

---

# ŠUPLÍKOVÁ SBÍRKA RECEPTŮ

---

Vlasty Stiborové

Sestaveno 15. 12. 2019 v Praze.



## 1. Oříškové laskonky

5 bílků, 170 g práškového cukru, 100 g strouhaných lískových oříšků, 50 g polohrubé mouky, 50 g rozpuštěného másla

Krém - 150 g másla, 100 g práškového cukru, 1 žloutek, 3 lžice kakaa.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého lehce vmícháme práškový cukr smíchaný s oříšky, moukou, a nakonec opatrně přiléváme tekuté vychladlé máslo. Lehce zamícháme a na máslem vymazaném plechu tvoříme lžičkou placičky. Pečeme v mírné troubě. Vychladlé placičky plníme krémem, který jsme ze všech přísad umíchali do hladka. Laskonky můžeme namáčet v čokoládové polevě. Urovnáme do krabičky a necháme proležet.

## 2. Žloutkové košíčky

230 g hladké mouky, 100 g práškového cukru, 120 g másla, 3 žloutky

Náplň - 60 g práškového cukru, 1 žloutek, 100 g másla, lžice rumu, hrst strouhaných ořechů

Poleva – čokoládová a půlky ořechů na zdobení

Na vále zpracujeme mouku, cukr, máslo a žloutky v hladké těsto, které vtlačujeme do formiček a rychle upečeme. Vychladlé košíčky plníme krémem a poléváme vychladlou čokoládovou polevou. Zdobíme půlkou ořechu.

## 3. Jablka plněná žervé – diabetické

2 jablka (každé 60 g po oloupání a odstranění jádřinců), umělé sladidlo, 5 cl bílého vína nebo vody s citrónovou šťávou, lžička másla

Náplň - 1 balíček žervé (210 g). 2 lžice mléka (30 g) umělé sladidlo, případně 20 g mletých ořechů

Z oloupaných jablek odstraníme jádřince, jablka odvážíme, případně odkrojíme, aby měla správnou hmotnost. Vložíme je do kastrolu s rozehřátým máslem, pokropíme vínem (vodou) s rozpuštěným sladidlem

a pečeme nebo dusíme pod pokličkou téměř do měkka. Vychlazená jablka přeložíme na talířky, přelijeme vypečenou šťávou, naplníme žervé rozmíchaným s mlékem a sladidlem a zbývající žervé jablka ozdobíme. Můžeme je posypat pokrájenými ořechy.

## 4. Jablka v krému – diabetické

Jablka připravíme jako v předchozím předpisu

Krém: 3 dl mléka, ½ balíčku pudinkového prášku s vanilkovou, banánovou nebo kakaovou příchutí, sladidlo, 1 lžice rumu

Náplň: 50 g ořechových jader.

Pečená nebo dušená jablka přeložíme do kompotových misek, vypečenou šťávu z jablek promícháme s mletými ořechy a naplníme otvory v jablkách. Z mléka a pudinkového prášku uvaříme krém, osladíme sladidlem, vmícháme rum, a ještě horký nalijeme kolem jablek. Podáváme vychlazené.

## 5. Jablkový salát s ořechy a jogurtem – diabetické

200 g oloupaných jablek bez jádřinců, 40 g jader vlašských ořechů, 1 lžice rumu, 2 lžice vody, sladidlo, citrónová šťáva, špetka skořice, 100 g čerstvého bílého jogurtu

Očištěná jablka nakrájíme na kostičky, přidáme hrubě pokrájená ořechová jádra rum, citronovou šťávu, sladidlo rozpuštěné ve vodě, lehce promícháme, rozdělíme do 4 kompotových misek. Salát necháme chvíli v chladničce proležet, před podáním přelijeme jogurtem a poprášíme skořicí.

## 6. Rýžový nákyp s tvarohem a jablky – diabetické

4 dcl mléka, 60 g rýže, 200 g měkkého tvarohu, 3 dg másla, sladidlo, 2 vejce, sůl, tuk na vymaštění nákykové formy, 400 g loupaných jablek bez jádřinců, mletá skořice.

Přebranou rýži promyjeme studenou vodou, potom třikrát spaříme vařící vodou, necháme odkapat, zalijeme mlékem, osolíme a uvaříme do měkka. Změklé máslo rozetřeme s tvarohem, přidáme žloutky potom

prochladlou rýží, sladidlo, sníh z bílků. Polovinu těsta nalijeme do vymaštěné nákykové formy, poklademe jablky nakrájenými na plátky, posypeme je skořicí, přidáme zbývající těsto, povrch urovnáme a nákyk pečeme ve středně vyhřáté formě.

## 7. Kaštanový dort

Utřeme ¼ kg cukru se 4 žloutky až se zpění, přidáme 2 tabulky čokolády změkklé, 7 dkg mletých neloupaných mandlí, nebo velkých ořechových jader. Pak 28 dkg mletých vařených kaštanů (váženo bez slupky), 5 dkg zemle ze 4 bílků sníh.

Dáme do vymaštěné, houskou vysypané formy a zvolna pečeme. Rozříznutý plníme různým krémem nebo potřeme zavařeninou a polijeme čokoládovou polevou.

## 8. Kaštanová nádivka do pečiva

Uvaříme asi 30 dkg kaštanů, oloupeme a umeleme na masovém strojku. Vmícháme 7 dkg cukru, trochu citronové nebo pomerančové kůry, vanilky a rumu. Je-li hustá, můžeme kápnout mléka, v opačném případě vmícháme piškotové drobky.

## 9. Kaštanové pečivo k čaji

Utřeme 12 dkg tuku, 2 žloutky, 20 dkg cukru, 12 dkg vařených kaštanů mletých, ½ dkg mouky.

Rychle zpracujeme, dáme do studena odpočinout a pak děláme různé tvary, hlavně tyčinky. Potřeme žloutkem, posypeme sekanými kaštany nebo mandlemi a pečeme do zlatova.

## 10. Kaštanový nákyk

Utřeme 6 dkg másla, 4 žloutky, 8 dkg cukru do zpění. Přidáme ½ kg pečených mletých kaštanů, ¼ l sladké smetany, 3 dkg mouky a ze 4 bílků sníh. Dáme do formy a upečeme. Rozříznutý potřeme zavařeninou a navrch hustě posypeme vanilkovým cukrem.

## 11. Kaštanový nákyk II

Nařizneme kaštany, dáme do horké trouby, aby se daly sloupnout. Oloupaných asi

25 dkg uvaříme do měkka v mléce. Prolisujeme, dáme na kastrol, přidáme 9 dkg másla, 12 dkg cukru a dusíme. Vychladlé třeme s 5 žloutky alespoň ½ hodiny. Vmícháme z bílků sníh, 5 dkg mandlí, 4 dkg housky zvlhčené rumem. Dáme do formy a vaříme v páře celou hodinu.

## 12. Kaštanový krém místo polévky

Na horkém másle udusíme do zlatova tence nakrájenou kořenovou zeleninu, zaprášíme moukou a přilijeme vody z telecích kostí neb hovězí polévky. Můžeme též přidati polévkové koření nebo kostku, dále špetku soli a pepře, načež necháme polévku vařiti alespoň půl druhé hodiny. Zatím si připravíme kaštany (nařizneme, opečeme, oloupeme, uvaříme a za horka měkké prolisujeme). Dobře utřené smísíme se 2 žloutky. Polévku pak procedíme hustým sítem a smísíme s kaštanovou kaší. Tuto polévku, velmi chutnou a výživnou podáváme v šálkách. Také můžeme žloutky rozkverlati do trochu studeného mléka a smísiti pak s polévkou. Povrch polévky můžeme ozdobiti několika vločkami šlehané smetany.

## 13. Kaštany jako zelenina nebo příloha ke kvěťáku

Na ½ kg kaštanů připravíme si zápražku z 1 lžíce másla a stejného množství mouky, pak zalijeme lžící vína a lžící mléka. Kaštany si připravíme jako obvykle a za horka prolisujeme. Připravenou zápražku, mlékem a vínem zalitou, smísíme pak s kaštanovou kaší, přilijeme podle chuti ještě vína, lehce osolíme a ocukrujeme a dáváme na stůl jako samostatné jídlo nebo přílohu k vařenému nebo smaženému kvěťáku.

## 14. Jiná polévka kaštanová

připraví se tak, že kaštany oloupeme, spaříme, zbavíme jemné vnitřní slupky a s trochou cukru pražíme na másle na kuthánku. Kaštany pěkně zažloutlé zavaříme do dobré silné zeleninové polévky a dovaříme do měkka.

## 15. Kaštiny s rýží

Porcelánovou mísu vyložíme v mléce vařenou, ale nerozvařenou rýží. Do ní dáme dušené kaštiny, přikryjeme zbytkem rýže. Vaříme v páře ½ hod. Pak se rýže podává s malinovou šťávou.

## 16. Liptavský sýr domácí

Na mísu dáme ½ kg brynzy, na špičku nože papriky, trochu utřeného kmínu, 2 utřené sardelky, strouhanou cibulku, usekanou kyselou okurku, usekané kapary, kousek utřeného másla. Vše se dobře promíchá, uválí v šišku, dá na talíř a podává s chlebem.

## 17. Knedlíky s parmezánem

Utřeme kus omastku, 2 celá vejce, 25 dkg měkkého tvarohu, 10 dkg strouhané zemle, 10 dkg parmezánu a 10 dkg mouky. Osolíme, vypracujeme a necháme hodinu odpočinout. Pak kulatíme menší knedlíky, vaříme v osolené vodě. Posypeme hustě parmezánem a polijeme rozpáleným máslem.

## 18. Pomazánka z husích jater

15 dkg syrových jater a 10 dkg vepřového masa (bůčku) umeleme na strojku, osolíme podle chuti, přidáme 5 dkg rozpálené uzené slaniny, trošku bílého pepře a prášku z bobkového listu. Dobře promísíme na porcelánové míse, namačkáme do porcelánového hrnku a vaříme v páře celkem 50 minut. Pak dáme do studena ztuhnout.

## 19. Kynutý bramborový závin

200 g prolisovaných vařených brambor, 200 g mouky, 30 g tuku a lžici cukru zaděláme 1 vejcem a zkysnutým kváskem z 10 g droždí, přidáme trochu citrónové kůry a mléka, vypracujeme a necháme kynout. Pak vyválíme tenkou placku, potřeme nádivkou a na ubrousku poprášeném moukou svineme pěkně závin. Před pečením jej potřeme trochu tukem nebo bílkem.

## 20. Tvarohový závin

⅓ kg rozstrouhaného tvarohu, stejné množství másla a mouky zpracujeme dohromady. Těsto rozválíme na placku, pomazeme připraveným sladkým tvarohem (jako do buchet) a vložíme na dobře pomazaný plech. Z téhož těsta, z něhož jsme připravily závin. Uděláme přes pomazanou placku mřížky, pomazeme rozšlehaným vejcem a pomalu v troubě pečeme.

## 21. Dietní závin z moučné kaše

Na pánvi rozpustíme lžici másla, zahustíme 2 lžicemi mouky, přiléváme za stálého míchání tolik mléka, až vznikne hustá kaše. Pak utřeme 2 žloutky se 2 lžicemi cukru do pěny, přidáme trochu citrónové kůry a po lžících vychladlou uvařenou kaši. Ke konci přimícháme sníh ze 2-3 bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a vysypaný plech a pomalu pečeme 20 minut. Upečený potřeme zavařeninou, za tepla stočíme a pocukujeme.

## 22. Tažený závin s krupicovou nádivkou a ovocem

Připravíme si těsto na tažený závin z 300 g hladké mouky, 30 g cukru, 20 g tuku a trochu vlažné vody. Toto vláčné těsto hodně vytlučeme a dáme odpočinout pod nahřátý kastrůlek. Nádivku připravíme umícháním 1 žloutku, 30 g cukru, přidáme 2 lžice mléka, 30 g krupice, citrónovou kůru a z 2-3 bílků sníh. Na vytažené závinové těsto natřeme do poloviny, krupicovou nádivku na ni dáme rybíz, jahody, třešně apod. Závin stočíme, začínáme plnou stranou, Prázdňé těsto před zavinutím trochu pokropíme tukem a celý závin také potřeme lehce tukem a upečeme.

### **23. Palačinky se zeleninou**

Nejprve upečeme dobré slané palačinky. Mimo to udusíme různou zeleninu, např. karotku, mražený špenát, hrášek, čerstvé žampiony na cibulce. Pak klademe do ohnivzdorné mísy palačinky jako pláty dortu a každou potřeme jinou dušenou zeleninou, nejlépe střídavě s houbami a takto je plníme, až vše vypotřebujeme. Pak vrchní palačinku posypeme hustě strouhaným sýrem, ve smetaně rozkloktáme 1-2 žloutky, vše tím zalijeme a necháme v troubě zapéci.

### **24. Slaný tvarohový nákyp**

½ kg tvarohu, 3 lžíce kyselé smetany, 3 dkg škrobové moučky, 12 dkg moravského uzeného nebo šunky a 4 vejce, sůl. Nejprve tvaroh prolisujeme, pak jej dobře utřeme s moukou, smetanou i žloutky. Osolíme, přidáme posekané maso, popřípadě jen šunkový salám a na konec vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto dáme do vymazané a vysypané ohnivzdorné nádoby a pečeme při mírném žáru ½ až ¾ hod. Nákyp nesmí stát, podáváme jej ihned se salátem nebo s jakoukoli zeleninou.

### **25. Polévka ragú z předku králíka**

50 g másla, 60 g hladké mouky, 1 ¼ l vývaru z masa, předek králíka, 1 lžíce zeleného hrášku z konzervy, petrželka, sůl, špetka muškátového oříšku. Očištěný předek králíka a játra vaříme v osolené vodě až je maso měkké, vyndáme je, vykostíme a nakrájíme na drobno. Z másla a mouky připravíme jíšku světlou, zředíme prochladlým vývarem, našleháme metlou a do hladka rozvaříme. Přidáme hrášek, vložíme maso, podle chuti osolíme, přidáme špetku muškátového oříšku, a nakonec sekanou petrželku. Můžeme podávat s osmaženou zemličkou.

### **26. Pikantní skopové**

Maso dáme na cibulku dusit, měkké potřeme utřenou sardelkou a přidáme osekané kapary.

### **27. Salát zeleninový se sýrem**

1 svazek ředkviček, 20 dkg sladkých paprik, 20 dkg okurek, 20 dkg rajčat, 15 dkg cibule, sůl, olej, ocet a 5–10 dkg sýra. Očištěnou zeleninu nakrájíme na kostičky. Papriky předem opečeme a oloupeme. Cibuli přidáme drobně sekanou, promícháme s uvedenými přísadami a necháme chvíli rozležet. Před podáním posypeme salát bílým okrajem nastrouhané Nivy.

### **28. Kančí na víně**

1 kg zadního masa, 1 velká cibule, 1 lžíce rajského protlaku, 8 dkg sádla nebo másla, ½ litru červeného vína, sůl, pepř, nové koření, bobkový list a tymián. Očištěné maso naložíme na 2–3 dny do kyselého mléka, ve kterém je obracíme. Před použitím je vyjmeme, osušíme, osolíme, opeříme, a vložíme na pekáč s horkým omastkem. Přidáme nakrájenou cibuli a koření a pečeme za občasných polévání, kdy přidáme též rajský protlak, ale víno teprve až je maso měkké. Nakonec přecedíme šťávu na nakrájené maso do mísy. Ale zvláště podáváme ještě šípkovou omáčku a k masu jemný knedlík v ubrousku.

### **29. Šípková omáčka**

1 lžíce másla, 2 lžíce mouky, sůl, hřebíček, citrónová kůra, 3–4 lžíce šípkové zavařeniny, kterou můžeme nahradit též zavařeninou z jedlých jeřabin, ½ litru bílého vína. Uděláme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z kostí nebo jen vodou osolíme, přidáme koření a povaříme. Pak omáčku přecedíme a teprve nakonec přidáme zavařeninu a víno a jen okamžik povaříme. Podle chuti můžeme omáčku buď přisladit, nebo přikyselit citrónovou šťávou.

### 30. Pohanka jako příkrm

¼ kg pohankových krupek, 4 dkg omastku, 5 dkg strouhaného sýra a 5 dkg slaniny. Pohanku třikrát spaříme a pak ji propláchneme vlažnou vodou. Okapané krupky osmažíme na tuku a zalijeme je horkou vodou na 2 prsty vysoko. Osolíme a dusíme jako rýži do měkka. Podáváme jako příkrm k masu nebo samostatně posypané sýrem a polité rozpuštěnou slaninou k zelenině nebo k salátu.

### 31. Kapustnica

1 litr láku z kysaného zelí, 20–25 dkg kysaného zelí, 3 dkg sádla a 1 lžice mouky, 1 lžička cukru, sůl, bobkový list, hrst sušených hub, ¼ litru kyselé smetany a 2 uzené klobásy. Postavíme vařit uzené klobásy, když jsou napolo vařené, přidáme zelný lák i pokrájené zelí, trochu cukru, koření i houby. Dovaříme spolu, podle potřeby přisolíme, a nakonec zahustíme světlou jíškou nebo raději zátřepkou z kyselé smetany. Uzenou klobásu vyjmeme a nakrájíme na kolečka a vložíme zpět do polévky.

### 32. Srbské řezy ořechové

1 krabice dlouhých piškotů, 20 dkg másla, 10 dkg cukru, 10 dkg mletých oříšků nebo ořechů, 2 žloutky, vanilinový cukr a černá káva. Máslo utřeme se žloutky a cukrem na krém, do kterého přidáme nastrouhané ořechy a trochu černé kávy i vanilinovou příchutí. Část oříšků odložíme stranou. Pak máčíme piškoty do černé kávy a rovnáme na misku křížem do hraničky, prokládající je uvedeným krémem, nahoře čtyřhranný dort také pomažeme krémem a posypeme zbylými strouhanými ořechy.

### 33. Kapr se sardelovou nádivkou

1 kg ryby, ½ kg másla, sardelová pasta, 5 dkg strouhanky rozmočené v mléce, majoránka, jen špetka soli. Rybu vykuchanou a očištěnou, rozdělíme na několik úhledných kousků, jen mírně je na spodní straně osolíme a urovnáme na pekáč s kouskem másla. Pak potřeme kousky ryby touto nádivkou. Máslo utřeme se sardelovou pastou, přidáme k němu

v mléce namočenou strouhanku trochu majoránky a vše dobře rozmícháme. Nahoře posypeme strouhanou houskou a pečeme rychle asi 20–30 minut. Podáváme s brambory a rajským nebo hlávkovým salátem.

### 34. Mražené makrely s česnekm

2 větší makrely, sůl, česnek a 1 dcl oleje na opečení, 2 lžice mouky. Makrelám uřízneme hlavu i ocas, opereme je a po délce podél páteře rozpůlíme. Páteř vybereme a vnitřnosti odstraníme, jikry i mlíčí. Pak utřeme česnek se solí a půlky ryb jím potřeme. Za chvíli, když ryby zvlhnou, obalíme je v mouce, opečeme na jedné straně do růžova, pak je obrátíme a zakryté za chvíli dodusíme ve vlastní šťávě. Podáváme s brambory a salátem jako rychlou večeří.

### 35. Salát z čekankových puků

3–4 puky, 4 lžice oleje, 2 lžice octa, 1 malá sklenice vody, špetka soli, 3 kostky cukru

Čekankové puky očistíme, tedy odstraníme zvadlé listy a položíme je asi na hodinu do studené vody ovšem vcelku. Pak je dobře osušíme, nakrájíme napříč a ihned promícháme s olejem, neboť vrstva tuku chrání vitamín c před oxidací. Těsně před podáváním zalijeme teprve salát marinádou. Mácením ve vodě zmírníme poněkud hořkost tohoto pikantního salátu.

### 36. Mrkev na švýcarský způsob

1/2 kg mrkve, 3 lžice oleje, 1 cibulka, 1 lžice mouky, 3–4 kostky cukru, tymián, bobkový list.

Mrkev opereme, oškrábeme a nakrájíme na stejně velké, podlouhlé kousky. Pak rozpálíme v kastrolku olej s cukrem, přidáme všechno koření i posekanou cibuli a mrkev a vše dohromady smažíme bez podlévání tak dlouho až cukr zhnědne na karamel. Teprve potom mrkev mírně podlijeme a zakrytou dusíme do měkka. Nakonec ji zaprašíme trochou mouky.

### **37. Rychlé lívance se sýrem**

¼ litru kyselé smetany, 4 vejce, 4 lžice mouky, sůl. Ve smetaně rozkloktáme žloutky spolu s moukou, přidáme sůl, a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Z toho jemného těsta pečeme na malé pánvi, potírané olejem, velké lívance, ale jen po jedné straně. Podáváme je teplé a sypeme štědře strouhaným sýrem.

### **38. Mrkvová polévka**

½ kg očištěné mrkve, 5 dkg másla, 1 ½ litru vody, 1 lžička soli, 8 dkg rýže, špetka pepře, 1 cibule, ½ celeru, 5 hřebíčků. Mrkev oškrábeme a opereme a pak ji jemně nakrouháme. Chvilí ji smažíme na másle, pak ji zalijeme vodou, přidáme sůl, pepř, oloupaný celer nebo hrst celerové natě a celou cibulku, do které napícháme hřebíčky. Vaříme, až se mrkev rozvaří do měkka, pak polévku prolisujeme a zavaříme do ní spařenou nebo předvařenou rýži.

### **39. Drůbeží žaludky na troji způsob**

60 dkg mražených žaludků nebo srdíček, 1 cibulka, kořenová zelenina, 2 dkg másla. Oprané nebo spařené žaludky nebo srdíčka dáme v celku vařit do slané vody a později přidáme osmaženou kořenovou zeleninu s cibulí. Vaříme asi 2 hodiny, do měkka a potom dále upravujeme.

#### **a) zadělávané**

4 dkg másla, 2 lžice mouky. Uděláme bledou jíšku, zalijeme částí přecezeného odvaru, přidáme vařené žaludky, pokrájené na větší kusy a povaříme asi ¼ hod. Podáváme s rýží nebo těstovinou, zbylého odvaru použijeme na polévku.

#### **b) na paprice po Slovensku**

20 dkg rýže, 1 cibule, sůl, sladká paprika, 4 dkg omastku. Zpěníme pokrájenou cibulku se sladkou paprikou, přidáme, rozčtvrcené vařené žaludky a nahoru nasypeme předvařenou rýži, zalijeme částí vývaru a zakryté spolu v troubě nebo plotničce

dodusíme. Podáváme se salátem nebo kompotem.

#### **c) sváteční na víně**

4 dkg másla, ½ litru bílého vína, 1 lžice mouky, 1-2 žloutky, sardelová pasta, citrónová šťáva. Uvařené žaludky rozčtvrtíme, vložíme na máslo, zaprašíme je moukou, zalijeme trochou odvaru s vínem a povaříme. Do vzniklé omáčky přidáme sardelovou pastu, citrónovou šťávu, a nakonec ji zahustíme žloutky. Podáváme ji s makarony.

### **40. Játrové noky francouzské**

30 dkg jater, sůl, pepř, majoránka, cibule, česnek, zelená petržel, 6 dkg másla, 2 vejce, 1 lžice polohrubé mouky, 2 hrsti strouhané housky. Játra dvakrát umeleme, osolíme, okořeníme, cibulku a petržel posekané nejprve osmažíme, ostatní máslo dobře utřeme, přidáme vejce, mouku i housku a vše promícháme. Z řídkého těsta vykrajujeme lžicí do vařící vody velké noky, Vaříme asi 10–12 min., pak dobře scezené polijeme máslem a podáváme se zelím a brambory.

### **41. Celerový salát ruský**

½ kg celeru, provensálské Aioli, 1 syrový žloutek, 4 stroužky česneku, 1/8 litru oleje, citrónová šťáva, trochu teplé vody, sůl, pepř. Uvařený celer oloupeme, nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a upravíme s touto omáčkou. Nejprve utřeme česnek se solí, přidáme syrový žloutek a po kapkách olej. Jakmile to začne houstnout, přikapeme trochu vlažné vody, podle potřeby citrónovou šťávu a za stálého tření po kapkách zbývající olej.



## 42. Piškotový závin s masem

4 vejce, 4 lžíce polohrubé mouky, 1 lžička prášku do pečiva. Na nádivku: ½ kg vepřové nebo telecí pečeně, 1 syrové vejce, 1 lžička hořčice, sůl, koření, 10 dkg uzeného masa, 1 vejce natvrdo, 1 kyselá okurka. Nejprve nachystáme nádivku. Maso umeleme spolu s tvrdým vejcem, přidáme ostatní přísady, koření, a vše spojíme syrovým vejcem. Pak upečeme piškotové těsto takto: Bílky ušleháme v tuhý sníh a vmícháme do něho opatrně žloutky s moukou, do které přidáme prášek. Těsto upečeme rychle na plechu vymazaném syrovým máslem a vymazaném moukou. Upečené za horka potřeme nádivkou, stočíme, zatížíme a dáme na několik hodin vychladnout. Teprve potom závin nakrájíme, zdobíme zelenou petrželí a podáváme se salátem s majonézou.

## 43. Ořechový závin se smetanou

4 vejce, 7 dkg cukru, 7 dkg mletých ořechů a ¼ l smetany na šlehání. Žloutky utřeme s vanilkovým cukrem, pak přidáme strouhané ořechy a zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Na plech dáme máslem potřený papír, jehož kraje zahne, lehké těsto naň vlijeme a stejnoměrně rozetřeme. Pak je v teplé troubě rychle upečeme. Těsto se nesmí příliš upéct, neboť pak by se lámalo. Když vychladne, sejme je s papíru a na spodní straně pomazeme předem ušlehanou a mírně oslazenou šlehačkou a rychle stočíme do válečku. Pak závin polijeme čokoládovou polevou, nejlépe z máčecí hmoty, kterou zředíme kouskem másla nebo trochou oleje. Když poleva ztuhne, ozdobíme závin ještě nahoře šlehanou a slazenou smetanou.

