

Recepty ze Sklenařic

podkrkonošská kuchařka

sesbírала a vyzkoušela

Věra Brůnová



Šalamoun

Materiál :

1 Hera
2 skleničky cukru
0,5 sklenice vody
2 lžíce kakaa

Pracovní postup :

Vše dáme do hrnce a při stálém míchání necháme rozpustit. Po rozpuštění odlijeme jednu skleničku (18 polévkových lžic) této směsi na polevu. Do zbytku nasypeme :

1,5 sklenice polohrubé mouky

0,5 sklenice hladké mouky

1 prášek do pečiva

4 celá vejce.

Zamícháme, dáme na vymazaný a vysypaný pekáč a upečeme. Po upečení necháme trochu vystydnout a zamíchanou polevu nalijeme na koláč. Dále posypeme kokosem nebo mletými ořechy.

Zdroj :

Recept poskytla paní Jana Fajfrová z Desné.

Mrkvové karbanátky

Materiál :

*0,5 kg mrkve
2 vejce
5 lžic strouhanky
cibule
česnek
majoránka
kmín
sůl*

Pracovní postup :

Mrkev očistíme a nastrouháme nahrubo. Pak ji podusíme na trošce vody a posolíme. Necháme vychladnout. Pak přidáme cibuli, česnek, majoránku, kmín, vejce a strouhanku a necháme 10 minut odpočinout. Potom utvoříme karbanátky a usmažíme je po obou stranách.

Zdroj :

Recept poskytla paní Eva Patočková ze Sklenařic.

Velikonoční beránek

Materiál :

*5 vajec
200 g Hery
200 g cukru
250 g polohrubé mouky
0,5 prášku do pečiva
1 sáček vanilkového cukru
citrónová kůra
50 g rozinek
50 g mandlí*

Pracovní postup :

Žloutky utřeme s cukrem, Herou a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme polovinu mouky, promícháme a pak sníh z bílků a po částech zbylou mouku s práškem do pečiva. Nakonec smíchat citrónovou kůru, rozinky a nasekané mandle. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 40 minut.

Poznámka :

Beránek podle tohoto receptu jsem poprvé pekla v roce 1996.

Koláč litý - rychlý

Materiál :

*30 dkg hladké mouky
15 dkg pískového cukru
2 celá vejce
1/8 másla
0,25 litru mléka
0,5 prášku do pečiva
vanilkový cukr*

Pracovní postup :

Vše promícháme, vylejeme na plech, rozetřeme stěrkou, posypeme hodně strouhanými jablečky, skořicí, cukrem, navrch moučku.

Místo jablek mohou být švestky (kompot),

Zdroj :

Recept poskytla paní Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Lomnické suchary

Materiál :

1 kg mouky (0,8 kg hladké + 0,2 kg hrubé)

0,5 kg másla (nerozpuštěné)

3 žloutky

7 dkg droždí - kvásek

8 dkg cukru

citrónová kůra

vanilkový cukr

muškátový květ

20 dkg lískových oříšků (polovinu nakrájet, druhou hrubě rozstrouhat)

podle potřeby vlažné mléko

Pracovní postup :

Uděláme tužší těsto jako na vánočku a necháme vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 3 díly a nacpeme do srnčího hřbetu . Po upečení vyklopíme, druhý den krájíme na plátky, obalujeme v cukru (cukr moučka + vanilkový cukr), dáme na plech do trouby sušit. Troubu zapneme na 50-100 °C, necháme ji pootevřenou. Sušíme 3/4 až 1 hodinu a znovu obalujeme v cukru.

Zdroj :

Tento recept poskytl paní Strnádková z Vysokého n. Jiz.

Špekáčky s cibulí na magi

Materiál :

500 g špekáčků (buřtů, klobás)

1 větší cibule

1 lžička mleté sladké papriky

1 lžíce magi

1 lžíce kečupu

trochu vody nebo vývaru

případně sůl

kdo má rád pikantnější přidá 1-3 feferonky

Pracovní postup :

Špekáčky nakrájíme na kolečka nebo půlkolečka. Na ohni nahřejeme suchou pánev (bez tuku, uzenina si pustí tuk sama), dáme nakrájené špekáčky a za častého míchání opékáme dozlatova.

Přidáme na tenká půlkolečka nakrájenou cibuli, magi, kečup, sladkou papriku, pepř, případně osolíme (ale musíme vědět, jak je slaná uzenina, většinou však nesolíme), zamícháme, chvíli opékáme (aby se vše spojilo a cibule změkla) a pak mírně zalijeme připravenou vodou (vývarem) a mícháme, až vznikne zahoustlá šťáva (vytíráme, je výborná).

Zdroj :

Magazín Práva z 15. února 1997

Bůčková roláda

Materiál :

1000 g bůčku

1-2 dcl mléka

4 lžíce solamylu

pepř

sůl

hořčice

100-150 g šunkového salámu

6 vajec

1 lžíce tuku

Pracovní postup :

Maso umeleme (nejlépe 2x), osolíme, opepříme, přidáme solamyl a mléko, řádně rukama propracujeme a necháme uležet v ledničce do druhého dne. Na alobalu (vodou prokapaném igelitu) vyválíme z této směsi placku, kterou potřeme hořčicí a poklademe plátky salámu. Na tuku usmažíme vejce a vychladlá rozetřeme na plát z masa nebo dáme na čtvrtky nakrájená natvrdo vařená vejce (do dvou přebalů). Roládu stočíme a povrch ještě potřeme hořčicí. A tuto roládu buď dáme na pekáč, podlijeme a dáme péct do trouby (remosky), nebo ji vložíme do alobalem vyložené plechové formy, pokryjeme 4 lupínky másla a v té formě dáme péct do trouby na 35-40 minut. Chutná i studená.

Zdroj :

Magazín Práva r.1996.

Bůčková roláda II

Materiál :

1 kg libovějšího bůčku

sůl

koření na mletá masa

0,25 l mléka

3 vrchovaté lžíce solamylu

párek a vejce nebo vepřová (kuřecí) játra

1 lžíce polévkového koření Klasik

Pracovní postup :

Maso umeleme, přidáme sůl, koření, mléko a solamyl. Směs vyšleháme vidličkou a necháme do druhého dne v chladničce. Pak na igelitu namočeném vodou upravíme z masa plát asi 1 cm silný a naplníme ho párkem a vařenými vejci nebo směsí na cibulce dušených vepřových či kuřecích jater. S pomocí igelitu plát srolujeme, dáme do pekáče s vrstvou oleje a upravíme. Podležeme 1 lžící polévkového koření Klasik a přiklopené asi 40 minut pečeme. Podléváme vypečenou šťávou, případně horkou vodou.

Zdroj :

Týdeník Květy (Věra Tihelková z Příbrami)

Koláč (jablkový nebo tvarohový)

Materiál :

400-500 g polohrubé mouky

150 g moučkového cukru

150 g másla (Hery)

2 vejce

1/2 prášku do pečiva

1-2 lžice mléka

1/2 sáčku vanilkového cukru

Pracovní postup :

Zpracujeme těsto a rozdělíme ho na dva díly. Jednu polovinu rozválíme přímo na plechu (lépe nalobal potřený tukem, ušetří se mytí plechu) a potřeme buď tvarohovou nádivkou (2 kostky tvarohu, 100 g cukru, 1/2 sáčku vanilkového cukru, 1 vejce - vše dobře rozmícháme), nebo nastrouhanými jablky posypanými skořicovým cukrem. Přikryjeme rozválenou druhou polovinou těsta, okraje přitiskneme a povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v troubě při střední teplotě asi 40 minut.

Zdroj :

Týdeník Květy (Helena Dudková z Chebu).

Bublanina

Materiál :

5 lžic mléka

4 vejce

100 g moučkového cukru

120 g másla (Hery)

140 g polohrubé mouky

1/2 prášku do pečiva

Pracovní postup :

V míse utřeme do pěny žloutky, cukr a máslo. Za stálého míchání přidáváme prosátou mouku s práškem do pečiva a mléko, nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto vlejeme do vymazaného a vysypaného pekáčku a pokryjeme ovocem (meruňky, jahody, borůvky, atd.). Pečeme v troubě asi 30 minut.

Zdroj :

Týdeník Květy (Helena Dudková z Chebu).

Vrstevní salát

Materiál :

1 sklenice celeru (steril.) - jemné plátky
1 sklenice kukuřice (steril.)
1/2 póрку - jemná kolečka
1/3 sklenice Miracle Wipp
1 plechovka ananasu - malé kousky
6 plátků šunky (12-15 dkg) - jemné plátky
3 jablka - nastrouhat
5 vajec (na tvrdo vařená) - plátky
1/2 póрку
2/3 sklenice Miracle Wipp
15-20 dkg sýru ementál - hruběji nastrouhat

Pracovní postup :

Takto po jednotlivých vrstvách dát do mísy, **nemíchat dohromady !!!**

1-2 dny nechat uležet.

Pomerančový džus

Materiál :

2 celé pomeranče včetně kůry

20 dkg mrkve

3/4 l vody

Pracovní postup :

Vše rozkrájet a dát vařit do papiňáku, po uvaření rozmixovat. Svařit 5 l vody s 0,5 kg cukru (dávám 0,45) a smíchat dohromady. Do hotového přidáme 3,5 lžičky kyseliny citrónové. Přecedíme.

Roštěná s pikantní šťávou

Materiál :

*3 roštěnky
2 lžíce oleje
2 lžíce sádla
2 lžíce kečupu
2 cibule
sůl
pepř
paprika
2 dkg slaniny*

Pracovní postup :

Naklepané a po okrajích naříznuté roštěnky po obou stranách prudce opečeme na rozpáleném olrji se sádlem. Pak je vyjmeme a v oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli (jednu), pepř a papriku, pak přidáme kečup, sůl a opečené roštěnky, zalejeme trochou horké vody a za občasného podlévání dusíme do měkka.

Druhou cibuli a slaninu nakrájíme na drobné kostičky, usmažíme do růžova a při podávání přelijeme přes roštěnky, které můžeme ještě ozdobit kyselou okurkou.

Hraběčiny řezy

Materiál :

*400 g polohrubé mouky
150 g krupicového cukru
1 smetol (rostlinný tuk)
4 žloutky
1 prášek do pečiva
1 tvaroh
3/4 kg jablek
rozinky
rum*

Pracovní postup :

Z mouky, cukru, prášku, tuku a dvou žloutků uhněteme těsto. Třetinu těsta dáme do chladničky nebo do chladna a ze dvou třetin vyválíme na vymaštěný a vysypaný plech. Na těsto dáme vrstvu tvarohu, ušlehaného se žloutky, cukrem a rozinkami, na tvaroh nastrouháme vrstvu jablek, kterou pokapeme rumem. Na jablka dáme sníh ze čtyř bílků a cukru. Zbytek těsta z ledničky nastrouháme na sníh a dáme péct na 20 až 30 minut při 150°C. Moučník nakrájíme na řezy a podáváme ještě vlažý.

Pracovní postup :

Z mouky, cukru, prášku, tuku a dvou žloutků uhněteme těsto. Třetinu těsta dáme do chladničky nebo do chladna a ze dvou třetin vyválíme na vymaštěný a vysypaný plech. Na těsto dáme vrstvu tvarohu, ušlehaného se žloutky, cukrem a rozinkami, na tvaroh nastrouháme vrstvu jablek,

kterou pokapeme rumem. Na jablka dáme sníh ze čtyř bílků a cukru. Zbytek těsta z ledničky nastroháme na sníh a dáme péct na 20 až 30 minut při 150°C. Moučník nakrájíme na řezy a podáváme ještě vlhý.

Jablečník

(na 2 plechy 3 dávky)

Materiál :

300 g hladké mouky
100 g másla
30 g vepřového sádla
60 g práškového cukru
2 žloutky
2 lžíce sladké smetany nebo mléka
1 lžíce rumu

Pracovní postup :

Máslo postrouháme, přidáme vepřové sádlo, mouku, cukr, žloutky, smetanu, rum, štipec soli a všechno lehce promícháme. Necháme na 2 hodiny odpočinout. Těsto rozdělíme na dva díly. Jeden díl rozválíme a dáme na plech. Pokryjeme jej očištěnými nastrohanými jablky, posypeme hrozkami, mletou skořicí, práškovým cukrem (popřípadě mletými oříšky). Přiložíme druhý rozválený díl, potřeme jej žloutkem a posypeme jemně sekanými oříšky. (Nebo potřeme rozpuštěným máslem). **Nezapomenout propíchat vidličkou!** Upečený posypeme moučkovým cukrem.

