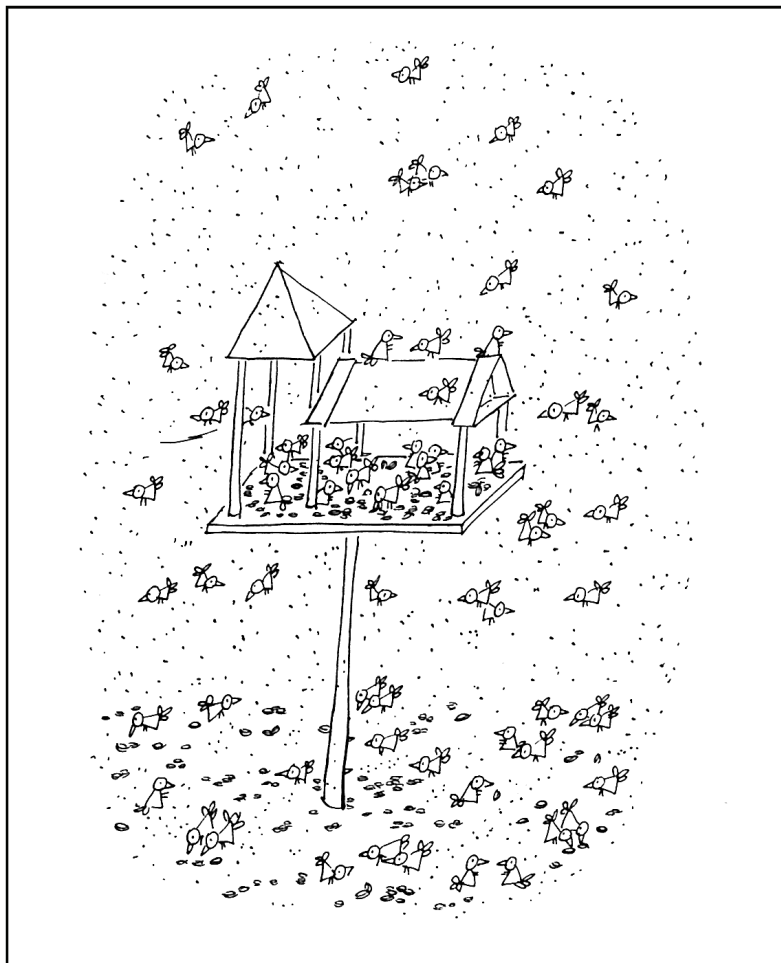


katakomby

Sborový dopis Vršovického sboru Českobratrské církve evangelické



● Ivan Steiger: Mt 6, 25–27 ●

Recepty z Katakomb

Příloha sborového dopisu

Těstoviny s masem a zelím	4
Až vás bude honit mlsná.....	4
Buřty na pivo.....	4
Jablečná bábovka alias Müsli koláč	4
Srnčí hřbet když zbudou bílky	4
Jogurtový rychlorecept	5
Zapečené housky v alobalu	5
Zapečené chleby	5
Kuře podle australské přítelkyně	5
Jak se konzumují žampiony v Kanadě	6
Slané tyčinky	6
Dětská pochoutka	6
Jarní koláč.....	6
Rajčata s balkánským sýrem	6
Fazolky s rajčaty	7
Shepherdspie	7
Tažín z jehněčího masa s hráškem	7
Salát s kuřecím masem	8
Tvarohový beránek velikonoční	9
Česneková polévka s pórem.....	9
Králík jako od babičky	10
Těstoviny se špenátem a bryndzou	10
Špagety s červenou řepou	10
Staropražské brambory.....	10
Brambory na plechu se sýrem	11
Těstoviny s rajčaty a houbami	11
Kuřecí kari	11
Apple pickles	12
Chvála lilku	12
Pařížské kuřecí řízky	13
Béběčkový dort	13
Kuřecí řízky se sýrem.....	13
Švédský koláč	13
Jablkové knedlíky	14
Chlupaté knedlíky trochu jinak	14
Hermelínová pomazánka	14
Kuře po francouzsku	15
Závitky z kuřete s pomeranči	15
Virginský koláč Velků	15
Koláč.....	16
Moravské koláče	16
Plněná vejce	16
Jak uchovat houby.....	17
Zelňáky	17
Pizza special	17
Perník s acidofilním mlékem	17
Aninčiny perníčky	18

Vepřové v mrkvi po starodávnu	18
Tvarohová pomazánka s ovocem	18
Sýrová pomazánka s bramborem	19
Zapečené kuřecí řízký	19
Drůbeží maso se žampiony	19
Vídeňská amoleta	20
Koňaková bábovka	20
Čatný.....	20
Banánové muffiny (24 ks)	21
Houby pečené se smetanou	21
Mrkvové šátečky	21
Francouzská cibulová omáčka.....	22
Zeleninovoovocný salát s hermelínem.....	22
Žampionový salát s nivou	23
Dezert s pudíngem	23
Lasagne.....	23
Krémová polévka z červené čočky	24
Arroz de pato (ahoš de patou) neboli kachní rýže	24
Brokolice se sýrovou omáčkou	25
Zapečené žampiony	25
Lutherský Bibelkuchen	26
Navratan Karma	26
Bramborák v pekáči	27
Návod na výrobu mýdlového gelu, tzv. „slizu“	27
Škvarkové placky	28
Ostré masové taštičky z listového těsta	28
Bílé lasagne	29
Opékané papriky	29
Tvarohový koláč	30
Jablečný koláč od pražské babičky.....	30
Droždové knedlíčky do polévky	30
Lánské plněné žemličky.....	30
Bramborový nákyp	31
Čokoládová bábovka s vaječným likérem.....	31
Knedlíky v hrnečku.....	31
Svítek, vzpomínka na dětství	31
Pečená bramborová kaše	32
Polévka z mrkve a brambor	32
Plněná veka	32
Celerová polévka	33
Chlebová polévka s celerem.....	33
Savojská bramboračka	33
Nádivka z cukety	33
Dýně zapečená s nivou	34
Zelný koláč	34
Kvěťákové placičky s česnekem	34



Těstoviny s masem a zelím

Marie Ortová – 1/04

Těstoviny (vrtule, mašličky...) uvaříte. Na kostičky nakrájené tři druhy masa (kuřečí prsa, vepřové maso a vepřová játra) namočíte do směsi oleje a koření (gyros, orientální, grilovací...) a necháte uležet. Po několika hodinách maso v oleji osmažíte. Bílé čerstvé zelí nakrájené na proužky osmažíte v oleji a zasypete toutéž směsí koření. Osolíte, chvilku podusíte ve vlastní šťávě. Nakonec těstoviny, maso a zelí smícháte, dáte na plech a zapečete. Použít můžete i kysané zelí.

Až vás bude honit mlsná...

Marie Ortová – 1/04

... opečte si na oleji chleba a několik koleček trvanlivého salámu. Salám dejte na topinku a ozdobte sterilovanou zeleninou (Kunovjanka, Moravanka...).

Buřty na pivu

Marie Ortová – 2/04

Buřty je třeba naložit den předem. Dáme je na plech, přidáme na plátky nakrájenou cibuli a kyselé okurky. Zeleniny může být hodně. Zalijeme kečupem (podle chuti ostrým nebo jemným) a černým pivem (se světlým není jídlo zdaleka tak dobré). Necháme uležet v ledničce. Druhý den pečeme, poměrně dlouho, během pečení občas promícháme. Podáváme nejlépe s rýží.

Jablečná bábovka alias Müsli koláč

Jana Žárská – 3/04

Základní recept zní: 2 hrnky nahrubo nakrájených jablek, 1,5 hrnku polohrubé mouky, půl hrnku cukru, půl hrnku oleje, prášek do pečiva a menší najemno nastrohaná mrkev. Dál můžete přidat skořici, ořechy, rozinky, ovesné vločky, slunečnicová semínka, kompotované ovoce..., co kdo chce. Když chci koláč vylepšit, ozdobím ho trochou čokoládové polevy.

Srnčí hřbet když zbudou bílky

Růžičkovi ze Dvora Králové – 3/04

Ze 4 bílků ušlehejte sníh a přidejte ho k 10 dkg polohrubé mouky, 10 dkg cukru a 10 dkg lískových (lze i vlašských) ořechů. Těsto vlijte do vymazaného a moukou





vysypaného srnčího hřbetu a pomalu upečte. Vyklopte, zabalte na 2 hodiny do utěrky a vložte do igelitu. Potom nakrájejte na tenké plátky, narovnejte je na plech a usušte v troubě.

Jogurtový rychlorecept

Monika Motyčková – 4/04

2 bílé jogurty, 1 hrnek polohrubé mouky, 2 vejce, půl hrnku cukru krupice, půl prášku do pečiva, ovoce, drobenka. Těsto promícháme, nalijeme do vymazané a vysypané formy, poklademe nějakým ovocem. Posypeme drobenkou a pečeme tak dlouho, dokud drobenka nezačne tmavnout.

Zapečené housky v alobalu

Marie Ortová – 4/04

Housky rozkrojíme a dáme do nich plátek salámu a plátek tvrdého sýra. Podle receptu má být šunka, já používám gothajský salám. Při zapékání se pěkně rozpustí a houska jím nasákne. Housky zabalíme do alobalu, který uvnitř můžeme trochu potřít máslem. Zapečeme v troubě.

Zapečené chleby

Marie Ortová – 4/04

Nahrubo nastrouháme točený salám a tvrdý sýr (poměr záleží na vaší chuti) a smícháme buď se sterilovaným hráškem nebo kukuřicí. Přidávám také nějaké koření – grilovací nebo ďábelské. Směs dáme na chleba a zapečeme v troubě.

Kuře podle australské přítelkyně

Blanka Vančurová – 5/04

¼ hrnku sójové omáčky, 1 stroužek česneku, 1 lžička nastrouhaného čerstvého zázvoru, 1 lžička cukru, 2 lžíce sherry (lze nahradit vodkou, rumem), 1 lžička medu (ještě dávám i olej, který v původním receptu nebyl a dělám toho násobek, ani poměr nezachovávám).