## 44. Makrely po Holandsku

4 makrely vykucháme, žábry odstraníme, hřbetní ploutev odstříháme, omyjeme, dobře osušíme a osolíme. V pekáči rozpustíme 5 dkg másla do něho pak, vedle sebe, narovnáme makrely, povrch posypeme nastrouhaným parmezánem nebo ementálem, poklademe malými kousky másla a v horké troubě upečeme. Podáváme s vařenými bramborami maštěnými máslem a sypanými

drobně nakrájenou zelenou petrželí a dušeným zeleným hráškem, popř. i se salátem ze syrové zeleniny. Ozdobíme čtvrtkami citronu.

## 45. Sýrová omáčka

Do kastrolu vlijeme smetanu a po částech až na 50 g přidáváme za stálého míchání strouhaný ementál. Jakmile se rozpustí, mírně osolíme, opepříme a přidáme trochu strouhaného muškátového oříšku. Kastrol stáhneme z ohně a do pokrmu vmícháme dva žloutky. Troubu zapneme na střední teplotu. Omáčku vlijeme na kousky kuřete v pekáčku, posypeme je zbývajícím sýrem, poklademe kousky másla a dáme na 20–25 min do trouby. Kousky kuřete mají mít na povrchu zlatavou barvu.

## 46. Kuře na ementálském sýru

1 naporcované kuře, 400 g sýru typu ementál, 2 žloutky, 1 dl bílého vína, 3 dl husté sladké smetany, 2 polévkové lžíce oleje, 30 g másla, muškátový oříšek, sůl, mletý pepř.

V litinovém kastrolu rozehrějeme směs másla a oleje a dozlatova v ní po všech stranách kousky kuřete opečeme. Jakmile docílíme žádoucího zbarvení masa, osolíme je, opepříme a zalijeme bílým vínem a necháme 35 min. dusit. Pak kousky kuřete vyndáme. Štávu přelijeme do vyššího pekáčku a vložíme do ní kuře.

#### **47. Vepřové kotlety se sýrem**

4 vepřové kotlety, sůl, mletý pepř, 20 g tuku, 100 g sýru čedar, 250 ml kysané smetany.

Z vepřových kotlet odsekneme výčnělky obratlových kostí po obvodu a u kostí je nařízneme, naklepeme po obou stranách, osolíme a opepříme. Na pánvi rozežřejeme tuk a maso na něm po obou stranách po 3–4 min. opékáme. Mezi tím nastrouháme sýr a smícháme jej s kysanou smetanou. Opečené kotlety položíme jednu vedle druhé do pekáčku a celé je potřeme směsí smetany a sýra. V předehřáté středně horké troubě 10–15 min. zapékáme. Omáčku hlídáme, aby se nespálila. K takto připraveným kotletám podáváme široké nudle.

#### **48. Valonské vepřové kotlety**

6 vepřových kotlet, cibule, 80 g sádla, 200 g kořenové zeleninové petržele, 50 g másla, sůl, pepř, 1 dl bílého vína, 40 g hladké mouky.

Kotlety naklepeme, v kastrolku na sádle po obou stranách opečeme. Přendáme do jiné nádoby a v kastrolku dozlatova osmahneme drobně nakrájenou cibuli. Přidáme mouku, opět zasmahneme, zalijeme vodou na řídkou omáčku, přidáme sůl, pepř, víno a kotlety pod pokličkou mírně dusíme do měkka. Petržel očistíme, vypereme a ve slané vodě uvaříme. Nakrájíme ji na plátky, na pánvi na másle osmahneme a přidáme do hotového pokrmu.

#### **49. Příloha valonské nudle**

Rozšleháme 4 vejce, osolíme, přidáme 50 g rozpuštěného másla. Pak vmícháme hrubou mouku, aby vzniklo řídké těsto jako na kapání. Do většího kastrolu dáme vařit slanou vodu. Těsto přelijeme do papírového kornoutu, dole seřízneme asi ½ cm otvor a celý obsah vymačkáme do vařící vody. Nudle vaříme 4 min., ocedíme je, částečně pokrájíme a podáváme.

#### **50. Tokáň na červeném víně**

1 kg hovězího libového masa, 70 g hladké mouky, 2 cibule, 120 g oleje, sůl,

pepř, 3 dl červeného vína, 300 g kořenové petržele, 50 g másla.

Maso nakrájíme na plátky, slabě naklepeme, osolíme, opepříme a na kastrolku na oleji dozlatova opečeme. Přendáme do jiné nádoby, na tuku do zlatova osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme mouku, opět zasmahneme, zalijeme vodou a vínem na řídkou omáčku vložíme zpět maso a přikryté v troubě velmi mírně do měkka dusíme. Mezitím očistíme a omyjeme petržel, ve slané vodě ji uvaříme, scedíme, nakrájíme na plátky a na pánvi na másle osmahneme. Pak ji přidáme do hotového pokrmu. Jako příloha jsou nudle.

#### **51. Pikantní vepřové kotlety**

4 vepřové kotlety, 80 g sádla, 1 cibule, 40 g hladké mouky, sůl, pepř, 1 dl bílého kyselého vína, lžička hořčice, 3 sladkokyselé okurky, 40 dkg másla.

V kastrolku a sádle po obou stranách dozlatova osmahneme kotlety, přendáme je do jiné nádoby a na tuku zasmahneme drobně nakrájenou cibuli. Přidáme mouku, opět zasmahneme, přidáme sůl, pepř, víno, hořčici, kotlety dolijeme vodou na řídkou omáčku a velmi mírně přikryté dusíme do měkka. Okurky oloupeme, nakrájíme, na másle krátce podusíme a přidáme do hotového pokrmu. Podáváme s knedlíky nebo nudlemi.

#### **52. Vepřové kotlety frikasé**

4 kotlety, 80 g sádla, 1 cibule, 40 g hladké mouky, sůl, 1 dl bílého kyselého vína, citrónová šťáva, 1 bobkový list, 1 dl smetany.

V kastrolu na sádle po obou stranách osmahneme jen do růžova kotlety. Přendáme je do jiné nádoby, na tuku slabě zasmahneme drobně krájenou cibuli, přidáme sůl, víno, citrónovou šťávu, bobkový list a kotlety. Odlijeme je trochu vodou a přikryté velmi mírně dusíme do měkka. Ve smetaně rozmícháme mouku, omáčku zahustíme, povaříme a podáváme s knedlíky.

### 53. Uherské vepřové kotlety

4 kotlety, 80 g sádla, 1 cibule, lžička papriky, sůl, 400 g kyselého zelí, 1 jablko, 1 dl smetany, 40 g hladké mouky, ocet, cukr.

V kastrolku na sádle osmahneme drobně krájenou cibuli, přidáme papriku, sůl a kotlety. Zalijeme mírně vodou a asi 30 min. podusíme. Pak přidáme vyprané, překrájené zelí, oloupané nakrájené jablko, ocet, cukr a dusíme do měkka. Smetanu rozmícháme s moukou, kotlety zahustíme a povaříme. Podáváme s knedlíky.

### 54. Francouzská zapéčená cibulačka

Půl kila cibule nakrájíme na kolečka, osmahneme na másle se lžičkou cukru a zaprášíme trochou hladké mouky. Zalijeme litrem vody a sklenkou bílého vína, osolíme, opepříme a necháme pomalu vařit půl hodiny. Tekutinu slijeme přes cedník do hrnku. Opečeme osm plátků veky a čtyři z nich dáme do zapékací misky. Následuje polovina cibule, polovina nastrohaného sýra (celkem asi 180 g) znovu vecka a cibule. Zalijeme vývarem z hrnku, posypeme sýrem a v horké troubě 10 minut zapékáme.

### 55. Králík na divoko v cibuli

Marinádu uvaříme z 1/8 l octa a 3/8 l vody s 5 kuličkami celého pepře 3 kuličkami nového koření, bobkovým listem, špetkou tymiánu, lžičkou cukru a trochou soli.

Porce ze hřbetu a zadních nohou králíka prošpikujeme 50 g slaniny, osolíme, obložíme kolečky z jedné větší cibule a naložíme přes noc do vychladlé marinády. Dalších 50 g slaniny nakrájíme na kostičky, dvě cibule na kolečka a obojí trochu osmahneme. Zvláště opečeme osušené porce mas. Maso přidáme na cibulový základ, zalijeme marinádou i s cibulí a necháme dusit přikryté 40 minut. Bez pokličky dopečeme v troubě.

### 56. Nákyp z čekanky a mrkve

Čekankové puky, sůl, 500 g mrkve, 400 g žampionů, citrónová šťáva, 1 šťavnatá vyzrálá hruška (máslovka), 150 g sýra nivy,

sůl, pepř, worcestrová omáčka, máslo nebo rostlinný tuk.

Z čekanky odstraníme povadlé vnější listy a opatrně vyřízneme asi 2 cm dlouhý kuželovitý kořen. Čekanku po délce rozřízneme a důkladně opláchneme. Ve vařící osolené vodě 6–10 min. Předváříme na cedníku, prolijeme studenou vodou a necháme okapat. Mrkev očistíme, oloupeme, po délce rozkrojíme, nakrájíme na čtvrtky a 8–10 min. ji převáříme. I mrkev hned propláchneme studenou vodou, aby si zachovala svěží barvu, a dáme ji okapat. Žampiony očistíme a je-li nezbytně nutné, opereme. Nakrájíme je na tenké plátky a hned je zakapeme citrónovou šťávou, aby se nezabarvily. Hrušku rozpůlíme a lžičkou z ní vybereme dužinu. Nivu vložíme do misky, vidličkou ji důkladně rozmělníme, přidáme dužinu z hrušky a obojí ještě vidličkou rozmačkáme na hustou krémovou hmotu. Zakapeme citrónovou šťávou a přidáme sůl, pepř a worcestrovou omáčku. Ohnivzdornou formu vyložíme máslem nebo tukem a vložíme do ní střídavě čekanku a mrkev, obojí osolíme, opepříme, pak dáme vrstvu žampionů a na ni krém ze sýra a hrušek. Vložíme do středně vyhřáté trouby a necelých 30 min. zvolna pečeme. Vršek má být zlatavě hnědý.

### 57. Tvarohové halušky

500 g tvarohu 200 g hrubé mouky, 60 g másla nebo rostlinného tuku, 2–3 vejce, sůl, máslo na maštění, cukr a strouhanka na sypání.

Prolisovaný tvaroh smícháme s moukou, rozpuštěným tukem, solí a vejci. Těsto dobře vypracujeme, namočenou lžící vykrajujeme halušky a zaváříme do vroucí vody. Po několika minutách vyjmeme, necháme na cedníku vykapat a mastíme máslem, sypeme cukrem a strouhankou. Vhodně doplníme kompotem.

## 58. Zapečené čekankové puky

8 čekankových puků, 8 plátků šunky, 8 plátků uzené slaniny, 10 g tuku, 50 g sýra na strouhání, 2 dl smetany ke šlehání, 1 žloutek.

Očištěné a omyté čekankové puky spaříme vařící vodou a okapané obalíme plátkem šunky a slaniny. Puky naklademe jeden vedle druhého do slabě vymazaného pekáče. Povrch puků zasypeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou, v níž jsme rozkverlali žloutek. Pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut. Podáváme s bramborovou kaší.

## 59. Rybí polévka s kari

Rybí hlavy, ploutve, páteř, mličí nebo 200 g kapra, 120 g másla, 1 cibule, 200 g bílého pórku, sůl, pepř, 1 lžička kari, ½ lžičky pálivé papriky, 200 g oloupaných brambor, trochu mléka (smetany)

Vyprané rybí hlavy, páteř, ploutve a mličí zalijeme  $\frac{3}{4}$  l vody. Přidáme sůl, pepř, cibuli a vaříme 30 minut. V kastrolku na másle zasmahneme vypraný, jemně nakájený, pórek, zalijeme procezeným vývarem, přidáme kari, papriku, nadrobno nakrájené brambory a vaříme ještě asi 40 minut. Potom přidáme obrané rybí maso, popřípadě trochu mléka nebo smetany.

## 60. Rybí krém

Rybí hlavy, ploutve a páteř, 2 cibule, 100 g másla, 80 g hladké mouky, jikry, mličí, sůl, květ, trochu mléka, 50 g másla.

Vyprané hlavy ploutve a páteř zalijeme  $\frac{3}{4}$  l vody. Přidáme sůl, květ, překrojenou cibuli a vaříme 30 min. Z mouky, másla si připravíme jíšku, zalijeme ji procezeným vývarem a metlou rozšleháme. Přidáme nadrobno rozsekané maso z hlavy a páteře, nasekané mličí nebo jikry, uvařenou cibuli a ještě 30 min vaříme. Před podáváním zašleháme 50 g másla a dle potřeby horké mléko.

## 61. Pražský rybí salát

500 g mraženého kapra, sůl, pepř, 2 cibule, 200 g sladkokyselých okurek, ocet, cukr, 2 jablka, 200 g majonézy, 3 lžice šlehačky.

Omytého kapra uvaříme ve slané vodě s octem a necháme vychladnout. Nadrobno nakrájenou cibuli vhodíme do vařící vody, ocedíme, propláchneme studenou vodou a vymačkáme. Okurky oloupeme, nakrájíme na kostičky. Jablka oloupeme, zbavíme jader a rovněž nakrájíme na kostičky. V míse rozmícháme majonézu, přidáme sůl, pepř, cukr, ocet a šlehačku, kousky obraného masa z kapra, jablka, cibuli a okurky, lehce smícháme a podáváme s pečivem.

## 62. Jemné kapří řízky

1  $\frac{1}{2}$  kg kapra, sůl, 3 lžice polohrubé mouky, 50 g mandlí, 150 g oloupané starší večky, 3 lžice smetany, 2 vejce, olej a sádlo na smažení (nebo sádlo a máslo). Kapr je nejlépe šupinatý.

Usekneme hlavu a malým nožem po páteři a kostech odřízneme celou půlku. Totéž na druhé straně. Z obou půlek stáhneme kůži a z jedné půlky seřízneme asi 4–5 řízků, které osolíme. Rovněž tak si připravíme druhou půlku. Mandle oloupeme a nahrubo nasekáme. Oloupanou (ne suchou, asi 3 dny starou) večku nastrouháme na vláchnou strouhanku a smícháme s nasekanými mandlemi. Vejce rozšleháme a smícháme se smetanou. Kapří řízky obalíme v mouce, pak ve vejcích a v připravené strouhance. Smažíme těsně před podáváním. Příloha zeleninový, lahůdkový, vlašský salát.

### 63. Pikantní kapr

8 porcí kapra, 3 cibule, 150 g oleje, 2 dl bílého kyselého vína, sůl, pepř, 2 lžice rajského protlaku, 100 g hrášku, ½ lžičky pálivé papriky, 2 bobkové listy.

V kastrolu na oleji slabě zasmahneme na kolečka krájenou cibuli, přidáme sůl, pepř, víno, papriku, rajský protlak, hrášek, 1dl vody a povaříme. Na pekáček urovnáme vyprané porce kapra a omáčku přes ně nalijeme. Přikryjeme pomaštěným pergamenem a v troubě asi 25 minut mírně dusíme. Hotového kapra necháme vystydnout, a ještě ho v chladničce vychladíme. Při podávání porce kapra urovnáme na misku, omáčku dobře promícháme a přelijeme na kapra. Podáváme s pečivem

### 64. Kapr na pivě

600 g vykostěného kapra, mlíčí z kapra, 1 cibule, sůl, pepř, ¼ l světlého piva, 80 g másla, 50 g hladké mouky, 60 g másla, 1 dl smetany.

Omyté porce kapra vložíme do kastrolu, přidáme pivo, sůl, pepř, drobně nakrájenou cibuli, mlíčí, přiklopíme a asi 6 min podusíme. Pak porce přidáme do jiné nádoby. Z 80 g másla a mouky si připravíme moučné máslo, vývar jím zahustíme, omáčku vyvaříme nahusto a pak ji zředíme smetanou. Před podáváním zašleháme 60 g másla. Příloha vařené brambory.

### 65. Kapr na víně se žampionovými noky

600 g vykostěného kapra, 1 cibule, sůl, ½ lžičky zázvoru, 2 dl bílého kyselého vína, 120 g másla, 50 g hladké mouky, 1 dl smetany.

Omyté porce kapra urovnáme do kastrolu, přidáme sůl, zázvor, víno, drobně nakrájenou cibuli, přiklopíme a asi 8 minut podusíme. Pak porce přendáme do jiné nádoby, z mouky a másla si připravíme moučné máslo, vývar jím zahustíme, povaříme, vmícháme smetanu a opět povaříme. Porce vložíme zpět do omáčky a podáváme s noky.

Žampionové noky: 100 g žampionů, 40 g másla, sůl, ½ l mléka, 50 g másla, 250 g hrubé mouky, 5 vajec.

Žampiony očistíme a vypereme. Vložíme je do malého hrnce, přidáme sůl, 3 lžice vody, 40 g másla, přiklopíme a 4 min. podusíme. Necháme vychladnout a pak nakrájíme na kostičky. Mléko, sůl a 50 g másla v kastrolku přivedeme k varu, vařečkou vmícháme mouku a ještě asi 2 min. na plotně propracováváme. Pak mimo plotnu vmícháme vejce (jedno po druhém), dobře smísíme, vmícháme připravené žampiony a noky zaváříme do vařící slané vody. Přivedeme k varu, ihned hrnc stáhneme na okraj plotny. Přiklopíme a 6 min. necháme dotáhnout a ocedíme. Hotové ihned podáváme.

### 66. Kapr labužník

4 porce kapra bez kostí, 1 paprika, 2 rajčata, 2 stroužky česneku, sekaná petrželka, sůl, pepř, 1 dl bílého kyselého vína, 120 g másla, 40 g hladké mouky, 1 dl smetany.

Porce kapra zalijeme v kastrolu vínem, ½ dl vody, přidáme sůl, pepř, na proužky nakrájenou papriku, spařená, oloupaná a nasekaná rajčata, rozdrcený česnek, sekanou petrželku, přiklopíme a 10 min. podusíme. Z másla a mouky připravíme moučné máslo, porce kapra přendáme do jiné nádoby, vývar zahustíme, vmícháme smetanu, povaříme, porce urovnáme na mísu a přelijeme omáčkou. Podáváme s pečivem.

### 67. Jihočeská rybí polévka

100 g celeru, 50 g petržele, 50 g mrkve, 100 g másla, hrst hrachu, kousek celého zázvoru, 20 pepřů, kousek cibule, 5 rybích hlav, 500 g rybích vnitřností, máslová jíška, sůl.

Zeleninu ustrouháme a prudce osmahneme na másle, přilijeme 1 ½ l vody, přidáme nabobtnalý hrách, zázvor, pepř, cibuli, rybí hlavy nebo méně hodnotné rybí maso a vaříme 30 minut. Polévku procedíme, zahustíme světlou jíškou, osolíme, přidáme pokrájené rybí vnitřnosti a ještě 20 min. vaříme.

## 68. Kapustnica z Podolince

200 g kyselého zelí, 2 hrsti sušených hub, 50 g másla, 10 vypeckovaných sušených švestek, kmín, sůl, ½ l nálevu ze zelí, 1 l masového vývaru, 150 g klobásy, máslová jíška.

Sušené houby necháme napučet ve studené vodě, pokrájíme a podusíme na másle. Přidáme kyselé zelí, švestky, tlučený kmín, případně sladkou papriku, sůl, nálev ze zelí a masový vývar. Když je zelí měkké, zahustíme polévku máslovou jíškou, a nakonec vmícháme na kolečka pokrájenou klobásu, kterou necháme v polévce prohřát.

## 69. Vánoční jistebnické rozpíčky

500 g hladké mouky, ¼ l vody, 50 g droždí, lžička soli, lžička tlučeného kmínu, olej na potřeni.

Ve vlažné vodě rozpustíme droždí. Do mouky přidáme sůl, mletý kmín a kváskem zaděláme hustší chlebové těsto. Když vykyne, vyválíme z něho šišku, z které nakrájíme stejnoměrné kousky a na olejem pomaštěném, a hladkou moukou, posypaném plechu je do červena upečeme. Těsně před dopečením je potřeme rozpuštěným sádlem nebo olejem. Rozpíčky podáváme k černé omáčce i ke studeným masům.

## 70. Štědrovečerní šejdovec

4–5 brambor, 30 g droždí, 300 g hrubé mouky, dle potřeby mléko, špetka soli, 1 žloutek, cukr, mák na posypání, máslo na pomaštění.

Den předem vařené brambory ustrouháme, přimísíme mouku, osolíme a mlékem s rozpuštěným droždím a rozkverlaným žloutkem zaděláme husté těsto, které necháme u tepla asi 1 hod, kynout. Pak z něho vyválíme dolečky, které mají na pomaštěném plechu kynout ještě 15 minut. Upečeme je bez jakéhokoli potřeni, a ještě teplé na okamžik smáčíme ve vroucím mléce. Ihned sypeme mákem, cukrem a mastíme rozpuštěným máslem.

## 71. Lubický vánoční koláč

⅓ l mléka, 150 g cukru, 350 g medu, 500 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, sušené švestky, drobenka.

V mléce rozvaříme cukr, přidáme med, roztok odstavíme a do teplého, nikoli horkého, zvolna zamícháme mouku prosátou s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme do koláčové formy vymazané olejem a vysypané moukou, poklademe uvařenými, vypeckovanými, sušenými švestkami a bohatě posypeme drobenkou z polohrubé mouky a másla. Zvolna pečeme. Ještě horký koláč postříkáme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.

## 72. Salát z řepy a jablek

500 g červené řepy, 2 jablka, 1 malá cibule, 3 lžice strouhaného křenu, citron, 50 g majonézy, zelená petržel, sůl.

Uvařenou řepu oloupeme a s oloupanými jablky nastrouháme. Přidáme jemně strouhanou cibuli, křen, sůl a salát dochutíme citrínovou šťávou. Spojíme majonézou a porce ozdobíme zelenou natí petržele.

## 73. Dušená řepa s hovězím masem

500 g červené řepy, 250 g předního hovězího masa, 1 cibule, 50 g sádla, 30 g hladké mouky, kmín, majoránka, 1 lžice cukru, 2 lžice mléka, 1 sterilovaná okurka, ocet, sůl.

Umytou řepu upečeme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Zatím uvaříme v litru slané vody maso do měkka s cibulí, majoránkou a kmínem. Maso vyndáme, polévku zahustíme jíškou, přisladíme, zjemníme mlékem, a nakonec vložíme kostičky řepy. Potom přidáme nakrájené maso a nudličky okurek. Podáváme s bílým pečivem.

#### **74. Vepřové žebírko v červené řepě**

500 g vepřových žebírek, kmín, 500 g červené řepy, 40 g strouhanky, 50 g tuku, ¼ l smetany, ½ citronu, sůl, petrželová nať.

Vepřová žebírka posypeme kmínem a osolíme, dáme do pekáče, podlijeme vodou nebo vývarem a upečeme do červena. Zatím uvaříme do měkka umytou řepu, oloupeme ji, rozemeleme. Na másle osmahneme strouhanku, přidáme řepu, podle chuti osolíme, pokapeme citronem a podusíme. Přidáme smetanu a prohřejeme. Porce žebírek obložíme vzniklou kaší a ozdobíme natí petržele.

#### **75. Salát z červené řepy**

500 g červené řepy, ½ cibule, 30 g špeku, 5 lžic jogurtu, 1 lžice citrónové šťávy, cukr, pepř, sůl podle chuti.

Červenou řepu umyjeme, oloupeme a jemně nastrouháme. Pokapeme citrónovou šťávou, přidáme studené kostičky špeku vyškvařené s kostičkami cibule. Vmícháme jogurt a salát podle chuti osolíme, opeříme a dosladíme.

#### **76. Polévka z červené řepy**

2 menší červené řepy, 1 l vody, ½ l smetany nebo kysaného mléka, 1 vejce, sůl, kmín, ocet.

Umytou řepu oloupeme, na hrubším struhadle nastrouháme, povaříme 15–20 minut. Když je řepa měkká, zahustíme ji smetanou, v níž jsme rozmíchali mouku, přidáme vejce a rozšleháme ho. Polévku podle chuti osolíme nebo osladíme. Chuť upravíme přidáním octa.

#### **77. Červená řepa po anglicku**

6 kusů červené řepy, 10 g másla, ½ l mléka, 10 g hl. mouky, sůl, pepř.

Červenou řepu uvaříme do měkka. Uvařenou oloupeme a rozdělíme na šest až osm dílů, dáme do mísy, v níž budeme řepu servírovat. A podlijeme ji bešamelovou omáčkou.

Příprava omáčky: Dozlatova osmahneme máslovou jíšku, zalijeme studeným mlékem a za stálého míchání rozvaříme na jemnou omáčku. Podle chuti opeříme a osolíme. Pokrm podáváme teplý.

#### **78. Polský chlodník**

Ve slané vodě uvaříme nastrouhanou červenou řepu i s listím (pokrájeným). Odvar procedíme a zahustíme smetanou s trochou mouky. Do polévky vložíme tence nakrájené okurky, cibulky, kopr, petrželovou nať a na kousky nakrájené kuře, které jsme v jiné nádobě podusili na másle. Přidáme 2 natvrdo vařená vejce, přikyselíme podle chuti citronem nebo octem a podáváme.

#### **79. Ruský choloděc**

Mladou řepu očistíme, zalijeme vodou a vaříme 20–30 minut, 10 min. před koncem varu přidáme do hrnce listy z červené řepy. Uvařenou řepu s lisy necháme na cedníku okapat, potom ji drobně posekáme a dáme zpět do hrnce. Přidáme drobně nakrájené čerstvé okurky, 2 vařená vejce, cibulovou nať, nejméně 2 lžice kysané smetany, 1 lžičku cukru a zalijeme studeným odvarem z červené řepy. Při podávání přidáme petrželovou nať nebo kopr.

## 80. Dršťky po kantonsku

400 g uvařených dršťek, 1 bílek, 1 lžička máčeného škrobu, 4 lžice oleje, 50 g očištěného celeru, 1 velká cibule, 1 naběračka hovězího vývaru. Zálivka. 1 lžice sójové omáčky, 1 lžička práškového cukru, ½ lžičky glutasolu. 1 lžička soli, 2 lžice dezertního vína, ½ lžičky mletého pepře, 1 lžička máčeného škrobu, několik kapek oleje.