Žraločí ploutve

Materiál :

Z kotlety nebo kýty - 6-8 libových plátků, naklepat, osolit, opepřit a opaprikovat.

Marináda :

2 vejce

5 lžic oleje

1 lžice solamylu

1/2 lžičky soli

1 lžička pepře

1 lžička pálivé papriky

1 lžička sladké papriky

1 lžička cukru

1 lžice sojové omáčky

Pracovní postup :

Přísady rozšleháme v porcelánové míse a do zhoustlé omáčky pak ponoříme plátek po plátku. - Maso vydrží naložené v lednici a zakryté až 7 dní. Pak pečeme odkryté na oleji jako minutky.

Zeleninový salát

Materiál :

*2,5 kg bílého zelí
1 kg červené papriky
0,5 kg mrkve
0,5 kg cibule
0,25 kg cukru
2 dcl oleje
0,5 l octa
1 Deko*

Pracovní postup :

Olej, ocet, Deko a cukr svaříme a necháme vychladnout, vychladlé promícháme s nakrájenou zeleninou a necháme do druhého dne stát. Naskládáme do sklenic a sterilujeme. (Také se nemusí).

Papriky v oleji

Materiál :

1,5 l vody

0,25 l octa

0,1 kg cukru

1 Deko

2 dcl oleje

2,5-3 kg paprik

Pracovní postup :

Vše svaříme a do vařícího na několik minut (2-3) vložíme vydlabané a půlené papriky. Vyjmeme a naskládáme do sklenic, zalijeme a krátce sterilujeme.

Česneková polévka

Pracovní postup :

Česnek oloupeme, bílý nebo tmavý chléb nakrájíme na kostičky. Olivový olej rozehejeme v hrnci a chléb v něm dozlatova opečeme. Potom na chléb prolisujeme česnek.

Okořeníme solí, pepřem a paprikou a zalijeme masovým vývarem. Uvedeme do varu a necháme asi 20 minut na mírném ohni vařit.

Troubu předehejeme na 200°C. Česnekovou polévku přelejeme do 4 keramických misek a do každé z nich naběračkou opatrně dáme rozklepnuté vejce. Podle potřeby ještě dochutíme pepřem či solí. Misky vložíme do trouby a zapékáme 10 minut.

Bagetu rozřežeme na krajíčky. Na pánvi rozehejeme olej a krajíčky na něm osmažíme dozlatova. Podáváme k hotové polévce.

Zdroj :

Časopis Nejlepší recepty.

Meruňkový moučník

Materiál :

*4 vejce
250 g moučkového cukru
150 g tuku
100 g ořechů
1 lžíce kakaa
1/2 lžičky jedlé sody
1/2 lžičky mleté skořice
380 g polohrubé mouky
0,7 l meruňkového kompotu*

Pracovní postup :

Vejce s cukrem utřeme, přidáme rozpuštěný vychladlý tuk, mleté ořechy, kakao, sodu, skořici, mouku a nakonec i meruňkový kompot spolu se šťávou. Vše dobře umícháme, vlejeme na vymazaný a vysypaný plech a ihned pečeme. Ještě vlažný moučník polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou.

Zdroj :

Týdeník Květy (Jana Metlíková z Dubu nad Moravou)

Koblihy

Materiál :

0,5 kg polohrubé mouky

4 dkg cukru

4 dkg tuku

3 dkg droždí

2 lžíce rumu

0,25 l mléka

4 žloutky

Pracovní postup :

Cukr, tuk a žloutky ušlehat, přidat mouku a kvásek.

Zdroj :

Mařenka Habová ze Sklenařic.

Perník

Materiál :

*60 dkg hladké mouky
30 dkg cukru
25 dkg tuku
2 vajíčka - (dělám z bílků sníh)
kakao
perníkový prášek
3/8 l mléka
ořechy, rozinky
kandované ovoce
trošku skořice
kdo co chce*

Zdroj :

Mařenka Habová ze Sklenařic.

Bramborový koláč

Materiál :

25 dkg vařených brambor

25 dkg polohrubé mouky

10 dkg cukru

6 dkg cukru

1 vejce

1 zvedací prášek

jablka

mák

Zdroj :

Mařenka Habová ze Sklenařic.

Ďábelské tousty

Materiál :

*1 vepřová konzerva
1 hovězí konzerva
1 lanšmít
1 kg paprik
1 kg rajčat
12 ks feferonek
4 střední cibule
3 palice česneku
1/2 balíčku Deka
1 dcl oleje nebo sádla*

Pracovní postup :

Vše se umele a vaří asi 1 hodinu. Pak dáme do sklenic a 20 minut sterilujeme.

Salát ze zelí

Materiál :

1 střední hlavička zelí (nebo kysané)

2 větší mrkve

1 velká cibule

2 větší jablka

3 sladkokyselé okurky

pepř

sůl

cukr

olej

ocet

mletý kmín

Pracovní postup :

Udělat nejméně hodinu před konzumací.

Zdroj :

Mirka Kopalová z Držkova.

Piškot se šlehačkou

Materiál :

4 vejce

1 sklenička cukru

1 sklenička solamylu

2 lžičky prášku do pečiva

Pracovní postup :

Bílky ušleháme do sněhu, po troškách vešleháme cukr, přidáme žloutky, přesátou mouku s práškem a smícháme lehce lžící.

Po upečení překrojíme, pokapeme vodou, natřeme šlehačkou, poklademe ovocem, přikryjeme vrchní půlkou, potřeme šlehačkou a posypeme čokoládou.

Zdroj :

Mirka kopalová z Držkova.

Ořechové nanukové řezy

Materiál a pracovní postup :

30 dkg cukru, 4 žloutky, 10 lžic studené vody dobře ušlehat, potom se přidá 10 dkg mletých ořechů, 20 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, sníh ze 4 bílků, těsto pečeme na pekáči.

Krém - Uvařit tuhý pudink vanilkový, 20 dkg másla, 10 dkg cukru utřít a namazat placku.

Poleva - 10 dkg másla se rozpustí s čokoládou na vaření a rozetře se na studený krém a posype ořechy.
(Široký pekáč - 1 1/2 až 2 pudinky)

Zdroj :

Teta Lidka Habová ze Sklenařic.

Meruňkový koláč

Materiál :

*4 vejce
25 dkg cukru krupička
0,1 l oleje
0,1 l mléka
30 dkg polohrubé mouky
1 vanilkový cukr
1/2 kypřicího prášku
citrónová kůra*

Pracovní postup :

Toto se zamíchá a upeče na pekáči. Navrch dáme *meruňkový kompot* (nebo jiný). Meruňky se namažou (nakladou) na upečenou plochu.

Šťávu z kompotu dolejeme *na 3/4 l vodou, 3 lžíce cukru, 2 vanilkové pudinky*, uvařit a dát navrch na meruňky. Pak nechat ztuhnout.

Zdroj :

Teta Irena Nováková z Jablonce nad Jizerou.

Bábovka

Materiál :

<i>5 žloutků</i>	<i>4 žloutky</i>
<i>0,25 kg cukru</i>	<i>0,2 kg cukru</i>
<i>1 vanilkový cukr</i>	<i>0,8 vanilkového cukru</i>
<i>0,25 kg Hery</i>	<i>0,2 kg Hery</i>
<i>10 lžic mléka</i>	<i>8 lžic mléka</i>
<i>0,32 kg mouky</i>	<i>0,256 kg (0,085 hladká + 0,171 polohr.)</i>
<i>sníh z 5 bílků</i>	<i>sníh ze 4 bílků</i>
<i>1 lžička kypřicího prášku</i>	

Pracovní postup :

Heru a vejce necháme alespoň půl dne mimo lednici. Vymažeme formu máslem a vysypeme hrubou moukou. Smícháme žloutky, cukr, Heru a vanilkový cukr, rozšleháme šlehačem.

Smícháme si dva druhy mouky a kypřící prášek.

Moučnou směs a mléko postupně přidáváme do rozšlehané směsi a promícháme.

Poslední pomalu vmícháváme ušlehaný sníh, nejlepší ve šlehači. Lžící sněhu ponecháme na kakaové těsto.

Světlé těsto dáme do formy, cca 1/3 proměníme na kakaové těsto, kakao vmícháme radši přes sítko a přidáme sníh. Kakaové těsto přidáme do formy.

Pečeme za cca 170°C.

Zdroj :

Recept poskytla paní Poláková ze Sklenařic.

Bramborové těsto

Materiál :

80 dkg brambor

20 dkg polohrubé mouky

10 dkg krupice

sůl

1 - 2 vajíčka

2 lžíce octa

trocha oleje

Zdroj :

Mařenka Habová ze Sklenařic.

Bramborové knedlíky

Materiál :

1 kg vařených brambor - teplých

60 dkg hrubé mouky

2 vejce

sůl

Pracovní postup :

Uděláme těsto, asi 3 šišky a vaříme 20 minut.

Zdroj :

Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Věnečky

Materiál a pracovní postup :

0,25 l vody
9 dkg Hery
trochu soli
14 dkg hrubé mouky

Vodu, Heru a sůl svaříme, utvoříme odpalované těsto, necháme vychladit a přidáme *4 celá vejce* (postupně a dobře promícháme vařečkou).

Na dobře vymaštěný plech tvoříme věnečky (minimálně 40 ks), pečeme ve vyhřáté troubě asi 220°C, asi 20 minut (10 minut nesmíme otevřít troubu).

Teplé rozkrojíme.

Krém :

1 máslo
18 dkg cukru moučka
2 žloutky
4 lžice rumu
vanilkový cukr
20 minut šleháme a pak přidáme studenou kaši.

Kaše :

0,25 l mléka
2 lžice polohrubé mouky
svaříme na kaši (nesmí být hrudky)

Zdroj :

Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Suchary

Materiál :

*1 kg polohrubé mouky (výběrové)
4 vejce
30 dkg Hery
8 dkg droždí
1/2 lžičky soli
10 dkg cukru
15 dkg oříšků
citrónová kůra
0,25 l mléka
cukr pudr na obalení + vanilkový cukr*

Pracovní postup :

Oříšky na sucho opražit, rozsekat na hrubo. Z droždí připravit kvásek, ze surovin vypracovat tužší těsto, přidat oříšky. Těsto rozdělit na 2 díly, každý díl na 7 dalších. Z vykynutého těsta udělat malé večky, dát na plech, pomazat vejcem nebo sladkou vodou, upéci. Upečené večky rozkrájet na plátky široké asi 1 cm, po obou stranách je obalit v prosátém cukru pudru, srovnáme na plech a dáme do trouby zapéci, až plátky pěkně zrůžoví. Shrneme je z plechu a znovu obalíme v cukru.

Zdroj :

Jana Fajfrová z Desné.

Hovězí plátky na černém pivě

Materiál a pracovní postup :

4 plátky hovězího

2 lžíce sádla

naklepat, prosolit, opeřít, opéct na sádle, maso vyndat.

1 lžička hladké mouky

1 lžička cukru

2 lžičky cukru

1 lžičky tymiánu

1 bobkový list

3 kuličky nového koření

2 dcl černého piva

trochu vody

Zdroj :

Placatá čepice.

Ovocný koláč s rosolem

Materiál :

*13 dkg cukru
13 dkg Hery
2 vejce
25 dkg hladké mouky
1/2 prášku do pečiva
vanilkový cukr
citrónová kůra*

Pracovní postup :

Vejce, Heru a cukr ušleháme a pak vše smícháme dohromady. Těsto rozetřeme na 2 dortové formy. (špatně se roztírá). Upečené potřeme zavařeninou, poklademe ovocem (rybíz, jahody) a polijeme rosolem.

Rosol - příprava :

Obsah sáčku rozmícháme se *2 polévkovými lžicemi cukru* (50 gramů) a vmícháme do *3/8 l vody nebo ovocné šťávy* a za míchání přivedeme do varu, 1 minutu vaříme a 5-8 minut necháme chladnout. Lžicemi rozdělujeme přes ovoce na koláči, dáme do lednice ztuhnout a za 20 minut můžeme krájet.

Zdroj :

Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Piškotová roláda

Materiál :

5 vajec

14 dkg cukru

14 dkg polohrubé mouky

Pracovní postup :

Utřít žloutky s cukrem, vmíchat mouku, opatrně lžící vmíchat ušlehané bílky.

Pečeme na plechu s papírem nebo alobalem - namazaný a vysypaný moukou. Po upečení zabalit do vlhké utěrky.