Naložit kuřecí stehýnka a nechat nejméně přes noc. Dělán to v mikrotenovém sáčku, který občas převrátím. Pak dát olej do pekáče a upéct. Na začátku se má péct pod příkrývkou.





Jak se konzumují žampiony v Kanadě

Aleš Březina – 5/04

Aleš mi vypráví: „Češi jsou barbaři, neví, co je dobré. To já, když žena donese domů žampiony, pěkně si je očistím a syrové je jim třeba jen tak při čtení novin. Surové jsou nejlepší. V Kanadě se syrové žampiony často používají třeba při přípravě různých zeleninových salátů.“

Slané tyčinky

Eva Postřihačová – 6/04

Každému se někdy stane, že se chystají přijít na návštěvu hosté, o nichž víte, že nemohou nic sladkého. Doporučuji upéct pro ně slané tyčinky. Zde je recept: 320 g hladké mouky, 160 g hery, 50 g sýra. 20 g droždí rozkvedlat v 8 lžičkách mléka a nevykynuté zadělat. Rozválí se placka, nakrájí se proužky, pomažou vejcem, posolí, pokmínují, lehce posypou mákem nebo strouhaným sýrem. Pečeme na dobře vymazaném plechu.

Dětská pochoutka

Marie Ortová – 6/04

Jedno celé hořké kakao (10 dkg) svaříme se 4 dl vody a necháme vychladnout. Smícháme 250 g másla, 140 g cukru, 1 vanilkový cukr a 2 žloutky. Tuto hmotu vmícháme do svařeného kakaa spolu se dvěma balíčky piškotů. Já přidávám pro zlehčení 2-3 na kolečka nakrájené banány (lze pak ubrat piškotů). Hmotu dáme do srnčího hřbetu vyloženého pergamenem, necháme ztuhnout. Potom vysypeme a krájíme.

Jarní koláč

Simona Zikmundová – 9/04

Z 5 bílků ušleháme sníh a smícháme dohromady s 250 g másla, 200 g cukru (i méně), 250 g strouhaných ořechů nebo mandlí a 120 g hladké mouky. Těsto vložíme do vymazaného vysypaného plechu a upečeme. Po vytažení z trouby HNED potřeme polevou z pěti žloutků, které třeme do pěny s 200 g cukru ve vodní lázni. Po nanesení na korpus necháme pěnu zaschnout.

Rajčata s balkánským sýrem

Alice Horná – 10/04

Rajčata a sýr nakrájíme na plátky. Řadu rajčat položíme do zapékací misky, druhou řadu sýra položíme tak, aby z poloviny překrývala rajčata. Tak pokraču-





jeme, dokud nezaplníme celou misku. Měli bychom končit rajčaty. Posypeme drobně nakrájenou cibulkou, zakapeme olejem a okořeníme oreganem. Zapečeme v troubě. Pozor, balkánský sýr se neroztéká. Rajčata pustí hodně šťávy. Doporučuji podávat s čerstvou bagetou, nejradši mám celozrnnou.

Fazolky s rajčaty

Alice Horná – 10/04

Potřebujeme rajčata, zelené fazolky, cibuli, slaninu, česnek, čerstvou zelenou petrželku a olej.

Na horký olej dáme cibulku a slaninu, přidáme celé fazolové lusky – dusíme, můžeme podlít trochou vody. Přidáme na čtvrtky nakrájená rajčata, ochutíme česnekem a petrželkou. Voda by se měla vyvařit, zůstane jen dobrá hustá šťáva.

Shepherdspie

Marie Ortová – 12/04

Co budeme potřebovat: brambory, mleté maso (pro 5 lidí asi 50-60 dkg), žampiony, mrkev, cibuli, sůl, pepř, máslo, mléko a taky hodně hrnců.

Z uvařených brambor, másla a mléka uděláme běžnou bramborovou kaši. Mrkev nakrájenou na kolečka uvaříme ve vodě. Na pánvi osmahneme nakrájenou cibuli a žampiony a přidáme mleté maso, sůl a pepř. Zamícháme a restujeme, dokud maso není měkké a nerozpadne se. Nakonec do pekáče vymazaného másmem dáme vrstvu bramborové kaše, na ni směs masa. Další vrstvou je uvařená mrkev a nahoru dáme zbytek kaše. Maso použijeme i s vypečenou šťávou. Chvilí zapečeme. K shepherdspie můžeme podávat kyselou okurku, salát nebo kompot.

Tažín z jehněčího masa s hráškem

Joel Pokorný – 1/05

Nevzhledný dům na okraji berberské vesnice pod hřebenem Vysokého Atlasu byl postavený z hrubých šedohnědých kamenů, ale jeho interiér působil na nás čistě a přívětivě. Seděli jsme kolem nízkého stolku v příjemné místnosti vyzdobené nádhernými barevnými koberci na podlaze i na molitanových sedačkách, čekali na oběd a při tom popíjeli mátový čaj a chroustali mandle. Domácí pán vstoupil s ozdobnou měděnou konvicí vody a po obřadném mytí rukou (je to nutné, jí se rukama bez příborů) přišlo na stůl i populární marocké jídlo – tažín na míse z hnědé pálené hlíny přikryté vysokým kuželovitým poklopem ze stejného materiálu. Po obvyklé krátké modlitbě, kterou jsme pronesli všichni nahlas: Bismillá (= ve jménu Páně), byl sňat





poklop mísy a začala na nás útočit vůně i krásný vzhled jídla. Pokrm, jehož hlavní součástí bylo jehněčí maso a množství zeleniny se požívá s plackami nekvašeného chleba a jí se společně z jedné mísy. Nejprve se utržené kousky chleba namáčejí ve šťávě na okraji mísy, pak se chlebem sbírají kousky zeleniny, až uprostřed mísy zůstane několik kousků masa, které hospodář rozdělí mezi stolovníky jako závěrečnou lahůdku. Oběd je ale uzavřen až teprve po šálku dobré kávy. Tažín je běžné jídlo, které se však připravuje v nepřeborném množství variant. Nejvíce jsem ale měl v oblibě náš tažín „geologický“, který využíval to, co jsme sehnali na trhu. Maso bývalo nejen jehněčí, ale i skopové, telecí, hovězí, velbloudí, kuřecí nebo (na pobřeží Atlantiku) i rybí. Zeleninu zastupovaly brambory, mrkev, rajčata, cibule, pochutiny pak česnek, olivy, sušené švestky, petrželka, koření pepř, paprika, nepostradatelný šafrán aj. Nemám odvalu vám popisovat naše geologické varianty tažínu a tak vám napíšu jeden recept klasický asi pro 6 osob:

1) Jehněčí maso (750g) zbavíme všech zbytků tuku, omyjeme, usušíme nakrájíme na kousky. Vložíme je do větší nádoby na horký olivový olej (75ml). Předpokládám, že nemáte keramický tažiniér a tak můžete docela úspěšně použít papiňák. Maso osolíme a okořeníme l kávovou lžičkou mletého zázvoru a malou kávovou lžičenkou šafránu. Zalijeme 250 ml vody a na středním plameni asi 1 hod. dusíme pod pokličkou (občas míchat a podle potřeby přidat trošku vody). Hotové maso vyjmeme a dáme do tepla.

2) Do omáčky, ve které se dusilo maso, přidáme zelený hrášek (čerstvě vyloupaný), zalijeme vodou a pod pokličkou na mírném plameni vaříme asi 20 min.

3) Když je hrášek už téměř měkký, přidáme nasekaný kysaný citron a nasekané nakládané olivy (asi 5 ks). Necháme na mírném ohni až do olejovitého zhoustnutí omáčky.

4) Těsně před podáváním přidáme dušené maso a prohřejeme. Vložíme do kameninové mísy a ozdobíme čtvrtkami citronu. Podáváme horké, polité omáčkou. Jíme s nakrájenou bagetou.

(Pozn. Trochu problém je „kysaný citron“. Připravuje se tak, že omyté zralé citrony nakrojíme na čtvrtky, ale nedokrojíme, osolíme, naložíme do kameninové nebo skleněné nádoby, zalijeme převařenou vodou, přikryjeme a necháme měsíc v klidu uležet.)

Popsané jídlo se nazývá „tažín z jehněčího se zeleným hráškem“. V našich podmínkách ho můžete jíst přiborem z individuálních talířků, i když to není to pravé.

Salát s kuřecím masem

Jiřina Veberová – 2/05

Pro 4 osoby potřebujeme: 40 dkg vařeného nebo pečeného kuřecího masa, 4 plátky ananasu, 1 konzervu mandarinek, 2 lžíce oloupaných mandlí, 1 nastrohané





jablko, 10 dkg majonézy, 3 lžíce koňaku, 3 lžíce citrónové šťávy, 4 lžíce jemného kečupu, sůl, cukr, pepř a sladkou papriku. K ozdobení je potřeba několik listů hlávkového nebo ledového salátu a asi 12 kompotovaných třešní.

Maso a ananas nakrájím, přidáme ovoce, mandle a koření. Do majonézy postupně vmícháme citronovou šťávu, kečup a koňak. Na talíř připravíme listy salátu, na ně směs a polijeme majonézou. Nakonec ozdobíme. Jako příloha se hodí suchý nebo máslem namazaný toast a bílé víno.

Tvarohový beránek velikonoční

Praktická žena 1999 – 3/05

190 g nebo 3/4 kostky másla či rostlinného tuku, 230 g nebo 1 a 1 hrnečku moučkového cukru, 3 vejce, 250 g nebo 1 kostka měkkého tvarohu, asi 6 lžic mléka, 300 g nebo 2 hrnečky polohrubé mouky, 1/2 balíčku kypřicího prášku do pečiva, ztužený tuk na vymazání a hrubá mouka nebo strouhaný kokos na vysypání formy na beránka, moučkový cukr na posypání

Formu na beránka dobře vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou nebo strouhaným kokosem. Změklý tuk dáme do misky a s moučkovým cukrem utřeme do pěny. Potom postupně přidáváme jeden žloutek za druhým a stále třeme. Do napěněného základu vmícháme měkký tvaroh a vlažné mléko.