Lžičku škrobu rozředíme vodou přidávanou po kapkách na řídkou kašičku, smícháme s bílkem a dostatečně velké misce rozšleháme. Do toho vmícháme okapané na tenké nudličky pokrájené dršťky a necháme odležet. Oloupanou po délce rozpůlenou cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka, odvážený celer nařežeme na dlouhé vlasové nudle. Pak si připravíme zálivku prostě tím, že všechny uvedené přísady smícháme v hrnku. V litinové pánvi rozpálíme dvě lžice oleje a po částech v něm osmažíme dršťky, které po celou dobu mícháme a oddělujeme od sebe, snadno se slepují. Osmažené odložíme na teplé místo. V hrnci rozpálíme další dvě lžice oleje, přidáme cibuli a mícháme, až zesklivatí, přidáme celer, opět mícháme, a nakonec to zopakujeme s dršťkami. Zalijeme vývarem a asi minutu mícháme důkladně ode dna. Hned na to přidáme zálivku, zvýšíme teplotu, promícháme, popřípadě dochutíme sójovou omáčkou. Podáváme s rýží.

## 81. Dršťky po Lucembursku

1 kg dršťek, ostrá hořčice, pálivá paprika, 2-4 stroužky česneku, 1 velká majolka, hladká mouka, jemná strouhanka, 3 vejce, olej sůl

Dobře uvařené dršťky nakrájíme na čtverce velikosti dlaně, necháme okapat. Každý kus posypeme po jedné straně střídavě pálivou paprikou, po druhé straně potřeme hořčicí, obalíme v trojobalu a v oleji zvolna osmažíme. Podáváme s vařenými brambory a ostrou omáčkou. Majolku smícháme s utřeným česnekem a okořeníme pálivou paprikou

## 82. Dršťky s hořčicovou omáčkou neboli po dijonsku

800 g uvařených dršťek, 1 střední cibule, 40 g másla, 40 g hladké mouky, 4 kyselé okurky, 0,5 l hovězího vývaru, bobkový list, špetka tymiánu, celý pepř, nové koření, lžice rajského protlaku, lžice ostré skořice, 2 lžice obyčejné hořčice, 2 dl dezertního vína.

Z másla, cibule a mouky připravíme červenou jíšku, zalijeme vývarem, přidáme všechno koření, důkladně provaříme a přecedíme. Do omáčky nastrouháme okurky, rozmícháme v ní rajský protlak s obojí hořčicí. Vaříme dál asi čtvrt hodiny a těsně před koncem přilijeme víno. Podle potřeby přisladíme, prisolíme, popřípadě upravíme chuť hořčicí a zavaříme okapané na tenké nudličky nakrájené dršťky. Podáváme s vařenými brambory.

## 83. Dršťky s křenem

800 g uvařených dršťek, 1,5 dl smetany, 1 menší cibule, 40 g másla, 40 g hrubé mouky, 80-100 g křenu, 0,5l hovězího vývaru, 2 lžice medu, 2 žloutky, hrstička mandlí, citrónová šťáva, cukr, zázvor, sůl.

Z másla, cibule a mouky uděláme světlou jíšku, zředíme ji vývarem, přidáme med, a povaříme. Okořeníme zázvorem, vmícháme spařené, oloupané a tence nakrájené mandle, a nakonec žloutky rozkverlané ve smetaně. Teď ještě na nudličky pokrájené okapané dršťky, silně zahřejeme, stáhneme z ohně a přidáme strouhaný křen, důkladně promícháme, podle potřeby přisladíme, osolíme, popřípadě dochutíme přidáním citrónové šťávy a podáváme. Jako příloha se osvědčují malé nočky, široké nudle nebo rýže.



#### **84. Jambalaya z dršťek**

600 g uvařených dršťek, 600 g rajčat, 3 velké zelené papriky, 2 větší cibule, 3 stroužky česneku, 1 čerstvá feferonka, 40 g másla, pálivá paprika, pepř, sůl.

Drobně nakrájenou cibuli a česnek osmahneme, přidáme oloupaná a na plátky krájená rajčata a tenké proužky papriky. Dusíme spolu s nadrobno nakrájenou feferonkou tak dlouho, až je paprika měkká. Potom přidáme dršťky, pokrájené na tenké nudličky, osolíme, opepříme to, podle chuti přidáme pálivou papriku. Pokrm má být ostrý. Podáváme s rýží. Do jídla můžeme přidat 2–3 lžice bílých uvařených fazolí. Podáváme s pečivem.

#### **85. Lublaňské dršťky**

600 g uvařených dršťek, 300 g libového vepřového bůčku (nebo prorstlejšího ramínka), 2 velké cibule, 3 rajčata, 1 paprika, 2 stroužky česneku, majoránka, 2 dl červeného vína, sádlo, sladká i pálivá paprika, pepř, sůl.

V kastrolu osmahneme na sádle pokrájenou cibuli, posypeme sladkou paprikou a za stálého míchání necháme zapražit. Přidáme na proužky nakrájené maso, opražíme, osolíme, mírně podlijeme, přiklopíme a necháme asi 20 min. dusit. Teď je čas vmíchat do masa pokrájená rajčata, proužky papriky, utřený česnek, rozemnutou majoránku a umletý pepř. Dusíme dalších 20 minut. Když jsou měkké papriky, vmícháme uvařené na proužky nakrájené dršťky, s nimi přilijeme 1 dl vína. Dusíme ještě 20 minut. Ochutnáme. Přisolíme, připepříme, okořeníme pálivou paprikou. Jídlo má být ostré. Dolijeme zbytek vína. Podáváme s vařenými brambory.

#### **86. Dršťky po Provensálsku**

800 g vařených dršťek, 1,2 kg rajčat, 2 větší cibule, 3 stroužky česneku, hrst zelené petrželky, 10 čerstvých oliv (nejsou nutně) tymián, šalvěj, rozmarýn, bobkový list, olej, pepř, sůl.

Osmážíme na oleji jemně nakrájenou cibuli, jakmile začne chytat barvu, přidáme uvařené, okapané a na tenké proužky nakrájené dršťky, osolíme, opepříme, a za stálého míchání a potřásání je smažíme pět, šest minut. Teď přidáme rajčata, která jsme spařili, sloupili, zbavili zrníček, a nadrobno posekali. K tomu utřený česnek, posekanou petrželku, bobkový list a konečně tymián, šalvěj a rozmarýn utlučené spolu v hmoždíři. Přikryjeme a dusíme asi 20 minut. Těsně před koncem přidáme odpeckované a na podélné čtvrtky rozkrájené olivy. Podle chuti osolíme a opepříme. Podáváme s vařenými nebo smaženými brambory nebo jen s bílým chlebem.

#### **87. Dršťky po římsku**

800 g vařených dršťek, 600 g rajčat, 200 g mletého hovězího, 50 g šunky, 50 g slaniny, mrkev, čtvrt celeru, cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžice oleje, bazalka, pepř, sůl.

V kastrolu rozpálíme olej, přidáme drobně krájenou slaninu, šunku, cibuli, mrkev, strouhaný celer a 5 min. smažíme za stálého míchání. Přidáme maso a smažíme dalších 5 minut. Nakonec přidáme oloupaná a rozčtvrcená rajčata, třený česnek, osolíme, opepříme, přiklopíme, stáhneme oheň a dusíme hodinu až hodinu a půl. Před koncem přidáme čerstvou usekanou nebo sušenou bazalku. Hotovou omáčkou přelijeme uvařené, okapané a na čtverečky nakrájené dršťky. Příloha, špagety, vařené brambory nebo bílý chléb.

#### **88. Hlávkový salát s tuňákem a vejci**

2 hlávkové saláty, 15 dkg tuňáka v oleji, 2 vejce, 1 menší cibule, sůl, pepř, citrónová šťáva

#### **89. Karotkový salát s grapefruitem**

25 dkg karotky, 30 dkg grapefruitu, sůl, cukr.

### **90. Karotkový salát s křenem**

50 dkg karotky, 5 dkg křenu, 10 dkg sušených švestek, sůl, cukr, citrínová šťáva. Hodí se k uzenému masu.

### **91. Karotkový salát s jogurtem**

45 dkg mrkve, 2 dl jogurtu, kopr, sůl, cukr.

### **92. Karotkový salát s jablkem**

40 dkg karotky, 25 dkg jablek, cukr nebo med, sůl, citrínová šťáva. Salát je vhodný také k plnění šunkových kornoutků.

### **93. Salát z růžičkové kapusty**

60 dkg růžičkové kapusty, 2 větší cibule, 10 dkg šunky, 4 lžíce oleje, 1/4 l drůbežního vývaru, sůl, vinný ocet, cukr, petrželka.

Očištěnou růžičkovou kapustu nejdříve ovaříme ve vroucí vodě osolené. Potom ji dovaříme v drůbežím vývaru a necháme vychladnout. Okapanou kapustu vložíme do mísy, přidáme na nudličky nakrájenou šunku a cibuli, vše zalijeme zálivkou z oleje, octa, soli cukru a jemně nasekané petrželky.

### **94. Ředkvičkový salát s mladou cibulí**

20 ks ředkviček, 10 dkg mladé cibule, 3 lžíce oleje, sůl, citrónová šťáva. Podáváme k pečenému masu nebo sýru.

### **95. Ředkvičkový salát se sýrem**

20 ks ředkviček, 10 dkg ementálu, 2 lžíce oleje, sůl, pepř a pažitka. Salát je vodním doplňkem k sýrové míse nebo masu.

### **96. Celerový salát s jablkem**

35 dkg celeru, 35 dkg jablek, 4 lžíce oleje, sůl, pepř, bobkový list, nové koření, estragonový ocet, cukr

Očištěný celer nakrájíme na nudličky a do poloměkka uvaříme v osolené a okyselené vodě spolu s kořením. Vychladlý celer scedíme a přidáme k němu na nudličky nakrájená jablka, olej a malé množství cukru. Salát je vhodný k pečenému vepřovému masu.

### **97. Hlávkový salát s cibulkami**

2 hlávkové saláty, 10 dkg nakládaných cibulek, 3 lžíce oleje, sůl, pepř, ocet, pažitka.

Hlávkový salát opereme, natrháme na kousky a přidáme k němu cibulky. Zalijeme zálivkou, do které dáme pepř, olej, ocet a sůl, jemně nakrájenou pažitku a vše zlehka promícháme.

### **98. Smíšený paprikový salát**

15 dkg paprik, 10 dkg feferonek, 15 dkg rajčat, 10 dkg pórků, 4 lžíce oleje sůl, ocet.

### **99. Okurkový salát s brambory**

20 dkg zelených okurek, 10 dkg vařených brambor, 2 dl jogurtu, 2 lžíce oleje, sůl, citrónová šťáva

Okurky nakrájíme na širší plátky s plátky brambor a zalijeme zálivkou připravenou z jogurtu, oleje, citrónové šťávy a soli. Salát je vhodný ke kořeněným jídlům indické kuchyně.

### **100. Zeleninový salát se smetanovou zálivkou**

10 dkg karotky, 20 dkg zelených okurek, 20 dkg rajčat, 2 svazky ředkviček, 10 dkg mladé cibule, 2 lžíce oleje, 5 lžic šlehačky, sůl, kopr, citrónová šťáva.

Očištěnou zeleninu nakrájíme na plátky a v míse zlehka promícháme. Zalijeme ji zálivkou z oleje, citrónové šťávy, cukru, soli, jemně nakrájeného kopru a šlehačky.

### **101. Zelný salát s karotkou a medem**

40 dkg kyselého zelí, 15 dkg karotky, 3 lžíce medu, sůl. Podáváme ke studenému pečenému masu.

### **102. Zelný salát s fazolemi**

30 dkg kysaného zelí, 10 dkg fazolí, 1 menší cibule, 3 lžíce oleje, sůl, pepř, cukr, citrónová šťáva. Salát je vhodný k vařenému a dušenému masu.

### **103. Čekankový salát s křenem a jablky**

4 dkg čekankové puky, 20 dkg jablek, 3 dkg křenu, 2 lžíce oleje, sůl, bílý pepř, cukr, citrónová šťáva.

Očištěné čekankové puky nakrájíme na širší nudličky, vložíme do mísy a osolíme. Necháme je pod pokličkou asi 10 minut odležet, abychom je zbavili přebytečné hořkosti. Šťávu slijeme a čekanky přidáme rozstrouhaná jablka. Vše zalijeme zálivkou z oleje, citrónové šťávy, soli, pepře a cukru. Salát je vhodným doplňkem ke studenému nárezu.

### **104. Čekankový salát s cibulí a česnekem**

4 čekankové puky, 1 středně velká cibule, 4 stroužky česneku, 2 lžíce oleje, sůl, pepř, cukr, citrónová šťáva. Salát je vhodný k vařenému kolenu.

### **105. Celerový salát s vejci**

25 dkg celeru, 4 vařená vejce, 20 dkg jablek, 3 lžíce majolky, 2 lžíce jogurtu, sůl, petrželka, citrónová šťáva.

Celer nakrájíme na tenké nudličky, vaříme v osolené vodě, necháme okapat a vychladnout. Pak k němu přidáme na nudličky nakrájená vejce a jablka a zalijeme zálivkou připravenou ze soli, majolky, jogurtu, citrónové šťávy a posekané petrželky. Salát je vhodný jako studená večeře.

### **106. Čekankový salát s kapií**

4 čekankové puky, 15 dkg kapií, 5 dkg sterilovaných cibulek, 1 vařené vejce, sůl, bílý pepř, citrónová šťáva.

### **107. Zelný salát se žampiony**

45 dkg kysaného zelí, 30 dkg čerstvých žampionů, 1 větší cibule, 2 dkg cukru, 3 lžíce oleje, pepř, sůl, hořčičné semínko.

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Podusíme je na zpěněné cibuli a necháme vychladit. Zelí překrájíme, přidáme k němu podušené žampiony, promícháme

a zalijeme zálivkou připravenou z části šťávy ze zelí, soli, pepře, cukru a hořčičného semínka. Zamícháme a necháme vychladit. Je vhodný k vepřovému, skopovému a kachnímu masu.

### **108. Pórkový salát s česnekem**

30 dkg pórků, 1 středně velká hlavička česneku, 3 lžíce oleje, sůl, bílý pepř, citrónová šťáva

Očištěný pórek nakrájíme na velmi jemné nudličky, spaříme, jej ve slané vroucí vodě a necháme okapat a zchladíme. Přidáme k němu na plátky nakrájený česnek a prolijeme zálivkou připravenou z oleje, citrónové šťávy, soli a pepře. Dobře vychlazený salát je vhodným doplňkem k vařenému vepřovému kolenu, k ovaru nebo k telecí nožce.

### **109. Pórkový salát se žampiony**

40 dkg pórků, 25 dkg čerstvých žampionů, 3 lžíce oleje, sůl, pepř, citrónová šťáva. Podáváme k vařenému hovězímu masu nebo ovaru.

### **110. Salát z červené řepy a brambor**

25 dkg vařených brambor, 20 dkg sterilované červené řepy, 1 větší cibule, 20 dkg okurek, 3 lžíce oleje, sůl, pepř, kopr, ocet. Salát je vhodný ke studenému vepřovému nebo pečenému masu k sekané nebo uzenému masu. Rajčatový salát s olivami

40 dkg rajčat, 5 dkg černých oliv, 5 dkg sterilovaných cibulek, 3 lžíce oleje, sůl, bílý pepř, cukr, citrónová šťáva. Salát je vhodný ke studenému nárezu, nebo jako doplněk sýrové mísy.

### **111. Rajčatový salát s jogurtovou zálivkou**

45 dkg rajčat, 5 dkg pažitky, 1 dl jogurtu, 1 lžíce kysané smetany, 2 lžíce oleje, sůl, pepř, cukr, citrónová šťáva. Salát podáváme ke všem druhům teplých i studených mas.

### **112. Rajčatový salát s koprovou zálivkou**

45 dkg rajčat, 5 dkg sterilovaných cibulek, 2 lžice majolky, 2 lžice šlehačky, 2 lžice jogurtu, sůl, bílý pepř, kopr, cukr. Je vhodný k pečenému telecímu masu.

### **113. Koktejlový zeleninový salát s ovocem**

Hlávkový salát, rajčata, banány, jablka, celer, pomeranče, vlašské ořechy, citrónová šťáva, sůl, cukr, bílý pepř, olej. Veškerou zeleninu a ovoce nakrájíme na kousky a upravíme na mísu. Těsně před podáváním je prolijeme zálivkou připravenou z cukru, soli, citrónové šťávy, oleje, pepře a zdobíme ořechy.

### **114. Salát z červené řepy s ořechy a jablky**

20 dkg sterilované červené řepy, 20 dkg jablek, 10 dkg vlašských ořechů, sůl, mletý fenykl, pepř, citrónová šťáva. Sterilovanou červenou řepu a jablka nakrájíme na kostičky. Přidáme drcená vlašská jádra a přichutíme vše solí, citrónovou šťávou, špetkou fenýklu a pepřem. Salát je vhodný k vařenému hovězímu jazyku.

### **115. Květákový salát s cibulí**

60 dkg květáku, 1 větší cibule, 4 lžice oleje, sůl, pepř, pažitka, citrónová šťáva

Květák očistíme, rozebereme na růžičky a uvaříme do poloměkka. Cibuli nakrájíme a osmahneme na oleji, osolíme, opepříme a přidáme k ní citrónovou šťávu a jemně nakrájenou pažitku. Touto zálivkou zalijeme květák a necháme jej uležet v chladu do druhého dne. Salát doplňujeme dušené telecí nebo jehněčí maso. Anebo jim obkládáme studenou mísu.

### **116. Lilkový salát s uzeným masem**

4 středně velké lilky, 25 dkg uzeného masa, 10 dkg cibule, 4 lžice oleje, sůl, estragon, pepř, ocet

Omyté oloupané lilky podélně rozřízneme, odstraníme semínka a nakrájíme je na kostičky. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli a přidáme k ní lilky a uzené maso, rovněž rozkrájené na kostičky. Vše osolíme, opepříme a dusíme do poloměkka. Vychlazené lilky přichutíme octem s estragonem.

### **117. Naložené zelí – salát**

1 kg zelí (nakrouhat), 1 kg cibule (nakrouhané), 10 dkg soli, 1 Deko na okurky,  $\frac{3}{4}$  l octa, 2 skleničky od hořčice oleje, 3 skleničky od hořčice strouhaného křenu. Ocet s nakládáčkem louhovat asi  $\frac{1}{2}$  hodiny a nevařit. Procedit a vše zamíchat. Plnit do lahvi a nevařit.

### **118. Rajčatová pomazánka**

5 dkg tvarohu, 5 dkg cibule, 3 dkg rajčat, 3 dkg zelené papriky, sůl, hořčice. Prolisujeme tvaroh, přidáme cibulku, papriku a rajčata, zamícháme, osolíme, přidáme hořčici, popřípadě rozředíme lžící mléka.

### **119. Bylinková pasta**

10 dkg čerstvých bylinek (bazalka, kerblík, medvědí česnek, dobromysl, šalvěj, bedrník ap.) 1 dkg soli, 100ml slunečnicového oleje. Bylinky rozdrtit v hmoždíři, promíchá se solí a napěchovat do skleničky, zalít olejem.

### **120. Ovčí sýr v bylinkovém a česnekovém oleji.**

Na 1 litr olivového oleje 3–4 feferonky, 4 stroužky česneku, 10 černých oliv, 500 g ovčího sýra, 20 zrn pepře, 6–8 jalovčinek, 2 snítky tymiánu, saturejky, 3–4 snítky rozmarýnu, 3 lístky šalvěje.

### **121. Vodňanské kuře**

Naporcované kuře opečeme, přidáme nakrájenou cibuli, osolíme, podlijeme vařící vodou, přidáme nakrájené hříbky a dusíme. Po změknutí maso vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou, rozmíchanou s moukou a povaříme. Podáváme s rýží a hlávkovým salátem.

## 122. Kuře s banány

15 dkg másla, rýže, kari koření, sůl, 4 banány. Kuře osolíme a dusíme do měkka na třetině másla. Uvaříme rýži, druhou třetinu másla rozpustíme, vmícháme kari. Tuto směs nalijeme na rýži a podusíme. Kuře vykostíme, nakrájíme na kousky a vložíme do rýže. Na zbylém másle podusíme banány nakrájené na kolečka. Těmi ozdobíme kuře a obložíme čtvrtkami rajčat

## 123. Kuřecí prsíčka s pečenými rajčaty

4 rajčata, 100 g bylinkového másla, 4 vejce, máslo, 100 g sýra ementál, 720 g kuřecích prsou, sůl, pepř, 2 lžice rostlinného oleje.

Rajčata omyjeme a odkrojíme vršky. Vydlabeme vnitřky a dužinu rozmačkáme. Přidáme 2 lžice rozpuštěného másla a vejce. Troubu rozpálíme na 200 stupňů. Tukem vymažeme pekáček. Rajčata naplníme vaječnou směsí, a posypeme nastrohaným sýrem. Vyrovnáme do pekáčku a pečeme asi 25 minut. Mezi tím omyjeme prsíčka, osušíme, osolíme a opepříme. V pánvi rozpálíme olej, maso na něm po obou stranách dozlatova opečeme. Maso nakrájíme na plátky, rozložíme na talíře a přidáme pečená rajčata. Na horký pokrm položíme kousky bylinkového másla. Podáváme se zeleninovým salátem a čerstvým bílým pečivem.

## 124. Minutková kuřecí směs

300 g kuřete, 100 g šunky, 100 g drůbežích jater, 100 g čerstvých žampionů, 1 cibule, 30 g zeleného hrášku, 3 lžice slunečnicového oleje, špetka pepře, špetka soli, petrželová nať, červená paprika.

Cibuli nakrájenou na tenká půlkolečka zpěníme na oleji, přidáme kuřecí maso a odblaněná drůbeží játra, oboje pokrájené na hranolky a za stálého míchání směs podusíme asi 3 minuty. Směs doplníme žampiony pokrájenými na plátky a šunkou pokrájenou na nudličky. Podusíme 2 minuty, vmícháme okapaný hrášek, sůl, pepř, drobně rozsekanou petrželku a dusíme minutu. Na

talířích ozdobíme proužky papriky a podáváme s rýží. (směs připravujeme najednou jen v malých dávkách, aby byla na pánvičce jen v nízké vrstvě.)

## 125. Marinovaná kuřecí prsíčka na grilu

800 g kuřecích prsíček, 1 dl olivového oleje, 200 g čerstvých žampionů, 200 g rajčat, drcený kmín, šalvěj, sůl.

Plátky masa jemně naklepeme, osolíme, potřeme kmínem a šalvějí. Pokapané necháme několik hodin odležet. Plátky vkládáme na gril a zvolna, aby se nepřepaloval tuk ani maso, opékáme spolu s hlavičkami žampionů, které rovněž okořeníme. Podáváme s plátky rajčat a vařenými brambory.

## 126. Kotlety z Texasu se zázvorovou griládou

1 kg vepřových kotlet, 1 cibule, 2 lžice medu, 1 palička česneku, lžička worcestrové omáčky, olej sůl.

Porce masa z části odkrojíme od kosti, potřeme česnekem, utřeným se solí, jemně krájenou cibulkou, pokapeme worcestrovou omáčkou, medem, vetřeme do masa a vše zakapeme olejem. Po zaležení nejméně 12 hodin vložíme na rozehrátou pánev, po 4 minutách otočíme, dopečeme. Dopředu si smícháním všech ingrediencí připravíme griládu. (Pikantní směs, kterou podáváme k masu a chlebu nebo pečeným bramborám.)

## 127. Zapékané jahody

500 g jahod, 4 vejce, 1 vanilkový cukr, 2 sušenky, 5 lžic moučkového cukru, 2 ½ lžice polohrubé mouky.

Omyté jahody rozpůlíme a vložíme do zapékačské misky. Sušenky rozdrobíme a posypeme jimi jahody. Bílky ušleháme se 3 lžicemi cukru a vanilkovým cukrem, přidáme žloutky, a nakonec opatrně přisypeme prosátou mouku a lehce promícháme. Hmotou překryjeme jahody. Troubu prohřejeme na 175 stupňů a desert pečeme 30 min, až se povrch zbarví dozlatova. Upečený desert sypeme moučkovým cukrem a ihned podáváme.

### 128. Tvarohový koláč

Těsto: 40 dkg polohrubé mouky, 20 dkg tuku (Hera), 2 lžice mléka (i více), ¾ prášku do pečiva, 2 dkg kakaa.

Náplň: 3 tvarohy, 3 žoutky, sníh, vanilkový cukr, 1 lžice vanilkového pudingu, 40 dkg cukru, trochu mléka.

Vypracované těsto rozdělíme na 2 koule, dáme ztuhnout do lednice. Po ztuhnutí nastrouháme 1 kouli na vymazaný a vysypaný plech, dáme tvarohovou náplň, na ní nastrouháme druhou kouli.

### 129. Dort

1 kakao svařit se 4 dl vody – nechat vychladnout. Utřít 4 žoutky, 20 dkg tuku, 10 dkg moučkového cukru s rumem. Smíchat s kakaem, vmíchat 2 balíčky piškotů dát do dortové formy nechat ztuhnout a zdobit jen šlehačkou.

### 130. Dort

Ušlehat ze 6 bílků tuhý sníh do něho vmíchat 10 dkg cukru, 6 žoutků, 10 dkg polohrubé mouky, 5 dkg ořechů.

### 131. Koláč

21 dkg polohrubé mouky, 1 dkg cukru, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 2 vejce, 1 jogurt. Dáme na vymazaný a vysypaný plech dáme ovoce a sypeme máslovou drobenkou.

### 132. Vánoční dort

Vánočku nakrájet na kostky. Na pařák trochu mléka, naskládat vánočku polít mlékem a nechat propařit. Mísu vysypat strouhaným perníkem a polít máslem (tak aby byl celý prolitý) na to skládat vrstvu vánočky a vrstvu perníku. Navrch perník, polít máslem. Nechat ztuhnout.

### 133. Laskonky

¼ kg hladké mouky, ¼ kg pískového cukru, 20 dkg másla, 15 dkg kokosové mouky.

náplň - 10 dkg másla, 4 dkg cukru, 4 dkg ořechů, 1 žoutek, 1 vanilkový cukr, 2 ušlehané bílky.

### 134. Hrušky v želé s vínem

Hrušky oloupeme, rozpůlíme a odstraníme jádřinec. V trochu vodě podusíme, necháme okapat a vychladnout. Pak vezmeme 4 g želatiny, dáme změkknout a v horké vodě rozpustíme. Pak ji vmícháme do 1,5l bílého přírodního vína, do kterého vmícháme trochu sladidla. Hrušky dáme do misky a zalijeme vínem a želatinou. Necháme vychladnout.