Krém :

1 máslo

*1 pudink - uvařit z necelého půllitru + 2 vrchovaté lžíce
cukru*

utřít a možno přidat žloutek, trochu šlehačky.

Zdroj :

Mirka Kopalová z Držkova.

Aspik

Materiál a pracovní postup :

Nálev :

3/4 l vody

3 - 4 kuličky pepře

3 - 4 kuličky nové koření

1 - 2 bobkové listy

špetka tymiánu

sůl

vše asi 10 minut vaříme

pak přidáme *1 1/2 sáčku želatiny* namočené v trošce vody a necháme znovu přejít varem - míchat!

Asi na 15 minut dáme vychladit ven do sněhu. Na pekáč dáváme sběračkou pře sítko.

Salát :

zelenina (scedit)

asi 1/2 kg slabě nakrájené šunky nebo šunkového salámu nakrájíme na nudličky

hrášek

majolka

bílý jogurt

Zdroj :

Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Ořechové hvězdičky

Materiál :

*200 g hladké mouky
100 g moučkového cukru
100 g rozemletých ořechů
2 lžíce kakaa
2 lžíce rozemleté skořice
2 lžíce rozemletého hřebíčku
180 g másla
ořechy*

Pracovní postup :

Z mouky, cukru, mletých ořechů, kakaa, skořice, hřebíčku a másla vypracujeme křehké těsto a necháme ho asi 1 hodinu v chladnu. Odpočínuté těsto rozválíme, vykrájíme hvězdičky a upečeme je na suchém plechu. Vychladnuté hvězdičky potřeme rozpuštěnou čokoládou a přizdobíme půlkou vlašského ořechu.

Zdroj :

Pohled neznámého původu (psaný slovensky).

Ovocné kostky

Materiál :

400 g míchaného sušeného ovoce (rozinky, fíky, švestky, meruňky, datle apod.)

kůra z 1 citrónu

4 lžíce rumu

2 celá vejce

80 g cukru

80 g hladké mouky

100 g nahrubo posekaných ořechů

čokoláda

mandle

Pracovní postup :

Sušené ovoce nakrájíme na drobné kostky a promícháme je s citrónovou kůrou a rumem. Vejce s cukrem ušleháme do husté pěny, vmícháme mouku, ořechy a ovocnou směs. Těsto rozetřeme na silně vymaštěný plech, zvolna upečeme a ještě teplé rozkrájíme.

Vychladlé kostky ozdobíme čokoládou a loupanými mandlemi.

Zdroj :

Pohled neznámého původu.

Bramborové knedlíky II

Materiál :

*1 kg brambor
30 dkg hrubé mouky
1-2 vejce
3 dkg krupice
2 lžíce solamylu
kousek tvarohu*

Pracovní postup :

18-20 minut.

Domáci griotka

Materiál a pracovní postup :

5litrovou lahev od okurek naplníme do 3/4 plně vyzrálými *višněmi bez stopek*. Nejlépe Vackova morela nebo Osthelmská.

Nahoru nasypeme *1/2 až 3/4 kg pískového cukru* a hrdlo zavážeme celofánem a uložíme na teplé místo. Po puštění šťávy dolejeme *1/2 litru rumu* nebo žitné. Po 14 dnech zcedíme a přidáme *1-2 zelené vlašské ořechy nebo malou lžičku ořechové tresti*. Trochu pravé malinové šťávy. Po zcezení višně použít na dorty, pudinky a jiné. V dobře uzavřené lahvi se nekazí.

..

Vaječný koňak

Materiál a pracovní postup :

10 žloutků

1 plechovka slazeného mléka

1 vanilkový cukr

rozmixovat a přidat *1/2 l svařené smetany (studené)* a podle chuti *koňak*.

Zdroj :

J. Bachčíková z Vysokého nad Jizerou.

Malé koláčky

Materiál :

25 dkg másla (přeškvářené 15 dkg)

25 dkg cukru

4 žloutky

1 kg polohrubé mouky

7 dkg kvasnic

lžička soli

citrónová kůra

vanilkový cukr

Zdroj :

J. Bachtíková z Vysokého nad Jizerou.

Bylinkový čaj

Materiál :

2 l vody

4 jablka

2 hrušky

20 šípků

20 rozinek

20 jeřabin

Pracovní postup :

Vařit 1/4 hodiny. Dvakrát vyvářet.

Zdroj :

J. Bachtíková z Vysokého nad Jizerou.

Bábovka z tvarohu

Materiál :

3 vejce

1 balíček tvarohu

1 sklenka cukru

2 sklenky hladké mouky

1 prášek

1 vanilka

1/2 sklenky oleje (7 lžic)

Pracovní postup :

Vše ušleháme v šlehači a zvolna upečeme.

Základní máslový krém

Materiál a pracovní postup :

400 g sušeného plnotučného mléka, 5 dcl vody, 60 g pudinkového prášku vanilkového, 120 g cukru, 500 g másla. Polovinu vody dáme vařit s poloviční dávkou cukru. V druhé polovině vody (studené) rozmícháme sušené mléko a pudinkový prášek, to pomalu za stálého míchání vlijeme do vařící se vody, stále mícháme a necháme asi 3 minuty vařit. Uvařený pudink dáme vystydnout, občas s ním však zamícháme, aby se nevytvořil škraloup. Zatím si dáme do šlehače vymíchat změkklé máslo se zbylým cukrem. Vychladlý pudink prolisujeme do misky přes cedník, abychom neměli krém hrudkovatý a po částech jej přidáváme a zašleháváme do másla. Přidáváme-li pudink málo vychlazený, může se krém srazit. To napravíme tím, že buď vymícháme trochu dalšího másla a sražený krém do něho postupně zašleháváme, nebo dáme sražený krém do lednice na chvíli vychladit a znovu šleháme. (Nesmí nám však v lednici úplně ztuhnout).

Z této dávky bychom měli mít asi 1 kg krému.

Ořechový krém

Materiál a pracovní postup :

Získáme ho, odebereme-li si 250 g základního máslového krému a vmícháme do něho 150 g rozemletých nebo nastrouhaných ořechů.

Čokoládový krém

Materiál a pracovní postup :

Do 250 g základního máslového krému za stálého šlehání přidáváme tenkým pramínkem 100 g rozehřáté čokolády.

Krém s kokosovou griliáží

Materiál a pracovní postup :

100 g cukru dáme na suchou pánev roztavit do zlatova, vsypeme 50 g strouhaného kokosu, necháme mírně opražít a přelijeme na vymaštěný plech. Po vychladnutí griliáž rozlámeme a roztlučeme v hmoždíři a přidáme do 250 g základního máslového krému.

Koláč s tvarohem

Materiál a pracovní postup :

40 dkg hladké mouky

1 Hera

3 dkg kakaá (1,5 lžičky)

3 lžíce mléka

1 prášek do pečiva

Spojit dohromady, dát do ledničky nechat ztuhnout. Polovinu těsta nastrouhat na hodně vymaštěný plech a potřít tvarohovou směsí :

1 kg tvarohu

30 dkg moučkového cukru

4 žloutky

1 vanilkový cukr

1 lžíce Solamylu

rozinky

sníh ze 4 bílků

Druhá polovina těsta se nastrouhá navrch a pečeme 1/2 hodiny.

Zdroj :

Eva Votočková z Vrchlabí.

Nekynuté koláčky

Materiál :

*23 dkg másla
18 dkg hrubé mouky
15 dkg hladké mouky
1 vejce
citrónová kůra*

Kvásek :

*3 kostky cukru
3 dkg droždí
3 lžíce mléka*

Zdroj :

Iva Johnová z Rokytnice nad Jizerou.

Pomazánka

Materiál a pracovní postup :

5 lžic oleje

2 lžice hořčice

2 lžice kečupu

2 lžice worchestru (až dost)

1/2 kg měkkého salámu

2 vejce natvrdo

2 okurky

1 cibule

2 majolky

toto všechno rozstrouháme

Po rozmíchání necháme vychladnout.

Salámová pomazánka

Materiál a pracovní postup :

Na masovém strojku jemně semeleme na *tvrdě vařená vejce a uzeninu*. Do kotlíku dáme *tavený sýr, máslo*, umleté suroviny a vyšleháme do pěny za přidání *mléka*. Nakonec vmícháme nastrouhanou *kyselou okurku* nebo rozsekanou *nakládanou zeleninu*. Podle chuti dosolíme. Podáváme s *dalamánky* nebo chlebem.

Zdroj :

Recept je z novin.

Pomazánka

Materiál a pracovní postup :

20 dkg salámu
1 cibule
2 majolky

— } — } — }
nastrouháme }
smícháme

1 lžíci octa
1 lžíci worchestru
1 lžíci kečupu
1 lžíci hořčice

— } — } — }
dáme do kastrolku a svaříme

Potom vše za studena smícháme.

Zdroj :

Tetka Irena Nováková z Jablonce nad Jizerou.

Med z pampelišek

Materiál a pracovní postup :

Za slunečného počasí nasbírat 250-300 *pampeliškových květů* a dáme je do 1,5 l vody. Přidáme 1 *na drobno nakrájený citrón* a směs necháme deset minut povařit a pak 24 hodin vyluhovat. Nato pampelišky přecedíme přes plátno a vymačkáme - přidáme 1 *případně 2 kg krystalového cukru* a vaříme až do zhoustnutí. Vaříme ve větším hrnci, aby nám značně pěnicí směs nevytekla.

Zdroj :

Babička.

Materiál a pracovní postup :

200 *pampeliškových květů* vypereme, přelijeme 1 *litrem vody*. Přidáme *citrón* nakrájený na kolečka a 15 minut povaříme. Necháme stát do druhého dne. Pak ke zcezené tekutině přidáme 1 *kg cukru* a vaříme do zhoustnutí.

Zdroj :

Časopis Teletip.

Montrealské řezy

Materiál :

35 dkg hladké mouky

5 dkg másla

10 dkg cukru

4 lžice kakaa

8 lžic mléka (i více)

1 vejce

1 vanilka

1 prášek do pečiva (nebo 1 lžička cukr. kvasnic)

citrónová kůra

Pracovní postup :

Upečeme 2 placky (skoro na celý plech). Pečeme jen 5 minut.

Krém :

Do *1,5 l mléka* vmícháme *2 lžice vanilkového pudinku*, k tomu *4 lžice hrubé mouky*, dá se vařit , míchá se do zhoustnutí. Po vychladnutí vmícháme *20 dkg rozetřeného másla a 20 dkg práškového cukru a 2 žloutky*. Hodně promícháme.

Na jednu placku namažeme polovinu krému, dáme *kulaté piškoty*, jeden vedle druhého, které lehce smáčíme v *rumu*. Na to dáme zbytek krému a položíme druhou placku. Uvaříme čokoládovou polevu.a polijeme na povrchu.

Rybíz á la brusinky

Materiál a pracovní postup :

2 kg ovoce
1/2 l vody

10 minut vaříme

lžičku skořice - rozsekat
5 hřebíčků - rozsekat
1,6 kg cukru

10 minut vaříme

1/8 rumu

Osm dala mánků dřívě za 1 Kčs

Materiál :

100 g strouhanky z tvrdého chleba

200 g hladké mouky

sůl

drcený kmín

20 až 30 dkg droždí

Pracovní postup :

Ze strouhanky, mouky, soli, kmínu, kvásku a vlažné vody vypracujeme tužší těsto. Když vykyne, vyválíme ho na válečky a pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C půl hodiny. Výsledkem je 8 výtečných dala mánků, které by nás dřívě přišly asi na 1 Kčs všechny.

Zdroj :

J. Tachovská z Holoubkova.

Boloňské špagety

Materiál :

250 g špaget

sůl

1 cibule

3 lžíce oleje

300 g hovězího nebo vepřového masa

70 g rajského protlaku

stroužek česneku

špetka pepře

lžíce másla

70 g tvrdého sýra

Pracovní postup :

Špagety připravíme podle návodu. Na rozpáleném oleji osmahneme cibulku, mladé hovězí nebo libové vepřové maso nakrájíme na tenké plátky a přidáme k cibulce. Utržeme stroužek česneku a spolu s rajským protlakem přidáme na pánvičku. Znovu dusíme do měkka. Podléváme vývarem nebo vodou.

Uvařené špagety promícháme se syrovým máslem a položíme na talíř. Střed talíře vyplníme dušeným masem. Špagety posypeme strouhaným sýrem.

