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 ze sádla (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.**

Náplně: **Mrkvance (pouze buchty)**

Do kastrólku 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 zozprostřít na placku. Posypat skořicovým cukrem a štrůdl zamotat.

Jiný náplně

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

Vánočka nebo Mazanec

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

Postup: **Zadělat těsto. Do těsta vmíchat jedno celý vejce a jeden žloutek. Rozinky 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, tří 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

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 píct 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: Stejnej jako u Amolety

Nádivka

Suroviny:	**1/2litr**	**strouhanky doma udělaný**
	1-2ks	**vejce**
	máslo (větší lžíce)	
		trošku soli
		trošku muškátovýho 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 píct v kastrůlku nebo v remosce.**

Pozn: **Podávat k bílýmu masu nebo telecímu. Baštit se to dá i samotný s kyselou vokurkou a hořticí**

Játrový knedlíčky

Suroviny:		**játra**
	1ks	**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 stálýho 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	**soli**
	15dkg	**strouhanky**
	panáka	**voleje**
	1dcl	**mlíka**

Postup: **Dát vařit asi tak 1/2litru vosolený vody. Do vařící vody nasypat vločky a vařít 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 vejcema a pepřem.
Uplácat karboše se nejlíp podaří mokrejma 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**
		(lepší je směs rivíz, maliny, višně)
	1,5litr	**studený vody**
	2,5kg	**cukr krystal**
	5g	**kyselina citronová**
	40g	**petóza, pektol (na marmeládu)**
		(v roce 2006 Pektogel)

Postup: **Rivíz dát do velký 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 ceďáku) 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 80ºC max. 85 ºC, 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 80ºC max. 85 ºC, vypnout a nechat 10-15min dojít. Pak vyndat a nechat vychladnout.**

Domácí chleba pšeničnо žítnej

Suroviny:	**cca 5,5dcl**	**teplý vody**
	80dkg	**pšeničná mouka chlebová**
	20dkg	**žitnýho kvásku**
	lžička	**kmínu**
	lžíce	**chlebový koření**
		(drcený=> koriandr,kmín,fenykl,anýz)
	lžíce	**soli**
	lžice	**volej**
	lžíce	**sezam a slunečnice**

Postup: **Zadělání chleba pomocí** (ETA 2149 Harmony). **Do míchací nádoby dát „metly“ a nalejt 4deci teplý vody. Nasypat mouku do vody, přidat ingredience tak, aby nebyly nasypaný na kupu ale postupně kolem dokola a prostředka míchací nádoby. Sezam, slunečnici nebo jiný semínka zatím nepřidávat. Takhle připravenou míchací nádobu nasadit do pekárny a spustit program dort. Pekárna začne míchat. Kontrolovat jaká je 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). Až pekárna zapípá přidat semínka. Jakmile pekárna domíchá, vyndat těsto na vál lehce párkrát proválet a dát do pomoučený úzký ošatky, přikrejt utěrkou. Dát vykynout do trouby vyhřátou na 50st.**

Svatojansko proudý „Pangejt“ podle Pavla

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

Postup: **Chytit, zakousnout, vyfiletovat, posolit, vopepřit, posypat grilovacím kořením, možno i bazalku přidat. Zaprášit hladkou moukou zmýchanou se sladkovodní paprikou. Seknout s tím na plech, Přidat máslo, může se dát na rybu aby se hezky rospustilo 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

Vlašský salát podle normy ČSN 1976

Suroviny:	**36dkg**	**brambory**	(lojovatý A, není nutný)
na 1kg	**23dkg**	**šunkovej salám v celku**	
	2dkg	**sterilovanej hrášek**	
	9dkg	**sterilovaná vokurka**	
	5dkg	**vařená mrkev**	
	3dkg	**vařenej celer**	
	špetka	**sůl, pepř**	
	20dkg	**majonézy**	
	2dkg	**plnotučná hořtice**	
	1lžíce	**octa**	
	1lžička	**worcestrový omáčky**	
	1,5lžičky	**cukru**	

Postup: **Uvař brambory ve šlupce. Voloupej mrkev a celer a taky je uvař do měkka. Nechej je úplně zchladnout. Brambory, mrkev,celer, vokurky a salám, nakrájej na přibližně stejný kostičky. Přidej hrášek a zamíchej. Majolku smíchej s hořticí, octem, worcestrovou omáčkou a cukrem. Nakonec zálivku zamíchej se salátem, vosol a vopepři. Strč do lednice odpočinout a rozležet.**

Alsaský cibulový koláč variace Slim

Příprava těsta

Suroviny:	**0,5kg**	**hladký mouky**
	2,5dcl	**vlažnýho mlíka**
	1/2kostky	**kvasnic** (2dkg)
	špetka	**sůli**
	lžička	**cukru**
	1,5dcl	**oleje** (rozpuštěný máslo nebo jinej tuk na pečení)

chybí vejce? – nejde o chybu! Vejce do tohohle kynutýho těsta nepatří!!!