### 135. Kynuté pod vodou

40 dkg hladké mouky, 35 dkg tuku, 6 lžic mléka, 2 dkg droždí, špetka soli. Mouku se solí smíchat, přidat kvásek. Spojit v kouli a nechat přes noc kynout zatížené pod vodou. Osušit a vykrajovat tvary. Za tepla obalovat v moučkovém cukru.

### 136. Nakládáný česnek

2 dcl bílého vína, 1 dcl octa, 1 dcl vody, 5 g pískového cukru, 1 lžička soli.

Toto vše svařit. Na dno skleničky dáme lžičku kvalitního oleje, potom vložíme oloupané stroužky česneku, proložíme pepřem (celým) bobkovým listem, hřebíčkem a feferonkou. Zalijeme teplým nálevem, zavičkujeme a sterilujeme 15 min. při 80 stupních.

### 137. Jalovcová omáčka

Povaříme jíšku s vodou, přidáme 2 cibule, 15 dkg šunky, 1 lžice jalovčinek, pomerančová kůra, přilijeme sklenku červeného vína a povaříme. Dolijeme vodou. Jalovec vyjmeme. Osolíme a okyselíme citronovou šťávou.

### 138. Jambalaya

Zpěníme cibuli, česnek, přidáme papriky, feferonky, rajčata a osolíme a dusíme, přidáme uzené maso nebo párky, okořeníme pepřem, sladkou paprikou a dobromyslí. Přelijeme přes vařenou rýži.

### 139. Aromatický olej

1 sklenka rostlinného oleje, 1 lžice levandule, špetka tymiánu, saturejky, yzopu, pálivé mleté papriky nebo 1 feferonka, 2 pokrájené stroužky česneku. Podáváme ke grilovaným kotletám, které posypeme zázvorem.

### 140. Plněné kuře

Nádivka: žemle přelitá vínem, sůl, vejce, lískové ořechy, ½ lžičky kari, petrželky, ½ lžice másla. Obložíme novým kořením, jalovčinkami, bobkovým listem, nakrájenou slaninou a cibulí, nakrájenou na čtvrtky. Podáváme s rýží.

### 141. Omáčka Vincent

Majonéza, 1 lžička hořčice, 2 hrsti šťovíkových listů, hrst pažitky, sterilované okurky, 1 cibule, 1 lžice kaparů, sůl, pepř, špetka cukru.

### 142. Polévka ze sedmikrásek

Ve vývaru uvaříme houby, přidáme na sucho opraženou krupici, vsypeme pokrájené sedmikrásky, dochutíme pažitkou, solí a pepřem. Vmícháme vajíčka a posypeme cibulovou natí.

### 143. Alsaské zelí

Zapékací misku vyložíme anglickou slaninou, osmahneme cibulí, přidáme kyselé zelí, jablka a 10 jalovčinek a podusíme. Vložíme do zapékací misky, zalijeme vínem a pokapeme trešňovou pálenkou, navrch položíme naklepané, osolené a opepřené kotlety a klobásky. Upečeme. Podáváme s bílým pečivem nebo brambory.

### 144. Byninský žampionový salát

500 g čerstvých žampionů, 150 g kyselých okurek, 50 g čerstvé nebo sterilované papriky, sůl, šťáva z jednoho citronu, 1 malá tatarská omáčka, 2 stroužky česneku, středně velká cibule, pepř,

Žampiony nastrouháme na hrubém struhadle a vydusíme se solí a citrónovou šťávou. Po vychladnutí je smícháme

s nadrobno nakrájenou cibulí, rozmačkaným česnekem a nastrouhanou okurkou. Přidáme na tenko nakrájené proužky paprik a promícháme s tatarskou omáčkou. Podáváme s bílým pečivem.

### 145. Kotlety flamendr

Kotlety nakrájíme na proužky, posolíme, opepříme, zasypeme solamylem (polovina lžice na 1 kg). Dáme do trouby asi na čtvrt hodiny, přidáme feferonky a velké množství na kolečka nakrájené cibule, trochu papriky. Dusíme do změknutí. Na talíři posypeme křenem a kečupem. Podáváme s chlebem.

### 146. Smažený květák

Květák uvaříme a pokapeme citrónem a necháme 10 min. táhnout. Smícháme mouku, strouhaný tvrdý sýr, kari (½ lžičky), trochu soli. Přimícháme žloutek, mléko a 175 ml piva. Ušleháme tuhý sníh a přidáme do těsta. Květák obalíme v těstíčku a osmažíme. Podáváme s tatarskou omáčkou.

### 147. Květák se sýrovou omáčkou

Květák uvaříme ve vodě, do které přidáme mléko. Pórek očistíme, omyjeme a najemno nakrájíme. Podusíme asi 2 min. na horkém másle, posypeme moukou a osmažíme. Zalijeme 175 ml vývaru z kvěťáku a 100 ml mléka. Omáčku necháme za stálého míchání trochu svařit. Sýr pokrájíme, rozpustíme v omáčce, osolíme, opepříme. Ohřejeme troubu na 200 stupňů. Žloutek a smetanu, 6 lžic rozšleháme se 2 lžicemi omáčky a přidáme k ostatní omáčce. Květák dáme do formy a přelijeme omáčkou, posypeme sýrem a zapečeme.

### 148. Rybí filé

Filé nakrájíme na kostky, pokapeme citronem a osolíme. Česnek a cibulí pokrájíme a podusíme. Oloupaná rajčata nakrájíme, podusíme, přidáme kapary, přidáme rybu a dusíme přikryté 5 minut. Pokrm osolíme, opepříme a posypeme bazalkou.

### 149. Žemlové knedlíky

3-4 žemle rozdrobíme a zalijeme ohřátým mlékem, necháme 15 min stát. Přidáme nakrájenou pažitku, osolíme, opeříme, přidáme 3 vejce a prohněteme. Uděláme 8 knedlíků a do každého vtlačíme kousek měkkého sýra. Vařme 20 minut. Polijeme bylinkovou omáčkou.

### 150. Těstové taštičky s kořeněnou náplní.

75 g hub šitake, 1 menší paprika, ½ pórku, 100 g sójových klíčků, 250 g kuřecích prsíček, pepř, lžice oleje, 3 lžice sójové omáčky, 1 balení těsta na pizzu, 1 vejce.

Nakrájené houby, papriku, pórek a klíčky, omyjeme a nakrájíme. Maso nakrájíme na kostičky a opeříme, osmahneme na oleji, přidáme maso a 5 min. dusíme, osolíme, ochutíme sójovou omáčkou. Troubu ohřejeme na 200 stupňů. Z těsta nakrájíme 8 čtverců. Naplníme, přidáme snítku koriandru. Uděláme taštičky, potřeme žlutkem a pečeme 20 min.

### 151. Zapečené knedlíky

Chlupaté knedlíky rozložíme do zapékací misky vyložené salátem. Rozšleháme smetanu, vejce, osolíme, opeříme a muškátový oříšek. Zalijeme knedlíky, posypeme sýrem a slaninou. Zapékáme asi 40 min.

### 152. Zapečený lilek

Lilek nakrájíme na plátky a osolíme. Rajčata nakrájíme na plátky. Tymián omyjeme ¾ smícháme s olivovým olejem. Troubu ohřejeme na 200 stupňů. Do zapékací misky vložíme lilky, obložíme plátky rajčat, kozím sýrem, osolíme a opeříme. Pokapeme tymiánovým olejem. Zapékáme 15 min. a posypeme zbytkem tymiánu.

### 153. Rýnský koláč

1 tvrdý rohlík, 1 šálek horkého mléka, 250 g slaniny, 1,5 kg brambor, 2 cibule, 1 vejce, sůl, pepř, muškát. Rozlámaný rohlík přelijeme horkým mlékem. Rozkrájíme slaninu a rozpustíme. Nastrouháme brambory, cibuli,

změkklý rohlík, vejce, slaninu, promícháme, okořeníme a osolíme. Zapékáme asi 100 min.

### 154. Univerzální dortové těsto

5 vajec, 120 g mouky, 150 g cukru, 2 lžice rozpuštěného másla. Přidáme na čokoládový 2 lžice kakaa, oříškový 10 dkg oříšků, a nepřidáváme máslo. Z bílků ušleháme sníh a do něho zašleháme cukr, žlutky, mouku a nakonec máslo. Plníme libovolnou náplní.

### 155. Vejce Georgete

Míchanými vejci naplníme v troubě předem upečené a vydlabané brambory. Zdobíme vařenými hlavičkami žampionů.

### 156. Vejce Parmentier

Do míchaných vajec přidáme drobně nakrájené smažené hranolky,

### 157. Vaječná sedlina

½ l mléka, 2 vejce, špetka soli, rozšleháme. Na dno kastrolku vložíme pergamen, který potřeme máslem, na něj nalijeme sedlinu. Postavíme do větší nádoby s vodou, zakryjeme pokličkou, vložíme do přehřáté trouby a nechám táhnout za teploty 80 stupňů, až sedlina ztuhne. Nesmí se vařit.

### 158. Francouzské zelí

1 kg kysaného zelí, sůl, muškátový oříšek, 200 g mrkve, 2 cibule, 50 g slaniny, 100 g sádla, 1 dl bílého vína, 2 jablka.

Zelí scedíme a překrájíme, mrkev očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky. V kastrole na sádle rozpečeme nakrájenou slaninu, cibuli osmahneme a přidáme zelí, mrkev, sůl, špetku oříšku, víno a trochu vody. Dusíme nejméně hodinu téměř do sucha. V zelí udusíme 2 celá omytá jablka. Podáváme k minutkám nebo sekané.



### **159. Bílková ořechová roláda**

4 bílky, 80 g pískového cukru, 40 g polohrubé mouky, 80 g vlašských ořechů, 15 g másla.

Do pevně ušlehaného sněhu zašleháme polovinu cukru. Lehce vmícháme mouku smíchanou s mletými ořechy a zbývající cukr. Rozložíme na plech vymazaný a máslem a vysypaný moukou. Pečeme 12 min. v předehřáté horké troubě. Potom pomazeme jamem, srolujeme a dáme do chladna. Studenou poléváme kakaovou polevou. Tj. 30 g másla, 30 g moučkového cukru, 1 lžice solamylu, 1 lžice kakaa, 3-4 lžice mléka. Nesmí se vařit.

### **160. Makový koláč**

350 g hrubé mouky, 2 žloutky, 3 lžice mléka, 150 g másla, 2 lžice práškového cukru, rybízová marmeláda.

Maková plnka: 180 g máku, 150 g práškového cukru, 180 g hrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 2 dl mléka, 4 bílky

Těsto vypracujeme, vyválíme, dáme na vymaštěný, vysypaný plech. Povrch potřeme rybízovou zavařeninou. Potom dáme makovou náplň a pečeme v horké troubě.

### **161. Želé řezy**

3 vejce, 1 sklenic pískového cukru, utřít s 1 sklenicí oleje, 1 sklenicí voy a 1 lžící kakaa. Přidat 2 sklenice polohrubé mouky a ½ prášku do pečiva. Rozetřít do vymazaného, vysypaného plechu s vyšším okrajem, péci v mírné troubě.

Krém: 2 tvarohy, 20 dkg cukru, 4 lžice rumu. Rozetřít na vychladlé těsto.

Poleva: 1 litr vody svařit 2 min. s 2 vanilkovými pudinky a 1 ½ balíčku žlutého vitacitu nebo 7 balíčků vita pomeranče a 6 lžíc cukru. Nalít na těsto s krémem. Nechat ztuhnout a krájet na kousky.

### **162. Míša řezy**

Těsto jako na želé řezy.

Poleva: 16 dkg másla, utřít s 16 dkg moučkového cukru, 1 kakaový puding, 3 lžice kakaa a 2 lžice rumu. Rozpusťit ve vodní lázni.

### **163. Cuketový nákyp**

400 g cukety (nastrouhaná nahrubo), 1 hrnek sýra (nastrouhaný nahrubo), 1 hrnek hrubé mouky, ¼ hrnku oleje, ½ prášku do pečiva, 5 vajec, 100 g salámu (měkký), 1 cibule, sůl, pepř, vegeta, česnek. Promícháme a nalijeme do hlubokého pekáče, nevymazáváme. Pečeme do zlata.

### **164. Knedlík rakouský**

6 ks nakrájených žemlí, 1 malou cibuli orestujeme na 2 lžičkách másla, koření (muškát, pažitka) zamícháme se solí, 2 vajíčka, ½l mléka, 3 lžice mouky. Zamícháme a tvoříme kulaté knedlíky. Vaříme asi 20 minut.

### **165. Oříškové kuličky – nepečené**

10 dkg cukru, 10 dkg mletých oříšků, 2 dkg kakaa, 2 bílky, 3 lžice rumu. Vše smícháme na těsto, ze kterého tvoříme kuličky, které obalíme v oříscích a sušíme na prkénku.

### **166. Trubičky ze zkumavky**

40 dkg hladké mouky, 15 dkg cukru, 2 vejce, 10 dkg oříšků, 15 dkg másla, špetka skořice, zamícháme a necháme odpočinout, vyválíme na placku, nakrájíme na čtverce a nabalíme na zkumavku. Spojíme a upečeme. Plníme krémem. 10 dkg cukru, 2 dkg kakaa, 1 vejce. Šleháme ve vodní lázni, zašleháme 1 máslo.

### **167. Jogurtový koláč**

1 kelímek bílého jogurtu, 1 ½ kelímku hrubé mouky, ¾ kelímku cukru, 2 vejce, ½ prášku do pečiva. Zamícháme a vlijme na vymazaný a vysypaný pekáč, v mírné troubě pečeme asi 30 minut. Upečené posypeme vanilkovým cukrem.

## 168. Medové řezy

Ve vodní lázni rozmícháme. 5 lžic mléka, 2 lžíce medu, 5 dkg másla, k ochlazenému přidáme 1 vejce. V míse utřeme 45 dkg hladké mouky, 15 dkg cukru (písek), lžička jedlé sody.

Obojí smícháme, rozválíme na placky a před pečením potřeme rumem. Dáme na vymazaný a vysypaný plech, pečeme asi ¼ hod. (5 minut při 200 stupních dále 150 stupňů)

Náplň: I ½ l mléka, 2 vanilkové pudinky svaříme. II - ¼ kg moučkového cukru, 1 žloutek, 1/4 másla. Utřeme a smícháme s I.

Poleva: 8 dkg másla, 8 dkg cukru, (moučka), 2 lžíce kakaa, 2 lžíce mléka, 2 lžíce solamylu rozpustíme ve vodní lázni, ale nevaříme.

## 169. Dobrá buchta s ořechy

⅓ kg másla, ¼ moučkového cukru, 3 žloutky - utřeme. ¼ kg hrubé mouky do které zamícháme ½ prášku do pečiva, ½ šálku mléka, vanilkový cukr, citronovou kůru. - smíchat do utřeného přidat 1 ½ lžíce kakaa, 3 dkg rozsekaných ořechů, 2 dkg pūlených hrozinek, Nakonec přidáme sníh z 3 bílků. Pečeme asi ¾ hodiny. Polejeme čokoládovou polevou.

## 170. Máslové těsto

14 dkg másla, 14 dkg mouky rozsekáme na vále, přidáme 1 žloutek, 1½-2 lžíce octa, 1 ½ lžíce mléka, trochu soli a citronové kůry. Zaděláme a necháme v chladu odpočinout,

## 171. Věnečky z odpalovaného těsta s krémem

Do kastrolu nalijeme ⅔ l mléka, přidáme 7 dkg másla, necháme vařit a přidáme pomalu 27 dkg mouky. Těsto dobře rozmícháme a necháme vychladnout. Potom vmícháme 1 celé vejce a 4 žloutky, trochu soli a citronové kůry vše promícháme a na vymaštěný plech tvoříme ozdobnou trubičkou věnečky. Upečené rozkrojíme a plníme krémem. 3/16 l mléka, 8 dkg cukru, 1 dkg bramborové mouky, vanilka a 1 žloutek.

## 172. Vamberáci

40 dkg hl. mouky, 20 dkg másla, 15 dkg práškového cukru, 10 dkg ořechů, 1 celé vejce, kakao 8-9 minut pěci košíčky.

Náplň: ¼ l šlehačky, - svařit, 10-12 dkg ořechů, 15 dkg piškotových drobků, 3-5 lžic rumu, cukr podle chuti. Naplněné košíčky polijeme čokoládou a ozdobíme mandlí nebo ořechem.

## 173. Brabantské dortíčky

24 dkg tuku, 24 dkg hl. mouky, 12 dkg cukrové moučky, 12 dkg strouhaných vlašských ořechů, 1 vanilkový cukr.

Náplň: 12 dkg másla, 14 dkg cukru, 2 lžíce rumu. Poleva - 3 dkg másla, 10 kostek cukru, 3 lžíce vody, 2 lžíce kakaa. Navrch posypat strouhanými mandlemi dát 1 na ozdobu.

## 174. Jablkovec

½ balíčku bábovky v prášku, na špetku nože amonia, 1 dl mléka nebo vody, 5 lžic vody, 5 lžic rumu, 5 lžic hery nebo másla, dvě hrsti kokosu. Těsto nalít do pekáče posypat dvěma hrstmi hrozinek, nakrájenými jablky a posypat kokosem. Po upečení polít rozehřátým máslem.

## 175. Čínské zelí

Nakrájet 1 hlávkou zelí na čtverce 1,5 cm a dát vařit na 3 min. do vařící vody. Přecedíme a necháme okapat a vychladíme. Vezmeme 6 feferonek, 6 lžic oleje, 10 kuliček nového koření. Olej rozehejeme a osmažíme feferonky a nové koření. Horký olej přecedíme a zamícháme do zelí.

Do sklenice dáme 1 lžici cukru, 1 malou lžičku soli, 2 polévkové lžíce octa přidáme převařenou vodu a nalijeme na zelí. Zamícháme a necháme odpočinout v lednici.

## 176. Čabajská klobása

1 kg masa, 2 dkg sladké papriky, 2 dkg soli, 1 dkg pálivé papriky, 0,7 dkg česneku, mletý kmín podle chuti.

### 177. Klobása dle tchána

Na 5 kg bůčku a 1 kg předního hovězího přijde, 2 hrsti soli, 2 pytlíky sladké papriky, 1 pytlík pálivé papriky, 1 pytlík mletého pepře, 1 pytlík mletého kmínu, 1 pytlík majoránky, 2-3 paličky česneku, a alespoň ½ l pálenky na vnitřní užití.

### 178. Fazole na víně

300 g bílých fazolí, 3 lžice sádla nebo oleje, 1 cibule, 2 špekáčky, sůl, 1 lžička chilli, 1 lžička granulovaného česneku, 1 lžička saturejky, pivo, případně 14 lžice hladké mouky na zahuštění.

Fazole namočíme nejlépe přes noc a uvaříme doměkka. V jiném hrnci si mezi tím osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájený špekáček. Potom přidáme předem uvařené fazole, chilli, česnek, saturejku, osolíme, zaprášíme hladkou moukou, podlijeme pivem a krátce povaříme.

### 179. Kuře na roštu

kuře, 1 cibule, 3 stroužky česneku, špetka pepře, 1 větší mrkev, pórek, 1 dl suchého vína. 1 lžice sádla nebo oleje,

Kuře očistíme, osolíme a opeříme. Do kastrolu na rozehřátý tuk vložíme na kolečka nakrájenou cibuli, mrkev, pórek, nasekaný česnek a očištěné, osolené a opepřené kuře. Pečeme v troubě asi 10 min., obrátíme a pečeme dalších 10 min., poté rozčtvrtíme, podusíme a přelijeme vínem. Příloha brambory a zeleninový salát..

### 180. Pečené kuře s ananasem

Větší kuře, 1 paprika, 2 cibule, 500 g ananasového kompotu, olej na smažení, 2 jarní cibulky, 4 stroužky česneku, lžice cukru, špetka hladké mouky, lžice maizeny, 1 dl vína, lžice sójové omáčky, hlávka salátu, vývar (masox).

Ananas pokrájíme na kostičky a osmažíme na oleji do zlatova. Na další pánev dáme olej, přidáme nasekaný česnek, opražíme dozlatova a vložíme na menší kousky naporcované kuře. Přidáme na plátky

nakrájenou cibuli a cibulku, na proužky nakrájenou papriku, ananas, promícháme, přidáme vývar a necháme dusit. Ve víně rozmícháme maizenu s cukrem, solí a sójovou omáčkou, přelijeme tím kuře a dohotovíme.

### 181. Králíčí ragú

králík, ½ dl oleje, 2 cibule, 4-5 brambor, mrkev, 3 lžice rajského protlaku, 10 dkg slaniny, 4 stroužky česneku, 1 dl červeného vína, bobkový list, špetka soli a několik kuliček celého pepře, vývar z ½ kostky masoxu..

Očištěného a na kousky nakrájeného králíka naložíme na 12 hodin do marinády (šťáva z pomeranče a citronu, rozetřený česnek, sůl, bobkový list, koňak, pokrájená mrkev, celer, pórek, nebo jarní cibulka, olej). Kostičky slaniny opražíme v horkém oleji, vyjmeme a na tuk vložíme maso, které dozlatova opečeme. Poté je vyndáme a na tuk přidáme česnek, bobkový list, rajský protlak a slaninu, vše krátce podusíme a touto směsí přelejeme maso. Přidáme vývar, sůl, pepř, víno, na plátky nakrájené brambory, mrkev, a zbytek marinády a vše vložíme na 45 min. do horké trouby. Maso podáváme s hráškem a fazolkami.

### 182. Kuře s jalovcem

1 kuře, 100g slaniny, pepř, sůl, tymián, rozmarýn, 2 lžice másla, 3 bobkové listy asi 8 jalovčinek, 5 zrněk nového koření, 4 cibule, sklenka bílého vína.

Kuřecí stehna a prsa prošpikujeme slaninou, osolíme a okořeníme, vložíme na pekáč spolu se slaninou a pokrájenou cibulí. Přidáme máslo a podlijeme vínem., Zprvu pečeme zakryté pokličkou, dopékáme za stálého podlévání šťávou bez pokličky. Podáváme s brambory nebo rýží.

## **Plamenné kari**

500g skopového nebo hovězího, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 4 feferonky 50g másla nebo oleje, lžička tlučeného kmínu, lžička koření čili nebo pálivé papriky, lžička mletého závoru, ½ lžičky koření kari, tabasko, citron, sůl.

Maso nakrájíme na kostky. Nasekanou cibuli a česnek osmažíme na tuku do zlatova. Drobně nakrájené feferonky a se vším kořením je dáme do kastrolu. Po chvílce dušení vložíme maso, osolíme a dusíme na mírném plameni až do měkka. Těsně před koncem ochutíme tabaskem a citronovou šťávou. Podáváme s rýží.

## **183. Banánové koblížky**

2 banány, 2 vejce, 4 lžice práškového cukru, 8 lžic polohrubé mouky, citron, ½ lžičky prášku do pečiva, špetka soli, máslo na smažení.

Ušleháme vejce, přidáme dobře utřené banány, všechny ostatní ingredience a popřípadě trošku vody. Vypracujeme hustší těsto, z něhož lžicí vykrajujeme kulaté koblížky a na rozpáleném másle je smažíme do zlatova.

## **184. Vepřové na rožni**

1 kg vepřové kýty nebo ramínka, 5 stroužků česneku, ½ lžičky soli, špetku pepře, 1 citron, 1 pomeranč, sádlo na smažení.

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, vložíme na rozpálený tuk a zprudka opečeme. Po změknutí přidáme utřený česnek a vymačkanou šťávu z citronu a pomeranče a necháme dokončit na mírném plameni. Podáváme s bramborem, hranolky nebo bílým chlebem.

## **185. Míchaný pikantní salát**

800g zelí, 8 g feferonů, 2 lžice oleje, polovina lžice octa, lžice krystalového cukru, 80g sterilované kapie 60 g sterilovaných žampionů, 1 větší cibule, půl lžičky soli.

Hlávku zelí rozčtvrtíme, vyřízneme košťál a zelí nakrájíme na větší nudle, spaříme

v nádobě a necháme okapat, na nudličky pokrájené kapie, žampiony a feferony přidáme s ostatními surovinami do mísy se zelím a promícháme.

## **186. Čočkový prejt**

25 dkg čočky, 15 dkg jáhel, 1 cibule, pepř, sůl, česnek, majoránka, 3 zrnka nového koření, 6 dkg tuku.

Čočku přebereme, vypereme a na 2hodiny namočíme do studené vody. Ve stejné vodě ji bez soli uvaříme do poloměkka. Přebrané jáhly 2x spaříme a s novým kořením je přidáme k čočce a dovaříme. Odstavíme, okořeníme, osolíme, smícháme s nakrájenou cibulí a česnekem a trochou tuku. Zbytek tuku použijeme na vymazání pekáče, do kterého směs nalijeme a dáme na 20 - 30 min. zapéci do trouby. Podáváme s chlebem nebo brambory a nakládanou zeleninou.

## **187. Velikonoční jidáše**

75 dkg polohrubé mouky, trochu soli, 1 vanilkový cukr, 4 dkg droždí, 12 dkg tuku, ⅓ l mléka, 10 dkg cukru, 3 žloutky.

Pomocí vykynutého kvásku vypracujeme těsto a necháme ještě kynout, Pak oddělujeme kousky, vyvalujeme tenčí válečky a sestavujeme do různých tvarů jako věnečky, pletýnky apod. Upečeme na vymazaném plechu.

## **188. Velikonoční nádivka**

Na kostičky nakrájená veka se polije studeným mlékem. Máslo utřeme se žloutky, osolíme, opepříme, a přidáme nakrájenou petrželku, pažitku a hlavně nakrájené čerstvé lístky kopřiv předem spařené. Promícháme s nakrájeným vařeným uzeným masem s namočenou vekou a opatrně vmícháme sníh z bílků. Naplníme do tukem vymazaného pekáče a upečeme.

## **189. Smažené koblížky**

20 dkg polohrubé mouky. 2 vejce, 1 bílý jogurt, 1 prášek do pečiva.