Letní pomazánka

Materiál :

200 g másla
50 g sardelové pasty
1 krabička olejovek
1 tavený sýr
2 vajíčka
1 menší cibule
1 žervé
100 g sterilovaného celeru
1/2 citrónu
sůl

Pracovní postup :

Máslo, žervé, sardelovou pastu a tavený sýr utřeme na jemnou pomazánku. Přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, natvrdo vařená vajíčka, která jsme nastrouhali na jemném struhadle, nadrobno rozsekaný celer a nakonec dobře rozetřené sardinky. Směs dobře promícháme, přidáme podle chuti sůl a citrónovou šťávu. Podáváme ozdobené rajčetem.

Koláč s ovocem

Materiál :

*100 g polohrubé mouky
250 g másla
2 žloutky
1 vejce
130 g cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 balíček prášku do pečiva
100 g džemu
150 g kompotovaného ovoce
50 g želatiny
80 g cukru
citrónová šťáva
citrónová kůra*

Pracovní postup :

Na vál prosejeme mouku, přidáme změkklé máslo, pískový cukr, žloutky, vajíčko, vanilkový cukr, prášek do pečiva a citrónovou kůru. Připravené suroviny propracujeme v těsto a necháme 1 hodinu odpočinout. Těsto rozdělíme a dáme na plech do dortového tvořítka tak, že jeden plát pomazeme džemem, přikryjeme druhým plátem, u kterého zvýšíme okraj a pomazeme jej žloutkem. Zvolna pečeme v troubě asi 40 minut. Po odstranění dortového tvořítka vychladlý koláč na povrchu poklademe kompotovým ovocem a zalijeme želatinovým přelivem.

Makarónová mlsa

Materiál :

30 dkg makarónů
5 dkg slaniny
30 dkg gothajského salámu
3 dkg másla
3 lžíce rajčatového protlaku
1,5 dcl vody
koudek masoxu
kousek celeru, mrkve, petržele
4 lžíce strouhaného sýra
sůl
pepř
kari koření
zelená petrželka

Pracovní postup :

Slaninu nakrájíme na nudličky a rozpustíme. Přidáme na jemné nudličky nakrájenou mrkev, celer a petržel a osmažíme do růžova. Vmícháme rajčatový protlak a na tenké nudličky nakrájený salám a znovu osmažíme. Zalijeme trochou vody, přidáme masox, sůl a koření a podusíme 20 minut. Makaróny uvaříme v osolené vodě do měkka, scedíme, propláchneme vodou a necháme krátce okapat. Promastíme máslem a urovnáme na nahřátou mísu. Makaróny přelijeme připravenou omáčkou a posypeme strouhaným sýrem a drobně nakrájenou petrželkou.

Bramborový guláš

Materiál :

1,6 kg brambor

8 dkg slaniny

8 dkg sádla

30 dkg cibule

sladká paprika

lžíce octa

sůl

kmín

vývar

30 dkg salámu

Pracovní postup :

Slaninu na kousky - rozškvařit na rozpáleném sádle, na tom osmažit do světležluta drobně krájenou cibuli, přidáme papriku, ocet, oloupané rozštvrcené brambory, osolíme, pokmínujeme, podlijeme vývarem, aby byly brambory potopeny a dusíme, až jsou brambory měkké. Salám před přidáním brambor na cibulce krátce opražíme.

Zelenina do polévky

Materiál :

*1 kg mrkve
1 kg petržele
0,5 kg cibule
0,5 kg květáku nebo pórku
0,25 kg celeru
0,25 kg kapusty
0,25 kg kedlubny
0,15 kg natě petržele kadeřavé
0,15 kg natě petrželové
0,10 kg natě celerové
0,05 kg česneku
0,75 kg soli
1 lžíce pepře*

Pracovní postup :

Očištěná, čistě omytá a oschlá zelenina se rychle nakrájí a nastrouhá a promíchá se dobře se solí. Pak se naplní do sklenic a hodně umačká (až vyjde voda na povrch). Zelenina se neškrabe, ani neokrajuje, myje se jen kartáčem.

Recept sestaven dle kuchaře pánů z Rohanu a předností je, že jde nejen o kombinaci výborně vonící a chutnou, ale hlavně neobyčejně trvanlivou - vůbec se nekadí, i když se třeba sklenice nedopatřením nepřikryjí. Vydrží nejméně 3 roky.

Zdroj :

Jana Grafková z Vysokého nad Jizerou.

Sekaná pečeně velikonoční

Materiál :

35 dkg hovězího masa zadního libového nebo masa z přední půlky králíka

25 dkg prorostlého vepřového masa

1 vejce

2 žemle

0,25 l mléka

5 dkg slaniny

sůl

trocha mletého pepře a majoránky

5 dkg mladých kopřiv nebo lístků mladého špenátu

3 dkg cibule

8 dkg sádla

2 lžíce vody

3 dkg strouhanky

6 natvrdo uvařených vajec

6 kyselých okurek

bilek na potřeni

2 dkg másla

trochu vývaru z masa nebo z kostky masoxu

Pracovní postup :

Očištěné a omyté maso umeleme dvakrát na strojku, dáme do mísy, přidáme k němu sůl, koření a vodu a dobře propracujeme. Pak přidáme rozštvrcené, v mléce namočené, dobře vymačkané a na strojku umleté žemle, vejce, na kostičky nakrájenou slaninu, jemně usekanou a na sádle osmaženou cibuli, usekané kopřivy (špenát) a

směs důkladně promícháme. Je-li masitá směs řidší konzistence, zahustíme ji podle potřeby strouhankou. Připravenou masitou směs rozdělíme na dvě díly a každý díl rozetřeme na prkénku posypaném strouhankou na silnější obdélník. Špičky uvařených vajec z obou stran trochu skrojíme a skrojená vejce podél vždy po třech za sebou položíme do středu připravených obdélníků. Vedle vajec položíme oloupané a podélně rozkrojené kyselé okurky. Vše zabalíme do masité směsi, upravíme do tvaru šišek a na povrchu je potřeme bílkem. V pekáči rozpálíme zbylé sádlo (6 dkg), do něho vložíme plněné šišky sekané a v troubě zvolna pečeme asi 1 hodinu. Při pečení je občas poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby přiléváme ke šťávě vývar. Upečenou sekanou rozkrájíme na porce, urovnáme je na mísu a ozdobíme je hlávkovým salátem. Ze šťávy sebereme tuk, ke zbylé šťávě přilijeme trochu vývaru, osolíme, krátce povaříme, zjemníme máslem, procedíme a podáváme k pečení. Příloha bramborová kaše, vařené nebo opečené brambory, dušené zelí nebo špenát, salát ze syrové zeleniny, kompot atd.

Zdroj :

Výstřížek z novin - Specialita mistra Vrabce.

Buchty

Materiál a pracovní postup :

1 kg hladké mouky

6 dkg droždí

1 žloutek

8 dkg rozpuštěného másla

0,5 l mléka

sůl

citrónová kůra

trochu muškátové kuličky - nastroumat

20 dkg cukru

Pracovní postup :

Mouku prosít, udělat důlek, nalít vlažné mléko, trochu cukru, droždí a uděláme kvásek, když vykyne, dáme sůl (ale smísit s moukou), rozpuštěné máslo, kůru, muškát, žloutek, zbytek mléka a zbytek cukru a vymícháme hladké těsto. Necháme vykynout, na vále rozdělíme, uděláme placky, naplníme nádivkou, zavineme a kledeme do pekáče. Každý závin zvlášť omastíme, aby se buchty neslepily. Malou chvíli (5-10 minut necháme ještě kynout) a na dvojce pečeme. Asi 2x v pečení, když už vršek růžový potřeme slazenou vodou. A hotové též můžeme potřít.

Mák :

Jemně umletý mák vložíme do tak trochu vařící krupičné kaše (voda s krupicí - nesmí být moc hustá), zamícháme dáme cukr, raději víc, podle chuti - trochu vanilkového cukru, citrónovou kůru, rum, příchuť z perníkového prášku.

Zdroj : Babička.

Houby v kyselém nálevu

Materiál a pracovní postup :

Vyčištěné houby ještě v den sběru předvaříme ve větším množství vody, do které přidáme *na 1 litr 20 g soli, 6 kuliček pepře, 2 kuličky nového koření, 1 bobkový list a případně kořenovou zeleninu*. Podle tuhosti hub předvaříme 10-20 minut, hlívu ústřičnou až 1 hodinu. Po celou dobu varu sbíráme vzkypělou pěnu a případné nečistoty.

Nálev :

0,25 l octa (8%)

0,75 l vody

20 g soli

50 g cukru

4 tablety spolarinu S (3 tablety diasponu 110 T)

1 bobkový list

1 hřebíček

5 kuliček nového koření

15 kuliček pepře

1,5 lžičky hořčičného semínka

0,5 lžičky koriandru

Vše necháme 5 minut povařit, přecedíme, koření rovnoměrně rozdělíme do sklenic. Houby necháme dobře okapat z převárečího nálevu a plníme spolu s čerstvou zeleninou - cibulí, celerem, mrkví, květákem, koprem nebo paprikou do sklenic. Neplním je až po okraj, aby zůstalo dost místa na nálev, kterým houby zalijeme. Do

každé sklenice můžeme přidat maličký kousek *feferonky*.
Po uzavření sterilizujeme 25 minut při 100°C.

Zdroj:

Přemysl Zelinka z Vysokého nad Jizerou.

Gulášová polévka s Dunajskou klobásou

Material :

*250 g cibule
1 stroužek česneku
500 g předního hovězího masa
50 g sádla
1,5 l vody
1 lžíce soli
1 lžíce sladké papriky
1/2 lžičky kmínu
1/2 lžičky majoránky
2 papriky
2-3 větší rajčata
2-3 větší brambory
2 dunajské klobásy*

Pracovní postup :

Na rozpuštěném sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme maso pokrájené na kostky a po všech stranách do zlatova opečeme. Zalijeme vařící vodou, okořeníme a na mírném ohni pod pokličkou vaříme asi 1 hodinu. Papriky pokrájíme na proužky, rajčata spaříme vařící vodou, sloupneme a pokrájíme na kostky, brambory na kostičky, vložíme do polévky a ještě 30 minut vaříme. Ke konci varu přidáme na drobno nakrájenou klobásu.

Zdroj :

Časopis UM.

Gulášová polévka po maďarsku

Materiál :

500 g hovězí klišky na guláš

150 uzené slaniny

500 g cibule

250 g brambor

250 g mrkve

250 g rajčat (i nakládaných)

1,5 l vody

2 stoužky česneku

1 lžička tymiánu

2 bobkové listy

2 lžice sladké mleté papriky

200 ml kysané smetany

špetka cukru

sůl

Pracovní postup :

Maso a slaninu nakrájíme na větší kousky a v kastrolu (nejlépe se silným dnem) po všech stranách opečeme. Přidáme cibuli nakrájenou na kostky. Zeleninu nakrájíme na menší kostky, přidáme k masu a cibuli a vše společně podusíme. Nakonec přidáme podrcený česnek, zalijeme 1,5 l vody a vše asi 60 minut vaříme pod pokličkou na mírném ohni. Jakmile maso změkne, polévku dochutíme a zjemníme kysanou smetanou. (Už nevaříme).

Zdroj : Časopis UM.

Maminčina cibulačka

Materiál :

6 velkých cibulí

60 g másla

30 g hladké mouky

na špičku kulatého nože kmínu

125 g sýra goudy

3 lžice neslazeného kondenz.mléka

pepř

sůl

Pracovní postup :

Cibuli nadrobno nakrájet, zpěníme na másle a za stálého míchání ji necháme zežloutnout, přidáme kmín a mouku a společně krátce podusíme. Zalijeme vývarem a 20 minut na mírném plameni vaříme. Odstavíme z ohně, přidáme strouhaný sýr a kondenzované mléko, dochutíme čerstvě namletým pepřem (z mlýnku) a podle chuti solí.

Zdroj :

Časopis UM.

Štrůdl

Materiál a pracovní postup :

0,5 kg hladké mouky

0,25 kg Hery

2 žloutky

2 lžíce octa

10 lžic vody

Nechat 1 hodinu odpočinout.

Zdroj :

Paní Kristanová ze Sklenařic.

Bábovka s tvarohem

Materiál :

0,25 kg polohrubé mouky

0,25 kg Hery

0,25 kg cukru

0,25 kg tvarohu

1 prášek do pečiva

3 vajíčka

kakao

posekané oříšky

Zdroj :

Paní Turpišová ze Sklenařic.