Do středně hustého těsta nakonec přidáme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva spolu s pevně ušlehaným sněhem z bílků, zlehka promícháme. Těsto rozetřeme do připravené formy, stěrkou nahneme k okraji formy a vložíme do středně vyhřáté trouby. Po krátkém zapečení příkon tepla zmírníme a pečeme zvolna asi 40 minut dozlatova. Upečeného beránka vyndáme z trouby, na několika místech propíchneme, aby příliš neklesl, a necháme trochu vychladnout. Opatrně vyklopíme, pocukrujeme a krájíme až zcela vychladlého.

Česneková polévka s pórem

Carrefour – 4/05

Na Česnekovou polévku s pórem si připravíme 1 hlavičku česneku, 1 pór, 3 kostky bujónu (mohou být různé druhy – zeleninový, kuřecí, hovězí), smetanu na vaření, 2 lžíce mouky a sůl.

V hrnci na oleji osmahneme protlačený česnek a nakrájený pór. Zalijeme vodou. Přivedeme k varu, přidáme bujón, asi po 5ti minutách zahustíme smetanou smíchanou s moukou a necháme povařit. Podáváme s opražených chlebem nebo pečivem. Polévky jsou asi dva litry.





Králík jako od babičky

Carrefour – 4/05

Potřebujeme 1 rozporcovaného králíka, 6 stroužků česneku, 5-7 lžic ostré hořčice, 200 g hery, tymián, zázvor, majoránku, sůl a pepř.

Králíka osolíme a opeříme. V misce smícháme prolisovaný česnek s hořčicí. Králíka potřeme směsí ze všech stran a jemně posypeme dalším kořením. V kastrůlku rozpustíme heru a zalijeme jí králíka. Necháme uležet v chladu aspoň 10 hodin. Pečeme v přiklopeném pekáčku při 200 st., podléváme vývarem nebo vodou, dokud není králík měkký. Nakonec pečeme bez poklice, aby měl králík kůrčičku. Ideální přílohou jsou bramborové knedlíky a červené zelí.

Těstoviny se špenátem a bryndzou

Marie Ortová – 5/05

Udělala jsem tentokrát těstoviny se špenátem a bryndzou. Uvaříme těstoviny a také uvaříme a ochutíme špenát. Těstoviny se špenátem smícháme a přidáme rozdrobenou bryndzu. Směs dáme do pekáče, můžeme navrch dát nakrájená rajčata a posypat nastrouhaným eidamem. Nakonec zapečeme. Do směsi je možné přidat žampiony, olivy, cibuli, česnek.

Špagety s červenou řepou

teletext – 5/05

Potřebujeme: 300 g špaget, 320 g sterilované červené řepy, 6 stroužků česneku, 1 lžička strouhaného křenu, 20 g tuku, 1 dl mléka, 2 sýry imperial a sůl.

Špagety uvaříme, řepu necháme odkapat a česnek utřeme se solí. Na pánvi rozpustíme tuk, přidáme řepu a česnek. Za stálého míchání prohřejeme, přimícháme uvařené špagety. Prohřejeme mléko, do misky dáme imperial, přidáme mléko a křen a vidličkou ušleháme. Sýrem s křenem špagety ozdobíme.

Staropražské brambory

Jiřina Veberová – 6/05

Na Staropražské brambory si připravíme 1 kg brambor, 4 vejce, šálek husté smetany (podle chuti sladké nebo kysané) 100 g másla, 100 g šunky, sůl, pepř, muškátový květ, strouhanku.

Den předem uvařené a oloupané brambory rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu nakrájíme na plátky a druhou prolisujeme nebo nastrouháme. Zapékací





misku nebo malý pekáček vymastíme máslem, vysypeme strouhankou a vyložíme plátky vařených brambor. 50 g másla utřeme s vejci do pěny, přidáme nastrouhané brambory, sůl, pepř, muškátový květ a na kostičky nakrájenou šunku. Vše dobře promícháme a vložíme na brambory v misce. Povrch pokropíme zbytkem másla, zapečeme, zalijeme smetanou a dopečeme.

Brambory na plechu se sýrem

teletext – 6/05

Potřebujeme 1 kg brambor, tuk, 2 svazky bazalky, 100 g ementálu, 6 lžíc oleje, sůl, 3-4 stroužky česneku, pepř a sůl.

Omyté brambory rozpůlíme a seříznutou plochou dáme na vymazaný plech. Pečeme 15 minut při teplotě 200°C. Jemně nasekanou bazalku smícháme se strouhaným sýrem a spolu s olejem umícháme na tuhou hmotu. Tu osolíme a opepříme. Řeznou plochu natřeme prolisovaným česnekem, přidáme sýrovou pastu a zapékáme 5-10 minut.

Těstoviny s rajčaty a houbami

Marie Ortová – 9/05

Pro 4 osoby potřebujeme: 100 g anglické slaniny, 200 g hub, 400 g rajčat, česnek, pepř, cibuli.

Uvaříme potřebné množství těstovin. Na másle osmažíme nakrájený česnek, anglickou slaninu a houby, podle chuti i cibuli. Po několika minutách přidáme nakrájená rajčata a 2 sušené feferonky a dusíme asi 15 minut. Hotovou směs smícháme s těstovinami. Podle původního receptu se má v pekáčku posypat sýrem a zapéct v troubě. Zjistila jsem ale, že to není potřeba. Těstoviny s rajčatovou směsí lze podávat i bez zapečení. Zpestříme je sekanou petrželkou.

Kuřecí kari

Jakub Jan Štulc – 10/05

Kuřecí řízky z prsou, 3 větší cibule, 2 lžíce bílého jogurtu (nebo rajského protlaku), 1 lžička papriky, 1 lžička turmeriku, 1 lžička mletého koriandru, 1 lžička cumminu (římský kmín), 1 lžička mletého zázvoru nebo kousek čerstvého zázvoru nakrájeného na nudličky, 1 polévková lžíce strouhaného kokosu, chilli podle chuti (my ze zdravotních důvodů nedáváme vůbec), 2 bobkové listy, 1 lžička směsi koření garam masala, 3 velké stroužky česneku





Nakrájenou cibuli mírně osmahneme na oleji. Přidáme koření (kromě garam masala), strouhaný kokos a rozdrcený česnek a promícháme. Přidáme jogurt a malou chvilku necháme na ohni za stálého míchání. Zalijeme vodou a dusíme asi 10 minut. Zatím nakrájíme kuřecí maso na kostičky a opečeme na suché pánvi. Přidáme k cibuli a ostatnímu. Dusíme ještě asi 5-10 minut. Těsně před oštavením z ohně přidáme garam masala. Jíme s rýží. (Recept podle indické kuchařky nepatrně pozměněn. Orientální koření je k dostání např. v Mini marketu v ulici Ve smečkách těsně vedle průchodu do Štěpánské ulice.)

Apple pickles

Jakub Jan Štulc – 10/05

Asi 2-2,5 kg jablek (stačí jakékoliv padanky), 0,5 kg cukru, vrchovatá polévková lžice soli, 0,3 l octa, 1 pytlíček papriky, 1 pytlíček zázvoru, 1 větší hlavička česneku, 100 g rozinek, chilli podle chuti, voda podle potřeby

Jablka oloupeme a zbavíme jaderníku. Nakrájíme na kousky, dáme do hrnce a přidáme vše ostatní (česnek rozdrcený). Vaříme až jsou jablka téměř (ale ne zcela!) rozvařená. Přidáme vodu, aby nebyla výsledná směs příliš hustá. Plníme do zavařovacích sklenic. Není nutno sterilizovat, nekazí se.

Chvála lilku

Pavel Jungwirth – 12/05

Vemte pěkný čerstvý lilek a nad otevřeným ohněm (plyn, táborák, v nejhorším elektrický gril v troubě) ho pořádně opečte ze všech stran tak, že vznikne rozměklá hmota, kterou drží dohromady jen spálená slupka. Pozor – před opečení je nutné lilek usmrtit několika hlubokými bodnutími nožem, jinak vám nad ohněm vybuchne. Opečený lilek po vychladnutí rozřízněte podél napůl a z obou půlek vyškrábejte vidličkou obsah do mísy (slupku zahodte na kompost). Přidejte olivový olej (hodně!), rozetřený česnek (já dávám i 3 stroužky, ale v tomhle jsem šilencec) a sůl (s mírou). Je možné přidat i pár kapek citrónu. Stále ochutnávejte, až to bude ono podle vašeho gusta. Mělo by to mít lahodně přičmoudlou chuť i vůni. Pokud vám něco zbude, nechte uležet a předložte svým milým jako studený předkrm s rozehřátým arabským chlebem (pitou). Jako varianta je možné přidat rozsekané rajče, černé olivy a tahini (sezamová pasta, která vám v neděli chutnala) nebo místo tahini doma utřenou majonézu (pokud možno ne ty sra... z hypermarketu!).

Lilkovou pastu doporučuji zejména mladým (duchem) párům, neboť má kuchařka říká, že správně připravený lilek má až vulgárně svůdnou chuť.





Pařížské kuřecí řízky

Marie Ortová – 2/06

Potřebujeme na 6 kuřecích řízků celé vejce, žloutek, lžíci nakrájené petrželky, 1 dcl bílého vína, 2 lžíce hladké mouky, sůl a olej.

Řízky osolíme po obou stranách. Z vejce, žloutku, mouky, petrželky a vína se smíchá hustší těstíčko, ve kterém řízky namáčíme a smažíme na rozpáleném oleji. Udělala jsem těstíčko opravdu hustší, aby na řízcích byla silnější vrstva. Podle kuchařky se má podávat s hlávkovým salátem a bílým pečivem, my jsme je měli s pečenými bramborami a zeleninou.