Vše smícháme dohromady a lžící vykrajujeme kousky, Smažíme v menším hrnku s vyšší vrstvou tuku. Koblížky hodně nafouknou. Pro lepší chuť můžeme do těsta přidat rozinky, oříšky, hotové cukrujeme.

### **190. Dalamánky se zapečeným vejcem**

½ kg hladké mouky, 5 dkg kvasnic, lžička tlučeného kmínu, 2 kostky cukru, lžička soli, ¼ l vlažné vody, ½ kg libového masa, 10 vajec uvařených natvrdo

Z vody, trošku mouky, cukru a droždí připravíme kvásek. Vzešlým zaděláme zbývající mouku na husté chlebové těsto, přidáme tlučený kmín a necháme kynout. Pak těsto rozdělíme na 10 dílů, do každého zabalíme plátek uvařeného uzeného masa a oloupané vejce. Necháme ještě chvíli kynout a pak je do červena upečeme. Těsně před dopečením potřeme olejem.

### **191. Ostrý salámový salát**

25 dkg turistického salámu, 10 dkg taveného sýra, 10 dkg cibule, 1 vejce uvařené natvrdo, 1 sterilovaná okurka, 10 dkg majonézy, 3 lžice bílého jogurtu, mletá pálivá paprika nebo chilli, ocet sůl

Cibuli nakrájíme na tenké půl kolečka, vsypeme do trochy vařící vody, minutu podusíme, scedíme a necháme odkapat. Salám, sýr a okurku nakrájíme na nudličky, majonézu rozmícháme s jogurtem, paprikou, octem a solí. Vmícháme ostatní suroviny, lehce promícháme, doplníme hrubě posekaným vejcem a promícháme. Necháme chvíli uležet.

### **192. Studená pečeně s rokforovou majonézou**

Plátky pečené krkovičky nebo jiné pečeně, 1 majolka, 2 lžice neslazené ušlehané šlehačky, 1 lžička citronové šťávy, 1 vrchovatá lžice strouhaného rokforu, 3 špetky cukru, lžice sekané zelené petrželky.

Do majolky vmícháme rokfor, citronovou šťávu, cukr, petrželku a nakonec lehce vmícháme ušlehanou smetanu, Podle chuti přisolíme. Na talíře poklademe plátky

studeného masa, přidáme kopeček majonézy a ozdobíme osminkami rajčat a plátky okurek.

### **193. Nádivka na topinky**

Zbytky vařeného i pečeného masa nakrájíme nadrobno. Na kousku tuku osmažíme jemně nakrájenou cibuli společně s trochou strouhanky, přidáme maso, osolíme, můžeme okořenit vegetou, opepříme, okořeníme trochou muškátového květu, podlijeme trochou vody a chvíli podusíme, Směs namažeme na osmažené topinky, pokapeme trochu olejem a dáme zapéct do trouby.

### **194. Slanečková pomazánka**

1 slaneček, 10-12 dkg vařených brambor, ½ cibule, 1 rajče, trochu Ramy, citronová šťáva, sekaná zelená petržel

Slanečka očistíme a necháme chvíli vymáčet ve vodě. Pak jej umeleme nebo rozmixujeme, přidáme k němu prolisované nebo umleté vařené brambory, nakrájené rajče na kousky, jemně nakrájenou cibuli, lžici Ramy. Vše dobře umícháme, podle chuti osolíme, zakápneme citronovou šťávou a mažeme na rozkrojené housky. Sypeme zelenou petrželkou.

### **195. Jogurtový mls pro dospělé**

1 jogurt, 1 dl rumu, 1 lžice práškového cukru, ovocný kompot.

Jogurt, rum a cukr dobře prošleháme a nalijeme do koktejlových sklenic. Podáváme vychlazené, ozdobené kompotovanými višněmi nebo jiným ovocem naloženým v rumu.

### **196. Smažené kapustové řízky**

Kapustu povaříme ve slané vodě. Vychladlou jemně posekáme, přidáme vejce, nakrájenou cibulku, trochu pepře, mouky a promícháme. Lžící klademe kousky do rozpáleného tuku, rozmačkáme na placičku a smažíme do růžova.

### 197. Kapustové pečené závitky

1 hlávka kapusty, 25 dkg libového vepřového masa, 10 dkg jater, 1 vymačkaná houska, sůl, pepř, majoránka, stroužek česneku, 5 dkg sádla, 1 cibule, trochu strouhané housky.

Kapustové listy poválíme v osolené vodě pak dva a dva na sebe položíme, žebra nakrojíme, Mleté maso a játra spojíme vymačkanou žemlí, přidáme, sůl, koření, česnek trochu housky. Utvoříme silnější válečky, které zabalíme do kapustových listů. Na pekáčku osmažíme drobně krájenou cibuli, vložíme na ni kapustové závitky a v troubě za občasného podlévání upečeme.

### 198. Kapustový nákyp

1 kapusta, 15 dkg šunkového salámu, 8 dkg másla, 3 vejce, sůl, trochu strouhané housky, 5 dkg strouhaného sýra. Očištěnou kapustu uvaříme, scedíme a umeleme. Máslo utřeme se žlutky, přidáme kapustu, sůl, na kostičky nakrájený salám a zahustíme strouhanou houskou. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Dáme do máslem vymazaného pekáčku. Navrch posypeme strouhaným sýrem a v troubě upečeme

### 199. Rýžové placičky se salámem

3 šálky dušené rýže, 30 dkg salámu, 3 vejce, sůl, pepř, paprika, tuk. Salám rozsekáme nadrobno a promícháme s dušenou rýží a vejci, Osolíme, okořeníme, Namočenou rukou tvoříme placičky, které osmažíme dorůžova.

### 200. Štěpánská omeleta

8 vajec, 20 dkg hladké mouky, 14 dkg cukru krupice, míchané kompotované ovoce, meruňková zavařenina, tuk na vymazání pánve. Ušleháme žlutky s polovinou cukru, zvlášť ušleháme bílky za postupného přisypávání druhé poloviny cukru a spojíme se žlutkovou masou. Pak opatrně vmícháme mouku. Piškotovou směs vlijeme na tukem vymazanou a moukou vysypanou pánev a v troubě upečeme do červena. Upečenou omeletu potřeme zavařeninou, v půlce

přehneme a na talíři posypeme mletým cukrem. Zdobíme kompotovaným ovocem a šlehačkou.

### 201. Rýžové nočky

7 dkg rýže, 3 dkg másla, 7 dkg strouhanky, 1 vejce, muškátový květ, muškátový oříšek, sůl.

Opranou a spařenou rýži zalijeme vodou a udusíme doměkka, Vychladlou rýži umeleme na masovém strojku, Máslo utřeme s vejcem, přidáme sůl, květ oříšek, umletou rýži a strouhanku. Malou lžičkou vykrajujeme nočky a vaříme 4-5 minut v osolené vodě.

### 202. Bramborové placky plněné zelím

1 kg syrových brambor, 3 vejce, šálek horkého mléka, 3 stroužky česneku, asi 15 dkg polohrubé mouky. 30 dkg kysaného zelí, 1 cibule, 1 jablko, 1 lžice mouky, sádlo (olej), špetka cukru, sůl.

Z nastrouhaných syrových brambor slijeme vodu a hned zalijeme horkým mlékem, Přidáme česnek utřený se solí, vejce, a tolik mouky, aby těsto bylo řídké. Na horkém tuku smažme po obou stranách do zlatova. Kyselé zelí propláchneme, scedíme a podusíme na nakrájené osmažené cibuli. Pak vmícháme nastrouhané jablko, trochu cukru vše zahustíme moukou, Bramborové placky naplníme podušeným zelím a stočíme.

### 203. Špenátové omelety

¼ kg dušeného špenátu, 8 vajec, 2 lžičky hladké mouky, 20 dkg šunkového salámu, 3 stroužky česneku, sůl.

Do rozmraženého a podušeného špenátu za studena vmícháme žlutky, mouku, česnek utřený se solí a sníh z bílků. Z těsta upečeme omelety, do každé vložíme několik plátků salámu a stočíme, Podáváme horké.

## 204. Omeleta s pikantní nádivkou

15 dkg salámu nebo zbojnické klobásy, 1 velká cibule, 3 sterilované okurky, kečup, sůl, pepř, na špičku nože pálivé papriky, 1 lžice oleje, 5 vajec.

Na troše oleje osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme tence nakrájenou uzeninu a osmažíme. Okurky nakrájíme na nudličky, vložíme do směsi, zakápneme kečupem, podlijeme trochou vody a necháme dusit, až se tuk začne oddělovat od šťávy. Připravíme si těsto na omelety z rozkverlaných vajec s trochou mléka, mouky, soli a upečeme na pánvi. Každou omeletu naplníme směsí, stočíme a podáváme s chlebem.

## 205. Dobrota z Mexika

500 dkg lístkového těsta, 1 malá cibule, sušený česnek, ½ šálku nastrouhané nivy, ½ šálku smetany ke šlehání, 1 šálek strouhaného sýra Čedar, hladká mouka.

Z lístkového těsta vyválíme 2 placky, upečeme je v kulaté formě. Nakrájíme cibuli, osolíme ji, přidáme česnek, citronovou šťávu. Tuto směs dáme do obou druhů sýra a ušlehanou smetanou. Hotovou směsí potřeme jednu vychladlou placku a druhou jemně přikryjeme. Necháme den odležet a pak krájíme na trojúhelníčky.

## 206. Rozhuda pro pravé chlapy

250g měkkého tvarohu, 200 g tvarůžků, 50 g másla, 1 cibule, 1-2 dl mléka, pálivá paprika, pepř,

Tvaroh utřeme s máslem, přidáme mléko a našleháme do pěny (vidličkou) Přidáme nastrouhané tvarůžky, jemně nakrájenou cibuli, koření a podle chuti osolíme. Mažeme na chléb s máslem nebo na libovolné slané sušenky.

## 207. Ložtická česnečka

3 cibule, 3 větší brambory, palička česneku, 300 g tvarůžků, 150 g slaniny, sůl, pepř, majoránka, 1,5 l vody.

Na slanině osmahneme na plátky nakrájenou cibuli, zalijeme ji vodou, přidáme

na kostičky nakrájené brambory, kmín, sůl a uvaříme doměkka. Ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem, rozdělíme do misek do jednotlivých porcí, přidáme nakrájené tvarůžky a v přehřáté troubě krátce zprudka zapečeme.

## 208. Hrách s tvarůžky aneb explozivní směs

400 g hrachu, 150 g slaniny, 1 cibule, 150 g tvarůžků, 6 stroužků česneku, sůl, pepř, majoránka.

Hrách uvaříme v dostatečném množství vody do měkka. Na kostičky nakrájenou slaninu rozpustíme a na ní osmažíme plátky cibule. Přisypeme uvařený hrách, ochutíme pepřem, majoránkou a česnekem utřeným se solí, přidáme pokrájené tvarůžky a prohřejeme,

## 209. Kuře mnoha vůní

1 kuře, 200 g tvarůžků, 150g libovější anglické slaniny palička česneku, 4 jablka, sůl, pepř, sladká paprika, olej.

Kuře uvnitř důkladně vymažeme utřeným česnekem, Dutinu naplníme pokrájenými tvarůžky promíchanými se slaninou a řádně zašijeme. Kuře na povrchu lehce osolíme, položíme do pekáče s olejem, obložíme polovinami neloupaných jablek a v troubě upečeme. Podléváme podle potřeby.

## 210. Tvarůžkový bák

500g syrových brambor, 1 l mléka, 300 g tvarůžků, polohrubá mouka podle potřeby, 2 vejce, 50 g droždí, palička česneku, sůl, pepř, majoránka, sádlo.

Brambory nahrubo nastrouháme a vymačkáme z nich vodu. Přidáme vlažné mléko, utřený česnek, vejce, rozdrobené kvasnice, sůl, koření a tolik mouky aby vzniklo těsto o něco hustší než na lívance. Do něj zamícháme na větší kousky pokrájené tvarůžky (může se přidat na větší kousky pokrájené vařené uzené maso nebo salám) Pekáč bohatě vymažeme sádlem, těsto do něj nalijeme a necháme na teplém místě kynout. Když vzejde, strčíme do předehřáté trouby a zvolna pečeme asi hodinu. Bák se podává teplý i studený.

## 211. Nezapomenutelné filé

500 g rybiho filé, 100 g tvarůžků, strouhanka, 1 vejce, hladká mouka, sůl, pepř, česnek.

Tvarůžky nastrouháme a promícháme se strouhankou (asi jako drobenka na koláče). Filé nakrájíme na plátky, každý zlehka pomázneme utřeným česnekem, osolíme a opepříme, obalíme v mouce a směsi strouhanky s tvarůžky, Smažíme v rozpáleném oleji.

## 212. Olomoucké ravioli

200 g tvarůžků, 200 g polohrubé mouky, 2 vejce, 100 g hub, 2 dl smetany, 1 větší cibule, olej, sůl, pepř, kmín

Z mouky, vajec soli vypracujeme tužší nudlové těsto, z něj vytvoříme malé taštičky naplněné kouskem tvarůžku a okraje pevně stiskneme. Necháme v klidu odležet do druhého dne, potom je ve slané vodě uvaříme do měkka, zatím co se ravioli vaří, připravíme si omáčku. Na oleji osmahneme cibulku, přidáme hříbky, osolíme, okmínujeme, opepříme a podusíme, Když jsou houby měkké, přilijeme smetanu, ve které jsme rozmíchali lžičku mouky a za stálého míchání

chvilku povaříme. Hotové ravioli rozdělíme na talíře a přelijeme omáčkou.

## 213. Banánové překvapení

3 banány, 200 g vanilkové zmrzliny, 25 g moučkového cukru, 20 g másla, 2 lžice rumu, citronová kůra.

Oloupeme banány, nakrájíme na tenké proužky, vložíme do zapékací misky, posypeme cukrem, změklé máslo utřeme do pěny s cukrem, který nám zbyl, přidáme rum a citronovou kůru, jemně nastrouhanou, Hmotu navršíme na banány. Banány pečeme do změknutí, vyjmeme a podložíme vanilkovou zmrzlinou.

## 214. Banánový puding

1 velký banán, 1 vanilkový puding, ½ l mléka, cukr, citron.

Banán nakrájíme na tenká kolečka. Mezi tím si připravíme vanilkový puding, až se začne vařit, vložíme do něj polovinu koleček banánu. Dovaříme a nalijeme do misek. Z trochy vody, cukru, citronové šťávy si uděláme světlý karamel a vložíme do něj zbytek koleček banánu, Karamelovými banánovými kolečky ozdobíme puding na miskách.

## 215. Burášky

50 dkg brambor, 20 dkg hrubé mouky, sůl, vejce, 1 dkg másla nebo sádla na plech, ¼ l mléka nebo vody, 4 dkg strouhaného tvarohu, 5 dkg másla, 3 dkg mouky, 3 dkg cukru.

Připravíme bramborové těsto jako na smaženky, načež z něho vyválíme válečky asi 12cm dlouhé. Každý 6x nakrojíme. Potom je složíme a máslem nebo sádlem potřené plech a v troubě upečeme dorůžova.. Poté dokrojíme naznačené dílky, spaříme je vařícím mlékem nebo vodou, složíme je na misku, posypeme strouhaným tvarohem, polijeme rozpáleným máslem, nebo je sypeme tlučeným mákem s cukrem a mastíme máslem.



## **216. Bramborový závin s uzeným masem**

40 dkg vařených brambor, sůl, 15 dkg mouky, 2 vejce, 2 dkg másla, 3 dkg housky, 20 dkg uzeného masa, 1 dkg másla na potřeni ubrousku a 5 dkg másla na potřeni

Připravíme si bramborové těsto jako na smaženky. Vypracované vyválíme na pomoučeném vále na tenký obdélník, který potřeme máslem, posypeme strouhanku, na másle osmaženou houskou a jemně sekaným vařeným uzeným masem. Pak obdélník zatočíme na závin, zabalíme jej do máslem potřeného ubrousku, na konci ubrousek pevně zavážeme a závin dáme vařit do slané vody asi  $\frac{3}{4}$  hodiny. Z uvařeného závínu opatrně odstraníme ubrousek a nakrájíme jej nití nebo tenkým nožem na šikmé plátky. Pak je urovnáme na mísu, pokapeme máslem a podáváme k němu hořčicovou omáčku nebo zelím. Do těsta můžeme přidat na špičku nože kypřícího prášku. Z téhož těsta můžeme nakrájet obdélníčky, naplníme uzeným masem a strouhanou houskou, uděláme rohlíčky, obalíme bílkem a strouhanou houskou a na sádle osmažíme a podáváme k dušenému masu.

## **217. Jogurtová omáčka k masu na jehle.**

1 jogurt, 1 malý rajčatový protlak, švestková povidla, cibule, zázvor, kečup, pepř, sůl, worcester.

Na drobno nasekanou cibuli zpěníme na oleji a hojně poprášíme zázvorem. Přidáme rajčatový protlak rozmíchaný s trochou vody, 2 lžíce švestkových povidel, 2 lžíce kečupu a za stálého míchání krátce povaříme. Po vychladnutí vmícháme jogurt, osolíme, ochutíme worcesterem, pepřem, kečupem. Před použitím můžeme ohřát. Jako přílohu podáváme rýži.

## **218. Cibuláč**

Do kastrolu dáme  $\frac{1}{2}$  kg vepřové kýty nakrájené na kostky, 1 kg cibule nakrájené na kolečka, 2 kelímky jogurtu, v němž jsme rozšlehali česnek, mletý zázvor, lžičku

tlučeného kmínu, 2 tlučené hřebíčky, půl lžičky skořice a feferonky, popř. chilli. Promícháme a dusíme. Můžeme podlévat vývarem. Až maso změkne, přidáme 2 lžíce másla.

## **219. Bramborák pro ševce**

Uvaříme půl kola brambor, nakrájíme na plátky, dáme na pánev s olejem, přidáme rozkrájené 2 cibule, přikryjeme poklicí a prohřejeme. Na druhou pánev s olejem dáme po částech prohřáté brambory, sypeme je pokrájeným kabanosem, okmínujeme, osolíme, promícháme, zalijeme rozšlehaným vejcem a pečeme. Upečený bramborák přelijeme tatarskou omáčkou.

## **220. Buchtík**

Ze 4 bílků ušleháme sníh, po lžičkách vmícháme 120 g cukru a 120 g mletých opražených vloček. Hmotu natřeme na vymaštěný plech. Usušíme v troubě. Po vychladnutí rozkrájíme, potřeme zavařeninou, slepíme dva kusy k sobě a necháme v chladu přikryté alobalem.

## **221. Baba**

Přebereme a opereme 200 g krup, dáme do osolené vody vařit. Když jsou do poloviny měkké, přidáme k nim na kolečka nakrájené brambory, společně vaříme. 40 g uzené slaniny nakrájíme a rozškvaříme. Přidáme 30 g nakrájené cibule, prolisovaný česnek, majoránku, pepř a vajíčko. Tuto směs přimícháme do kaše s bramborami a dáme do vymaštěného pekáče a zapečeme.

## **222. Banán zapékaný**

2 banány, 15 g másla, 50 g brusinek nebo malinového džemu, 1 žervé, vanilka, 25 g oříšků cukr, sníh z jednoho bílku.

Banány oloupeme, rozpůlíme po délce, opečeme na másle po obou stranách. Dvě půlky dáme do zapékací misky, potřeme džemem, pak žervé utřeným s cukrem a vanilkou. Pokryjeme zbývajícími půlkami banánů. Potřeme oslazeným sněhem z bílků, posypeme oříšky. Zapečeme prudce v troubě.

### **223. Bramborák pro zbojníky**

3 brambory, olej, sůl, 10 dkg salámu, 1 vejce, kyselá okurka.

Brambory nastrouháme na hrubém struhadle a ihned vkládáme na rozehřátý olej, nejlépe na teflonovou pánev. Rozetřeme do omelety a osolíme. Po osmažení obrátíme, utvoříme z půlkoleček salámu věnec na okraji a doprostřed vyklepneme vejce, které můžeme opepřit. Přikryjeme poklicí a dosmažíme.

### **224. Bramborová makovice**

200 g jemně nastrouhaných brambor, 80 g máku, 40 g krupice, 150 g cukru, 1 bílek, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 4 lžice mléka, citronová kůra, vanilka, hřebíček, skořice.

Žloutek utřeme s cukrem, mlékem do pěny. Přidáme krupici, mák, koření, prášek do pečiva a nakonec tuhý sníh ze dvou bílků. Těsto dáme do formy a zvolna pečeme. Vyjmeme, necháme vychladnout, potřeme zavařeninou a kakaovou nebo rumovou polevou.

### **225. Bramborový nákyp**

500 g vařených strouhaných brambor, 400 g jablek nakrájených na tenká kolečka, 50 g skořicového cukru, 2 vajíčka ½ dl smetany.

Do vymaštěného pekáčku vrstvíme brambory a jablka, která sypeme skořicí. Poslední vrstva jsou brambory. Zalijeme smetanou s rozkverlanými vejci a dozlatova upečeme.

### **226. Brynzovníky**

500 g polohrubé mouky, 20 g droždí, mléko, 100 g cukru, 50 g sádla, 2 žloutky, sůl, tuk na vymazání plechu a pomaštění,

Nádivka: 250 g brynzy, 100 g ve slupce uvařených brambor, 40 g másla, 2 žloutky, sůl.

Z mouky, droždí, cukru, sádla, žloutků, mléka a soli zaděláme těsto, které necháme vykynout. Pak ho vyválíme na pomoučeném vále na plát tlustý asi 1 cm a nakrájíme na

větší čtverce. Na každý dáme lžící brynzové nádivky, přeložíme a těsto přitlačíme, aby nádivka nevytékala. Dáme na plech, potřeme tukem, Upečeme. Nádivku připravíme tak, že utřeme brynzou s prolisovanými brambory, žloutky, máslem a solí.

### **227. Kuře po italsku**

1 kuře, ½ kg italských těstovin, olej, 6 cibulí s natí, 5 stroužků česneku, sůl, bazalka, sladká paprika.

Uvařené kuře pokrájíme na kousky. V osolené vodě uvaříme těstoviny. Na oleji zpěníme cibuli a rozetřený česnek. Odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Přidáme těstoviny, kousky vařeného masa, sůl a koření. Podáváme se zeleninovým salátem

### **228. Fazolové karbanátky**

50 dkg vařených fazolí, sůl, pepř, majoránka, 6 dkg vařených brambor, 3 dkg cibule, 15 dkg zbytků masa, 2 vejce, 1 strouhaný rohlík, na obalení 2 vejce, 15 dkg housky, olej na smažení.

Uvařené fazole prolisujeme, dáme do misky, přidáme sůl, pepř, majoránku, brambory, osmaženou cibulku, umleté maso, vejce. Dobře promícháme. Pokud máme směs řidší, zahustíme ji houskou. Pak tvoříme karbanátky, omočíme je ve vejcích, housce a osmažíme. Hotové zdobíme petrželi.

### **229. Hříbkový guláš**

400 g hříbků, 3 lžice sádla, nebo oleje.

Do kastrolku dáme sádlo, přidáme nakrájenou cibuli, kterou osmahneme dorůžova. Přidáme nakrájené hříbky, kmín, sůl, papriku. Dusíme pod pokličkou do poloměkka. Přidáme drcený česnek, nakrájené párky, rajčata, majoránku, krátce podusíme. Podáváme s chlebem nebo škvarkovými plackami

### **230. Fazolkový nákyp**

50 g zbytků pečeně, 100 g fazolek, 10 g hladké mouky, 6 lžic mléka, půlka vajíčka, máslo

Sterilované fazolky scedíme, nakrájíme na kousky, promícháme s nakrájeným opečeným masem. Mouku na sucho opražíme. Přidáme mléko, připravíme bešamel, osolíme a do prochládlého zamícháme vajíčko. Přidáme fazolky, maso, vše dáme do ohnivzdorné misky vymazané máslem. Zapečeme. Hotový nákyp můžeme posypat strouhaným sýrem.

### **231. Fazolkový salát**

500 g fazolek, 1 lžice oleje, šťáva z citronu, petrželka, sůl a pepř.

Fazolky očistíme, omyjeme, dáme vařit do osolené vroucí vody,. Scedíme, necháme vychladnout, pokrájíme, dáme na mísu a zalijeme marinádou z oleje, citronové šťávy, soli, pepře, jemně nasekané petrželky

### **232. Fazolkový salát ze Skopje**

500 g fazolek, 2 lžice oleje, 1 lžička hořčice. 3 stroužky česneku, 1 cibule, pepř, sůl, šťáva z ½ citronu

Fazolky očistíme, uvaříme v osolené vodě do poloměkka, dáme na mísu, přelijeme olejem a osolíme. Připravíme směs z hořčice, cibule, citronové šťávy, česneku, pepře a dobře smícháme s lusky.

### **233. Fazolky s rýží**

30 g másla, 2 cibule, šálek karotky, 2 šálky fazolek, 1 celerový výhon, pepř, sůl kari, vývar, 250 g rýže

Na másle osmahneme nakrájenou cibulku, přidáme pokrájenou zeleninu, sůl, pepř, podlijeme vývarem a podusíme. Zvlášť uvaříme rýži, předem osmažitou s kari na troše tuku. Podáváme kopeček rýže s navršenou zeleninou.

### **234. Fazolky s vajíčkem**

100 g fazolek 1 vejce, 15 g másla, sůl, křen

Fazolky uvaříme ve slané vodě, scedíme, Fazolky vložíme do kastrolu, zalijeme rozkverlaným vejcem a necháme srazit ve vodní lázni. Na talíři pomastíme máslem a posypeme křenem.

### **235. Fazolky od Manky**

500 g fazolek, olej, ¼ kg cibule, petrželka, 3 listky máty peprné, cukr, sůl, citronová šťáva

Fazolky očistíme, zbavíme vláken, podélně rozpůlíme, necháme okapat. ¼ l oleje postavíme na oheň, dáme do něj cibuli, smažíme, potom přidáme fazolky, mícháme 4 minuty, přilijeme ¼ l vařící vody, přidáme petrželku, 3 listky máty, kostku cukru, sůl a šťávu z 1 citronu, Mícháme zlehka. Dusíme. Čekáme, až se voda odpaří a zbyde jen olej.