Dort z jablek

Materiál a pracovní postup :

1 kg jablek-oloupat, vyjádřit a nakrájet na kousky
6 lžic cukru
půl sklenice vody

— necháme rozvařit
(nechat kousky)

1/2 sklenice vody
2,5 vanilkového pudink. prášku
pomíchat - vařit
Dortovou formu vypláchnout studenou vodou.
- *kaše*
- *piškoty*
Navrch piškoty ploškama navrch

Zdroj :

Paní Vaňková z Jablonečka.

Dort za studena

Materiál :

2 balíčky piškot

3 kysané smetany-á 3,60 Kčs

1 šlehačka (ušlehat)

2 vanilky

ovoce-kompot

Pracovní postup :

Vše zamíchat a dáme do vymazané dortové formy, necháme ztuhnout , můžeme ozdobit šlehačkou.

Zdroj :

Tetka Irena Nováková z Jablonečka.

Vlámská cibulačka

Materiál :

*500 g cibule
250 g pórků
80 g másla
1 l hovězího vývaru
200 g brambor
sůl
pepř*

Pracovní postup :

Oloupanou cibuli a očištěný a opraný pórek nahrubo nakrájíme a na másle zpěníme, zalijeme vývarem a hodinu vaříme na malém ohni. Brambory oloupáme, pokrájíme na kostky a opět vaříme další hodinu. Všechna zelenina se musí doslova rozvařit. Nakonec okořeníme solí a pepřem.

Zdroj :

Časopis UM.

Vývary

Pracovní postup :

Maso šťavnaté - do menšího množství vařící vody

Maso uzené - dostatečné množství vody, 2 x slijeme

Maso zmrazené - nerozmrazené do vařící vody
(povrchová část masa se srazí a šťáva nevytéká)

Masový vývar - obarvíme přidáním dozlatova opečené cibule. Tmavší barvy vývaru dosáhneme také považením sušených hub, nebo přidáním sladké papriky, kterou rozpustíme na kousku másla.

Zdroj :

Časopis UM.

Švestkové řezy

Materiál :

Linecké těsto :

*25 dkg hladké mouky
8 dkg moučkového cukru
16 dkg Visy
1 žloutek
citrónová kůra
vanilkový cukr
špetka kypřicího prášku
1 sklenice švestkového kompotu*

Piškotové těsto :

*4 vejce
8 dkg cukru
3 dkg másla
6 dkg hladké mouky*

Pracovní postup :

Linecké těsto :

Do hladké mouky prosáté s kypřícím práškem na vál rozsekáme pokrmmový tuk, krátce je promneme, přidáme moučkový cukr a citrónovou kůru a rychle zpracujeme těsto. Rozválíme na plát vysoký 3-4 mm, přeneseme na plech a necháme v chladu odpočinout. Po půlhodině jej krátce zapečeme ve středně vyhřáté troubě, pak jej poklademe půlkami dobře okapaných švestek a na ně

rozetřeme piškotové těsto. Vložíme jej do středně vyhřáté trouby a upečeme. Vychladlý koláč pocukrujeme a nakrájíme na řezy.

Piškotové těsto :

Z bílků ušleháme sníh, přidáme cukr a dále šleháme, až je sníh hodně tuhý. Pak lehce vmícháme žloutky, rozpuštěné máslo a prosátou mouku.

Zdroj :

Řezy jsem poprvé upekla dle receptu z časopisu, babičce chutnaly, proto recept opsala.

Koblihy

Materiál :

1 sáček směsi České buchty v prášku Vitana

4 dkg droždí

4 dl vlažného mléka

1 lžíce cukru

3 žloutky

2 lžíce rumu

3 lžíce másla

citrónová kůra

meruňková zavařenina

olej na smažení

vanilkový cukr

Pracovní postup :

V míse utřeme máslo se žloutky, cukr, strouhanou citrónovou kůru, vanilkový cukr a rum. Přidáme obsah sáčku České buchty v prášku Vitana, vykynutý kvásek a mléko a vypracujeme vláčné těsto. Dáme je vykynout a z něj rozválíme na vále plát silný asi 1 cm. Vykrájíme kolečka, do prostřed každého druhého dáme malý kousek meruňkové zavařeniny, přikryjeme suchým kolečkem, okraje dobře přitiskneme a koblížku znovu kolečkem okrojíme, aby byla pěkně kulatá. Na prkénku posypaném hladkou moukou necháme koblížky přikryté ubrouskem vykynout. Přitom je jednou obrátíme, aby vykynuly obě strany. Koblížky pak smažíme na pánvi v rozpáleném oleji, kterým nasmíme šetřit. Koblihy při smažení musí v oleji plavat.

Segedínský guláš

Materiál :

*500 g vepřové plece
50 g sádla
300 g sterilovaného zelí
2 lžice hladké mouky
menší cibule
šálek smetany
mletá paprika
česnek
kmín
sůl*

Pracovní postup :

Drobně nakrájenou cibuli usmažíme do žluta na polovině sádla, vmícháme papriku, zalijeme několika lžicemi horké vody, přidáme na kostičky nakrájené maso, kmín, sůl a dusíme do poloměkka. Pak přidáme vymačkané a překrájené sterilované zelí a světlou jíšku připravenou ze sádla a mouky, dobře rozmícháme, podlijeme trochou vody a dusíme do měkka. krátce před koncem dušení přidáme do guláše smetanu a dušený česnek. Podáváme s knedlíky.

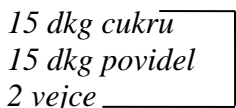
Zdroj :

Výstřížek z novin.

Moučník s povidly

Materiál :

15 dkg cukru
15 dkg povidel
2 vejce



utřít

a přidat

2 lžíce kakaa
5 lžic oleje
1 vanilkový cukr
30 dkg polohrubé mouky
1,5 lžičky jedlé sody

Pracovní postup :

Dáme na vymyzaný a moukou vysypaný pekáč a pečeme ve středně vyhřáté troumě. Můžeme vylepšit krémem či polevou dle vlastní chuti.

Zdroj :

Paní Jarmila Hanyková z Jablonce nad Jizerou.

Jahodové poháry se šlehačkou

Materiál :

500 g čerstvých jahod

5 dcl smetany

1 Sibirka nebo zmražený smetanový krém

4 lžice moučkového cukru

Pracovní postup :

Jahody opláchneme, zbavíme stopek a lístků a nakrajíme na plátky. Vložíme je do mixéru, zalijeme 4 dcl smetany, přidáme Sibirku, nebo mražený smetanový krém a ušleháme na hladkou pěnu. Rozdělíme ji do pohárů a ozdobíme šlehačkou připravenou ze zbytku smetany stužené cukrem.

Zdroj :

Výstřížek z časopisu Květy.

Zastřená vejce s křenovou omáčkou

Material :

4 čerstvá vejce

100 g majolky

1 dcl smetany ke šlehání

3 lžíce strouhaného křenu

pepř

cukr

citrónová šťáva

ocet

sůl

Na ozdobu : *kousek čerstvé nebo sterilované kapie, nebo 2 ředkvičky, pažitka.*

Pracovní postup :

Do vařící osolené a okyselené vody postupně rozklepneme vejce a vaříme je mírným varem asi 3 minuty. Pak je rybí lžicí vyjmeme a ponoříme na chvíli do studené vody. Majolku smícháme s ušlehanou smetanou, dvěma lžícemi strouhaného křenu, podle chuti přidáme pepř, cukr, citrónovou šťávu a sůl a urovnáme do 4 skleněných misek. Na omáčku položíme osušená zastřená vejce, posypeme je strouhaným křenem a jemně nakrájenou pažitkou a proužky kapie nebo plátky ředkviček. Ihned podáváme.

Zdroj :

Výstřižek z novin.

Kočíčí ocásky se zelným salátem

Materiál :

*60 dkg brambor
2 mleté párky
2 vejce
10 dkg krupice
10 dkg hrubé mouky
strouhanka
10 dkg tuku na smažení
zelenina na salát*

Pracovní postup :

Z vařených strouhaných brambor, krupice, mouky, vejce a soli vypracujeme těsto, rozdělíme na 4 díly, vyválíme dlouhé válečky, do každého vsuneme 1/2 párku, dobře zakulatíme, obalíme v rozšlehaném vejci a strouhance a do červena smažíme. Podáváme se zeleninovým salátem.

Zdroj :

Recept opsaný z nějakého časopisu.

Buchta ze šlehačky

Materiál :

1 šlehačka

3 vejce

30 dkg polohrubé mouky

15 dkg cukru

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

5 dkg másla - rozkrájet na kousky

nebo přidat : kakao, mleté oříšky

Pracovní postup :

Vše spojit v těsto a vylít do formy.

Zdroj :

Učnice ze SOUz Vysoké nad Jizerou.

Kraple

Materiál :

9 dkg 100% tuku
1 sklenka vody
14 dkg polohrubé mouky
4 celá vejce

Pracovní postup :

Tuk s vodou necháme rozpustit, nesmí se vařit, odstavíme z kamen a hned do teplého nasypeme mouku a vymícháme těsto. Začneme přidávat po jednom vajíčku, vždy dobře vypracujeme do těsta a potom přidáme další vajíčko. Na plech vymaštěný 100% tukem z těsta tvoříme pytlíkem věnečky nebo větrníčky. Pečeme v dobře vyhřáté troubě asi 15 minut. Troubu nesmíme otvírat. Vychladlé rozkrojíme napůl a plníme krémem.

Krém :

14 dkg másla —
20 dkg cukru moučka — třeme ve šlehači
1 hrneček mléka —
2,5 lžíce polohrubé mouky — uvaříme a studené
postupně přidáváme
do utřeného másla.

Nakonec přidáme asi 3 lžíce rumu.

Můžeme dát i kakao.

Zdroj :

Ivana Johnová z Rokytnice nad Jizerou.

Tvarohový koláč

Materiál a pracovní postup:

Spodní těsto :

30 dkg polohrubé mouky

12 dkg Hery

10 dkg cukru

1 vejce

2 lžíce kakaa

1/2 prášku do pečiva

5 lžic mléka nebo vody

Těsto vypracujeme (já použiji robotu), vyválíme a přendáme na plech

Tvarohová náplň :

3/4 kg tvarohu

1 žloutek

25 dkg cukru

rozinky

1 vanilkový cukr

citrónová kůra

Vrchní těsto :

15 dkg cukru

1/2 sklenky oleje

3 žloutky

5 lžic horké vody

sníh

*20 dkg polohrubé mouky
1/2 prášku do pečiva*

Těsto nalijeme na koláč a pečeme asi 45 minut.

Zdroj:

*První verze : paní SOUz Vysoké nad Jizerou Marie
Ďoubalíková, vychovatelka.*

Druhá verze : autor neznámý

Kuře v sýrovém obalu

Materiál a pracovní postup :

Kuře rozporcovat, *sýr* nastrouhat, smíchat s malým množstvím *strouhanky*. Porce kuřete *osolit*, potřít *rostlinným tukem* a obalit ve směsi. Obalené smažíme z jedné strany pomalu - pod pokličkou, potom z druhé strany rychle dosmažíme.

Zmrzlina meruňková

Materiál :

1/4 litru smetany

2 vejce

70 g cukru

100 g meruňek

skořice

Pracovní postup :

V míse nebo v kotlíku rozmícháme *vejce s cukrem* a *špetkou skořice*, zalijeme horkou *smetanou*, a za stálého míchání nahříváme ve vodní lázni nebo nad párou do zhoustnutí. Nesmíme směs vařit, aby se nesrazila! Potom přecedíme, necháme vychladnout, do studené přidáme umyté, nastrouhané nebo prolisované zralé *meruňky* a zmrzlinu mícháme ve zmrzlinovém strojku do stuhnutí, nebo ji nalijeme do malých misek a necháme ji stuhnout v lednici za občasného míchání.

Zdroj :

Magazín Pochodně.

Zmrzlina rybízová

Materiál :

1/2 litru mléka
40 g pudinkového prášku (vanilkový)
100 g cukru
100 g rybízového džemu

Pracovní postup :

Do 3 dcl mléka vsypeme cukr a přivedeme do varu. Ve zbylém mléce rozmícháme pudinkový prášek a vlejeme do vařícího mléka. Chvilu povaříme a necháme vychladnout. Do studené směsi zamícháme rybízový džem a zmrzlinu mrazíme ve strojku nebo na miskách v mrazáku.

Zdroj :

Magazín Pochodně.

