
| Soľ | 10 g |
| Maslo | 350 g |

Maková náplň:

| | |
|----------------|-------|
| Mak | 200 g |
| Mlieko | 300 g |
| Cukor | 60 g |
| Citrónová kôra | 15 g |
| Škorica | 0,2 g |

Lekvárová náplň:

| | |
|-----------------|-------|
| Lekvár slivkový | 500 g |
| Rum | 10 g |

Tvarohová náplň:

| | |
|----------------|-------|
| Tvaroh mäkký | 350 g |
| Vajce | 1 ks |
| Cukor práškový | 100 g |
| Citrónová kôra | 0,5 g |
| Hrozienka | 30 g |

Droždie premiešame s trochou cukru, rozriedime malým množstvom vlažného mlieka, pridáme trochu preosiatej hladkej múky a premiešame, až vznikne riedke cestíčko – kvások, ktorý necháme v teple vykysnúť. Do zvyšnej dávky preosiatej múky /trochu múky si necháme na vyvalkanie cesta/ pridáme vajce, zostalý cukor, jemne nastrúhanú kôru z dôkladne opláchnutého citrónu, soľ, polovicu dávky rozpusteného vlažného masla, zvisnú dávku vlažného mlieka, vykysnutý kvások a zmes dôkladne premiešame a prepracujeme.

Hotové cesto necháme dostatočne vykysnúť, potom ho rozvalkáme natenší plát a rozdelíme na štvorce o rozmere 4x4 cm. Na dieliky cesta nanesieme jednotlivé druhy náplní a dôkladne zabalíme buchty. Tie skladáme do dobre vymasteného pekáča a premastíme. Naplnené buchty necháme v pekáči vykysnúť, potom ich na povrchu potrieme maslom a upečieme v stredne vyhriatej rúre. Po upečení buchty vyklopíme, posypeme múčkovým cukrom a expedujeme.

Maková náplň:

Jemne vymletý mak nasypeme do vriaceho mlieka a zvolna varíme za občasného miešania. Pridáme cukor, citrónovú kôru, podľa potreby škoricu, zmes znovu krátko povaríme a potom necháme vychladnúť.

Tvarohová náplň:

Mäkký tvaroh dôkladne rozmiešame s vajíčkom, cukrom, pridáme citrónovú kôru a sparené hrozienka.



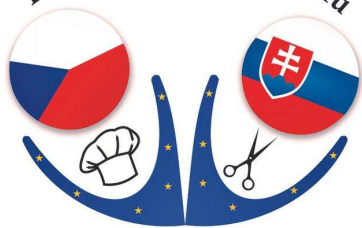
SLOVNÍČEK ODBORNÝCH VÝRAZŮ

| SLOVENSKY | ČESKY |
|-------------------------|---------------------|
| zemiaky | brambory |
| rasca | kmín |
| rasca drvená | kmín drcený |
| mrvenička | drobení do polévky |
| kocky | kostky |
| zmiešať | smíchat, promíchat |
| bravčové mäso | vepřové maso |
| pečeň | játra |
| kuracia pečeň | kuřecí játra |
| čierne korenie | černý pepř |
| rebierko | žebírko |
| kapusta | zelí |
| kapusta kyslá | kysané zelí |
| kel | kapusta |
| pretlak paradajkový | protlak rajčatový |
| paradajky | rajčata |
| koliesko | kolečko |
| hovädzie mäso | hovězí maso |
| bravčová masť | vepřové sádlo |
| zápražka | zásmažka |
| vypitvané (bez drobkov) | kuchané (bez drobů) |
| kryštalový cukor | krystalový cukr |
| fazuľa | fazole |
| múka | mouka |
| tehla | cihla |
| klinček | hřebíček |
| údená | uzená |
| smotana kyslá | zakysaná smetana |
| cesnak | česnek |
| napučať | nabobtnat |
| odkvapkať | odkapat |
| soľ | sůl |
| mlieko | mléko |
| huby sušené | houby sušené |
| šampiňóny | žampiony |
| šľahačka | šlehačka |
| škoricca | skořice |
| kysnuté | kynuté |
| ryža | ryže |
| slivky | švestky |
| stehno | kýta |
| jíšek | jíška |
| chudý | libový |
| kože | košťály |
| variť | vařit |
| cibuľa | cibule |
| korenie | koření |
| šupka | slupka |
| ošúpané | oloupané |
| kačica, kačka | kachna |

Použité zdroje:

RUNŠTUK, Jaroslav. Receptury teplých pokrmů. 6. vyd. Hradec Králové: R plus, 2009. ISBN isbn978-80-904093-0-9.

Rozdělení a přesto spolu



Česko-slovenská
spolupráce



VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA ŘEMESEL A SLUŽEB
STRAKONICE



Spolufinancováno
z programu Evropské unie
Erasmus+

