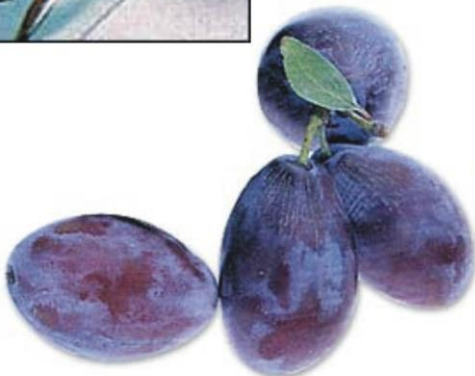


Recepty



aneb jak

napíct, uvařit, naložit a zavařit



Český buchty, Sudetský štrůdl nebo bábovka

Suroviny: 1/2kg polohrubý mouky + trochu hladký
1/2kostky kvasnic
10dkg vomastku (trochu Héry + olej)
sůl slabou lžičku ale víc než 1/2lžičky
10dkg cukru
1ks vejce
1/4 litru mlíka (vlahýho)

Postup: Zadělat těsto. Vomastek vmíchat naposled! Nechat vykynout 1/2 až 1Hodinu.

Poznámka: Úplně nejlepší vomastek, je z Héry a vyjetýho sádla např. z řízků. Pro ty, co sou cimprlich, tak ať daj nový sádlo 1:1 s Hérou. Buchty vydržež dýl vláčný a maj lepší chuť.

Náplně: Mrkvance (pouze buchty)

Do kastróliku nastrouhat mrkev, přidat kousek másla velikosti ořechu a zalejt mlíkem, aby to bylo hustý jako mák. Přidat skořici, špetku pepře a žlici cukru. Zamíchat a povařit až do varu.

Kakao (štrůdl a bábovka)

Pravý Holandský kakao nasypat na placku. Pocukrovat a pokapat vomastkem nebo mlíkem nebo pár kapek vody a štrůdl zamotat.

Jabka (štrůdl)

Oloupaný odjádrovaný jabka nařezat na menší plátky a zozprostrít na placku. Posypat skořicovým cukrem a štrůdl zamotat.

Jiný náplně

Vem si jinou kuchařku a vomrkní co je jinde nebo udělej takovou co Ti chutná.

Vánočka nebo Mazanec

Suroviny:

1/2kg	polohrubý mouky + trochu hladký
1/2kostky	kvasnic
15dkg	vomastku (trochu Héry + olej)
sůl	slabou lžičku ale víc než 1/2lžičky
10dkg	cukru
2ks	vejce
1/4litru	mlíka (vlahýho)
1ks	cukr vanilkovej
	trochu rozinek
	blanširovaný nasekaný mandle

Postup:

Zadělat těsto. Do těsta vmíchat jedno celý vejce a jeden žloutek. Rozinky a mandle je možný namočit do RUMu. Těsto udělat tužší. Bílek použít na potření. Bílek trošku našlehat, aby se tolik netáhl. Vánočku zamotat asi takhle:

- 1, pletení ze tří pramenů do spodu
- 2, tři pramenů na to
- 3, dva prameny
- 4, jeden na vrch
- 5, přimačknout kraje
- 6, zapíchnout špejl skrz a do krajů
- 7, potřít bílkem

Píct asi 3/4hodiny

Poznámka: Úplně nejlepší vomastek, je z Héry a vyjetýho sádla např. z řízků. Pro ty, co sou cimprlich, tak ať daj nový sádlo 1:1 s Hérou. Vánočka a mazanec vydržej dýl vláčný.

Amolety

Suroviny: 1/2l mlíka
2ks vejce
1ks cukr vanilkovej
špetka soli
1/2l hrníček polohrubý mouky

Postup: Všechno pořádně zakvedlat (drátěnou kvedlačkou) a hnedka udělat na rozpálený pánvi. Podle šmaku namazat marmeládou zarolovat atd.

Bublanina

Suroviny: Všechno stejný jako jako u „AMOLETY“, akorát přidat víc mouky aby to bylo hustý

Postup: Těsto nalejt do vymaštěný Remosky naházet třešne nebo borůvky a pít do zlatova.

Lívance

Suroviny: 1/4 kostky kvasnice
1/2l mlíka
1ks cukr vanilkovej
špetka soli
trošku víc než 1/2l hrníček polohrubý mouky
1ks vejce

Postup: Stejně jako u Amolety

Nádivka

- Suroviny:** 1/2litr strouhanky doma udělaný
1-2ks vejce
máslu (větší lžíce)
trošku soli
trošku muškátového květu
1/5litru mlíka (vlahýho)
mističku salámu nebo buřta; ang. slaniny; špeku
- Postup:** Pořádně rozmíchat (spíš ručně našlehat). Nasypat salám. Udělat řídkou kaši a dát pít v kastrůlku nebo v remosce.
- Pozn:** Podávat k bílému masu nebo telecímu. Baštit se to dá i samotný s kyselou vokurkou a hořticí

Játrový knedlíčky

- Suroviny:** 1ks játra
vejce
strouhanka
majoránka
pepř
sůl
- Postup:** Namlet játra, nasypat trochu strouhanky, přidat vejce, majoránku, sůl , pepř a celý zamíchat. Nedělat moc hustý! Do polívky pasírovat přes nokovač.