Zmrzlina ořechová rumová

Materiál :

4 dcl smetany
2 dcl mléka
5 žloutků
200 g cukru
1 proutek vanilky nebo vanilkový cukr
100 g jader vlašských ořechů
5 cl rumu

Pracovní postup :

Žloutky rozmícháme s *cukrem* za stálého míchání přilijeme *mléko* a *smetanu*, přidáme *vanilku*, směs nahříváme nad párou a stále mícháme. Teprve až směs zhoustne, odstavíme ji z ohně a do vlažné vmícháme část *ořechových jader* rozdrcených na kaši a část hrubě nastrouhaných. Zmrzlinu dáme mrazit obvyklým způsobem. Po částečném zmrazení přidáme *rum*. Likér do zmrzliny dáváme až když je zmražená, aby neřídla.

Zdroj :

Magazín Pochodně.

Broskvový a zmrzlinový pohár

(pro 4 osoby)

Materiál :

2 větší broskve

4 porce ořechové zmrzliny

1 dcl vaječného likéru

150 g ušlehané smetany

čokoláda

oplatky

Pracovní postup:

Broskve omyjeme část nakrájíme na kostičky a zbytek na plátky. Na dno poháru vložíme kostičky broskví, navršíme zmrzlinu, pokapeme vaječným likérem, ozdobíme slazenou smetanou, navrch nastroháme čokoládu, zapícheme plátky broskví a oplatku. Pro děti a řidiče před jízdou připravujeme poháry bez likéru a bez obav, že nebudou chutnat.

Zdroj :

Magazín Pochodně.

O zmrzlině

Poněvadž v ledničce zmrzlinu při chlazení nemožno míchat jako ve strojích na výrobu zmrzliny, užívá se na přípravu zmrzlinové hmoty speciální tekutina.

Na přípravu speciální tekutiny možno použít zahustěné mléko, smetanu a vaječné bílky. Šleháním se v nich vytvoří jemné vzduchové bublinky, které při mrznutí zabrání vzniku ledových krystalů.

Čím rychleji krém mrzne, tím jemnější je jeho struktura. Mrznutí urychlíme tak, že do hmoty dáme méně cukru, že mrazíme menší množství hmoty naráz a že dbáme, aby miska dobře přiléhala na dno výparníku.

Na výrobu zmrzliny používáme misku na ledy, v skleněných miskách by bylo mrznutí velmi pomalé. Při výrobě zmrzliny regulační přepínač postavíme na MAX. Po skončení práce přepínač postavíme do normální polohy.

Když na přípravu zmrzliny používáme mléko, hotovou hmotu zahustíme odpařováním na mírném ohni nebo lepší v horké vodě 15 až 30 minut. Při vaření na prudkém ohni by se vaječná hmota srazila. Sníh z vaječných bílků se přidává do hmoty-zahuštěnej v studené vodě ochlazeněj-až na konec před zmrazením.

Na přípravu zmrzlin se doporučuje používat jemný krystalový cukr. Při vybírání zmrzliny ohřejeme dno překlopné misky teplým utěrákem.

Zdroj :

Opis na stroji

Zmrzlina citrónová

Materiál a postup:

1/4 mléka s jemně ostromouhanou *citronovou kůrou* se pomalu přivede do varu. Rozetřou se *dva žloutky* a *70 g cukru*, postupně se přidává přecezené *mléko* a směs se na ohni míchá a zahustí. Po vychladnutí se přidá *šťáva* z jednoho *citronu* a jeden ušlehaný *bilek*.

Mrazí se 5-8 hodin

Zdroj :

Opis na stroji.

Zmrzlina jahodová

Materiál a postup :

1/4 kg čerstvých a nebo zavařených *jahod* přecedíme přes jemné sítko, přidáme *šťávu* z *1/4 citronu* a osladíme podle chuti. Zamícháme asi do *1/4 l* natuho ušlehané *smetany*.
Mrazíme 5-8 hodin.

Zdroj :

Opis na stroji.

Zmrzlina kávová

Materiál :

1/2 šálku dobré kávy

2 žloutky

90 g cukru

1/4 litru mléka

Pracovní postup :

Cukr se rozmíchá se žloutky, postupně se přidává studená káva a mléko, na mírném ohni se zahustí a po vychladnutí se rozmíchá se sněhem z jednoho bílku.

Zdroj :

Opis na stroji.

Zmrzlina karamelová

Materiál a postup :

50 g *cukru* navlhčíme lžicí vody a upálíme do hněda na železné pánvi. Dva *žloutky* umícháme s 25 g *cukru*. Upálený *cukr* smícháme s 1/4 litru *mléka* a na mírném ohni všecko ušleháme na tuhý krém. Po vychladnutí přidáme ještě ušlehaný bílek.

Zdroj :

Opis na stroji.

Tvarohová pochoutka

Materiál :

25 dkg cukr pudr
25 dkg hladké mouky
1 prášek do pečiva
1 vejce
4 dkg kaka
2 dcl vlažného mléka
6 dkg másla

Nalijeme na vymaštěný a
moukou vysypaný plech
a upečme

Příprava krému :

2 plnotučné tvarohy
1/4 kg másla
20 dkg cukru pudru

Ušleháme

Polijeme polevou :

1/8 100% tuku
4 dkg kaka

Zdroj :

Opis na stroji.

Rybíz a la brusinky

Materiál a pracovní postup :

2 kg ovoce

1/2 litru vody - 10 minut vařit

lžičku skořice - rozsekat

5 hřebíčků - rozsekat

1,6 kg cukru - 10 minut vařit

1/8 litru rumu

Zdroj :

Opis na stroji.

Propadlá buchta

Materiál a pracovní postup :

3 celé vejce

1 hrníček cukru

chvíli jen trochu potřít, potom přidáme :

1/2 hrníčku studené vody

1/2 hrníčku oleje

5 lžic kakaa

Všechno dohromady utřít. Dále přidáme :

2 hrníčky polohrubé mouky

1 kypřicí prášek (promíchaný v mouce)

Těsto vylijeme na pekáč (velký), navrch :

1 1/2 tvarohu

1 vajíčko

cukr

Zdroj :

Pravděpodobně paní Marie Maděrová ze Sklenařic.

Dort za studena II

Materiál a pracovní postup :

*3/4 kg jablek svařit s 2 sklenicemi (od hořčice) vody
2 sklenice vody + 2 vanilkové pudinky
1 vanilkový cukr + 4 lžíce cukru + šťáva z 1 citrónu
2 balíčky piškotů*

Zdroj :

Paní Hana Vaňková z Jablonce nad Jizerou.

Tvarohové koblihy

Materiál a pracovní postup :

*1 tvaroh tučný
0,25 dkg polohrubá mouka
5 lžic mléka
3 lžíce cukru
3 vejce
1 prášek do pečiva
1 lžíce rumu
citrónová kůra*

Smažíme ve ztuženém tuku (něco přes 2).

Zdroj:

Paní Věra Ackermannová z Vysokého nad Jizerou.

Reveňový koláč

Materiál a pracovní postup :

*15 dkg cukru
12 dkg rozpuštěného tuku
3 celá vejce
asi 6 lžic mléka
vanilka*

Všechny suroviny utřeme, potom přidáme :

*30 dkg plohrubě mouky
1/2 prášku do pečiva*

Vše smíchat v těsto, vylít na pomazaný a posypaný plech,
položit na to ovoce a posypat drobenkou.

Zdroj :

Recept poskytla paní Božena Poláková ze Sklenařic.

Malé koláčky

Materiál a pracovní postup :

asi 1 kg hladké mouky

asi 20 dkg másla

asi 20 dkg (raději 15 dkg) cukru

1 žloutek

2 lžíce majolky

těsto zadělávat *podmáslím (smetanou, šlehačkou)*

kvásek mlékem - kvasnice 6 - 7 dkg.

Hodně propracovat, uválet placku, vykrájet kolečka, zpracovat jako na knedlík, potom 20 dkg závažím vytlačit, potřít rozšlehaným vejcem.

Zdroj :

Recep poskytla paní Marie Maděrová ze Sklenářic.

Kotlety po přátelsku

Materiál a pracovní postup :

Nejlépe *krkovice*, kolik osob, tolik kousků. Naklepeme (bez kostí), mírně *posolíme* na obou stranách. Do kostrolu nebo na pekáč dáme trochu *sádla* a na to rozložíme maso. Posypeme *sladkou paprikou*, trochu *pepře*, potřeme trochou *sekaného česneku*. Na to narovnáme na kolečka nakrájenou *cibuli*, ale celá kolečka. Dávat ještě kolečka mezi kolečka, na to nastrouhat *sýr* na jemnějším struhadle, na 4 *krkovice* 20 dkg *sýra* (*červená, žlutá cihla*). Rozrovnáme na maso .

1/4 l *vody* + 1 *kostka MASOX* uvařit a nalít na sýr stejnoměrně, přikrýt poklicí nebo pekáčem a 1 hodinu péci v troubě (do vyhřáté), pak sundat poklici a nechat 3/4 hodiny péci do červena. Nesmí se míchat.

Rady na závěr : opravdu mado malinko posolit, je slaný MASOX. Nejlépe podebrat špachtlí, aby zůstala cibule a sýr navrchu a celé maso. Je psáno vykostěná kotleta se jemně naklepe. Lepší je *krkovice*, je to šťavnatější.

Příloha : bramborová kaše a kompot z jablek.

Kompot z jablek : po zalití jablek vodu přidat 1 lžíci vitacitu citrónového, je pěkná barva a chuť.

Zdroj :

Recept poskytla paní Marie Maděrová ze Sklenařic.

Vánočky

Materiál :

1/2 kg polohrubé mouky

1/2 kg hladké mouky

20 dkg cukru

20 dkg másla

6 dkg droždí

trochu vanilkového cukru

1 1/2 balíčku rozinek

2 žloutky

Zdroj :

Recept poskytla paní Míla Bucharová z Vysokého nad Jizerou dne 18.12.1989.

Velikonoční bochánky

Materiál :

*30 kg másla
7 dkg droždí
38 dkg cukru
2 vanilkové cukry
1 kg polohrubé mouky
50 dkg hladké mouky
3 žloutky
15 dkg rozinek
3/4 l mléka
2 lžičky soli
mandle*

Z tohoto množství jsem upekla 4 bochánky (r. 1986).

Hubník a houbová polévka

Materiál a pracovní postup :

Sušené houby se namočí do studené vody, potom uvařit. Po uvaření přecedit, vodu rozdělit na dva díly (na polévku a hubník).

Hubník :

Vařené houby nakrájet, přidáme trochu vody, trochu mléka, 2 - 3 vejce, česnek, pepř, nakrájený rohlík, trochu krupice. Na pekáči roztavíme přiměřený kousek ztuženého tuku a kousek másla (chutné korábky). Promíchané suroviny nalijeme na pekáč a pečeme.

Houbová polévka :

Druhý díl vody z uvařených hub, přidáme vodu, trochu vloček, já přidávám trochu krájených uvařených hub, pepř, utřený česnek dle chuti, sůl. Zahustíme moukou rozkvedlanou v mléce, Do hotové polévky dávám kousek másla.

Zdroj : Babička

Dunajské vlny

Materiál a pracovní postup :

35 dkg rozměklé HERY

35 dkg cukru krupice

tuk s cukrem utřeme, pak *5 celých vajec* jedno po druhém zašleháme do zpenění.

Pak přidáme:

40 dkg hladké mouky

1 zvedací prášek řádně v mouce rozmíchaný

asi 1 hořčicová sklenička vlažného mléka

Vše řádně promícháme. Polovinu těsta vylít na vymaštěný a moukou vysypaný pekáč, rozetřít stěrkou po celé ploše rovnoměrně. Do druhé poloviny těsta zamíchat *3 velké lžíce kaka*, promíchat a rovnoměrně polít a rozetřít na to světlé těsto.

Pak zlehka (netlačit ke dnu) narovnat řezem dolů *zavařené půlky meruněk* (raději malé a tvrdé) 1 - 2 velké sklenice.

Dát péci do vytopené (né moc !) trouby, zvolna péci.

Na studené natřít krém, na to čokoládu a posypat kokosem.

Krém :

1 rozměklé máslo

20 dkg cukr pudr

Do hladka vymícháme a nastavíme buď *vanilkovým pudíngem* vařeným v *1/2 l mléka* nebo kaši uvařit z *mouky*.

Po lžících vlahounek do másla přidávat, do hladka ušlehat

Čokoláda :

20 dkg másla

20 dkg cukr pudr

4 lžíce kakaa

Do kastrolku dát máslo, do teplého dát cukr a kakao, sundat z plotny a řádně vše promíchat do hladka, pak přidat *3 lžíce vařící vody* a znovu do hladka utřít. Studené vylít na krém do prostředka po celé délce pekáčem pohybovat, aby se roztekla po celém pekáči.