### **236. Fazolky pro velké jedlíky**

500 g fazolek, 2 lžice polohrubé mouky, 4 dl mléka, 3 lžice másla, 3 lžice strouhaného sýra, 3 vejce, sůl

Fazolky zbavíme vláken, očistíme je, uvaříme je ve slané vodě, scedíme, necháme okapat. Dáme je v ohnivzdorné misce na plotnu s 1 lžící másla, aby všechna voda vysmahla. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, osolíme, vaříme až je omáčka hustá. Do částečně vychladlé omáčky dáme sýr, pak žloutky a sníh z 3 bílků. Hmotu nalijeme na fazolky, polijeme máslem a sypeme strouhaným sýrem. Pečeme v troubě 30 minut.

### **237. Recepční brambory**

6-8 oloupaných vařených brambor, olej, sůl

Brambory nakrájíme na plátky a dáme v jedné vrstvě na plech potřený olejem. Osolíme a lžičkou na ně naneseeme zapékačí směs. Tj. 10 dkg strouhaného sýra, 1 větší vařený brambor, 1 lžice strouhanky, cibule, olej, sůl. Vařený brambor jemně rozstrouháme a smícháme s jemně nakrájenou cibulí a s ostatními přísadami. Dobře promícháme.

### **238. Jablíčkové placičky s mletým masem**

500 g mletého masa promícháme s jednou žemlí, kterou jsme předem namočili a rozmačkali, přidáme 1 nakrájenou cibuli a jedno vajíčko, opepříme, osolíme, vypracujeme. Ze směsi tvoříme placičky, které po obou stranách opečeme. Šťávu, která nám vyteče, vybereme, dáme na pánev, přidáme pokrájenou cibuli, zpěníme ji, vložíme na plátky nakrájená jablka, opepříme je, přilijeme 3 lžice vody, worcestrovou omáčku, kečup, osolíme, přidáme citronovou šťávu a hotovou omáčku nalijeme na placičky. Podáváme s vařenými bramborami.

### **239. Nudle s kyselým zelím**

100 g slaniny, 500 g kyselého zelí, 400 g širokých nudlí, 1 cibule, sůl.

Pokrájíme slaninu, dáme na ni cibulku a osmažíme. Vložíme pokrájené opláchnuté kyselé zelí. Vše dusíme do měkka. Do hotové směsi zamícháme uvařené nudle.

### **240. Brambory v omáčce**

370 g brambor, sůl, 25 g másla, 20 g mouky,  $\frac{1}{8}$  l smetany, 1 malá cibulka, 1 natvrdo uvařené vejce, 75 g šunky, 50 g sýra, sůl, pepř, petrželka, tuk.

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky. Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme, rozšleháme s mlékem na hustou omáčku. Do omáčky přidáme nasekanou cibuli, šunku nebo salám, vejce a koření. Po provaření omáčky přidáme polovinu strouhaného sýra. Brambory skládáme do pekáčku, zaléváme omáčkou, navrch dáme druhou polovinu strouhaného sýra.

### **241. Brynzový krém s rajčaty**

200 g brynzy,  $\frac{1}{4}$  kg rajčat, 100 g tuku, tlučený kmín, mletá červená paprika, cibule, lžička hořčice, chléb, sůl

Tuk utřeme, umícháme do pěny s brynzou a ostatními přísadami, osolíme. Místo brynzy můžeme použít tvaroh.

Z tmavého chleba krájíme čtverečky, mažeme je napěněným sýrem, na každý položíme kousek rajčete, který ještě zdobíme krémem.

### **242. Čočkový salát s kysanou smetanou**

Čočka, ocet, pepř, kysaná smetana. Čočku uvaříme ve slané vodě naměkko, scedíme, přidáme ocet, pepř, a zahustíme kysanou smetanou. Vložíme do mísy a zdobíme sekanou petrželkou

### **243. Dršťková po milánsku**

200 g vařených dršťek, 50 g strouhaného sýra, 20 g slaniny, 2 lžice rajčatového protlaku, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 50 g drobných těstovin, petrželka, šalvěj, mletý pepř, masox, sůl

Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvaříme, osmažíme na ní drobně posekanou cibuli a česnek, přidáme lístky šalvěje a pokrájenou petrželku a opět zpěníme. Přidáme pokrájené dršťky a rajčatový protlak, vše zalijeme vývarem z masoxu a povaříme. Polévku osolíme, opepříme, zavaříme do ní těstoviny a vaříme, až změknou. Pak polévku rozdělíme na talíře a každý posypeme strouhaným sýrem.

### **244. Italská jarní polévka**

$\frac{1}{8}$  bulvy celeru, 2 kostky slepičího nebo hovězího vývaru, 2 rajčata, 200 g čerstvého nebo mraženého hrášku, 80 g těstovinových nudlí, menší cibule, 20 g másla, strouhaný parmezán.

Na másle osmažíme jemně nakrájenou cibuli a celer, zalijeme litrem horké vody, do které přidáme kostky a necháme vařit. Mezitím spaříme a oloupeme rajčata a spolu s hráškem a nudlemi je vmícháme do polévky. Vaříme ještě 10 minut, Na talíři posypeme strouhaným sýrem.

### **245. Jogurtový koláč s ovocem**

2 bílé jogurty, 2 kelímky od jogurtu polohrubé mouky, 1 kelímek mletého cukru (sladidla), 1 vejce, špetka soli, 1 prášek do pečiva.

Všechny přísady zpracujeme a dáme do vymazané a strouhankou vysypané dortové formy. Poklademe okapaným kompotovým nebo čerstvým ovocem a posypeme drobenkou (½ Hery, hrubá mouka, mletý cukr nebo sladidlo, kokosová moučka). Zpracovanou drobenku necháme ztuhnout a pak ji na hrubém struhadle strouháme na koláč.

### **246. Jogurtový závin**

50 dkg polohrubé mouky, 25 dkg Perly, 2 dl bílého jogurtu, špetka soli.

Perlu nastrouháme a spojíme s moukou a jogurtem. Vyválíme plát, posypeme nakrouhanými jablky, posypeme strouhankou, cukrem se skořicí a rozinkami a zabalíme obvyklý závin. Upečeme ve středně vyhřáté troubě do zlatova..

### **247. Zelník v listovém těstě.**

Malé kousky masa vepřového, kuřecího podusíme na cibulce s pepřem, kmínem, červenou paprikou. Přidáme pokrájené kyselé zelí a dodusíme do měkka, až se vydusí všechna šťáva. Směs necháme vychladnout. Hotové listové těsto rozkrojíme na půl, jeden díl vyválíme a položíme na plech tak, aby bylo zakryto celé dno plechu. Na těsto rozetřeme vychladlou směs zelí s masem a přikryjeme druhým vyváleným dílem. Spojíme okraje, povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme.

Podáváme teplý i studený.

### **248. Netradiční květáková polévka**

1 květák, sůl, 1,25 l bujonu, 100 g zeleného hrášku, 30 g sádla, 40 g hladké mouky, 2 dl smetany, 60 g nastrouhaného sýra, muškátový květ, zelená petrželová nať.

Květák rozebraný na růžičky vložíme do osoleného bujonu, přidáme vyloupaný hrášek a uvaříme do měkka a propasírujeme sítím.

Ze sádla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme troškou vývaru a ještě 20 minut povaříme. Nakonec přidáme smetanu, muškátový květ a sýr. Ozdobíme drobně nasekanou petrželovou natí.

### **249. Indická polévka**

Celé kuře povaříme s kari (asi 1 polévková lžíce), solí a zeleninou (mrkev, petržel, celer, kedlubna, apod.). Zeleninu vaříme celou, až změkne, vyndáme, nakrájíme na kostky, kuře dovaříme. Vychladlé pak vykostíme, obereme a nakrájíme na kostičky (dáme vařit do původního vývaru), přidáme oloupané a nahrubo nakrájené mandle a nakonec smetanu nebo šlehačku. Už nevaříme. Podáváme s rozpečenou vekou,

### **250. Mléčná polévka staročeská**

K mléku přidáme špetku soli, uvedeme do varu, zavaříme zavářku a uvaříme doměkka. Hotovou polévku podle chuti osladíme a doplníme máslem. Výhodnější je však připravit polévku ze čtvrt litru vody a ¾ litru mléka nebo z půl litru vody a půl litru mléka.

### **251. Okroška**

1 litr acidofilního mléka, 1 mladá cibule i s natí, 1 salátová okurka, sůl, mletý pepř, ocet, 2 natvrdo vařená vejce.

Do rozkverlaného mléka přidáme nadrobno nakrájenou cibuli s natí, nakrouhanou okurku, osolíme, opepříme, okyselíme a rozdělíme do talířů. Na povrchu posypeme rozsekanými vejci. Tuto polévku jíme lžící s krajíčkem chleba.

### **252. Rajčatový salát se sýrem**

6 rajčat, 150 g eidamu, 1 cibule, 1 bílý jogurt, 2 lžíce majonézy, sůl, pažitka, petrželka, 4 listy salátu.

Rajčata nakrájíme na osminky, sýr na kostičky, jogurt rozmícháme s majonézou, ochutíme natěmi. Talířky vyložíme listy salátu, na ně srovnáme rajčata se sýrem a přelijeme ochuceným jogurtem. Podáváme s chlebem.

### **253. Kornoutek s lázeňským slátem**

Lázeňský salát připravíme nakrájením 20 g šunky, 20 g sýra Eidam, 10 g karotky a 20g jablka na drobné nudličky a jejich smícháním s 20 g majonézy a 10 g ušlehané šlehačky. Ochutíme citronovou šťávou a solí. Z plátku šunky uděláme kornoutek a naplníme slátem. Ozdobíme šlehačkou, olivou a petrželí.

### **254. Studený kuřecí salát**

½ vařeného kuřete, okurku a broskve nakrájíme na kostky, přidáme nadrobno nakrájenou malou cibuli, smícháme s 1 jogurtem a majolkou. Dochutíme solí, pepřem, cukrem, kečupem a hořčicí.

### **255. Paprika, paprika**

K přípravě lehké večeře potřebujeme. Jeden lusk červené, jeden žluté a tři lusky zelené papriky, česnek, cibuli, pór, jednu menší salátovou okurku, pepř, sůl, dvě lžice rajského protlaku, slunečnicový olej, dvě vejce, zelenou petrželku.

Papriku pokrájíme na nudličky stejně jako pórek. Cibuli a okurku krájíme na drobné kostičky. Postupně podle tvrdosti zeleniny osmažíme na oleji, okořeníme, ochutíme a osolíme, Nakonec přidáme na tenké plátky pokrájený česnek a dvě lžice rajského protlaku, nebo kečupu, Vmícháme dvě vejce. Směs rozdělíme na talíře, ozdobíme lístky petržele a podáváme s černým chlebem.

### **256. Letní zeleninový salát**

Připravíme si hlávkou salátu, dvě zelené papriky, tři rajčata, jednu středně velkou salátovou okurku, česnek, oregano, majoránku, pepř, sůl, dvě lžice olivového oleje, jednu lžici vinného octa, salátovou majonézu s jogurtem, citron, čerstvou bazalku, 50 g balkánského sýra.

Zeleninu pokrájíme na jemné nudličky, tři stroužky česneku na tenké plátky. Zasypeme špetkou majoránky, oregana a pepře, osolíme, zakapeme olejem, octem. Promícháme, přidáme podle chuti majonézu.

Upravíme do misek, ozdobíme jemně nastrouhaným sýrem, čerstvou bazalkou, plátkem citronu. Podáváme s černým chlebem.

### **257. Pomazánka ze syrové zeleniny**

100 g kedlubny nebo ředkve, 100 g mrkve, 100 g cukety nebo dýně, 1 cibule, 2 lžice hořčice, 80 g olivového oleje, 2 lžice sekané pažitky, sůl.

Očištěnou zeleninu jemně nastrouháme, cibuli nasekáme nadrobno a pomačkáme, promícháme. Rostlinné máslo utřeme s olejem, cukrem, hořčicí a solí. A rozmícháme se zeleninou. Dosolíme, podle chuti přidáme citronovou šťávu nebo ocet. Podáváme na tmavém chlebu, nebo směsí naplníme syrová rajčata nebo vařená vejce.

### **258. Rybí filé zapečené**

4 dkg oleje, 40 dkg rybího filé, sůl, kmín, 30 dkg rajčat, 20 dkg paprik, 2 vejce, 4 dkg eidamu, zelená petržel.

Na oleji podusíme omytá, nakrájená rajčata a očištěné pokrájené zelené papriky, přidáme osolené okmínované filé a udusíme. Měkké filé se zeleninou zalijeme rozšlehanými osolenými vejci, posypeme strouhaným sýrem a zprudka zapečeme. Na talíři zdobíme posekanou zelenou petrželí.

### **259. Kapr v bramborách**

Omytého a očištěného (nestaženého) kapra naporcujeme. Smícháme rovným dílem olej, rozpuštěné máslo, a rozpuštěné sádlo a polovinu tuku nalijeme do pekáčku. Vložíme porce kapra, osolíme, opeříme, opaprikujeme a poklademe tenkými plátky česneku. Ryby zakryjeme vrstvou oloupaných brambor nakrájených na plátky. Znovu přidáme sůl, koření a česnek, pokapeme druhou polovinou tuku a pečeme v troubě, až brambory zrůžoví.

## 260. Rýže s vejci

40g tuku, 2 cibule, 4 vejce, sůl, 100 g mladého zeleného hrášku, 400 g vařené rýže, sójová omáčka, glutasol, pažitka.

V hluboké pánvi zpěníme na tuku drobně nasekanou cibuli, přidáme rozšlehaná osolená vejce, zelený hrášek, uvařenou rýži a promícháme, Nakonec ochutíme sójovou omáčkou, glutasolem a nakrájenou pažitkou.

## 261. Maso s lilkem

200 g netučného vepřového masa, 2 lilky, 2-3 stroužky česneku, ½ lžičky solamylu, ½ lžičky mletého kmínu, ¼ lžičky glutasolu, na špičku nože soli, 2 lžice oleje na smažení masa, 1 vejce, 1 ½ lžičky solamylu, voda, na obalení masa

Oloupaný lilek nakrájíme na větší kousky, osolíme a osmažíme na rozehřátém oleji 10-12 min. Odstavíme z ohně. Ve druhé nádobě rychle osmažíme maso, pokrájené na tenké plátky, které jsme před tím rozmíchali se solamylem, vejcem a vodou. Smažíme tak dlouho, dokud maso nezbledí. Potom přidáme lilek, z něhož jsme slili olej a šťávu, kterou lilek pustil. Směsí promícháme, zalijeme sójovou omáčkou, přidáme koření a nakonec česnek, pokrájený na plátky.

## 262. Řecké fazolky

asi 750 g zelených fazolek, sůl, 3 lžice oleje, 2 cibule, estragon, zelená petrželová nať, pažitka, mletý pepř, citronová šťáva, 70 g strouhanky, 50 g másla.

Zelené fazolky omyjeme, očistíme a nakrájíme na drobné kousky, Vaříme v osolené vodě do měkka. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme okapané fazolky, nasekanou petrželovou nať pažitku. Osolíme, okořeníme a zakapeme citronovou šťávou. Ohřejeme a posypeme strouhankou, osmaženou na másle.

## 263. Dušený porek

200g pórku, oříšek másla, sůl, pepř.

Z pórku odkrojme kořinky, rozkrojíme jej po délce a pečlivě omyjeme. Nakrájíme na

proužky široké 1 cm, Klademe do kastrolu vymazaného máslem. Osolíme, opepříme a dusíme do měkka na několika lžících vody. Hotové posypeme jemně nastrouhaným eidamem. Podáváme s brambory.

## 264. Smažený hermelín

4 čerstvé nezralé hermelíny, 4 plátky měkkého salámu, hladká mouka, vejce, strouhanka, tuk na smažení, křen, citron, petrželka.

Sýry naplocho rozkrojíme, do každého vložíme plátek salámu, přitiskneme k sobě, obalíme v mouce, vejci a strouhance a usmažíme dozlatova. Posypeme strouhaným křenem, ozdobíme petrželkou a dílkem citronu, určeným k dochucení a podáváme s dobře očesnekovanou topinkou.

## 265. Plněný hermelín

Hermelín podélně rozkrojíme, na řez položíme tenké plátky čabajky nebo poličanu, přes ně plátek primátora v na něj vrstvu čerstvého kopru. Přiložíme druhou polovinu hermelínu a spojíme dvěma párátky. Obalíme v těstíčku připraveném z vejce, kečupu, hladké mouky a chilli koření a na tuku po obou stranách osmažíme.

## 266. Myslivecká pečeně

40 dkg zadního hovězího masa, sůl, pepř celý, jalovec, 4 dkg slaniny, 2 dkg oleje, 4 dkg cibule, 1 lžice hladké mouky, 5 dkg žampionů.

Na rozehřátém oleji rozškvaříme polovinu slaniny, přidáme nakrájenou cibuli, osmažíme a na tento základ položíme zbytkem slaniny proškikované maso, opečeme, osolíme, okořeníme, podlijeme vodou a nejprve dusíme pod poklicí. Přidáme na plátky nakrájené žampiony a maso dopečeme. Měkké maso vyjmeme, koření také, šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vodou, rozšleháme a povaříme.

## 267. Hovězí na kari

40 g tuku, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 400 g zadního hovězího masa, sůl, ¼ lžičky mletého koření chilli, 1½ lžičky mletého koření kari, ¼ lžičky mletého zázvoru, 3 dl kokosového mléka, 2 dl hovězího vývaru, 2 dl smetany, citronová kůra.

V rozehřátém tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli a utřený česnek, přidáme maso nakrájené na kostky, osolíme a opečeme. Potom přidáme koření chilli, kari a zázvor, zalijeme kokosovým mlékem, přiklopíme a dodusíme. Když je maso měkké šťávu dochutíme smetanou a citronovou šťávou.

## 268. Karlovarský kotouč

40 dkg vepřového masa libového, sůl, hořčice, 1 vejce, 2 dkg oleje, 8 dkg párků, ½ cibule, 1 lžička hladké mouky.

Omyté maso rozkrojíme na tenký plát, naklepeme, osolíme, potřeme hořčicí, míchanými vejci, navrch dáme párky a zabalíme, Převážeme nití, obalíme v mouce, opečeme. Z měkkého masa odstraníme nitě, šťávu přecedíme.

## 269. Vepřové maso po italsku

4 dkg oleje, 1cibule, 40 dkg libového vepřového masa, sůl 1 ½ dkg hladké mouky, 5 dkg rajského protlaku.

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme omyté na kostky nakrájené maso, osmažíme, podlijeme vodou a osolíme a dusíme. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vodou, rozmícháme a dobře povaříme. Nakonec přidáme rajský protlak.

## 270. Vepřová panenská v listovém těstě

Na list spařené kapusty rozetřeme masovou fáz, na ní klademe osolenou a kořeněnou upečenou panenku, kterou zabalíme a vložíme na plát z listového těsta, to zabalíme tak, aby veškerá šťáva zůstala vevnitř. Takto připravenou porci vepřové

panenky pečeme 18-20 minut dozlatova. Přiloží se dozlatova upečená, na plátky krájená cuketa.

Příprava šťávy: Olivový olej, žampiony. 1/3 orestujeme, zastříkneme vínem, necháme přejít varem a podlijeme pod panenku na talíři.

Fáz pod panenku: Ořez jemně semeleme, smícháme 2/3 žampionů a smetanu, osolíme, okořeníme. Upečenou panenku klademe na podlitý talíř šťávou a do půlkruhu položenou cuketou, ozdobíme zeleninou, vše přešetíme máslem.

## 271. Vepřové závitky se zelím.

Vepřové plátky (z kýty nebo plecka), osolíme a lehce potřeme hořčicí. Kvašené zelí promícháme s několika špetkami tymiánu a rozmarýny. Doprostřed plátku položíme dlouhou nudličku slaniny, hrstku připraveného zelí a zabalíme pomocí párátek nebo nitě. Dusíme na cibulce, podáváme s rýží nebo bramborovou kaší.

## 272. Kotlety se sýrem

4 vepřové kotlety naklepeme, potřeme olejem, v němž jsme předem rozmíchali lžičku směsi na grilování, kterou jsme vytvořili z papriky, zázvoru, pepře, a oregana. Grilujeme, otočíme na druhou stranu a po chvíli na kotletu položíme na nudličky pokrájené plátky Eidamu, který necháme rozpustit. Když jsou kotlety hotové, osolíme je, ozdobíme listkem čerstvé bazalky.

## 273. Kotlety s medovou marinádou

Nastrouháme 1 cibuli a smícháme ji s 2 lžicemi vinného octa, 2 lžicemi oleje, 2 lžicemi medu, trochu soli a špetkou pálivé papriky. Směsí potřeme vepřové kotlety a necháme je v chladu několik hodin odležet. Opékáme na rožni po obou stranách a potíráme zbylou marinádou.



## 274. Pochoutka Petra Parláře

Kuřecí řízky osolíme a opečeme na tuku. Výpek na pánvi zastříkneme bílým vínem, přidáme kousek másla, trošku karamelu a spolu s masem podusíme. Plátky kuřete ozdobíme prohrátým ovocem a opečenou šunkou. Hotový pokrm posypeme sekanými mandlemi, Jako příloha je vhodná zeleninová rýže.

## 275. Kuřecí maso na jehle

500 g vykostěného kuřecího masa, 200 g čerstvého ananasu, 200g jablek, 100 g anglické slaniny, 4 cibule, špetka kari, olej, sůl.

Maso nakrájíme na kousky velké asi jako vlašský ořech. Naklepeme, okořeníme a osolíme. Na dlouhou jehlu potom střídavě napichujeme kousky masa, ananasu, plátky jablek a tenká kolečka cibule. Vše pokapeme olejem a zaprášíme kořením kari. Pečeme na grilu. Můžeme podávat s rýží.

## 276. Roláda s barevnou fáží

Kuře se vykostí, posolí a posype oreganem, popřípadě sladkou paprikou. Vnitřní strana se poklade tenkými plátky uzené slaniny tak, aby se mírně překrývaly, a maso necháme v chladu odležet několik hodin. Připraví se fáž. žloutky ze dvou vajec se utrou s máslem, přidá se houska nakrájená na kostky a pokapaná smetanou, ušlehaný bílek, dvě lžice nadrobno nakrájených oliv (nebo kaparů), lžice nakrájené gombasecké klobásy, lžice sterilované červené papriky, dva pokrájené žampiony, okoření se opět oreganem, bílým pepřem a šalvějí. Maso potřené fáží se pak zavine, převáže nití a za podlévání peče.

## 277. Kuře po gruzínsku

Omyté kuře rozdělíme asi na osm kousků a zbavíme kůže. Osolíme, opepříme, posypeme kari kořením. V pánvi zpěníme na oleji asi 5 větších drobně pokrájených cibulí, přidáme kuřecí kousky a opečeme je. Doplňme 2 lžicemi rajského protlaku a voňavým kořením podle možnosti (bobkový

list, dobromysl, bazalka, drcený rozmarýn, saturejka). Mírně podlijeme a dusíme doměkka.

## 278. Kuřecí prsíčka s anansem

400 g kuřecích prsíček, 2 cibule, 1 stroužek česneku, sůl koření chilli, 4 lžice oleje, 150 g ananasu, citronová šťáva, 0,5 dl kokosového mléka, glutasol, 2 lžice sójové omáčky.

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostky, Cibuli očistíme a nastrouháme, přidáme utřený česnek, chilli koření a promícháme s masem. Maso necháme na chladném místě odležet 1-2 hodiny, Potom je prudce opečeme v rozehrátém oleji. Zvláště smícháme nakrájený ananas, citronovou šťávu, kokosové mléko, sůl, glutasol a sójovou omáčku, přidáme k masu a společně dovaříme doměkka.

## 279. Kuře po texasku

V šálku vařící vody rozpustíme 2 kostky slepičího bujonu, přidáme čtvrt šálku oleje, 2 lžice kečupu, lžici worcesteru, lžičku cukru, lžičku soli, ½ lžičky pepře, trochu chilli koření, pokrájený stroužek česneku a malou pokrájenou cibuli, Na mírném ohni 10 min. povaríme. Touto omáčkou opakovaně potíráme naporcované kuře, které pečeme na roštu.

## 280. Zálesácká pochoutka

Slaninu nejlépe anglickou, nakrájíme na plátky a necháme na pánvi zesklivatět. Přidáme na plátky nakrájenou zelenou papriku, a když trochu změkne, necháme v pánvi trochu rozpustit tavený smetanový sýr, Posypeme chilli kořením a pokapeme kečupem.

## 281. Špekáčky na černém pivu

Osm až deset špekáčků podélně rozřízneme do poloviny. Do každého zářezu vložíme plátek cibule a jednu podlouhlou sterilovanou feferonku. Naskládáme do kastrolu a zalijeme jednou sklenicí kečupu a jednou lahví černého piva. Vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme, až se vytvoří hustá omáčka..

## 282. Falešný tatarský biftek

Telecí párky nebo vuřty oloupeme a na masovém strojku jemně umeleme. Přidáme žloutek, sůl, pepř a sladkou papriku, drobně pokrájenou cibuli a kečup. Pečlivě promícháme a podáváme na topinkách.

## 283. Rožnovská králičí játra

2 králičí játra, ledvinky ze dvou králíků, sádlo, 1 středně velká cibule, drcený kmín, sůl.

V rendlíku na sádle lehce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme očištěná játra a na plátky nakrájené dobře očištěné a opané ledvinky. Prudčeji opečeme, okmínujeme, podlijeme a dusíme doměkka. Měkká játra osolíme a podáváme s chlebem nebo rohlíkem a se salátem.

## 284. Hrušky v bramborové košilce

Hrušky oloupeme, zbavíme je jadřinců a pokrájíme na čtvrtky. Opečeme je na oleji. Brambory jemně nastrouháme, zbavíme je přebytečné vody, promícháme s moukou, vejci, mlékem a nadrobno nakrájenou cibulí. Těsto klademe na opečené hrušky a asi hodinu v troubě pomalu pečeme. Křupavý pokrm posypeme cukrem a skořicí, podáváme teplý jako hlavní jídlo. Doplníme mraženým citronovým čajem.

## 285. Hrníčkový ovocný koláč

V míse smícháme 2 hrníčky polohrubé mouky, 1 hrníček moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru a rozpuštěnou  $\frac{1}{8}$  másla. Odebereme  $\frac{3}{4}$  hrníčku vzniklé žmolanky, do mísy přidáme 1 vejce, 1 hrníček mléka a  $\frac{1}{2}$  prášku do pečiva. Zamícháme a nalijeme na vymaštěný plech. Poklademe ovocem, posypeme žmolenkou a v troubě upečeme.