Béběčkový dort

Marie Ortová – 4/06

Potřebujeme asi 6 balíčků sušenek be-be. Nejdříve si připravíme krém z 20 dkg másla utřeného s jedním žloutkem, 6 lžícemi cukru a jedním vanilkovým cukrem. Ten smícháme s hmotou vytvořenou z 3,5 dl vody a jednoho vanilkového pudingu (uvaříme jako puding). Polovinu krému můžeme obarvit kakaem.

Dort vyrobíme tak, že slepujeme krémem sušenky v jednotlivých vrstvách. Nejprve slepujeme dvě a dvě sušenky na sebe, pokládáme je vedle sebe a potom jejich povrch potíráme krémem a dáváme další vrstvy sušenek. Střídáme světlý a tmavý krém, střídat můžeme i světlé a tmavé sušenky. Dort necháme jeden den uležet v lednici. Před podáváním ho nakrájíme na šikmé řezy.

Kuřecí řízky se sýrem

Alice Horná – 5/06

„Pokud má Danek rád kuřata, dám ti tip na rychlý a dobrý oběd, alespoň našim dětem to chutná. Napřed si připravíš přílohy – doporučuji těstoviny, já jsem dělala brambory. Na oleji uděláš osolená a opepřená kuřecí prsa, uložíš je na teplé místo. Do zbytku na pánvi naleješ sladkou smetanu (doporučuji šlehačku) a rozpustíš v tom tavený sýr Apetito. Asi dvě kostky na kelímek šlehačky. Je to hotový asi za tři min. Dobrou chuť.“

Švédský koláč

Renáta Radová – 9/06

Koláč se jmenuje „Švédský“ a existuje ve dvou základních variantách: s tvarohem nebo s jablky. Já ale úspěšně vyzkoušela i „Kočkopsa“, tedy tvarohovojablkový. Další podobu koláče



určila snaha o zdravější (nikoli však méně chutné) mlsání, takže někdy nahrazuji bílou pšeničnou mouku celozrnnou špaldovou a klasický bílý cukr cukrem přírodním třtinovým. Těsto není těstem v pravém slova smyslu, ale sypkou směsí sestávající se ze tří hrnků polohrubé mouky, jednoho hmlku cukru krupice a jednoho prášku do pečiva (u nás doma užíváme zkrácený termín „prdopeč“). Polořidkou náplň vytvoříme tak, že smícháme tři měkké tvarohy, tři celá vejce, jeden hrnek cukru krupice, cca půl litru mléka (přilévat pomalu, někdy stačí méně), rozinky, citrónovou šťávu a pokud možno „nechemickou“ citrónovou kůru. Je to tak snadné... dva hrnky suché směsi nasypeme na vymazaný plech, na to nalijeme tvarohovou náplň (nebo přiměřené množství strouhaných jablek s cukrem, skořicí a rozinkami) a posypeme zbytkem těstové směsi. Na povrch koláče hustě klademe tenképlátky másla nebo Hery. Pečeme dozlatova asi 30 minut. A až zavoní vašim bytem vábívá vůně čerstvého koláče.

Jablkové knedlíky

Hana Velátová – 11/06

Rozpis: 1/2 kg oloupaných a nastrouhaných jablek (na hrubém struhadle), 14 dkg hrubé mouky

Postup: nastrouhaná jablka smícháme s moukou a necháme nejméně 1/2 hodiny odstát. Potom tvoříme kulaté knedlíky (menší „tenisáky“ – z uvedeného množství je jich 8 ks). Vaříme ve vodě asi 8 minut. Osladíme, omastíme a sypeme tím, co máte rádi. Výborné jsou s jogurtem, zakysanou smetanou, tvrdým tvarohem i jen se skořicí nebo kakaem.

Chlupaté knedlíky trochu jinak

Hana Velátová – 11/06

Rozpis: 1 větší syrová brambora (asi 10dkg), 1 rohlík, sůl

Postup: Bramboru oloupeme a nastrouháme (lépe na jemném struhadle). Přidáme nakrájený rohlík a osolíme. Zpracujeme v těsto a tvoříme kulaté knedlíky, které vaříme asi 10 minut.

Hermelínová pomazánka

Jiřina Veberová – 11/06

Potřebujeme 1 hermelín, 2 natvrdo uvařená vejce, 15 dkg měkkého salámu vcelku a 1 malou majolku.

Hermelín, vejce a salám nastrouháme na nudličky a vše promícháme s majolkou. Pomazánku jsem už zkusila udělat na naši nedávnou rodinnou oslavu. Přidala jsem do ní navíc trochu petržele, aby byla barevnější.

Kuře po francouzsku

Marie Ortová – 12/06

Kuře po francouzsku je citrónové. Kuře upečeme na másle a rozporcujeme. Připravíme si omáčku ze tří stroužků česneku, 2 lžiček najemno nakrájené cibule, 1/3 hrnku citrónové šťávy a 2/3 oleje. Přidáme ještě pepř a sůl. Omáčkou kuře potřeme z obou stran a zapečeme. Jako příloha jsou doporučené hranolky.

Závitky z kuřete s pomeranči

teletext – 12/06

Čtyři kuřecí řízky naklepeme, osolíme a posypeme bazalkou. Položíme na ně plátek šunky, trochu pomerančové kůry, stočíme a upevníme jehlou. Opečeme v oleji, podlijeme šťávou ze dvou pomerančů a 20 minut dusíme. Nakonec maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, přidáme hořčici, osmahneme, přidáme vodu a provaříme. Závitky vrátíme do omáčky. Podáváme s rýží, na talíři maso obložíme plátky pomeranče.

Virginský koláč Velků

Iva Jungwirthová – 3/07

V receptu se používá míra „hrnek“, z čehož plyne, že je původem ze států. Na jeden plech s hlubším okrajem nejlépe vychází hrnek objemu asi 200–250 ml.

3 ½ hrnku neloupaných jablek nakrájíme na malé kostičky a smícháme s 2 hrnky cukru krystal, necháme nejméně 10 minut stát. Mezitím smícháme ve velké míse:

3 hrnky hladké mouky

1 lžičku muškátu

1 lžičku skořice

2 lžičky sody bikarbony (ne prášek do pečiva!)

2 celá vejce

1 celé rozpuštěné máslo

1 hrnek lámaných ořechů

1 sáček rozinek.

Smícháme s jablky a pečeme asi hodinu, je lepší koláč trochu přepéct. Po vychladnutí jej potřu čokoládovou polevou. Dlouho vydrží.

Koláč

Varvara Jechová – 4/07

2 šálky polohrubé mouky, 1 šálek cukru (ve kterém jsou 2 sáčky vanilkového cukru), 1 šálek mléka, 0,5 šálku oleje, 1 prášek do pečiva, 4 vejce, 25 dkg rozinek, 20 dkg arašidů (nebo jiných ořechů).

Postup: Všechny ingredience, kromě ořechů a rozinek, pečlivě promícháme, přidáme rozinky a ořechy, vyrobenou hmotu vylijeme na plech (jistě k tomu připravený) a pečeme při 175°C. Jako obměnu tohoto receptu nabízím přidat do těsta nastrouhanou kůru pečlivě umytého citronu nebo pomeranče (místo vanilkového cukru) a potom přidat jenom rozinky.

Moravské koláče

Jiřina Veberová – 5/07

Pro 5-10 osob je potřeba 50 dkg krupičkové mouky, 8 dkg cukru, 12 dkg másla, 2 žloutky, 3/8 l smetany, vanilka, sůl, citrónová kůra, kvásek (3 dkg droždí), na plech položit papír na pečení.

Zaděláme středně tuhé těsto, dáme vykynout. Z vykynutého těsta krájíme větší kousky, uděláme bochníčky, které na kraji povytáhneme. Doprostřed každého dáme dobrou tvarohovou nádivku, těsto zabalíme (opět bochníček) a dáme na plech a necháme chvíli kynout. Vykynulé trochu roztlačíme, dnem skleničky uděláme důlky, které naplníme povidly. Kraje potřeme rozšlehaným vejcem, povidla posypeme máslovou sypánkou. Pečeme v dobře vyhřáté troubě. Napečené pocukujeme.

Jiřinka nám ještě radí, že tvaroh, který obsahuje hodně vody zahušťujena-strouhaným tvrdým tvarohem.

Plněná vejce

Jiřina Veberová – 6/07

Uvaříme kupř. 16 vajec na tvrdo. Necháme dobře vychladnout. vejce oloupeme, překrojíme na půl a oddělíme žloutky od bílků. Zakulacené špičky půlek opatrně zarovnáme seříznutím.

Náplň: Žloutky utřeme cca s 5 dkg másla, přidáme sůl, nepatrně pepře a roze-meleme (nebo hodně jemně nasekáme) 5 dkg Herkules a 5 dkg šunky. Odříznuté špičky bílků jemně rozsekáme a přidáme ještě 10 cm z tuby vytlačené sardelové pasty. Celou směs i s utřenými žloutky dobře promícháme a lžičkou vykrajujeme přiměřeně velké kuličky a posazujeme je do rozpůlených bílků.



Jak uchovat houby

Jiřina Veberová – 10/07

Nasbírané houby uchováváme různým způsobem. Nejběžnější je sušení. Dobře se konzervují houby také mražením. Někdo je má rád ve sladkokyselém nálevu (jako okurky). Již více než 10 let praktikuji následující konzervování hub: Očištěné, na silnější plátky nakrájené houby asi 15 minut povařím v mírně osolené vodě. Houby scedím a naplním do menších zavařovacích skleniček až po okraj. Sklenice uzavřu pevně víčky a 1 hodinu je sterilizuji v hrnci (dno vystelu nějakou odloženou utěrkou a naliji vodu asi na 2-3 prsty vysoko). Nejlépe je přiklopit dalším hrncem o stejném průměru. Po hodině hrnec odklopím, nechám 24 hodin vychladnout a potom stejným způsobem opakují druhou sterilizaci. Skleničky s houbami uchovávám v chladnu a používám v kuchyni až do jara. Využití: do bramborové polévky, jako smaženici (s chlebem nebo s těstovinou) nebo k dušenému masu aj. Oproti sušeným houbám působí a chutnají v jídle jako čerstvé.