Kokos sypeme navrch až trošku čokoláda zaschne, aby se nedal do mokré čokolády, nebylo by ho vidět.

Zdroj :

Recept poskytla paní Marie Maděrová ze Sklenařic.

Krém dle L. Bucharové:

1 máslo + 20 dkg cukr moučka + 2 žloutky + 3 - 4 lžíce rumu + vanilkový cukr šlehat 20 minut ve šlehači.

Krém nastavuje kaši : *1/4 l mléka + 2-3 lžíce polohrubé mouky* (aby byla dostatečně hustá), studenou kaši přidávat po částech k ušlehanému krému.

Jablkové řezy

Materiál a pracovní postup :

1 celá rozměklá Hera

2 celá vejce

Tuk a vejce trochu promíchat, pak přidat :

8 lžic vlažného mléka

Zase zamíchat, pak přidat :

50 dkg polohrubé mouky

1 zvedací prášek řádně v mouce promíchat

Zamíchat těsto, vyndat na vál, přidat trošku *mouky* a dělat těsto. Na vále rozdělit na 2 díly. 1 díl rozválet a dát na vymaštěný pekáč velký do elektr. trouby. Přenést válkem, trošku posypaným moukou stočit na válek a roztočit na pekáč. Připravit druhý díl, rozválet a nechat na vále zase posypaný moukou (stočit až je potřeba předat).

Jablková náplň :

Navážit před loupáním ještě ve slupce 1,5 kg jablek, oloupat, rozstrouhat na hrubém (na zeleninu) struhadle.

Přidat : *2 vanilkové pudinky, 2 vanilkové cukry, 1 sáček vypraných rozinek, 5 lžic cukru.*

Rukama promíchat a honem rozložit na celé ploše až ke krajům. Natočit druhý díl rozváleného těsta a přenést na jablka, pěkně kraje umačkat, potřít rozpuštěným *máslem* a dát péci do vyhřáté trouby do růžova.

Krájet až to je úplně studené na libovolné řezy. Sypat pudr cukr.

Zdroj : recept poskytla paní Marie Maděrová ze Sklenařic.

Závin s droždím

Materiál :

30 dkg polohrubé mouky

2 dkg rozdrobit droždí

15 dkg tuku rozdrobit

1 vejce

7 lžíc mléka (v tom 2 lžice octa)

Zdroj :

Recept poskytla teta Máňa Votočková z Vrchlabí
(zaznamenala babička).

Koka řezy

Materiál a pracovní postup :

6 žloutků

14 dkg cukru

14 dkg polohrubé mouky

6 bílků

Žloutky s cukrem utřít do pěny, pak přidáme ze 6ti bílků tuhý sníh a mouku.

Náplň :

1 krabice sušenek KOKA - rozválet a smíchat s 1 tekutou šlehačkou.

20 dkg másla a 10 dkg cukru utřít a zamíchat do kaše ze sušenek.

Navrch čokoládová poleva.

Zdroj :

Recept poskytla tetka Irena Nováková z Jablonce nad Jizerou.

Specialita Koláče

Materiál a pracovní postup :

Cibulku osmažíme do zlatova.

Přidáme doklamoru rozšťouchané *burské oříšky* a zalijeme *kořkou* (Whisky). Pokapeme *citrónem* , přidáme *vejce* a *kečup*.

Zdroj :

Jarda přezdívaný „Koláč“.

Malé koláčky II

Materiál :

1/2 kg polohrubé mouky

15 dkg másla

3 žloutky

8 dkg cukru

5 dkg droždí

Zdroj :

Nějaká paní z Roprachtic.

Rychlé tvarohové smaženky

Materiál a pracovní postup :

1 x tvaroh

4 vejce

1 hrneček hladké mouky

1 prášek do pečiva

Všechny suroviny smíchat , lžící vykrajovat bochánky a smažit na pánvičce na *oleji*. Teplé obalit ve *vanilkovém cukru* smíchaném s *moučkovým cukrem*.

Zdroj :

Recept poskytla paní Květa Schmizlerová, Slunečná 1600/37, 405 02 Děčín 4 - rok 1992.

Preclíky

Materiál a pracovní postup :

Původní rozpis materiálu od babičky :

1 kg hladké mouky

1/2 kg másla

sůl

8 dkg droždí

mák

asi 1/2 l mléka

Rozpis materiálu z roku 1987 :

1 kg hladké mouky

10 dkg droždí

1/4 kg sádla

1/4 kg másla

1/2 l mléka

2 lžíce soli

na kvásek 2 lžíce cukru

Zdroj :

Recept poskytla babička.

Pekáč paní Novákové

Materiál a pracovní postup :

Nerozmrazené *filety* mírně *osolíme* a poklademe do pekáče. Přidáme předem do zlatova osmahnutou *cibulku*, sterilované či čerstvé podušené *žampióny a rajčatový protlak*. Pekáč zalijeme *smetanou* a navrch poklademe *plátky tvrdého sýra*. Zapečeme ve středně vyhřáté troubě cca 30 minut.

Zdroj :

Recept z obalu mraženého filé.

Specialita pana Nováka

Materiál a pracovní postup :

Nerozmrazené *filety* mírně *osolíme* a poklademe do pekáče. Přidáme *rajská jablíčka, papriky, cibuli a nastrouhaný sýr*. Zapečeme ve středně vyhřáté troubě cca 30 minut. Filety možno doplnit pro zpestření chuti i *plátky anglické slaniny či šunky*.

Zdroj :

Recept z obalu mraženého filé.

Koblihy - dobré - Vrchlabí

Materiál a pracovní postup :

60 dkg hladké mouky

trochu cukru

citrónová kůra

1 vanilkový cukr

trochu soli

Všechno smíchat

1 majolka

3 žloutky

2 lžíce rumu

Kvásek :

1/4 l mléka

trochu cukru

5 dkg droždí

Nechat vykynout a dát do ostatního a utřít - pak nechat vše vykynout.

Koblihy při tvoření ihned postupně smažit.

Zdroj :

Recept zaznamenala na základě ústního podání tety Máni Votočkové z Vrchlabí babička.

Houskový knedlík

Materiál a pracovní postup :

1 kg hrubé mouky

3,5 dkg kvasnic

2 vejce

0,65 l mléka

3 rohlíky

sůl

Vařit 10 minut, otočit a vařit zase 10 minut.

Zdroj :

Recept poskytla paní Věra Ackermannová z Vysokého nad Jizerou, která ho získala od kuchaře pana Romana Mattauschovitze.

Kynuté knedlíky

Materiál a pracovní postup :

*50 dkg hrubé mouky
2 dkg rozpuštěného másla
sůl
1 celé vejce*

Kvásek :

*1/4 l mléka
1 dkg droždí
malinko cukru*

Vykynutý kvásek přidáme k mouce, vše zamícháme a vypracujeme tuhé těsto, posypeme moukou a necháme kynout. Potom vyválet knedlíky a nechat ještě kynout.

Těsto jsme použila na ovocné knedlíky . Knedlíky vařit ve vroucí vodě pod pokličkou asi 5 minut (záleží na velikosti knedlíků). Obrátíme je a vaříme odkryté ještě asi 3 minut. Po vyjmutí knedlíky propíchneme vidličkou, aby z nich vyšla pára.

Zdroj :

Rozpis materiálu pravděpodobně od Nataši. Postup (vaření) opsán z Hrníčkové kuchařky „Vaříme a pečeme bez vážení „ - strana č. 97.

Ovocný koláč

Materiál a pracovní postup :

20 lžíc polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

5 lžíc cukru

25 lžíc mléka se 2 žloutky

10 dkg másla

špetka soli

Vypracovat v těsto, rozetřít na plech, rozložit na to ovoce, posypat moučkou a upéci.

Zdroj :

Recept poskytla babička.

Kuře jako posvicensk^á husa

Materiál a pracovní postup :

Kuře posolit, pokmínovat, podlít asi 1,5 dcl vody - dát do rozpálené remosky - asi 20 minut - kuře se nafoukne.

Potom podlijeme 1/2 l černého piva a každých 10 minut tou šťávou podléváme. Nejdříve kuře na zádech, po zčervenání na břicho a potom zase zpět. Na závěr lžičku másla (rostlinného tuku) do šťávy.

Příloha : knedlíky + zelí.

Zdroj :

Zaznamenala jsem dle Receptáře z televize. Tento recept se umístil na prvním místě v soutěži diváků - rok 1996.

Bublanina

Materiál a pracovní postup :

25 dkg cukru

20 dkg tuku

4 žloutky

Všechny suroviny utřeme, potom přidáme :

1/4 l mléka

1/2 kg mouky

1 prášek do pečiva

sníh ze 4 bílků

Zdroj :

Recept poskytla paní Věra Ackermannová z Vysokého nad Jizerou.

Vepřové plátky s křenem

Materiál a pracovní postup :

vepřová pečeně

křen

šunka

pórek

žampiony - lépe čerstvé

hladká mouka - na šťávu

anglická slanina - na ozdobení - nakrájet na kousky a osmahnout

Vepřovou pečení rozkrájet: jeden plátek nedokrojit, druhý teprve dokrojit. Pořádně naklepat, posolit, popepřit, potřít rozstrouhaným křenem, plátek šunky, poklást žampiony, půlměsíčkem póru (rozkrojit a potom teprve plátky), zavřít jako kapsu - děláme jako minutku.

Zdroj :

Recept jsme zaznamenala dle Rádia Frekvence - r. 1996.

Pomazánka z olejovek

Materiál a pracovní postup :

1 tvaroh

1 olejovky včetně oleje

cibule

trochu jogurtu - aby se pomazánka pěkně dělala

Zdroj :

Stela Zázvorková - v rádiu.

Čína I

Materiál a pracovní postup :

*1 nakrájenou cibuli
1 lžíce kečupu
1 lžíce worcestru
1 lžíce magi
2 lžíce sojové omáčky
4 lžíce oleje
1 lžička obyčejné hořčice
1 lžička papriky pálivé
1 lžička papriky nepálivé
sůl
pepř
indické koření (nebo kari)*

Zamíchat do masa rozkrájeného na kostičky.
1 den nechat odležet.
Podlít trochou vody a dusit (asi 5 minut).

Čína II

Materiál a pracovní postup :

1 kg vepřového masa

5 vajec rozšlehat

1 1/2 lžičky soli

1 lžička kmínu drceného

1 lžička kečupu

1 lžička hořčice

1 lžička papriky

1 lžička vegety

1 lžička kari

2 lžičky worcestru

1 lžička pepře

1 lžička majoránky

Obalit to a zbytek nalít navrch, nechat v ledničce odležet nejméně 24 hodin. Pak péct po obou stranách 5 minut.

Čína III

Materiál a pracovní postup :

30 dkg vepřové kýty (kuře)

2 žloutky

2 polévkové lžíce oleje

1 polévková lžíce magi

2 kávové lžičky worcestru

1 kávová lžička soli

1 kávová lžička cukru

1 polévková lžíce solamylu

1 polévková lžíce kari koření

1 - 2 feferonky - paprika

Maso nakrájet na nudle, zamíchat a dát na 24 hodin do lednice

Potom péci na oleji (asi 5 minut) do měkka.

Jablkový koláč

Materiál .

20 lžíc polohrubé mouky

10 lžíc pískového cukru

10 lžíc rozpuštěného tuku

17 lžíc mléka

1 kypřicí prášek

2 vejce

Pracovní postup :

Vše smíchat dohromady, vyleje se na vymaštěný pekáč,
posype rozstrouhanými *jablky* a posype *drobenkou*.

V předehřáté troubě se peče asi dvacet minut.

Medové řezy

Materiál a pracovní postup :

60 dkg hladké mouky
3 lžíce medu
4 lžíce teplého mléka
18 dkg másla
3 celá vejce
1 1/2 lžičky jedlé sody

Zpracovat těsto a rozdělit na 3 díly, do jednoho dát *kakao*, vyválet placky a upéci.

Náplň :

3/4 l mléka
2 vanilkové pudinky
1/2 vanilkového cukru
18 dkg cukru
25 dkg másla
rum - dle chuti

Do vychladlého uvařeného pudingu vmícháme utřené máslo s cukrem, žlutky a rum.

Náplň se dává mezi placky, které pokapeme rumem. Může ho být dost.