Sojový maso „PIŠTORA“

Suroviny:		sojový kostky nebo nudličky
	1kostka	masox solamyl sojová omáčka, volečestr kečup sůl
	1/2kg	paprika - zelená, žlutá, bílá
	1/4kg	rajčata
	3ks velké	cibule rozinky dobromysl volej rejže

Postup: Do vody dát masox, dobromysl, žici sojový omáčky. Když se to vaří nasypat sojový kostky a nechat projít krátkým varem, pak odstavit. Nakrájet veškerou zeleninu a dát ji dusit v pořadí: volej, cibule, paprika, posolit, podlejt vodou, rajčata, přidat rozinky. Dochutit kořením do číny, dobromysl atd. Uvařit rejži.

Sojový maso scedit a vymačkat přebytečnou vodu. Posypat solamylem a obalit. Rozpálit volej na pánvi. Sojový maso smažit za stálého votáčení a ke konci polejt trochou volčestru, dál polejt sojovou omáčkou. Úplně na konec kápnout trochu kečupu.

Vločkový karbanátky „Slim“

Suroviny:	30dkg	nejlíp žitnejch vloček
	2ks	vejce
	koření	majoránka, pepř
	1ks	velkou cibuli
	3-4stroužky	česneku
	2lžičky	solí
	15dkg	strouhanky
	panáka	voleje
	1dcl	mlíka

Postup: Dát vařit asi tak 1/2litru vosolený vody. Do vařící vody nasypat vločky a vařit do měka. Uvařená hmota nesmí bejt tekutá, ani suchá ale jako namletý maso. (nejlíp je to uvařit den předem).

Karboše zadělat tak, že v míse smícháte udělanou hmotu s najemno nakrájenou cibulej, rozmačkaným česnekem, majoránkou, strouhankou, mlíkem, volejem, syrovýma vejcem a pepřem.

Uplácát karboše se nejlíp podaří mokrejme rukama, ale aby se daly dobře osmažit, obalte je ve strouhance.

Smažit po obou stranách na rozpáleným voleji ale ještě líp ve fritéze.

Pozn: Baštit s uvařenejma bandorama.
Studený s chlebem hořticí a vokurkama.

Hrachová polívka „Johan“

Suroviny:

1/4kg	žlutýho hrachu
1/4kg	zelenýho hrachu
	libeček
	sůl
10dkg	silnýho párku
1kostka	masoxu
1,5litru	vody

Postup: Přebranej hrách vařit ve vosolený vodě s libečkem tak dlouho, až bude hrách měkej. Kdo je háklivej, ať si vodu několikrát vymění. Přidat nakrájenej párek a masox. Ještě trochu povařit a dochutit.

Lečo do sklenic

Suroviny:

2kg	papriky bílý
2kg	rajčata
1kg	cibule
1dcl	olej

Postup: Papriky, rajčata a cibuli nakrájet. V kastrólu vosmahnout na voleji cibuli do sklovata. Šup tam papriku a povařit do poloměka. Na konec přihodit pokrájený rajčata bez šťávy. Povařit a až se začnou rajčata svlíkat, tak to odstavit. Lečo dát do sklenic a sterilovat 25minut při teplotě 85°C. Tohle množství stačí na 12 malých sklenic (350g).

Šťáva

Suroviny:	2,5litr	rivízu
	1,5litr	(lepší je směs rivíz, maliny, višně) studený vody
	2,5kg	cukr krystal
	5g	kyselina citronová – Citronová šťáva
	40g	pektóza, pektol (na marmeládu) (v roce 2006 Pektogel)

Postup: Rivíz dát do velké mísy. Zalejt vodou, posypat kyselinou citónovou. Občas zamíchat tj. aspoň jednou za hodinu nebo dvě po dobu 24hodin. Pak přecedit, posypat pektolem přidat cukr a pořádně promíchat. Nechat stát a sem tam promíchat. Počkat až se pektol a cukr rozpustí a nalejt do flašek. Místo pektolu je možný použít želírovací cukr 2:1 asi tak 1/4kg a ubrat stejný množství cukru.

Do zbytku rivízu (z ced'áku) přidat 1kg cukru + 1litr vody a použít jako šťávu.

Zavařování švestek

Suroviny: švestky

Postup: Vyloupat pecky a nacpat do sklenic (jako do děla) co se vejde. Může se přidat cukr. Zavíčkovat. Zavařovat potopený pod vodou, ale vkládat do studený vody. Až teplota vyleze na 80°C max. 85 °C, vypnout a nechat 10-15min dojít. Pak vyndat a nechat vychladnout.