Zelňáky

Český rozhlas – 11/07

Z pytlíku kysaného zelí vymačkáme vodu, zelí nakrájíme. Smícháme asi 0,5 kg hladké mouky, 0,2 kg sádla (změkklého, nerozpuštěného) nebo semletými škvarky a solí. Z hmoty se vyválí placka do 1 cm, na vymazaném plechu ji nakrájíme na čtverečky a pečeme asi půl hodiny. Zelňáky semají podávat nejlépe teplé k čaji či kdykoliv jinak.

Pizza special

Jiřina Veberová – 12/07

Základem „Pizzy special“ jsou malé slané amoletky o průměru 10-12 cm, norma na 1 osobu jsou 2-3 kusy. Amoletky je možno připravit 1-2 dny dopředu před čekanou návštěvou.

Připravíme si potřebné množství leča. V čas podávání pizzy pokládáme na plech předem upečené amoletky, na ně hromádku leča, na to položíme ½ nožičky telecího párku (rozřízneme podélně a sloupneme) a přikryjeme plátkem eidamu nebo ementálu. V troubě krátce zapečeme.

Perník s acidofilním mlékem

– Jarmila Radová – 12/07

½ l acidofilního mléka (nebo kefiru), 30 dkg (15 lžic) polohrubé mouky, 20 dkg (10 lžic) cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 1,5 lžičky jedlé sody, asi ½ skleničky oleje (dávám 6 lžic), 2 lžice kaka, špetka soli.



Vše dobře smíchat, rozprostřít na máslem vymazaný a moukou nebo kokosovou moučkou vysypaný plech. Upéci. – Vylepšování perníku se meze nekladou: rozinky do těsta, různé polevy či krémy, ovoce, oříšky apod.

Aničiny perníčky

Jarmila Radová –12/07

Šlehá se 50 dkg krystalového cukru (nebo krupice, pak je těsto jemnější) a 4 vejce. Přidá se 10 dkg medu (asi 2 lžíce), ½ lžičky mleté skořice, ½ lžičky mletého nebo tlučeného hřebíčku, strouhaná citrónová kůra. Do toho se postupně vmíchá 70 dkg hladké mouky s 1 lžičkou jedlé sody a vypracuje se těsto (lepí!). V míse se nechá zakryté fólií odpočinout alespoň přes noc, může se ale nechat i několik dní. Těsto se postupně rozvaluje na placky a vykrajují se různé tvary. Peče se v mírně teplé troubě. Perníčky se mohou nebo nemusí před pečením potírat bílkem (já je nepotírám).

Vepřové v mrkvi po starodávnu

Renáta Radová – 2/08

Potřebujeme: 300g vepřového masa (plec, krkovička apod.), 1-2 lžíce másla nebo olej (Renáta používá olivový), větší cibule, sůl, po špetce mletého černého pepře, muškátového květu, zázvoru, skořice, 1/2 lžičky anýzu, 500g mladé mrkve, 1 polévková kostka, po lžici rozinek a sekaných mandlí (Renáta dává o něco víc), 1 lžíce polohrubé mouky, kerblík nebo petrželka.

Vepřové maso nakrájíme na kostky, cibuli nahrubo. Na tuku společně opečeme, až maso změní barvu a cibule zesklivatí. Osolíme, opepříme, promícháme. Chvilí mícháme, pak podlijeme 1dl vody a dusíme, až maso začne měknout. Vysypeme na kolečka nakrájenou mrkev, koření, polévkovou kostku a dále dusíme. Když mrkev měkne, přidáme mandle a spařené rozinky, zaprášíme moukou, promícháme. Podle potřeby přidáme trochu vody a vše dodusíme. Mrkev by neměla být rozvařená. Podáváme posypanou bylinkami s vařenými bramborami nebo kroketami. Po starodávnu se k pokrmu přikusovaly „rozpeky“ (vdolky z kynutého těsta pečené v troubě).

Tvarohová pomazánka s ovocem

Marie Ortová – 3/08

250 g tvarohu rozmícháme s mlékem, přidáme 2 lžíce bílého jogurtu, kousek taveného sýra a promícháme. 2 vejce uvaříme natvrdo, nakrájíme a přidáme k tvarohu. Jablko a pomeranč nakrájíme na kostičky, vmícháme do směsi, kterou dochutíme hořčicí a osolíme. Pomazánku mažeme na plátky veky a zdobíme kousky ovoce.



Sýrová pomazánka s bramborem

Marie Ortová – 3/08

Druhou je sýrová pomazánka s bramborem. Nastrouháme 200 g eidamu a jeden větší uvařený brambor. Vmícháme majolku a 100 g nakrájeného salámu, nejlépe měkkého. Přidáme utřený česnek se solí a trochu sladké papriky a promícháme. Já většinou ještě okořením sladkou nebo pálivou paprikou, dle libosti.

Zapečené kuřecí řízky

Magdalena Jelínková – 4/08

Potřeba jsou kuřecí prsní řízky, sůl, zelený drcený pepř, olej /dávám olivový/, 8 stroužků česneku, 1 lžička podrceného rozmarýnu a 1 naběračka zeleninového vývaru.

Postup: kuřecí řízky velmi mírně naklepat, osolit, posypat zeleným pepřem a opéct na olejem potřené pánvi. Poté vložit do zapékací mísy či pekáčku, přidat podrcené stroužky česneku a rozmarýn. Podlít zeleninovým vývarem, vložit do předehřáté trouby a zvolna péci cca 20 minut. Možno podávat s rýží či brambory.

Drůbeží maso se žampiony

Eva Bošková – 6/08

Do pekáče na dno dáme čtyři plátky másla, čtyři nadrobno nakrájené cibule, posypeme dvěma lžičkami drceného kmínu, lžičkou bílého pepře, špetkou „bylinkového másla“ (prodává se v pytlících, jako ostatní koření), špetkou bazalky a lístků libečku a špetkou mletého koriandru. Posolíme a ještě posypeme „Harmonií chuti“ a zalijeme třemi hrníčky vlažné vody. To celé pokryjeme 30 až 40 dkg žampionů (malé celé, větší krájené). Nahoru můžeme dát buď naklepané kuřecí řízky nebo horní i dolní stehýnka. Maso mírně nasolíme (trochu opeříme), potřeme olivovým olejem a mírně posypeme drceným kmínem. Přikryjeme druhým pekáčem nebo alobalem a vložíme na rošt do trouby a dusíme při 150 °C. Před podáváním sundáme horní krytí, maso potřeme olejem, troubu nastavíme na 200°C, aby se na mase udělala zlatá kůrka.

Podáváme s vařenými brambory, posypanými sekanou petrželkou nebo pažitkou a mírným polevem másla. S ledovým salátem je to pochoutka.

Upozornění: šťáva masa je mírně kašovitá, ale nesmí být úplně hustá. Podle toho řídíme konečné množství podlití vodou.



Vídeňská amoleta

Eva Bošková – 6/08

Hodně našlehané palačinky potřeme oslazeným jemným tvarohem, tenkou vrstvou džemu a obložíme banánem, zabalíme a polijeme tekutým čokoládovým krémem a nahoru vrstvou šlehačky posypanou mandlovými lupínky.

Čokoládová poleva podle množství strávníků: do $\frac{3}{4}$ l mléka dáme rozpustit čokoládu na vaření, 3 lžice kakaa a polovinu kávové lžičky kávy a 2 lžice rumu. Přivedeme k varu. ve zbylém $\frac{1}{4}$ l mléka rozšleháme lžící hladké mouky, osladíme dvěma lžicemi cukru a za stálého míchání vlijeme do vařícího mléka. Necháme 3 minuty povařit.

Koňaková bábovka

Magdalena Jelínková – 9/08

Na bábovku potřebujeme 5 vajec, 25 dkg moučkového cukru, 2 vanilkové cukry, 1/4 l oleje, 1/4 l vaječného koňaku, 12,5 dkg polohrubé mouky, 12,5 dkg škrobové moučky, 1 prášek do pečiva

Vejce, cukry, olej a koňak se třou a v jiné míse se smíchá mouka, škrob, prášek do pečiva a tato směs se pomalu sype k utřeným vejcím atd. Bábovkovou formu vytřeme máslem a vysypeme kokosovou moučkou.

Čatný

Jiřina Veberová – 10/08

ČATNÝ (chutney) pochází z Indie a jeho obliba se rozšířila přes Anglii do celé Evropy. Je to hustá omáčka, připravovaná ze zeleniny, ovoce, koření a různých přísad. ČATNÝ má být sladkokyselé s příchutí orientálního koření. Správnou chuť získá teprve uležením. Připravuji ho již několik let a doporučuji jako přílohu k různě upravenému masu spolu se zeleninovou oblohou. Horké ČATNÝ se plní do vyhřátých skleniček (doporučuji malé) a po uzavření obrátíme na chvíli dnem vzhůru.

ČATNÝ:

1kg rajčat (spařit a oloupat, nakrájet na kousky)

250g cibule (drobně rozsekat)

250g jablek (nakrájet na malé kostičky)

250g švestek (nakrájet na malé kostičky)

200g pískového cukru

200 ml octa 8%

1 lžička soli



*bílý pepř, zázvor, nové koření, skořice (vše po. kávové lžičky i méně)
a přidat 5 rozdrčených hřebíčků.*

Zeleninu, ovoce a cibuli dušíme za občasného míchání asi 1 hodinu. Cukr, ocet, sůl a koření zamícháme do směsi a asi 15 minut ještě mícháme, aby směs zahoustla.

Banánové muffiny (24 ks)

Lenka Vokatá – 11/08

20 dkg cukru,

1 vejce,

1 lžička sody na pečení,

2-3 banány (dle velikosti) – nejlepší jsou měkké,

80-100 g másla (podle toho, jestli je více či méně banánů),

1/2 vanilk.cukru,

180 g hladné mouky,

asi 30 g hořké čokolády nebo čokoládových vloček (dle chuti)

Banány, máslo, vajíčko a cukry rozmixuju na kaši, do které přisypu sodu a mouku. Pak ještě zamíchám čokoládové vločky nebo nakrájenou (nikoli nastrohanou) čokoládu. Vzniklou hmotu (hustá, ale dá se lít) naliju do formy na muffiny (asi do jedné třetiny obsahu, dost se nafouknou) – silikonová se nemusí mazat, ostatní asi raději vymazat nebo vyložit cukrářskými košíčky (ty jsou vhodné hlavně na oslavy apod.). Pak péct 10-15 min. při 200°C. Příprava je velmi rychlá a výsledek velmi chutný.