## 286. Houbovník

4 žemle, 6 vajec, 1 dl mléka, 30 g sádla, 250 g čerstvých hub, sůl, mletý pepř, majoránka, strouhanka. Na vymazání pekáče strouhanka a sádlo.

Očištěné houby nakrájíme, opečeme v rozehrátém sádle, přiklopíme a dusíme téměř doměkka. Osolíme, okořeníme a necháme vychladnout. Žemle pokrájené na kostičky navlhčíme mlékem, vymačkáme, přidáme vychladlé houby, vejce, majoránku a podle potřeby strouhanku. Směs důkladně promícháme, vložíme do formy vymazané sádlem a vysypané strouhankou. Upečené podáváme se zeleninovým salátem nebo s okurkou.

## 287. Jogurtová bublanina

Z jednoho bílého jogurtu,  $2\frac{1}{2}$  jogurtového kelímku polohrubé mouky, stejného množství moučkového cukru, lžičky prášku do pečiva a dvou vajec utřeme řídké těsto. Nalijme je na vymaštěný a moukou vysypaný plech, posypeme hrubou moukou a pokládáme libovolným čerstvým, kompotovaným ovocem. Upečeme v troubě.

## 288. Kyselé šči

$\frac{1}{2}$  kg kysaného zeli,  $\frac{1}{4}$  kg hovězího a  $\frac{1}{4}$  kg uzeného nebo tučného vepřového masa, 1 cibule, 3 dkg sádla, 1 lžice mouky, 4 brambory,  $\frac{1}{4}$  l kyselé smetany, pepř, sůl, bobkový list.

Kyselé zeli vymačkáme a posekáme, cibuli zpěníme na omastku, přidáme zeli a dusíme až je zlaté. Pak je zaprášíme moukou a zalijeme polévkou z masa, přidáme koření a vaříme doměkka. Později přidáme pokrájené syrové brambory a vše spolu dovaříme. Smetanu přidáme až na stole do talíře, kam pokládáme plátek hovězího a plátek uzeného masa.

## 289. Ředkvičkový salát

3 svazky ředkviček, 1 vejce natvrdo,  $1\frac{1}{2}$  dl kyselé smetany nebo 1 jogurt.

Oprané ředkvičky nakrájíme na plátky, utřeme uvařený žloutek, rozmícháme s kysanou smetanou a osolíme. Do této omáčky přidáme ředkvičky, posekaný bílek a promícháme.

## 290. Párky v omáče

4 dietní nebo debrecínské párky, 2 lžíce másla, 1 lžíce mouky, 4 lžíce rajského protlaku, sůl, 1 lžička silného desertního vína.

Nejprve uděláme světlou jíšku z másla, pak ji zalijeme trochou vody nebo raději vývaru z masa a povaříme asi 10 min, přidáme víno.

## 291. Smažené marinované kuřecí maso

1 kuře, sůl, mletý pepř, glutasol, 10 lžic sójové omáčky, 5 lžic desertního červeného vína, olej na smažení, 1 cibule, zelená petrželová nať, zázvor, ocet, cukr, ananas, třešně.

Kuře vykostíme, nakrájíme na malé kousky, vložíme do misky, přidáme, sůl, mletý pepř, glutasol, 5 lžic sójové omáčky a desertní víno. Všechno společně promícháme a vložíme do chladničky na 1-2 hodiny. Potom kousky kuřete osmažíme v rozehrátém oleji dozlatova. Mezitím si připravíme směs z nastrouhané cibule, nasekané zelené petrželové natě, zázvoru ze soli, zbytku sójové omáčky, z octa a trochy cukru. Usmažené kousky kuřete potřeme připravenou směsí a ozdobíme nakrájeným anansem a třešněmi. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.

## 292. Červený olej

50 g sušených chilli papriček osmahneme krátce v 500 g horkého oleje a ihned odstavíme. Ještě do teplého oleje přimícháme 20 g jemně mletého chilli koření. Necháme ustát a uložíme v chladničce.

## 293. Vepřový jazyk po pekingsku

400 g vepřového jazyka na ozdobu petrželová nať a čínské zelí.

Nálev: 3 lžíce sójové omáčky, 1 malá cibule, 2 stroužky česneku, 1 hvězdička badyánu, několik zrněk jamajského pepře, lžička cukru, sůl, půl lžičky wej-su (glutasol), vývar, trochu máčeného škrobu.

Jazyk uvaříme v nálevu, vyjmeme a nálev zahustíme škrobem a necháme

vychladnout. Jazyk nakrájený na plátky přelijeme nálevem.

## 294. Slepíčí prsíčka v červeném oleji

400 g vařeného masa, sterilovaná zelenina.

Nálev: 1 lžíce vývaru, 1 lžíce sójové omáčky, špetka wei-su, 2 lžičky hořčice, 1 lžička octa, špetka cukru, 1 lžička červeného oleje

## 295. Kuře (nebo vepřové maso) kung-pao

400 g masa, 50 g loupáných pražených arašídů, 1 vejce, několik chilli papriček, lžička máčeného škrobu, 3 lžíce oleje.

Záliv: 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce vína (desertní červené) špetka cukru, soli a wej-su. Maso nakrájíme na kostičky, smísíme s vejcem, máčeným škrobem, soli a promícháme. Restujeme v rozpáleném oleji. Přidáme oloupané arašídů, chilli pokrájené na malé kousky a zalijeme tmavým zálivem.

## 296. Kuře s hráškem

400 g kuřecího masa, 4 lžíce sádla, 2 bílky, 1 lžíce škrobu, 1 cibule, 100 g zeleného hrášku, sůl.

Záliv: 2 lžíce vína (desertní), půl lžičky wei -su, špetka soli, pepř a škrob.

Maso promícháme s bílkem, soli a máčeným škrobem, orestujeme na sádle, stáhneme z ohně a necháme okapat. Na scezeném tuku orestujeme cibuli, sterilovaný hrášek okapané maso a zalijeme zálivem. Za stálého míchání podusíme.

### 297. Kuře s kaštany

400g kuřecího masa, 2 bílky, 1 lžice máčeného škrobu, 50 g pórku, 8-10 jedlých kaštanů, badyán, 3 lžice sádla, 2 lžice vývaru, 1 lžice vína, 2 lžice medu a půl lžičky wei-su, 2 lžice sekaných ořechů.

Na kostky nakrájíme maso, smísíme se škrobem, bílkem a solí, orestujeme, přidáme porek, kaštany, hvězdičku badyánu. Zalijeme vývarem, promícháme, ochutíme vínem, 2 lžicemi medu a wei-su. Dodusíme na mírném ohni. Vyjmeme a posypeme ořechy.

### 298. Zázvorová kachna

400 g kachního masa, 2 lžičky máčeného škrobu, 3 lžice sádla, 20 g máčeného zázvoru, malá cibule, 50 g pórku, 50 g celeru, lžice vína, půl lžičky wei-su, špetka soli a pepř.

Maso nakrájíme, zastříkneme vínem a promícháme s máčeným škrobem. Za stálého míchání orestujeme, přidáme máčený zázvor, jemně krájenou cibuli a na kolečka nakrájený pórek a konzervovaný celer. Zalijeme vývarem, promícháme, ochutíme vínem, wei-su a bílým pepřem. Zahustíme máčeným škrobem, promícháme a posypeme petrželí.

### 299. Kapr se sladkokyselou omáčkou

150 g kapra, olej, 1 lžice máčeného škrobu, sůl.

Porce kapra nařízneme, osolíme, poprášíme hladkou moukou, obalíme v máčeném škrobu. Osmažíme, přelijeme sladkokyselou omáčkou. 1 lžice oleje, stroužek česneku, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžice octa, drobně nakrájená cibule, 1 lžice cukru, naběračka vývaru, ½ lžičky wei-su, sůl, špetka zázvoru, máčený škrob na zahuštění a 1 lžice kečupu.

### 300. Lepší než krab

200g plátek kapra, 1 bílek, 1 lžice škrobu, sůl, 3 celá vejce, 1 lžice vína, půl lžičky wei-su, 2 lžice sádla, 1 lžička máčeného škrobu, vývar, pažitka na zdobení.

Vykostěného a kůže zbaveného kapra nakrájíme na plátky, obalíme v bílku, škrobu a soli. Osmahneme na oleji a necháme okapat. Celá vejce a zbývající žloutek smícháme v šálku se špetkou soli, wei-su a trochou vína. Vlijeme na sádlem vymaštěnou pánev a na mírném ohni promícháme, až se vejce srazí. Zalijeme vývarem, přidáme plátky kapra, dochutíme solí, wei-su a mírně zahustíme máčeným škrobem. Dodusíme. Posypeme pažitkou.

### 301. Štěstí

400g svíčkové, 1 lžice máčeného škrobu, 1 vejce, ½ lžičky soli, 3 lžice sádla, 4 čerstvé žampiony, 1 paprikový lusk, 1 menší pórek, 1 cibule, 2 stroužky česneku, několik plátků máčeného zázvoru, 1 lžice červeného oleje.

Záliv: 2 lžice sójové omáčky, 1 lžice vína, 3 lžice studeného vývaru, ½ lžičky cukru, ½ lžičky wei-su, 1 lžička máčeného škrobu, sůl.

Svíčkovou nakrájenou na plátky smísíme se solí, vejcem a škrobem. Ve více oleje maso opečeme, scedíme a okapeme. Zahřejeme sádlo, opečeme ostatní, přidáme česnek a zázvor. Přidáme maso, zalijeme zálivem, podusíme a hotové zakápneme červeným olejem.

### 302. Hovězí se sladkokyselou omáčkou

400 g předního hovězího, 1 vejce, 1 lžice hladké mouky, 1 lžička škrobu, špetka soli, několik kapek oleje. Olej na smažení.

Tenké plátky masa obalíme v těstíčku z mouky, škrobu, vejce, soli a oleje. Osmažíme. Zalijeme sladkokyselou omáčkou.

### 303. Kantonské maso

400 g svičkové, 1 lžice máčeného škrobu, 2 bílky, ½ lžičky soli, 100 g čerstvého celeru, 1 cibule, 4 lžice oleje.

Záliv: ½ šálku studeného vývaru, 3 lžice sójové omáčky, 2 lžice vína, ½ lžičky mletého pepře, ½ lžičky wei - su, ½ lžičky cukru, 1 lžička máčeného škrobu, sůl.

Maso nakrájené po vlákně na nudličky promícháme ve škrobu, bílkem a solí necháme odležet. Na málo oleje osmahneme na nudličky cibuli a čerství celer promícháme a odstavíme. Orestujeme maso, přidáme cibuli s celerem a zalijeme zálivem, promícháme a zakápneme olejem.

### 304. Hovězí maso s pažitkou

400g zadního hovězího, 2 lžice máčeného škrobu, 4 lžice oleje, 2 lžice sójové omáčky, 2 lžice vína 1 velká cibule, 50 g pažitky, cukr, wei-su, sůl.

Cibuli nakrájenou na tenká kolečka, osmahneme na málo oleje, zastrčíkne sójovou omáčkou, vínem, přidáme cukr a odstavíme. Maso nakrájené přes vlákno smísíme se sójovou omáčkou, škrobem a solí. Orestujeme, po 2 minutách přidáme cibuli. Ochutíme wei -su a solí, přidáme pažitku a promícháme.

### 305. Pekinské maso

400 g svičkové, 1 lžice škrobu, ½ lžičky soli, 1 větší cibule, 1 červená kapie, 50 g pórku, 3 lžice oleje.

Záliv: 2 lžice sójové omáčky, 1 lžice vína, ½ lžičky cukru a wei-su, 1 lžička máčeného škrobu.

Maso po vlákně na nudličky nakrájené smísíme s vejcem, solí a škrobem, orestujeme, přidáme ostatní. Na prudkém ohni mícháme 2 minuty, zalijeme zálivem a promícháme.

### 306. Vepřové maso s fazolemi

400g vepřové plece, 1 celé vejce, 3 lžice sádla, 2 paprikové lusky, 2 velká rajčata, 200 g fazolí, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžice vína,

½ lžičky wei-su, 2 stroužky česneku, červený olej, špetka bílého pepře, 2 lžice vývaru a máčený škrob.

Vařené fazole, spařené papriky a rajčata zbavená slupky. Maso nakrájené na plátky, obalíme vejcem, máčeným škrobem, solí a pepřem. Maso orestujeme a přidáme ostatní.

### 307. Li-ti smažené

400 g vepřového masa, 1 šálek oleje na smažení, 2 celá vejce, 3 lžice hladké mouky, 1 lžice škrobu, jamajský pepř, sůl, hlávkový salát.

Maso obalíme v těstíčku a osmažíme. Dáme na rozložené listy salátu. Obalujeme ve směsi jamajského pepře a soli.

### 308. Vepřový buček v zelenině

400 g vepřového bučku, 1 lžice máčeného škrobu, sůl, 2 lžice sádla, 1 menší květák, 50 g karotky, 50 g sterilovaného hrášku, špetka bílého pepře, sůl.

Záliv: lžice vína, 1 lžice máčeného škrobu, sůl, lžičku cukru, 2 lžice vývaru, ½ lžičky wei-su, špetka zázvoru a soli.

Květák a karotku uvaříme do měkka a nakrájíme. Maso nakrájené na malé kostičky obalíme v máčeném škrobu, bílým pepřem a soli. Necháme 20 min. odležet. Orestujeme, přidáme zeleninu, zalijeme zálivem, mícháme a na mírném ohni dohotovíme.

### 309. Vařená rýže

Rýži pereme ve vlažné vodě tak dlouho až je voda čistá. Vsypeme ji do vařící vody a za stálého míchání, vaříme 5 minut. Scedíme, necháme okapat a dáme do ubrousku na pařák a vaříme v páře dalších 10 -15 min.

### **310. Pražená rýže s vepřovým masem**

300 g vepřového masa z kýty, 3 lžíce sádla, 50 g pórku, 50 g žampionů, 1 větší cibule, 1 lžíce vína, 3 šálky vařené rýže, lžíce máčeného škrobu, ½ lžičky wei-su, špetka bílého pepře, petrželová nať na ozdobu

Maso nakrájené na nudličky smísíme s máčeným škrobem a solí. Orestujeme, přidáme pórek, cibuli, plátky žampionů, zastříkneme vínem a vyrestujeme do sucha. Přimícháme vařenou rýži, ochutíme solí, bílým pepřem, wei-su a prohřejeme. Ozdobíme petrželí.

### **311. Rýže s kari kořením**

3 šálky vařené rýže, 2 cibule, 3 lžíce sádla, 100 g zeleného hrášku, 1 lžíce kari, 1 lžíce vína, sůl.

Na sádle zpěníme kostičky cibule, přidáme vařený hrášek, kari a zastříkneme vínem, přidáme rýži a osolíme.

### **312. Omeleta s mandlemi**

3 vejce, špetka soli a wei-su, 2 lžíce vína, 1 lžíce oleje, 50 g pražených loupaných mandlí, 1 lžíce vývaru, 1 lžička oleje, 50 g šunky.

Rozmícháme vejce se solí, vínem a wei-su. Vlijeme na vymaštěnou pánev, promícháme po sražení vajec, přisypeme sekané pažené mandle. Okraje pánve zakápneme olejem a trochou vývaru. Omeletu přeložíme, vyklopíme na teplý talíř a posypeme krájenou šunkou.

### **313. Omeleta s kuřecími játry**

50 g kuřecích jater, 2 lžíce oleje, 1 malá cibule, 50 g žampionů, 1 lžička sójové omáčky, špetka wei-su, cukru, soli a bílého pepře, 3 vejce, 1 lžíce koňaku, 1 lžička leje a petrželová nať.

Játra rozkrájíme na menší kousky. Zpěníme jemně krájenou cibulku, na kterou vložíme játra jemně plátky žampionů. Přidáme oheň. Ochutíme 1 lžičkou sójové omáčky, špetkou wei-su, cukru soli a bílého pepře a zastříkneme lžící koňaku. Vyrestujeme do

malého obsahu šťávy, odstavíme na teplo. Do vymaštěné pánve vlijeme vejce se solí a wei-su. Do utvořené omelety do středu dáme směs. Přeložíme, vyklopíme a posypeme petrželí.

### **314. Nudle se svičkovou**

400 g vařených nudlí, olej na smažení, 2 lžíce oleje, 100 g kedluben, 100 g hlávkového zelí, 1 malá cibule, 400 g svičkové, šálek vývaru, 2 lžíce vína, špetka zázvoru, ½ lžičky wei-su, 1 lžička máčeného škrobu, 50 g kapie, sůl

Vařené okapané tenké nudle vložíme do vymaštěné pánve a po obou stranách opečeme do červena. Z odblaněné svičkové nakrájíme po vlákně nudličky, které promícháme s vejcem, máčeným škrobem a solí. Osmažíme nudličky s kedluben, hlávkového zelí a cibule. Svičkovou orestujeme, přidáme zeleninu, promícháme, zalijeme vývarem, ochutíme vínem, strouhaným zázvorem, wei-su. Zamícháme, zahustíme škrobem a přidáme na nudličky nakrájenou kapii. Hotový pokrm přelijeme na opečené nudle.

### **315. Nudle s vepřovým masem**

400 g vepřového masa, 1 lžíce máčeného škrobu, sůl, 2 lžíce leje, 100 g žampionů, 2 stroužky česneku, 100 g kapusty, 2 lžíce vína, 1 lžíce sójové omáčky, trochu vývaru, špetka bílého pepře, škrob na zahuštění, 400 g vařených nudlí.

Maso nakrájíme na nudličky, obalíme v máčeném škrobem a soli. Vařené a okapané nudle opražíme dočervena po obou stranách a vyklopíme na mísu. Orestujeme maso, přidáme žampiony, česnek, kapustu zalijeme vývarem asi 2-3 min. dusíme. Dochutíme vínem, sójovou omáčkou, bílým pepřem, zahustíme máčeným škrobem. Překlopíme na připravené nudle a pokapeme olejem.

### 316. Taštičky plněné masem

400g vepřové kýty, 2 lžíce vína, 1 lžíce sójové omáčky, ½ lžičky wei-su, ¼ lžičky zázvoru, 1 cibule, ½ šálku studené vody, tlučený pepř, sůl, 400 g hladké mouky.

Z hladké mouky a vody vypracujeme vláčné těsto, které se nesmí lepit na mísu. Přikryté necháme 45 min. odpočinout.

Masová náplň - jemně mleté vepřové maso smícháme se sojovou omáčkou, wei-su, vínem, pepřem, strouhaným zázvorem, drobně krájenou cibulkou a solí. Za stálého míchání přidáme studenou vodu. Odpočinité těsto rozválíme na váleček asi 2 cm silný. Z válečku těsta pak krájíme 2 cm dílky, které vyválíme na tenké placičky, čím slabší tím lepší. Na střed každé placičky dáme vrchovatou lžičku masové náplně. Přeložíme a okraje taštičky pevně stiskneme k sobě, Vhodíme do vařící vody a jakmile vyplavou na povrch, zmírníme var přilítím studené vody. Taštičky klesnou ke dnu. Po znovu vzejití do varu a vyplutí taštiček na povrch je sítím vybereme na mísu a horké podávám. Možno je opéci na tuku nebo osmažit na oleji.

### 317. Dušená růžičková kapusta

600 g kapustiček, 3 lžíce oleje, 2 stroužky česneku, 1½ šálku vývaru,

Záliv: ½ šálku vývaru, 1 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce vína, ½ lžičky wei-su, špetka cukru a pepře, 1 lžička máčeného škrobu.

Kapustičky očistíme a košťálky křížem nakrojíme. Na cedníku spaříme horkou osolenou vodou. Na pánvi s horkým tukem osmahneme plátky česneku, přidáme okapané kapustičky, zalijeme vývarem a asi 4 min vaříme. Potom zalijeme připraveným zálivem a při opatrném míchání podusíme.

### 318. Fazolové lusky se šunkou

250 g fazolových lusků, 2 lžíce zázvorového oleje, 100 g šunky, 1 šálek vývaru, 1 lžíce vína, ½ lžičky wei-su, špetka bílého pepře, ½ lžičky cukru a sůl.

Přepůlené lusky na zázvorovém oleji osmahneme, přidáme na plátky krájenou

šunku a zalijeme vývarem. Přidáme sůl, cukr, bílý pepř zmírníme teplotu a za mírného míchání dusíme do vydušení šťávy. Zastříkneme vínem, přidáme wei-su a zamícháme.

### 319. Smažený pórek

250 g pórku, 100g uzeného masa, 3 celá vejce, 3 lžíce hladké mouky. 2 lžíce škrobu, 1 lžíce vína, ½ lžičky červeného oleje, voda, sůl, olej na smažení.

Z vajec, mouky, škrobu, vína, soli, si připravíme tekuté těstíčko. Pórek nakrájíme na kolečka, povaříme v osolené vodě. Vychladlý pórek a jemně krájené maso promícháme s těstíčkem. Naběračkou lijeme směs do rozpáleného oleje a po obou stranách smažíme. Hotové pokapeme červeným olejem a obložíme některým salátem ze syrové zeleniny.

### 320. Zimní salát

100 g vařených fazolí, 100 g celeru, 100 g zeleného hrášku, 50 g sladkokyselých okurek.

Záliv: 2 lžíce vína, ½ lžičky wei-su, lžička citronové šťávy, sůl, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžička cukru, špetka bílého pepře, ½ lžičky hořčice. Fazole necháme přes noc máčet. Uvaříme v osolené vodě, necháme okapat. Všechno zamícháme.

### 321. Kapustová polévka s vepřovým masem.

2 l vývaru, 200 g vepřového masa, 200 g kapusty, 1 pórek, 2 lžíce vína, sůl, ½ lžičky wei-su a podle vlastní úvahy čínské nudle a kapie na ozdobu.

Do vařícího vývaru vložíme tenké plátky vepřového masa, povaříme, odstraníme pěnu a přidáme kapustu a pórek. Uvedeme do varu a ochutíme vínem, solí a wei-su. Před podáváním vložíme do každé misky spařené nudle, zalijeme polévkou a ozdobíme kapií.

### 322. Banány v županu

5 banánů, 4 vejce, 4 lžíce cukru, 4 lžíce hladké mouky, 2 cl koňaku, tuk na smažení.

Nepřezrálé banány oloupeme a nakrájíme šikmými podélnými řezy na silnější plátky. Utřeme žoutky s cukrem, přimícháme mouku, zastříkněme koňakem a vmícháme sníh z bílků. Banány namočené v těstíčku pečeme v horkém tuku. Podáváme teplé a pocukrované.

### 323. Jablka v karamelu

700g jablek, 2 vejce, 5 lžic hladké mouky, 30 dkg cukru, 2 šálky vody, lžička oleje, tuk na smažení.

Oloupaná jablka nakrájíme na osminky a vykrojíme jaderník, Kousky obalíme v těstíčku z mouky, vajec, vody a osmažíme dozlatova. Necháme okapat. Na horkou pánev dáme cukr, zalijeme vodou za stálého míchání vaříme na světlý karamel. Pak přidáme smažená jablka, rychle prohodíme, spojíme s karamellem a rozdělíme na talířky vymazané olejem. Zároveň podáváme misku se studenou vodou, do které jednotlivá sousta namáčíme.

### 324. Jehněčí ocásky

5 lžic hladké mouky, 2 lžíce vody, 5 lžic cukru, tuk na smažení a vanilkový cukr na posypání.

Těsto: 3 lžíce škrobu, 2 lžíce vody, sníh z 3 bílků.

Z mouky, cukru a vody vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme tenké šišky. Z 3 lžic škrobu, 2 lžic vody a tuhého sněhu z 3 bílků připravíme těstíčko, ve kterém obalíme šišky a ve větší vrstvě rozpáleného tuku smažíme dozlatova. Pocukrujeme a podáváme teplé.

### 325. Medové ořechy

300 g loupaných vlašských ořechů, 10 g medu, 3 lžíce práškového cukru, 4 lžíce oleje.

Jádra ořechů spaříme vodou a oloupeme. Vložíme do medu a nejméně 24 hodiny marinujeme. Poté ořechy vyjmeme a obalíme v cukru. V malé dávce středně

horkého oleje ořechy smícháme, pokud cukr nezesklovatí. Podáváme horké na olejem vymazaném talířku.

### 326. Rebarborový koláč

180 g polohrubé mouky, 15 g droždí, 30 g cukru, 100 ml mléka, 50 g másla, 1 žloutek, sůl

Zaděláme těsto, necháme vykynout, vložíme do vymazané dortové formy, uděláme vyšší okraje.

Náplň: 50 g másla, 150 g cukru, 1 žloutek, 250 g tvarohu dohromady utřeme. Vmícháme ½ pudinku a sníh z 2 bílků. Rozetřeme na těsto a pokryjeme dušenou rebarborou. Pečeme asi 1h.

### 327. Boršč

Vývar ze 400 g hovězího masa. Na 2 lžicích másla podusíme na proužky nakrájenou mrkev a menší kořen petržele, asi 200 g na kostky nakrájených brambor a stejné množství hrubě nasekaného čerstvého zelí. Takto upravenou zeleninu přidáme do vývaru, osolíme, ochutíme pepřem, bobkovým listem, 2 lžicemi rajského protlaku, nasekanou natí petržele a 2 utřenými stroužky česneku. Uvaříme doměkka a těsně před dokončením přidáme menší skleničku nakládané řepy, nakrájené maso a případně kousek uzeniny. Každou porci vylepšíme lžící smetany.

### 328. Ukrajinská řepa

600 g červené řepy, 3 lžíce octa, 80 g mouky, 2 vejce, 100 g strouhané housky, 150 g tuku, pepř, sůl

Řepu uvaříme v páře, oloupeme, nakrájíme na proužky o síle 1 cm, pokapeme octem, osolíme, opepříme. ½ hodiny necháme odležet. Osušíme a smáčíme v těstíčku z mouky a vajec obalíme ve strouhance a osmažíme.



### 329. Slepice po arménsku

1 slepice, 100 g másla, 50 g cibule, 50 g rajského protlaku, 1 dl červeného vína, 2 dl vývaru, 250 g rajčat, ocet, sůl, pepř, citron, zelená petržel.

