

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.

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 odjádřovaný 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

Postup: Zadělat těsto. Do těsta vmíchat jedno celý vejce a jeden žloutek. Rozinky je možný namočit do RUMu. Těsto udělat tužší. Bílek použít na potřetí.

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

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: Stejne 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 vejce 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
(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 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 nastrohat. 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. Lenoši 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	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 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

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 vourka
	5dkg	vařená mrkev
	3dkg	vařenej celer
	špetka	sůl, pepř
	20dkg	majonézy
	2dkg	plnotučná hořtice
	1lžice	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, vourky a salám, nakrájej na přibližně stejný kostičky. Přidej hrášek a zamíchej. Majolku smíchej s hořtící, 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 vlažného mlíka
1/2kostky kvasnic (2dkg)
špetka soli
lžička cukru
1,5dcl oleje (rozpuštěný máslo nebo jiné tuk na pečení)
chybí vejce? – nejde o chybu! Vejce do tohoto kynutého 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 koláčové formě v troubě. Máte doma robota nebo pekárnu? Klidně mu tuhle důležitou práci s těstem s důvěrou svěřte :-)

Náplň koláče

Suroviny: **10dkg** Slaniny angl., uzeného masa nebo šunky
20dkg zakysaný smetany (crème fraiche)
15dkg strouhaného sejra (gruyère, 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 (crème fraiche), nastrouhaného 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 zelí ze Sudet

Suroviny: zelí krouhárenský (nejlép podzimní)
Sůl kamenná bez příměsí (1kg na 1metrák zelí)
kmín

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