Houby pečené se smetanou

Marie Ortová – 11/08

800 g čerstvých hub, 3 dl smetany, 30 g másla, petrželku, sůl, citrónovou šťávu.

Očištěné houby pokrájejte na plátky, urovnejte je na pekáčku hodně vymaštěného máslem, osolte a pečte chvilku v troubě. Zalijte je smetanou a dopečte. Hotový pokrm posypte sekanou petrželkou. Podávejte s vařenými brambory nebo s pečivem. V popisu není napsané, jak se má využít citrónová šťáva. Já jsem jí pokapala ještě před pečením plátky hub a bylo to dobré.

Mrkvové šátečky

Lenka Vokatá – 12/08

40 dkg hrubé mouky

20 dkg jemně strouhané vařené mrkve



1 Hera

kyselejší marmeláda

vanilkový a moučkový cukr

Z mouky, mrkve a změkklé Hery vytvoříme těsto, které dáme do chladničky trochu ztuhnout, pak vyválíme na asi 3 mm tenkou placku a skleničkou nebo tvořítkem vykrajujeme placičky, které plníme marmeládou a ručně nebo tvořítkem tvoříme šátečky, které pak pečeme na 180°C do růžova a ještě teplé obalujeme v moučkovém vanilkovém cukru. Doporučuji tužší marmeládu (ideální je rybízová) a dávat menší množství, jinak vytéká.

Francouzská cibulová omáčka

Vlasta Vinklářová – 2/09

500 ml vývaru (z hovězí kostky),

2 lžíce oleje,

2 lžíce cukru (krupice),

20 g mouky,

2 lžíce másla,

1 cibule,

citronová kůra,

ocet 8%,

sůl dle chuti

V kastrůlku zahřejeme máslo, přilijeme olej, přisypeme cukr. Mícháme, dokud karamel nezezlátne. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme a vmícháme hladkou mouku. Připravenou jíšku zalijeme studeným vývarem. Přidáme kousek omyté citronové kůry a za stálého míchání povaříme 20 minut. Omáčku přecedíme, podle chuti přidáme ocet, sůl. Podáváme k vařenému masu.

Zeleninovoovocný salát s hermelínem

Marie Ortová – 3/09

Potřebujete 2 hermelíny, 1 pomeranč, 2 jablka, 3 rajčata, citronovou šťávu, 4 lžíce kysané smetany, 1 bílý jogurt a sůl.

Hermelín, oloupaný pomeranč, jablka a rajčata se nakrájí, smetana, s jogurtem, citronovou šťávou a solí se smíchají a nalejí na salát. To je vše. Salát je ohromně svěží.

Žampionový salát s nivou

– Marie Ortová – 3/09

Na tento salát potřebujete 500g čerstvých žampionů, 150g nivy, 5 lžic bílého jogurtu, 1 lžička octa, sůl, pepř.

Očistěné žampiony nakrájejte na plátky, dejte na pánev, podlijte vodou, krátce poduste a nechte zchladnout. Pak je přendejte do mísy, osolte a opepřete. Jogurt promíchejte s octem, přidejte nastrouhanou nivu a vmíchejte do salátu. Podávejte s tmavým pečivem.

Dezert s pudingem

Eva Bošková – 4/09

4 celá vejce, 1 dl oleje, 20 dkg cukru, (dala jsem myslím trochu míň), 1 dl teplé vody, 20 dkg hladké mouky, prášek do pečiva, 2 vanilkové cukry

Tyto přísady do těsta dobře ušlehat a nalít na plech s vyššími okraji. Mezitím je potřeba uvařit 1 litr čokoládového pudingu podle návodu a ještě horký nalít na syrové těsto. V troubě pečeme asi 35-40 minut při teplotě 180 stupňů Celsia. Po upečení, ještě horký, zalijeme vrstvou 3-4 zakysaných smetan rozšlehaných s vanilkovým cukrem a lehce posypeme kakaem, skořicí nebo instantní kávou. Po vychladnutí dáme do lednice na několik hodin, nejlépe přes noc.

Lasagne

Lenka Vokatá – 5/09

Masová směs:

500 g mletého masa,

1 velká cibule,

2 stroužky česneku,

2 malé rajské protlaky,

tymián, oregano, rozmarýn,

sůl, olivový olej

Příprava masové směsi:

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli s česnekem dozlatova. Přidáme maso, zprudka opečeme a až se zatáhne, přidáme všechno koření a protlak. Pod pokličkou dusíme a podle potřeby podlijeme asi 5 lžicemi vody. Dusíme asi 20 minut, až vznikne hustá směs.

Sýrová směs:*150 g eidamu,**250 ml zakysané smetany,**200 ml mléka,**máslo na vymazání formy*

Příprava sýrové směsi:

Sýr najemno nastrouháme a v míse smícháme s mlékem a smetanou. Pekáček vymažeme máslem, na dno dáme trochu masové a sýrové směsi a položíme jednu vrstvu lasagní (tvrdých, nepředvaříme je) a znova střídáme vrstvy. Končíme směsí, lasagne by měly být zcela pokryty. Poklademe vložkami másla a odkryté pečeme asi 20 – 30 minut, až jsou těstoviny měkké.

Krémová polévka z červené čočky**Lenka Vokatá – 9/09***100 g červené čočky,**1 větší mrkev,**1 větší petržel,**1 malá cibule,**Solčanka,**200 ml sladké smetany,**sušené polévkové bylinky*

Do hrnce dáme červenou čočku a nahrubo nastrouhanou zeleninu, zalijeme vodou a uvaříme hodně doměkka, ke konci varu ochutíme Solčankou. Pak vše rozmixujeme, vlijeme sladkou smetanu a promícháme. Podáváme posypané špetkou sušených polévkových bylinek. Naše batolátko dostává hustou část polévky před přidáním Solčanky a smetany a moc nám všem chutná!

Arroz de pato (ahoš de patou) neboli kachní rýže**Lucie Kutová – 10/09***1 kachnu**2 hrnky rýže (výborná je jasmínová)**8 hrnků vývaru z kachny**1 klobása (dle chuti)**sůl**peř*

Postup:

- kachnu si rozporcuji na čtvrtky, dám do hrnce s vodou, přidám sůl, pepř a nechám vařit.
- po uvaření, vyndáme kachnu, maso obereme
- do hrnce dáme rýži a přidáme 8 hrnků vývaru z kachny, necháme vařit, tak aby byla rýže hodně měkká
- poté smícháme uvařenou rýži s masem, vložíme do zapékací mísy,
- navrch poklademe kolečka klobásy a zapečeme v troubě asi 25 minut.

Brokolice se sýrovou omáčkou

Lenka Vokatá – 11/09

1 brokolice

50 – 100g nivy (raději méně, jinak je omáčka moc slaná)

50 – 100g eidamu

40g tučného sýra typu parmazán

200ml smetany

provensálské nebo řecké koření (hlavně oregano a bazalka), kmín

Postup:

Brokolici uvaříme v osolené vodě s kmínem. Na pánvičku dáme trochu oleje, až se rozpálí, přidáme nastrouhané sýry a necháme řádně rozpustit. Přidáme koření a smetanu – dobře rozmícháme, až se směs spojí. Omáčku již nesolíme, niva ji osolí dostatečně. Brokolici dáme na talíř a přelijeme omáčkou. Podáváme s bramborem.

Zapečené žampiony

Honza Ort – 12/09

žampiony

pórek

cibule

sýr (eidam)

Vyřízneme nožku žampionu tak, aby klobouk tvořil mističku. Nožku nakrájíme a osmahneme na pánvi společně s pórkem a cibulkou. Vložíme do žampionových mističek, pečeme v troubě na másle. V průběhu pečení posypeme nastrouhaným sýrem. Jak dlouho péct vám nepovím, protože to nevím, myslím, že si poradíte. Solit dle mého není třeba, ale pokud se vám to nepozdává, posolte a okořeňte dle libosti. Stejně tak si můžete upravit postup a ingredience dle vlastní zkušenosti a chuti. Výsledek může posloužit například jako zpestření studené večeře. Pozor však na množství, sám jsem se posledně neudržel a celý večer mi bylo těžko. Tím se však nenechte odradit!

Lutherský Bibelkuchen

Hana Gottwaldová – 1/10

S pomocí Bible může člověk i péct dobroty! Recept ovšem vyžaduje trochu listování v Bibli. Tam, kde není pokyn jednoznačný, může se kuchař/ka řídit svým nejlepším svědomím. Při pečení platí doporučení Matouše 19, 12d. (pozn. teoložky: pozor na písmenka za číslem verše, někdy je surovina v pořadí až několikátá – podle písmene abecedy.)

Suroviny:

1 1/2. hrnečku 5. Mojžíšova 32, 14a

6 kousků Jeremiáš 17, 11

2 hrnečky Soudců 14, 18a

4 1/2. hrnečku 1. Královská 5, 2

2 hrnečky 1. Samuelova 30, 12b

1/2. hrnečku 1. Korintským 3, 2

2 hrnečky Nahum 3, 12

1 hrneček 4. Mojžíšova 17, 23b

1 špetka 3. Mojžíšova 2, 13

3 čajové lžičky Jeremiáš 6, 20b

1 balíček prášku do pečiva

Těsto je dost tekuté. Při přípravě je třeba se řídit Příslovím Šalomounovým 23, 14a. Potom se dá na plech a dle Daniele 3, 23 na asi 1 a půl hodiny. Když je koláč hotov, pak při jedení nezapomeňte na radu Lukáše 14, 12 – 14.