Slepici naporcujeme a opečeme na másle. Vyjmeme a na tuku osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme protlak, pepř, víno, vývar a ocet. Vrátime slepici a dusíme doměkka. Před dohotovením přidáme rajčata nakrájená na kolečka. Porce slepice přeléváme šťávou s rajčaty, obkládáme citronem a sypeme petrželkou. Jako příloha rýže.

### 330. Litevská babka

1000 g brambor, 2 vejce, sůl, 100 g slaniny, 1 velká cibule.

Brambory nastrouháme, promícháme se solí a vejci. V pekáči upečeme dozlatova. Slaninu rozpálíme, usmažíme cibulku a hotovou babku poléváme. Podáváme se zeleninovým salátem.

### 331. Polévka charčo

500 g hovězího masa, 3 stroužky česneku, 1 velká cibule, 50 g rýže, 2 lžíce rajského protlaku, sůl, pepř, zelená petrželka.

Maso nakrájíme na malé kostky, vložíme do studené vody, přivedeme do varu a hodinu vaříme na mírném ohni. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, česnek utřený s cibulí, spařenou rýži. Po změknutí rýže promícháme rajský protlak, povaříme, osolíme, opepříme a přidáme zelenou petržel.

### 332. Tbiliská soljanka

400g hovězího masa, 2 cibule 1 sladkokyselá okurka, 2 lžíce rajského protlaku, 1 dl přírodního bílého vína, 2-3 lžíce mouky, 1 stroužek česneku, 50g tuku, petrželka.

Maso zbavíme blan, nakrájíme na menší kousky. Opečeme na tuku s nakrájenou cibulí. Přidáme protlak, česnek, kolečka okurek, sůl, pepř, promícháme, zalijeme vínem, podléváme

a dusíme. Na talíři posypeme petrželí. Podáváme s chlebem.

### 333. Banán s mandlemi

400 g oloupaných banánů a 160 g oloupaných a opražených mandlí, 120 g tekuté čokoládové polevy. Oloupaný banán položíme na talířek, zalijeme polevou a posypeme upraženými mandlemi nakrouhanými na hobliny.

### 334. Banán v kokosu

450 g oloupaných banánů, 100 g strouhaného kokosu, 70 g jahodového džemu, 30 g rumu. Banány klademe na talířky, polijeme jahodovým džemem a posypeme kokosem.

### 335. Banán se šunkou

300 g oloupaných banánů, 150 g šunky, 60g majolky, 20 g mléka nebo vody, 20 křenu

Majolku rozředíme mlékem na hustou omáčku, zamícháme strouhaný křen. Oloupané banány obalíme plátkem šunky a přelijeme majonézou. Přidáme šunku, plátky rajčat, hlávkovým salátem a citronem.

### 336. Chleba

1kg mouky hladké, 2 lžíčky kmínu, ½ lžíčky fenyklu, 2½ lžíčky soli, droždí, ¾ l vlažné vody, 2 krajíce starého chleba bez kůrky.

Rozdrobit chleba a droždí zalít vodou, nechat vzejít. Nasypat koření a sůl. Přidávat mouku a zadělat. 25 minut nechat kynout pod utěrkou. Vyklopit na vál, udělat bochník, vysypat ošatku moukou a nechat 25 minut kynout. Troubu ohřát na nejvyšší stupeň, namastit plech vysypat moukou. Bochník dáme na plech, potřeme vodou, dáme do trouby a stáhneme teplo, po 10 minutách potřít vodou. Celkem péci asi 1 hodinu a 10 minut. Každých 10 min. Potíráme vodou do posledního mazání přidat solamyl.

### 337. Chleba

50 g kvasnic, 1 kg hl. mouky, 3 lžičky soli, 3 lžičky kmínu, 6 dl studené vody, 3 lžíce octa.

Těsto 20 min. hníst, nesmí se lepit. Necháme 1 hodinu kynout, Na plech dáme alobal posypaný moukou. ¼ hodiny pečeme v mírně rozehřáté troubě. Dále pečeme 1 hod. prudce, každých 10 minut mažeme. Před pečením nakrojíme., aby se nerozlezl..

### 338. Vinné klobásy

Na 10 minut namočíme do mléka, poprášíme moukou a opečeme. Podáváme s omáčkou.

1 žloutek, ⅓ l smetany, po lžičce oleje, soli, pepře, cukru, citronové šťávy, sladké papriky, worcesterová a kari koření. Horkou klobásu polijeme lžící vodky a zapálíme.

### 339. Bochánky vařené v páře

1 kg hl. mouky, 80 g droždí, ½ l vody, olej na potřetí těsta, pepř a sůl.

Nakynuté těsto rozdělíme na 4-5 dílů, tence rozválíme, Potřeme olejem, posypeme solí, pepřem (mletý kmín, vlašské ořechy). Placku pevně rolujeme a nakrájíme na stejné díly. Dva a dva složíme na sebe a přimáčknout až se roláda na obou stranách otevře. Vaříme v páře 5-7 min.

Náplně do bochánků:

750 g mletého masa (libový bůček nebo ramínko, popřípadě 1/3 hovězího), 2 lžičky zázvoru, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička glutasolu nebo 2 lžičky vegety, asi ½ lžičky soli, 0,3 l teplé vody.

750 g špenátu, 5 vajec usmažit hodně nahusto, 1 lžička vegety, nebo lžička glutasolu, sůl, pepř a asi 8 lžic oleje.

Omáčka: 1 díl sójové omáčky, 1 díl vody, ½ dílu octa, česnek nebo chilli.

### 340. Špagety - omáčky

1) Arašídová - rozmixovat 125 g arašídů, voda a sůl.

2) s mrkví a paprikou - 200-250 g vepřové kýty, 4 lžíce bílého vína, 2 lžíce sójové omáčky, 2 cibule, 2 papriky, 1 větší mrkev, ½ lžičky glutasolu. Podusit, popřípadě přidat kyselé houby

3) s polevou - Libové vepřové maso nebo zadní hovězí, ½ konzervy žampionů nebo jiné houby, kedlubna nakrájená na plátky, ½ lžičky zázvoru, ½ lžičky kmínu, 1½ lžíce sójové omáčky, 1 lžička vegety, 2 lžíce solamylu, 3 lžíce oleje ¾ l vody. Ozdobit česnekem nakrájeným na plátky.

### 341. Plněné papriky

1) Náplň - vařená rýže, mleté maso, libeček, cibule. Dáme do kastrolu, zalijeme vodou do poloviny, přidáme rajčata, bobkový list a nové koření. Dusíme, Do hotové přidáme máslo a mletou papriku. Papriky vyjmeme a omáčku zjemníme rozkverlaným vajíčkem (nevaříme), dosolíme, opepříme. Příloha chléb

2) Náplň - mleté maso (vepřové, hovězí, uzené), 2 vejce, tvrdý sýr, strouhanka, pepřem muškátový oříšek, sůl. Dáme do kastrolu vymazaného máslem, posypeme sýrem a strouhankou, pokapeme máslem a upečeme. Příloha brambory.

3) Náplň - mleté maso (vepřové, hovězí, uzené), sýr, vejce, libeček, petrželku, muškátový oříšek, pepř, sůl. Urovnáme do kastrolu, posypeme strouhankou, sýrem a pokapeme máslem, pokropíme vývarem a pečeme asi 40 min. Příloha opékané brambory nebo kaše.

4) Istambulské - náplň - brynzou ušleháme s vejci a opepříme, Dusíme a ožehneme v troubě. Hotové zalijeme rajskou omáčkou. Podáváme s vekou.

5) Rumunské - náplň - mleté maso, cibule osmažená, špetka pálivé papriky, dušené kroupy. Spojíme vajíčkem, popřípadě zahustíme strouhankou. Dusíme asi 35-40 minut, podléváme vývarem. Podáváme s bílým pečivem.

### **342. Smažená rýže**

Vařená rýže, hodně nahusto osmažená vajíčka, zamíchá se s osmaženým pórkem. Na talíři se posype zelenou natí.

### **343. Syrové papriky**

Plníme - tvaroh, máslo, cibule, sladká paprika, sůl, petržel. Podáváme s chlebem

### **344. Jablečný desert s kaštany**

600 g kaštanů 1 sáček vanilkového cukru, 2 lžice práškového cukru, 4 střední jablka, 10 Oml smetany ke šlehání, 2 lžice másla, lžice cukru, 4 lžice vodky, 4 lžice vody, 2 lžice mléka.

Kaštany povařit ve vodě s mlékem 40-60 minut, oloupat, utřít s 1 lžicí práškového cukru a vanilkovým cukrem. Vmíchat našlehanou šlehačku a dát do ledničky. Jablka nakrájet na tlusté plátky, ocukrovaná opéci na másle. Zbylá šťáva na pánvičce se zalije vodou, povařit a přelít vodkou, Narovnat na talířek, zalít šťávou a ozdobit kaštanovým pyré.

### **345. Bylinkový ocet**

110g pórků, 80 g dobromyslu, 70 g estragonu nebo 3 g petržele a levandule nebo 20 g saturejky, nebo 15 g kerblíku, majoránky, libečku nebo 10 g kopru, česneku nebo jen 4 listy vavřínu.

### **346. Koprový ocet**

300g kopru, 180 g meduňky, 15 g česneku.

Bylinky do octa musí být oprané a osušené. V octu musí být 2 týdny na slunci. Nesmí vyčnivat z octa, jinak zhořknou.

### **347. Byliny v oleji**

Byliny v oleji musí stát 4 týdny v tmavé láhvi v teple. Mimo olivového oleje se musí brzy spotřebovat.

### **348. Cora – Vermouth - Cinzano předpis na 10 l demižon.**

Svaříme 7 l vody a 3kg cukru. Nejprve 5 l vody a 2 kg cukru a za 5 dní 2 l vody a

1 kg cukru. 1 kg rýže, 35 hřebíčků, 10 kuliček nového koření, 30mm vanilky, ½ kávové lžičky muškát. Mm oříšku, ½ lžičky muškátového květu, ½ lžičky tymiánu, ½ lžičky zázvoru, 2 střední citrony rozkrájené na kousky bez jader (kůru ostroihat), 16 dkg kvasnic, špetka skořice.

Všechny suroviny dát do demižonu (rýži předem vyprat). Směs zalít první částí cukerného roztoku mírně vlahého, důkladně rozmíchat. Během 1-2 hodin nastane bouřlivé kvašení, které trvá 3-5 dnů. Doplnit zbytek cukerného roztoku, volné místo doplnit vodou a promíchat. Nechat kvasit 5-6 týdnů, pak stočit do demižonů a nechat 21 dnů odpočívat. Stočit do lahví. Použít vodu studniční nebo vodu z vodovodu nechat odstát.

### **349. Chlebíčky se žampionovou pomazánkou**

250 g žampionů, 100 g plísňového sýra, 1-2 cibule, 1 sladkokyselá okurka, 50 g másla, 20 g hořčice.

Žampiony nakrájíme na větší kousky a osmažíme. Po vychladnutí je jemně rozsekáme, přidáme nastrouhaný sýr a nadrobno nakrájenou cibuli a okurku. Vše dobře utřeme s máslem a hořčicí.

## Obsah

1. Oříškové laskonky.....	3	40. Játrové noky francouzské.....	8
2. Žloutkové košíčky .....	3	41. Celerový salát ruský .....	8
3. Jablka plněná žervé – diabetické.....	3	42. Piškotový závin s masem.....	9
4. Jablka v krému – diabetické .....	3	43. Ořechový závin se smetanou .....	9
5. Jablkový salát s ořechy a jogurtem – diabetické .....	3	44. Makrely po Holandsku .....	9
6. Rýžový nákyp s tvarohem a jablky – diabetické .....	3	45. Sýrová omáčka .....	9
7. Kaštanový dort .....	4	46. Kuře na ementálském sýru.....	9
8. Kaštanová nádivka do pečiva .....	4	47. Vepřové kotlety se sýrem.....	10
9. Kaštanové pečivo k čaji .....	4	48. Valonské vepřové kotlety.....	10
10. Kaštanový nákyp .....	4	49. Příloha valonské nudle .....	10
11. Kaštanový nákyp II.....	4	50. Tokáň na červeném víně .....	10
12. Kaštanový krém místo polévky .....	4	51. Pikantní vepřové kotlety .....	10
13. Kaštany jako zelenina nebo příloha ke kvěťáku .....	4	52. Vepřové kotlety frikasé .....	10
14. Jiná polévka kaštanová.....	4	53. Uherské vepřové kotlety .....	11
15. Kaštany s rýží.....	5	54. Francouzská zapečená cibulačka.....	11
16. Liptavský sýr domácí .....	5	55. Králík na divoko v cibuli.....	11
17. Knedlíky s parmezánem .....	5	56. Nákyp z čekanky a mrkve .....	11
18. Pomazánka z husích jater.....	5	57. Tvarohové halušky .....	11
19. Kynutý bramborový závin.....	5	58. Zapečené čekankové puky .....	12
20. Tvarohový závin.....	5	59. Rybí polévka s karí.....	12
21. Dietní závin z moučné kaše .....	5	60. Rybí krém .....	12
22. Tažený závin s krupicovou nádivkou a ovocem .....	5	61. Pražský rybí salát.....	12
23. Palačinky se zeleninou .....	6	62. Jemné kapří řízky.....	12
24. Slaný tvarohový nákyp .....	6	63. Pikantní kapr .....	13
25. Polévka ragú z předku králíka.....	6	64. Kapr na pivě.....	13
26. Pikantní skopové .....	6	65. Kapr na víně se žampionovými noky.....	13
27. Salát zeleninový se sýrem .....	6	66. Kapr labužník.....	13
28. Kančí na víně .....	6	67. Jihočeská rybí polévka.....	13
29. Šípková omáčka.....	6	68. Kapustnica z Podolince.....	14
30. Pohanka jako příkrm .....	7	69. Vánoční jistebnické rozpíčky .....	14
31. Kapustnica .....	7	70. Štědrovečerní šejdovec .....	14
32. Srbské řezy ořechové .....	7	71. Lubický vánoční koláč.....	14
33. Kapr se sardelovou nádivkou .....	7	72. Salát z řepy a jablek.....	14
34. Mražené makrely s česnekem.....	7	73. Dušená řepa s hovězím masem.....	14
35. Salát z čekankových puků.....	7	74. Vepřové žebírko v červené řepě .....	15
36. Mrkev na švýcarský způsob.....	7	75. Salát z červené řepy .....	15
37. Rychlé lívance se sýrem.....	8	76. Polévka z červené řepy.....	15
38. Mrkvová polévka .....	8	77. Červená řepa po anglicku.....	15
39. Drůbeží žaludky na trojí způsob .....	8	78. Polský chlodník.....	15
		79. Ruský choloděc.....	15
		80. Dršťky po kantonsku .....	16
		81. Dršťky po Lucembursku.....	16
		82. Dršťky s hořčicovou omáčkou neboli po dijonsku .....	16
		83. Dršťky s křenem .....	16

84. Jambalaya z dršťek .....	17	129. Dort .....	22
85. Lublaňské dršťky.....	17	130. Dort .....	22
86. Dršťky po Provensálsku .....	17	131. Koláč.....	22
87. Dršťky po římsku .....	17	132. Vánoční dort.....	22
88. Hlávkový salát s tuňákem a vejci.....	17	133. Laskonky.....	22
89. Karotkový salát s grapefruitem .....	17	134. Hrušky v želé s vínem .....	22
90. Karotkový salát s křenem .....	18	135. Kynuté pod vodou .....	22
91. Karotkový salát s jogurtem.....	18	136. Nakládaný česnek.....	22
92. Karotkový salát s jablkem.....	18	137. Jalovcová omáčka.....	22
93. Salát z růžičkové kapusty.....	18	138. Jambalaya.....	22
94. Ředkvičkový salát s mladou cibulí .....	18	139. Aromatický olej .....	23
95. Ředkvičkový salát se sýrem .....	18	140. Plněné kuře .....	23
96. Celerový salát s jablkem.....	18	141. Omáčka Vincent .....	23
97. Hlávkový salát s cibulkami.....	18	142. Polévka ze sedmikrásek.....	23
98. Smíšený paprikový salát .....	18	143. Alsaské zelí .....	23
99. Okurkový salát s brambory .....	18	144. Byninský žampionový salát .....	23
100. Zeleninový salát se smetanovou zálivkou ..	18	145. Kotlety flamendr .....	23
101. Zelň salát s karotkou a medem .....	18	146. Smažený květák.....	23
102. Zelň salát s fazolemi .....	18	147. Květák se sýrovou omáčkou.....	23
103. Čekankový salát s křenem a jablky.....	19	148. Rybí filé.....	23
104. Čekankový salát s cibulí a česnekem.....	19	149. Žemlové knedlíky .....	24
105. Celerový salát s vejci .....	19	150. Těstové taštičky s kořeněnou náplní.....	24
106. Čekankový salát s kapií.....	19	151. Zapečené knedlíky.....	24
107. Zelň salát se žampiony .....	19	152. Zapečený lilek.....	24
108. Pórkový salát s česnekem .....	19	153. Rýnský koláč .....	24
109. Pórkový salát se žampiony .....	19	154. Univerzální dortové těsto.....	24
110. Salát z červené řepy a brambor .....	19	155. Vejce Georgete.....	24
111. Rajčatový salát s jogurtovou zálivkou .....	19	156. Vejce Parmentier.....	24
112. Rajčatový salát s koprovou zálivkou.....	20	157. Vaječná sedlina .....	24
113. Koktejlový zeleninový salát s ovocem.....	20	158. Francouzské zelí .....	24
114. Salát z červené řepy s ořechy a jablky.....	20	159. Bílková ořechová roláda .....	25
115. Květákový salát s cibulí.....	20	160. Makový koláč .....	25
116. Lilkový salát s uzeným masem .....	20	161. Želé řezy .....	25
117. Naložené zelí – salát.....	20	162. Míša řezy .....	25
118. Rajčatová pomazánka .....	20	163. Cuketový nákyp.....	25
119. Bylinková pasta .....	20	164. Knedlík rakouský .....	25
120. Ovčí sýr v bylinkovém a česnekovém oleji. .	20	165. Oříškové kuličky – nepečené.....	25
121. Vodňanské kuře.....	20	166. Trubičky ze zkumavky.....	25
122. Kuře s banány .....	21	167. Jogurtový koláč.....	25
123. Kuřecí prsíčka s pečenými rajčaty .....	21	168. Medové řezy.....	26
124. Minutková kuřecí směs .....	21	169. Dobrá buchta s ořechy .....	26
125. Marinovaná kuřecí prsíčka na grilu .....	21	170. Máslové těsto.....	26
126. Kotlety z Texasu se zázvorovou griládou.....	21	171. Věnečky z odpalovaného těsta s krémem...26	
127. Zapékané jahody .....	21	172. Vamberáci .....	26
128. Tvarohový koláč .....	22	173. Brabantské dortíčky .....	26

174. Jablkovec .....	26	218. Cibuláč .....	33
175. Čínské zelí .....	26	219. Bramborák pro ševce .....	33
176. Čabajská klobása .....	26	220. Buchtík .....	33
177. Klobása dle tchána .....	27	221. Baba .....	33
178. Fazole na víně .....	27	222. Banán zapékaný .....	33
179. Kuře na roštu .....	27	223. Bramborák pro zbojníky .....	34
180. Pečené kuře s ananasem .....	27	224. Bramborová makovice .....	34
181. Králičí ragù .....	27	225. Bramborový nákyp .....	34
182. Kuře s jalovcem .....	27	226. Brynzovníky .....	34
Plamenné kari .....	28	227. Kuře po italsku .....	34
183. Banánové koblížky .....	28	228. Fazolové karbanátky .....	34
184. Vepřové na rožni .....	28	229. Hříbkový guláš .....	34
185. Míchaný pikantní salát .....	28	230. Fazolkový nákyp .....	35
186. Čočkový prejt .....	28	231. Fazolkový salát .....	35
187. Velikonoční jídáše .....	28	232. Fazolkový salát ze Skopje .....	35
188. Velikonoční nádivka .....	28	233. Fazolky s rýží .....	35
189. Smažené koblížky .....	28	234. Fazolky s vajíčkem .....	35
190. Dalamánky se zapečeným vejcem .....	29	235. Fazolky od Manky .....	35
191. Ostrý salámový salát .....	29	236. Fazolky pro velké jedlíky .....	35
192. Studená pečeně s rokforovou majonézou .....	29	237. Recepční brambory .....	35
193. Nádivka na topinky .....	29	238. Jablíčkové placičky s mletým masem .....	36
194. Slanečková pomazánka .....	29	239. Nudle s kyselým zelím .....	36
195. Jogurtový mls pro dospělé .....	29	240. Brambory v omáče .....	36
196. Smažené kapustové řízky .....	29	241. Brynzový krém s rajčaty .....	36
197. Kapustové pečené závitky .....	30	242. Čočkový salát s kysanou smetanou .....	36
198. Kapustový nákyp .....	30	243. Dršťková po milánsku .....	36
199. Rýžové placičky se salámem .....	30	244. Italská jarní polévka .....	36
200. Štěpánská omeleta .....	30	245. Jogurtový koláč s ovocem .....	37
201. Rýžové nočky .....	30	246. Jogurtový závin .....	37
202. Bramborové placky plněné zelím .....	30	247. Zelník v listovém těstě .....	37
203. Špenátové omelety .....	30	248. Netradiční květáková polévka .....	37
204. Omeleta s pikantní nádivkou .....	31	249. Indická polévka .....	37
205. Dobrota z Mexika .....	31	250. Mléčná polévka staročeská .....	37
206. Rozhuda pro pravé chlapy .....	31	251. Okroška .....	37
207. Loštická česnečka .....	31	252. Rajčatový salát se sýrem .....	37
208. Hrách s tvarůžky aneb explozivní směs .....	31	253. Kornoutek s lázeňským slátem .....	38
209. Kuře mnoha vůní .....	31	254. Studený kuřecí salát .....	38
210. Tvarůžkový bác .....	32	255. Paprika, paprika .....	38
211. Nezapomenutelné filé .....	32	256. Letní zeleninový salát .....	38
212. Olomoucké ravioli .....	32	257. Pomazánka ze syrové zeleniny .....	38
213. Banánové překvapení .....	32	258. Rybí filé zapečené .....	38
214. Banánový puding .....	32	259. Kapr v bramborách .....	38
215. Burášky .....	32	260. Rýže s vejci .....	39
216. Bramborový závin s uzeným masem .....	33	261. Maso s lilkem .....	39
217. Jogurtová omáčka k masu na jehle .....	33	262. Řecké fazolky .....	39

263. Dušený porek .....	39	308. Vepřový bůček v zelenině.....	45
264. Smažený hermelín.....	39	309. Vařená rýže .....	45
265. Plněný hermelín .....	39	310. Pražená rýže s vepřovým masem.....	46
266. Myslivecká pečeně .....	39	311. Rýže s kari kořením .....	46
267. Hovězí na kari.....	40	312. Omeleta s mandlemi .....	46
268. Karlovarský kotouč.....	40	313. Omeleta s kuřecími játry .....	46
269. Vepřové maso po italsku .....	40	314. Nudle se svíčkovou.....	46
270. Vepřová panenská v listovém těstě .....	40	315. Nudle s vepřovým masem.....	46
271. Vepřové závitky se zelím.....	40	316. Taštičky plněné masem.....	47
272. Kotlety se sýrem.....	40	317. Dušená růžičková kapusta.....	47
273. Kotlety s medovou marinádou .....	40	318. Fazolové lusky se šunkou .....	47
274. Pochoutka Petra Parléře .....	41	319. Smažený pórek.....	47
275. Kuřecí maso na jehle .....	41	320. Zimní salát .....	47
276. Roláda s barevnou fáží .....	41	321. Kapustová polévka s vepřovým masem.....	47
277. Kuře po gruzínsku.....	41	322. Banány v županu .....	48
278. Kuřecí prsíčka s ananášem .....	41	323. Jablka v karamelu .....	48
279. Kuře po texasku.....	41	324. Jehněčí ocásky.....	48
280. Zálesácká pochoutka .....	41	325. Medové ořechy .....	48
281. Špekáčky na černém pivu.....	41	326. Rebarborový koláč .....	48
282. Falešný tatarský biftek .....	42	327. Boršč.....	48
283. Rožnovská králičí játra.....	42	328. Ukrajinská řepa .....	48
284. Hrušky v bramborové košilce .....	42	329. Slepice po arménsku .....	49
285. Hrníčkový ovocný koláč.....	42	330. Litevská babka .....	49
286. Houbovník .....	42	331. Polévka charčo .....	49
287. Jogurtová bublanina.....	42	332. Tbiliská soljanka .....	49
288. Kyselé šči .....	42	333. Banán s mandlemi.....	49
289. Ředkvičkový salát .....	42	334. Banán v kokosu .....	49
290. Párky v omáče.....	43	335. Banán se šunkou .....	49
291. Smažené marinované kuřecí maso .....	43	336. Chleba .....	49
292. Červený olej.....	43	337. Chleba .....	50
293. Vepřový jazyk po pekingsku .....	43	338. Vinné klobásy .....	50
294. Slepíci prsíčka v červeném oleji.....	43	339. Bochánky vařené v páře .....	50
295. Kuře (nebo vepřové maso) kung-pao.....	43	340. Špagety - omáčky .....	50
296. Kuře s hráškem.....	43	341. Plněné papriky.....	50
297. Kuře s kaštaný .....	44	342. Smažená rýže .....	51
298. Zázvorová kachna.....	44	343. Syrové papriky.....	51
299. Kapr se sladkokyselou omáčkou .....	44	344. Jablečný desert s kaštaný.....	51
300. Lepší než krab.....	44	345. Bylinkový ocet .....	51
301. Štěstí.....	44	346. Koprový ocet .....	51
302. Hovězí se sladkokyselou omáčkou .....	44	347. Byliny v oleji .....	51
303. Kantonské maso .....	45	348. Cora – Vermouth - Cinzano předpis na 10 l demižon. ....	51
304. Hovězí maso s pažitkou .....	45	349. Chlebičky se žampiónovou pomazánkou ....	51
305. Pekinské maso.....	45		
306. Vepřové maso s fazolemi .....	45		
307. Li-ti smažené .....	45		

**A to je vše!**