Zavařování strouhaných jablek

Suroviny: jabka

Postup: Voloupat jabka, vyříznout jadřince a nastrouhat. Nacpat do sklenic (jako do děla) co se vejde. Zavíčkovat. Zavařovat potopený pod vodou, ale vkládat do studený vody. Až teplota vyleze na 80°C max. 85 °C, vypnout a nechat 10-15min dojít. Pak vyndat a nechat vychladnout.

Domáci chleba pro domácí elektro pekárnou

Suroviny: 5,5dcl teplý vody
10dkg žitná mouka chlebová
60dkg pšeničná mouka chlebová
10dkg pšeničná celozrnná mouka
lžička cukr krystal
lžička sušený kvasnice
(kvasnice de nahradit => 20dkg žitného kvásku, ale vynechat žitnou mouku)

lžička	kmínu
lžíce	chlebový koření (drcený=> koriandr, kmín, fenykl)
lžíce	soli
lžíce	olivový v olej
lžíce	melta nebo karo
lžíce	sezam a slunečnice
stroužek	česnek

Postup: Do míchací nádoby dát „metly“ a nalejt 5dcl teplý vody. Nasypat mouku do vody, přidat ingredience tak, aby nebyly nasypány na kupu ale postupně kolem dokola a prostředka míchací nádoby. Česnek nakrájet na malinkatý kousičky (nemusí se dávat vůbec, ale nejenom krásně voní při pečení). Sezam, slunečnici nebo jiný semínka zatím nepřidávat. Takhle připravenou míchací nádobu nasadit do pekární (ETA 2149 Harmony) a spustit program pečení chleba s nastavením velký, tmavý. Pekařna nejprve predehřevá, pak začne míchat. V tu chvíli zjistit jaká bude konzistence těsta a jestli je moc tuhá, přijet teplou vodu aby bylo těsto vláčný (to se nedá úplně odhadnou dopředu ale jakmile je to jako bláto je tam vody moc. Ani to nevadí! Jen nic nedosypávat, vzniknul by hrníčku vař!). Až pekařna zapipá přidat semínka. Jakmile pekařna domíchá, vyndat metly a jemně rozprostřít těsto (namočenou rukou nadzvednout těsto a suchou rukou vyndat metly). Teď jen čekat až bude chleba upečený. Po zaznění signálu konec pečení, chleba vyklepnout na prkýnko (nejdřív ale zatočit vrtulema míchací nádoby). Celej chleba potřít slanou vodou, aby zůstal vláčný a ne vysušený. Program trvá 3,5hodiny. Lenošti můžou všechno narvat do nádoby najednou a pak čekat co nakonci vyklepnou.

Svatojansko proudý „Pangejt“ podle Pavla

Suroviny:	0,5kg	pangasiusa nebo jinýho rybáka
	1/8kg	máslo z mlíka od krávy
	lžička	solí
	špetka	pepře
	několik špetek	grilovacího koření
	špetka	bazalky
	mnoholi	hladký mouky
	lžička	sladký papriky

Postup: Chytit, zakousnout, vyfiletovat, posolit, vopeřit, posypat grilovacím kořením, možno i bazalku přidat. Zaprášit hladkou moukou zmýchanou se sladkovodní paprikou. Seknout stím na plech, Přidat máslo, může se dát na rybu aby se hezky rozpustilo a udělalo kůrčičičku. Pečeme pozvolna v předem zahřátém troubovi na 850 stupňů ke zlaté. Po upečení vyjmeme karbónky ve vlastní šťávě a podáváme, nejlépe žlučníkářům. Čest jejich památce.

překlad ze Slapštiny provedl Slim

Něco jako Alsasko-Lotrounská cibulová koláč

Suroviny:	0,5kg	hladký mouky
	1/2kosky	kvasnic
	1/4litr	mlíka vod krav
	špetku	solí
	1ks	vejce vod slepic
	1lžička	cukru
	1dcl	olivovýho voleje
	15dkg	plátkovaný slaniny (třeba anglický)
	20dkg	cibule (3-5 stření velikosti)
	kelímek	zakysaný smetany (asi 1/4L)
	15dkg	sejra (Ementál, Gouda, atd.)
	špetky	bilinek dle chuti (oregano, bazalka, atd.)

Postup: Z mouky, kvasnic, mlíka, soli, cukru, vejce a voleje, udělej těsto tak, aby se nelepilo. Když použiješ forychtung na míchání těsta, ušetříš si práci. Těsto nech vykynout asi 1/2hodiny. Mezi tím, voloupej cibul, nakrájej na plátky a na pánvi s volejem vosmahni do sklovata. Přidej pokrájenou slaninu a lehce dodělej. Vykynutý těsto vyválej na slabou placku a dostaň na vymaštěnej pomoučenej plech. Když má plech vyšší okraj, těsto natáhni, ať jsou okraje výš! Kdo používá pečící papír, zase si ulehčí práci. Na placku rozprostři směs cibule se slaninou. Zasyпь nastrohaným sejrem, vosol sobě, přidej bylinky, pepř a navch rozpatlej zakysanou smetanu. V rozpálený troubě na 180°C peč maximálně 3/4hodiny (až zezlátne kůrka) a pak to podávej.