Navratan Karma

Josef Bartošek – 2/10

3 šálky vařené zeleniny (*brambory, mrkev, hrášek, fazole, květák, paprika, zelí, lilek, fazolové lusky*)

3 rajčata

2 cibule

1 1/2. lžičky strouhaného zázvoru

1 1/2. lžičky třeného česneku

sůl dle chuti

1 lžička Kurkumy

1 1/2. lžičky chilli

1 lžička koriandru

2 lžičky garam Masaly

2 lžíce smetany

6 lžic rostlinného oleje
 1 lžice másla
 1 šálek mléka
 1/2. šálku suchých plodů (kešu oříšky, rozinky)
 lístky koriandru na ozdobu

Rajčata uvaříme do měkka a necháme vychladnout. Oloupeme je aby vzniklo pyré. Můžeme také použít protlak. Na másle mírně osmažíme po dobu 1 minuty suché plody. Na oleji osmažíme do zlatova cibuli, zázvor a česnek. Přidáme rajčatový protlak a suché plody, dobře promícháme a vaříme asi 4 minuty, pozor, aby se směs nepřichytila ke dnu pánve. Přidáme mléko, vaříme na mírném plameni, aby omáčka zhoustla. Do omáčky přidáme máslo a dobře zamícháme. Na závěr přidáme vařenou zeleninu a vaříme 5-7 minut. Navratan Kormu můžeme ozdobit smetanou a sekanými lístky koriandru, podáváme s rýží.

Bramborák v pekáči

Marie Ortová – 4/10

Potřebujeme 10 brambor, 3 vejce, 5 stroužků česneku, půldruhého lžičky majoránky, lžičku kmínu, sůl, 4 velké lžice polohrubé mouky, zelí a sádlo na pokapání Zelí může být buď syrové, čerstvé nebo kysané.

V receptu stojí, že by ho mělo být o polovinu méně než bramborového těsta. Čerstvé zelí se před vmícháním do těsta má spařit horkou vodou. Do směsi se může přidat i 200 g uzeného masa nakrájeného na kostičky. Bramboráková směs se rozprostře do pekáče vyloženého papírem na pečení a pokape se rozpuštěným sádlem. Aby byla upečená do zlatova, musí se péct poměrně dlouho.

Návod na výrobu mýdlového gelu, tzv. „slizu“

Lenka Vokatá – 5/10

Je to velmi levný a naprosto ekologický prací prostředek, nejen na látkové pleny... Může se používat i na praní v pračce.

Suroviny: kostka nastrouhaného surového mýdla na praní (mýdlo s jelenem, Palma kokos, Kamzík, Lanza i jiné druhy) nebo kelímeček (250 ml) mýdlových vloček, kelímeček sody na praní (Na_2CO_3 resp. $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) – prášková je účinnější než krystalická – obojí seženete ve většině drogerií

Jádrové mýdlo nastrouhejte nejlépe na jemno na struhadle a dobře rozpusťte v malém množství vlažné vody (to rozpouštění trvá...). Rozpuštěné mýdlo nalijte do kbelíku horké vody (celkem jí bude 10 l) a za stálého míchání pomalu přisypávejte kelímeček sody na praní. Prostředek můžete skladovat i přímo v kbelíku,



vhodnější je ale v lahvích i kanystrech. Tekutinu přelijte do lahví (ještě teplou, nebo vychladlou), do půl dne dostane směs hustší slizovitou (rosolovitou) konzistenci, do dne se vytvoří perleťově zbarvené tekuté mýdlo, které bude trochu plavat ve vodě. Před použitím je proto třeba směs znovu protřepat.

Do prádla pak dáte cca 2 kelímky (500 ml) na plnou pračku velmi špinavého prádla, nebo asi polovinu (250 ml) na malou dávku nebo málo ušpiněné prádlo. Tato dávka vystačí na 20 až 40 praní. Prostředek můžete dávkovat přímo do bubnu nebo i do dávkovače pračky, ale odtud obvykle rychle vyteče, (navíc některé pračky mají poměrně malý dávkovač a potřebné množství prostředku se do něj nevejde).

Taky je možné udělat prostředek do menšího množství vody, tedy více koncentrovaný. Pak na praní vystačí menší dávka. Pokud jej budete chtít používat i na jiné prádlo než jsou pleny, vezměte v úvahu, že jde o mýdlový prostředek, který je sice ekologický, ale zase neobsahuje spoustu zlepšujících přísad, na které jste u běžných prášků zvyklí. (Pokud chcete mít prádlo opravdu „běloskvoucí, samotné mýdlo vás příliš neuspokojí. – je potřeba používat něco na skvrny).

Škvarkové placky

Cesta domů – 6/10

20 dkg mletých škvarků, 1 vejce, kostka droždí, 40 dkg hladké mouky, sůl a mléko.

Zaděláme kvásek z droždí, trochy vlažného mléka a trochy mouky. Za chvíli přidáme vejce, mleté škvarky, rovnou malou lžičku soli, zbylou mouku a mléko a necháme vykynout. Na pomazaný plech dáváme placky – buď je vykrajujeme z plátu těsta nebo je tvoříme ručně. Necháme ještě 10 minut na plechu kynout, pak pomazeme vejcem a propícháme vidličkou. Dáme do vyhřáté trouby péci. Já jsem placky vylepšila nadrobno nakrájenými olivami.

Ostré masové taštičky z listového těsta

Cesta domů – 6/10

Potřebujeme 500 g listového těsta, 250 g mletého masa, 1 papriku, 1 cibuli, 1 nožičku klobásy, chilli koření, sůl a vejce na potření.

Papriku, cibuli a klobásu nakrájíme nadrobno a vmícháme to do syrového mletého masa. Osolíme a přidáme chilli koření.

Listové těsto rozválíme a rádýlkem pokrájíme na čtverce o velikosti asi 7 cm. Na každý klademe lžičku náplně, přehneme do tvaru trojúhelníků a okraje stiskneme. Přeneseme je na plech, potřeme rozšlehaným vejcem, můžeme posypat kmínem, nastrohaným sýrem nebo sezamovým semínkem. Dáváme péci do hodně vyhřáté trouby.





Bílé lasagne

Lenka Vokatá – 9/10

Suroviny (množství dle potřeby):

kupované nebo domácí těstoviny zvané lasagne (těstovinové placky)

brokolice

kuřecí maso

mouka

smetana

jogurt

eidam

sůl, oregano, koření (např. muškátový oříšek)

Těstoviny (lasagne) uvaříme dle návodu, dáváme pozor, aby se nepotrhalý a neslepily. Mezitím si připravíme náplň, takto: kuřecí maso a brokolici nakrájíme nadrobno a lehce osmahneme na pánvičce (s olejem, příp. ještě podlít vodou a chvíli dusit). Pak přidáme sůl a koření a zasypeme moukou, promícháme a po chvíli přidáme smetanu (i mléko) – průběžně přidáváme a mícháme až vznikne dostatek husté omáčky.

Plnění: do vymazané zapékací misky dáme nejdříve vrstvu náplně, pak placku lasagne, pak opět náplň a vrstvíme jak dlouho nám vyjdou suroviny, poslední vrstva má být lasagne. Navrch pak dáme ještě omáčku z jogurtu a nastrouhaného eidamu.

Pečeme asi 20-30min. ve středně vyhřáté troubě.

Opékané papriky

Marie Ortová –10/10

Potřebujeme 500 g paprik (nejlépe různě barevných), 100 g cherry rajčat, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 100 g anglické slaniny, 100 g balkánského sýra, sůl, drcený pepř, lžičku tymiánu a olej.

Očištěné papriky nakrájejte na kousky, cibuli na měsíčky, rajčata nechte vcelku, nebo je přepulte. Na pánvi rozehřejte 3-4 lžíce oleje, osmažte na něm kousky paprik, přidejte cibuli a česnek a ještě vše krátce osmažte. Ke konci přidejte rajčata, tymián, osolte, opepřete a již jen krátce prohřejte. Půlky slaniny opečte zvlášť a osušte od tuku na papírové utěrce. Na talíře rozdělte papriky, posypte je slaninou a rozdrobeným balkánským sýrem.





Tvarohový koláč

Marta Pospíšilová – 11/10

Na těsto potřebujeme 30 dkg hladké mouky, 20 dkg másla nebo hery, 15 dkg cukru moučky, 1 celé vejce a půl prášku do pečiva.

Těsto vypracujeme, rozprostřeme na vymazaný plech. Zvýšíme okraje a nalijeme druhou vrstvu, kterou smícháme z půl kg tvarohu, 15 dkg cukru moučky, 1 celý vanilkový pudink v prášku, 1 celé vejce a postupně přidáváme půl litru mléka. Necháme chvíli nabobtnat a zvolna pečeme.

Jablečný koláč od pražské babičky

Kateřina Zajícová – 11/10

50 g cukru (moučka), 100 g másla (Hera ani jiné tuky se neosvědčily, těsto z nich se hodně drobí), 150 g polohrubé mouky, 1 žloutek, vanilkový cukr, asi 4 menší jablka, rozinky, ořechy, skořice apod.

Vypracujte těsto, nechte chvíli v lednici odpočinout. Pak oddělte 2/3 těsta, vyválejte je nebo prsty rozmačkejte na velikost malého, moukou vysypaného plechu (nebo malé dortové formy). Posypejte trochou strouhanky nebo nastrouhaných piškotových drobečků a nahrubo nastrouhanými jablky, podle chuti přidejte rozinky, ořechy, skořici, cukr... Ze zbylé (trochu větší) třetiny těsta vyválejte proužky a položte z nich na jablka mřížku (jako moje babička), nebo těsto nahoru jednoduše nahrubo nastrouhejte (jako já, když nemám čas:-). Peče v předehřáté troubě, dokud není dozlatova upečeno.

Drož ové knedlíčky do polévky

Jiřina Veberová – 12/10

50 g másla, 50 g droždí, 1 vejce, sůl, petrželka, 4 lžíce mléka, strouhanka

Droždí rozdrobíme do kastrolku, přidáme máslo a zahříváme. Nejprve se rozpustí, utvoří škraloup a začíná vonět. Odtáhneme je, vmícháme do něho vejce, sůl, sekanou petrželku, mléko a tolik strouhanky, abychom mohli vytvořit malé knedlíčky. Zavaříme je do masitých a bílých polévek a stačí je povařit 4minuty.