Postup: **Ve větší míse smícháme mouku se špetkou soli. Přidáme mlíko, kvasnice, cukr a olej. Propracujeme, než se těsto přestane lepit na vařečku i stěny mísy. Povrch zaprášíme hladkou moukou, mísu překryjeme utěrkou a necháme kynout. Po vykynutí ještě jednou propracujeme rukama a necháme ještě jednou kynout. Těsto tím získá žádoucí nadýchanost. Z těsta vyválíme tenkou placku na slaný koláč a pečeme patřičně obložený v koláčový formě v troubě. Máte doma robota nebo pekárnu? Klidně mu tuhle důležitou práci s těstem s důvěrou svěřte :-)**

Náplň koláče

Suroviny:	**10dkg**	**Slaniny angl., uzenýho masa nebo šunky**
	20dkg	**zakysaný smetany (créme fraiche)**
	15dkg	**strouhanýho sejra (gruyére, gouda, ementál)**
	2-3ks	**větší cibule (nebo podle chuti)**
	2-3stroužky	**česneku**
	3ks	**vejce**
	špetky	**sůl, pepř, koření (bazalka, oregano apod.)**

Postup: **Cibuli nakrájenou proužky podusíme s kořením. Vmícháme nakrájenou slaninu nebo uzené maso či šunku, přidáme zakysanou smetanu (créme fraiche), nastrouhanýho sejra a spojíme se 3 ks vajec, prolisujeme česnek, dobře promícháme a náplň nalijeme do koláčové formy, kterou jsme si vyložili předem připraveným těstem. V předehřátý troubě na 180 °C pečeme podle potřeby cca 40 až 45 minut.**

Kysaný zélí ze Sudet

Suroviny:

zélí	**krouhárenský (nejlíp podzimní)**
Sůl	**kamenná bez příměsi (1kg na 1metrák zélí)**
kmín	

Postup:

Koupíme krouhárenský zélí (obvykle k dodání v druhý půlce září). Na 20kilo kysanýho potřebujeme 25kg krouhárenskýho. Připravíme si zélák, kterej umejeme a vysušíme. Ze zélí oloupeme poškozený listy. Několik dobrých listů si dáme stranou a na závěr je použijeme na zakrytí. Zélí překrojíme na 1/2ky nebo 1/4tky a vykrojíme košťál. Na kruhadle nebo ručně zélí nakrouháme.
V přiměřený nádobě, třeba neckách přidáme odměřený množství soli (Na jeden metrák zélí, příjde jedno kilo kamenný soli 100kg/1kg. Dneska už je sůl obvykle s jódem případně s dalšíma prvkama**.). Přidáme kmín na 100kg/ cca 8dkg tj. pytlik na 20kg zélí. Všechno to dobře promícháme a po hrstích našlapeme do zéláku. Dobře promačkáme (našlapeme), aby nezůstal v zélí vzduch. Vodu obvykle necháváme, ale když jí bude moc, můžeme ji troch vybrat, ale né aby zůstalo zélí suchý, to by se mohlo zkazit. Když je zélák plnej na vrch dáme několik zelných listů a přikrejeme víkem. Do ráfku nalejeme vodu. První tejden necháme zélák v pokojový teplotě. Obvykle se při kvašení vytlačuje kvasná pěnící voda, takže dejte zélák třeba do lavóru. Po 1tejdnu dejte zélák do chladna, třeba do sklepa. V ráfku musí bej furt voda, jinak se zélí zkazí. V případě, že nakládáme zélí do otevřený nádoby na vrch dáme prkýnko se závažím a zelná voda musí bejt až nad prkýnko.**

Brambory přelitý mletým masem!

(recept z kanálu Youtube)

Suroviny:

1kg	**brambor**
1/2kg	**mletýho masa** (vepřový, hovězí nebo míchaný)
40dkg	**drcených rajčat**
20dkg	**sejra** (mozzarella nebo jakej ti chutná)
lžíce	**olivovýho voleje**
špetka	**soli, pepře, papriky, oregana**
1ks	**střední cibuje** (nebo výstřední ☺)
2stroužky	**česneku**
2ks	**jarní cibulky**
1ks	**bobkovej list** (nebo kus vavřínovýho věnce)
1dcl	**vody** (bude-li masová směs příliš suchá)

Postup:

Kilo brambor voloupej a nakrájej na půl plátky. Vosol, vopepři, vopaprikuj a vosmahni na středním plameni do zlatova (cca 15minut). Nasyp na pekáč. Do pánve po bramborách dej mletý maso. Za stálýho smažení rozvolni a přidej cibuli nakrájenou na jemno. Až se maso zatáhne, přidej drcený rajčata. Vosl, vopepři přidej oregano, prolisuj česnek, vlož vavřín a bude-li směs suchá, přidej vodu. Dobře promíchej, přikrej a vař 7-10minut. Během dušení si polovinu sejra nakrájej na plátky a druhou nastrouhej. Předehřej troubu na 200 C. Nakrájej jarní cibulku. Hotovou masovou směs nalej na brambory. Polož plátky sejra, posyp jarní cibulkou a zbytkem sejra. Dej to do trouby a peč 15minut. Servíruj na talíř, třeba se zeleninovou přílohou.