Lánské plněné žemličky

Jiřina Veberová – 12/10

40 dkg polohrubé mouky, 18 dkg hery, 4 dkg droždí, 3 žloutky, sůl a mléko

Po vykynutí vytvoříme malé žemličky, potřeme vajíčkem, posypeme sezamem, trochu soli a kmínu. Pečeme při teplotě 90 stupňů asi 20minut. Upe-



čeme napůl, nařízeme a plníme (sýr, různé salámy, šunka, paprika, okurka a jiné).

Bramborový nákyp

Kateřina Zajícová – 1/11

Do vymaštěné nákypové formy dejte asi 200 g rozmačkaných uvařených brambor (třeba těch, co zbyly) se 150 g nakrájených žampionů a s 1 rajčetem nakrájeným na kostky. Oddělte z 1 vajíčka bílek a žloutek. Smíchejte 125 g tvarohu, sůl, pepř, 2 lžičky nasekaných bylinek (stačí petržel nebo bazalka, klidně sušená) a žloutek. Bílek a špetku soli ušlehejte na sních a přidejte do tvarohové směsi. Směs vylijte na brambory a posypte 10 g strouhaného sýra. Pečte ve vyhřáté troubě při 180°C asi 15 minut.

Čokoládová bábovka s vaječným likérem

Marta Pospíšilová – 1/11

Potřebujete 250 g másla nebo hery (sestra Pospíšilová dává půl na půl), 100 g čokolády na vaření, 200 g cukru krupice, 4 vejce, 100 g hladké mouky, 150 g polo-hrubé mouky, 1 prášek do pečiva a 250 ml vaječného koňaku.

Změklý tuk utřete s cukrem do pěny, postupně přimíchejte vejce, mouku promíchanou s práškem do pečiva a nakonec likér s nastrouhanou čokoládou. Zvolna pečte.

Knedlíky v hrnečku.

Věra Adamcová – 2/11

*1 hrnek hrubé mouky,
1 hrnek mléka,
1 žloutek, sůl,
1 rohlík,
sních z 1 bílku.*

Hrnky vymazat a vysypat moukou, naplnit do poloviny, postavit do horké vody a vařit 1/2 hodiny. Nesmí být potopené. Z uvedených surovin jsou 2 hrnky knedlíků. Jsou lehké a výborné k omáčce s masem.

Svítek, vzpomínka na dětství

Alena Štěpánová – 3/11

Když jsme přijížděli na prázdniny do Heřmanče na Českomoravskou vysočinu, mívala pro nás babička upečený svítek ze slepice. Těsto na svítek se připraví

smícháním 1/2 litru mléka, 5 dkg krupice (je to poměr jako na krupicovou kaši). a 4 vajec. Osolí se a ochutí petrželkou. Babička tak zapékala maso z vařené slepice, ale výborný je stejně zapečený předvařený květák s párkem.

Pečená bramborová kaše

Alena Štěpánová – 3/11

Strouhané vařené brambory nebo bramborová kaše s smíchají se stejným množstvím strouhaných syrových brambor. Přidá se krupička, několik vajec, trochu mléka, syrové nebo namočené sušené houby, česnek, majoránka, sůl, výborné jsou škvarky nebo sádlo. Upečené do zlatova v troubě se podává s černou kávou.

Polévka z mrkve a brambor

Míša Otterová – 4/11

1 cibuli

4 mrkve

8 brambor (stačí 3 a 6, hlavně aby byl správně ten poměr)

1 zeleninový bujón,

sůl,

pepř,

koriandr,

trochu oleje.

Nejprve se osmahne cibulka, přidají se brambory a mrkve nakrájené na kostky a voda (asi 1–1,5 litru – podle velikosti zeleniny), přidá se koření a vaří se to pod pokličkou až do úplného změknutí. Pak se to celé rozmixuje do hladka a pokud je hmota moc hustá, ještě se může naředit vodou. Do talířů se dá přidat nějaká ozdoba v podobě čerstvých bylinek nebo osmažené krutony

Plněná veka

Cesta domů – 5/11

1 veka (plnit lze i rohlíky nebo bagety), 100 g šunkového salámu, 1 vejce uvařené na tvrdo, 1 tavený sýr, 50 g pomazánkového másla, 1 lžička hořčice, 1 sladkokyselá okurka, 1 kapie, pepř a sůl.

Veku příčně rozkrojíme, vybereme střed (necháme pouze tenkou kůrku). Vejce nastrouháme, přidáme hořčici, nasekanou kapii, salám, okurku, sýr a přidáme rozdrobený střed veki. Smícháme s trochou nahřátého pomazánkového másla v kašovitou hmotu, kterou naplníme obě poloviny a spojíme. Zabalíme pevně do

utěrky a necháme v chladničce do druhého dne uležet. Krájíme na 1-1,5 cm silné chlebičky.

Celerová polévka

Alena Štěpánová – 6/11

3 velká brambory a 1 cibuli nakrájím nebo nahrubo nastrouhám, uvařím ve vodě do měkka a rozmixuji. 1 malý celer nakrájím na kostky a osmažím na másle. Přidám do polévky a krátce povařím. K dochucení přidám muškátový oříšek, sůl, smetanu nebo tavený sýr (ten při mixování) a posypu celerovou nebo petrželovou natí. Dobře chutná s chlebovými topinkami.

Chlebová polévka s celerem

Alena Štěpánová – 6/11

Chleba, třeba starší, nakrájený na kostky a kus celeru (v poměru 3:1) rozvařím ve vodě. Přidám rajský protlak. Rozmixuji. Osolím, ochutím zelenou petrželkou a zjemním smetanou.

Savojská bramboračka

Alena Štěpánová – 6/11

2 cibule, 5 mrkví, 4 brambory. Nastrouhanou cibuli osmažím na másle dorůžova, přidám nastrouhanou mrkev, za stálého míchání dusím až zavoní. Zapráším moukou a po chvíli zaliji vodou. Přidám nakrájené brambory, ochutím muškátovým oříškem, osolím. Před podáváním hojně zasypu krájenou pažitkou. Když není, nahradím ji majoránkou, kterou přidám hned po zalití vodou.

Nádivka z cukety

Marie Ortová – 9/11

Nádivka z cukety obsahuje 500 g nahrubo nastrouhané cukety, 1 cibuli, 100 g měkkého salámu, 100 g tvrdého sýra, 1 hrnek hladké mouky, 5 vajec, prášek do pečiva a koření – sůl, pepř, majoránku, česnek a další dle chuti. Směs dáme do zápekací misky a zapečeme. Nádivku podáváme s brambory a zelím, je prý dobrá i za studena.

Dýně zapečená s nivou

Marie Ortová – 9/11

Dýni nakrájíme na silné plátky a 5 minut povaříme v osolené vodě. Nivu rozmáčkáme a rozmícháme s mlékem, smetanou, vejci, solí a pepřem. Formu vytřeme česnekem, na dno položíme plátky dýně a zalijeme směsí ze sýra. necháme v predehřáté troubě 30 minut zapéct dozlatova.

Zelný koláč

Irena Máchová – 10/11

Na zelný koláč je potřeba 500 g kysaného zelí, 100 g slaniny, 100 g uzeného masa, 200 g zakysané smetany, 2 středně velké cibule, 2 vejce, 50 ml mléka, 2 lžice cukru, 1 lžička kmínu, 1 balení listového těsta, sůl a pepř a mouku na vál.

Slaninu a maso nakrájete na kostičky, cibuli nasekejte. Slaninu částečně vyškvařte v kastrolu, přidejte cibuli, krátce orestujte a přidejte uzené maso. Ke směsi přidejte zcezené zelí. Ochutíte cukrem, solí, kmínem a pepřem a míchejte, dokud se tekutina nevyvaří. Směs nechte vychladnout, mezitím rozválejte těsto a položte ho na dno pekáče nebo dortové formy. Na něj rozložte zelnou směs. Zalijte smetanou rozkvedlanou s vejci, vložte do trouby na 180 st. a pečte 30 až 40 minut.

Květákové placičky s česnekem

Irena Máchová – 10/11

Na květákové placičky si připravte 1 květák, asi 1 sklenici hladké mouky, 5 – 8 stroužků česneku, 5 vajec, pepř, kmín, cibuli, 1-2 lžice vody, svazeček zelené petrželky, sůl a olej na smažení.

Květák namočte na 30 minut do osolené vody, vyjměte, opláchněte pod tekoucí vodou, osušte a nastrouhejte nebo nasekejte nadrobno. Mouku smíchejte s kořením a solí, rozmíchejte s vodou, přidejte vejce, rozetřený česnek, nakrájenou cibuli, petrželku a květák. Promíchejte, tvořte placičky a opečte dozlatova. Jako příloha se hodí chléb, jogurt a zelenina.



Poznámky

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CESKOSLOVENSKÝ ČTRNÁCTIDENÍK - CZECHOSLOVAK BI-WEEKLY



Published by ABE, P. O. Box 176, Station „E“, Toronto, Ontario, Canada M6H 4E2
www.satellite1-416.com nebo www.zpravy.org

Upozornění: Uveřejněné články nemusí vždy vyjadřovat stanovisko redakce SD

Vydává: Sbor Českobratrské církve evangelické, Praha 10 - Vršovice, Tulská 1
Adresa redakce tamtéž. Tel.: 272 734 010, Sb.mobil: 776 123 320, e-mail: vrsovice@evangnet.cz,
<http://vrsovice.evangelnet.cz>; <http://www.facebook.com/cce.vrsovice>
Č.ú.: Česká spořitelna 280963329/0800, variabilní symbol: 10+osobní číslo
Návrh obálky: Ondřej Rada, Tomáš Vokatý; Odpovědný redaktor: Ing.Jiří Ort;
Náklady na jeden výtisk: 11,50 Kč