Fazole - čili kon karne.

Suroviny:	**lžice**	**voleje**
	1ks	**cibule**
	1ks	**čerstvý papriky**
	2 stoužky	**česneku**
	lžice	**mletý sladký papriky**
	lžice	**římskýho kmínu**
	½ kg	**mletýho hovězího masa**
	40dkg	**drcených rajčat**
	½ lžice	**majoránky**
	2 lžičky	**rajčatovýho protlaku**
	40dkg	**červený sterilovaných fazolí (1 plechovka)**
	80dkg	**bílých fazolí v tomatový omáčce**
	špetka	**soli, pepře**
	2 lžice	**cukru nebo kostička tmavý čokolády**

Postup: **Cibuli a papriku nakrájej na kostičky, česnek nakrájej na jemno. Na rozpáleným voleji osmaž cibuli do sklovata. Pak přisyp česnek, kostičky papriky, sladkou papriku a kmín. Míchej a až se to hezky smíchá, přidej maso a ještě chvíli míchej a smaž. Přidej drcený rajčata, přisyp majoránku, cukr, sůl, pepř a protlak. Celý ještě trochu podus asi 15min. Přidej scezený červený fazole a fazole v tomatě. Ještě jednou povař. Nech několik minut odstát.**

pozn. 1, Místo cukru je možný dát tmavou čokoládu.
2, Kdo potřebuje držkopal, přídá si ještě chilli

Buřty na černým pívu

Suroviny:

8ks	**buřtů / špekáčků** vyrobených z masa
3ks	**cibule** (střední velikosti)
2ks	**bílý papriky**
2ks	**papriky kapie**
3str	**česneku**
40dkg	**drcených rajčat**
2-3dcl	**čenýho piva**
lžice	**cukru**
špetka	**soli**
lžice	**majoránky**

Postup: **Cibuli nakrájej na 1/2plátky, papriky na proužky, česnek na drobno. Všechno to rozprostři do přiměřenýho pekáčku, posyp cukrem. Buřty rozpul, vytvoř zářezy a polož na zeleninu. Posyp majoránkou, přelej drcenýma rajčatama, vosol sobě a zalej černým pívem. Dej do trouby rozpálený na 180stupňů a peč, dokud se pívo skoro neodpaří. Baštit se to dá s chlebem nebo vařenýma bramborama.**

Knedlíková placka babči Vlasty

Suroviny:

4-6ks	**plátky houskovýho knedlíku**
3ks	**vejce**
10dkg	**plátkovýho salámu (šunkovej / junior)**
lžice	**voleje**
2str	**česneku**
1ks	**cibule**
špetka	**soli, oregáno, bazalka, pepře, papriky sladký**
1/2dcl	**mlíka**
šprk	**kečupu**

Postup: **Na plochou pánvičku, kápni volej a naklaď salám. Knedlík i cibuli nakrájej na kostičky a rozprostři na salám. Česnek nasekej na drobno a přidej. Vosol, vokořeň. Vejce rozklepni do hrnku, přidej mlíko, lehce vosol, rozkvedlej a polej placku. Přiklop pokličkou a smaž na středním ohni cca 30min. Překlopit na talíř. Placka by měla bejt spojená a nepřipálená!**
A co s kečupem?
Tak tím si to můžeš dochutit, jestli chceš ☺.

Vločková placka

Suroviny:

13dkg ovesný vločky
2ks vejce
180ml jogurtu
2lžičky sody nebo prdopeč
špetka soli
1,5lžice másla

Postup: **Zamíchat, dát na pečící papír, rozprostřít, rozdělit na díly. Píct na 250stupňů 15minut.**

Varianta 1: **Po upečení dát na vrch nastrouhaný jabka s rozinkama. Posypat skořicovým cukrem a podávat třeba se šlehačkou.**

Varianta 2b: **Po upečení pomazat kečupem, lehce sypnout oregano, dát šunksalám, česnek na jemno, posypat sejrem a lehce zapíct.**

pozn.: **uvedený množství je na 1/2pekáče.**

Vlasta Valentová a kol. ©2006