Poleva :

10 dkg ztuženého tuku
14 dkg cukru pudru
3 dkg kakaka
kakaový puding a 4 lžíce mléka

Dobře se promíchá a nasype do rozpuštěného tuku, ale ne již do horkého, zároveň se směsí se přidává mléko. Celé se posype strouhanými ořechy nebo kakaem.

Vánočka

Materiál :

*1 kg hladké mouky
1 kg polohrubé mouky
asi 40 dkg másla
asi 40 dkg cukru
citrónová kůra
sůl
2 žloutky
20 dkg kvasnic
rozinky
oloupané nasekané mandle
asi 1 1/2 l mléka*

Těsto doděláno polohrubou moukou, potom vyvalovat v hladké.

Z tohoto množství se udělají 3 vánočky ??

1 díl na vánočku rozdělíme na 8 stejných částí a jednotlivě vypracujeme hnětením v mouce buchtičky - jako na nudle. Potom vypracujeme válečky a zapleteme je. Spodní se dělá ze 4 buchtiček (válečků), prostřední ze tří a vrchní z jedné, kterou rozpůlíme a vypracujeme 2 válečky, které potom zakroutíme.

Spodní díl začínáme plést z pravé strany - pramen jde vrchem. Levý pramen jde vždy dospodu. Na upletenou housku položíme válek na nudle - vytvoří se tím žlábeček, kam potom posadíme druhý copánek. Opět to zatížíme válkem a navrch posadíme váleček upletený ze dvou nudlí.

Do takové hotové vánočky zapíchneme špejle, aby se nesesunula, pomazeme žloutkem - rozkvedláme celé vejce - a dáme péci do vyhřáté trouby.
Podle špejlí poznáme, jak je vánočka upečená uvnitř.
Dobře upečená - na špejli se nic nelepí.

Zdroj :

Recept a popis pracovního postupu poskytla babička.

Čokoládová bábovka

Materiál :

6 vajec
370 g práškového cukru
200 g másla
450 g hrubé mouky
1/4 litru mléka
citrónová šťáva
100 g čokolády

Pracovní postup :

Žloutky, cukr a máslo mícháme 1/2 hodiny, přidáme prosetou mouku, mléko a citrónovou šťávu a všechno zamícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a lehce ho přimícháme k těstu. Těsto rozdělíme na dva díly. Do jednoho dáme strouhanou čokoládu a zamícháme. Bábovkovou formu potřeme máslem, vysypeme moukou nalejeme světlé těsto a na ně těsto s čokoládou. Pečeme pomalu ve vyhřáté troubě.

Zdroj :

Nová domácí kuchařka - Jana Břízová.

Mramorová bábovka

Materiál :

3 vejce

120 g másla

240 g práškového cukru

1/8 litru mléka

240 g hrubé mouky

1 balíček prášku do pečiva

15 g kakaa

Pracovní postup :

Žloutky, máslo a cukr mícháme 1/4 hodiny, přidáme *mléko, mouku, prášek do pečiva* a z *bílků* ušlehaný tuhý sníh. Těsto lehce promícháme a rozdělíme na dva díly.

Do jednoho dílu přimícháme proseté *kakao*. Bábovkovou formu potřeme *máslem* vysypeme prosetou strouhanou *houskou* a lžicí střídavě dáváme do formy světlé a tmavé těsto. Pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 1 hodinu.

Zdroj :

Nová domácí kuchařka - Jana Břízová.

Koblihy jednoduché

Materiál :

30 g másla

30 g cukru

3 žloutky

1/3 l mléka

30 g droždí

500 g hladké nebo polohrubé mouky

špetka soli

citrónová kůra

2 lžičky rumu

200 g zavařeniny (na náplň)

1,5 kostky bílého ztuženého tuku nebo olej

Pracovní postup :

Tuk s cukrem utřeme do pěny a postupně přidáme žloutky. Mezitím dáme vykynout kvásek z části mléka, droždí, trošky cukru a mouky. Kvásek přidáme ke žloutkové pěně, přimícháme mouku střídavě se zbylým vlahým mlékem.

Dále přidáme sůl, nastrouhanou citronovou kůru a rum. Dobře zpracujeme vláčné těsto, zakryjeme je utěrkou a dáme na teplo asi na půl až třičtvrtě hodiny kynout. Nakynuté těsto dáme na vál, lehce je válečkem rozválíme na placku tlustou asi 2 centimetry, ze které vykrajujeme formičkou nebo skleničkou kolečka. Na polovinu koleček dáme kousek meruňkové nebo malinové zavařeniny druhým prázdným kolečkem ho pokryjeme, okraje dokola dobře přitiskneme a znovu koblihu kolečkem vykrojíme. Plněné koblihy klademe vrchní stranou dolů na

pomoučenou utěrku, druhou nahřátou utěrkou je zakryjeme a necháme asi 30 minut kynout. Během kynutí je obrátíme .Klademe je do horkého tuku a smažíme. Z tohoto množství je 20-25 kusů.

Zdroj.

Nová domácí kuchařka - Jana Břízová

Ovocný perníkový chlebíček

Materiál :

1/2 balíčku domácího perníku v prášku
4-5 lžíc oleje nebo rozpuštěného pokrmového tuku
sklenku od hořčice vody
1 lžice kakaa
100 g ořechových jader
150 g kondenzovaného ovoce
tuk a mouka na formu

Poleva :

100 g moučkového cukru
citronová šťáva
trochu vody

Pracovní postup :

Z poloviny obsahu sáčku připravíme podle návodu na obalu těsto, namícháme do něj kakao, usekané oříšky a na nudličky nakrájené ovoce. Hmotu upečeme zvolna na vymazané a moukou vysypané chlebíčkové formě. Vyklopený chlebíček polijeme citronovou, rumovou nebo čokoládovou polevou. Ztuhlý krájíme na plátky.

Zdroj :

Nová domácí kuchařka - Jana Břízová.

Vaječný řízek obložený zeleninou

Materiál :

Strouhanka

4 vejce

sůl

pepř

pikantní (i plnotučná hořčice)

zelenina na oblohu

možno ochutit i kečupem

Pracovní postup :

Vezmeme mělký talíř střední velikosti. Na něj nasypeme *strouhanku* ve vyšší vrstvě.

Opatrně rozklepneme *vajíčko*, aby nám zůstal žloutek pohromadě a držel se raději více ke středu bílku. Žloutek i s bílkem osolíme a *opeříme* a po povrchu znovu posypeme *strouhankou*.

Takto připravené *vejce* se *strouhankou* přesuneme na páněv s rozpáleným olejem a smažíme po obou stranách dozlatova. Musíme hlídat, aby *strouhanka* nezatvrdla. Nejdříve smažíme žloutkem nahoru, potom obrátíme - je zajímavé, že takto popsaný úkon vypadá složitě, ale ve skutečnosti jde obracení vajec bez problémů.

Chleba namažeme *hořčicí*, na to dáme osmažený řízek a obložíme *zeleninou* (rajčata, papriky, okurky apod.)

Můžeme ještě dochutit *kečupem*.

Zdroj :

Magazín Práva 22.3.1997

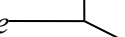
Kuřecí roláda se sýrem a šunkou

Materiál :

1 vykostěné kuře

sůl

pepř

hořčice  *nemusejí být*

150g šunky nebo šunkového salámu

1 balíček plátkového sýra

Pracovní postup :

Plát vykostěného *kuřete* rozprostřeme, maso na prsíčkách a na stehnech rozkrojíme a rozprostřeme na místa, kde maso u kůže chybí. *Posolíme*, můžeme mírně *opepřit* a potřít plnotučnou *hořčicí*.

Celý plát pokryjeme *šunkou* či *šunkovým salámem* a poklademe plátky *sýra*. Stočíme v roládu a zavážeme režnou nití. Pečeme ve vyhřáté troubě hodinu a čtvrt, podléváme teplou vodou nebo vývarem a přidáme kousek *másla*. Polovinu nutné doby pečeme řezem nahoru, potom roládu obrátíme a dopečeme. Vynikající i jako studený předkrm s plátky vevy, nebo jako studená večeře s pečivem a vekou.

Příloha :

Nejlepší je bramborová kaše, kterou přeléváme vypečenou šťávou, vařené či opékané brambory, zkusit můžeme i rýži.

Zdroj : Magazín Práva 22.3.1997.

Margot řezy

Materiál a pracovní postup :

1 čokoláda Margot - nastrouhat
1/2 l mouky pol. výběr
1/4 l cukru
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
2 celé vejce
1 šlehačka
1/2 skleničky oleje
1/2 skleničky mléka - vše smíchat
Nalít na vymazaný pekáč.

Poleva :

10 dkg másla ————
10 dkg cukru
2 lžice kakaa
2 lžice rumu
1 žloutek
1 vanilkový cukr ————

————— vše utřít ve vodní lázni

Zdroj :

Recept poskytla Maruška z prodejny.

Bramborový závin se salámem

Materiál :

*1 kg brambor
25 dkg hrubé mouky
1 vejce
sůl
1/8 másla
1 cibule
20 dkg Pařížského salámu
strouhanka*

Pracovní postup :

Vařené *brambory* nastrouháme, přidáme *mouku*, *vejce*, *sůl*, vypracujeme těsto a na pomoučeném vále vyválíme placku obdélníkovou. Placku posypeme *cibulí* osmaženou na *másle*, *salámem* nakrájeným na kostičky a trochou *strouhanky*. Stočíme jako závin a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Upečený krájíme na řezy, pokapeme rozpuštěným *máslem*. Podáváme se špenátem nebo dušenou mrkví s hráškem, se salátem z kysaného zelí, mrkvovým salátem dle vlastní chuti.

Zdroj neuveden.

Máslové cukrovinky **(kynuté pod vodou)**

Materiál :

10 dkg hladké mouky
10 dkg polohrubé mouky
15 dkg másla
3 lžíce mléka
2 dkg droždí
citronová kůra

Zdroj :

Paní Líba Veseloušová z Jablonce nad Jizerou.

Rychlý masový nákyp s brambory

Materiál :

1/2 l mléka

5 lžic krupice

5 lžic strouhanky

4 vejce

sůl

15 dkg šunkového salámu

1,50 kg brambor

10 dkg másla

Pracovní postup :

Do 1/2 l mléka rozkvedláme celá vejce, strouhanku, krupici, sůl, usekaný salám nebo špekáčky nebo maso z uzených uvařených žebírek a dáme na vymaštěný pekáček péci do zlatova.

Je to výborné, syté. Jako přílohu podáváme brambory nebo bramborovou kaši, dušenou zeleninu, nebo zeleninový či bramborový salát.

Zdroj neuveden.

Kuře (prý na úterý)

Materiál a pracovní postup :

Kuře rozdělíme na 4 díly, dáme na pekáč a na něj nakrájíme na kolečka *mrkev, petržel, celer* a 2 *jablka* na plátky. Přidáme *sůl* a trochu *tymiánu*. Navrch dáme z 1 kg syr. *brambor* nakrájených na kostičky a smíchaných s *olejem* (asi 2 lžíce) 1 lžíce *hořčice*, 4 stroužků *česneku* utřeného a šťávy ze 2 *citronů*. Pečeme dohromady a před dopečením posypeme strouhaným *sýrem*. (pečení asi 1 1/2 hod.)

Podáváme s hlávkovým salátem.

Zdroj :

Teta Irena získala z Blesku.

Roláda

Materiál a pracovní postup :

10 dkg másla

10 dkg kokosu

10 dkg cukru pudr

Toto se zpracuje v těsto a nechá se stát.

2. Těsto :

10 dkg piškot se rozemele nebo rozdrtí

půl deci silné černé kávy

10 dkg cukru pudr

1/2 dkg kakaa

dle chuti trochu rumu.

Uděláme placku z tmavého těsta, na to dáme placku z bílého těsta, srolujeme v roládu, kterou obalíme v *kokosu* a dáme ztuhnout.

Zdroj neznámý.

Výborné zelí s křenem

Materiál a pracovní postup :

2 a 1/2 kg hlávkového zelí nakrájíme nadrobno. K němu přidáme *15 dkg strouhaného křenu*, *2 velké cibule*, *10 dkg cukru*, *1 Pikantu* (směs na nakládání), *1 skleničku oleje*, *1/2 sklenice vody* a *1 sklenici octa*. Vše důkladně promícháme a necháme 24 hodin proležet. Potom plníme do sklenic a chvíli sterilujeme.

Směs na toasty

Materiál a pracovní postup :

Umeleme *1/2 kg rajčat, 1 kg paprik, 4 cibule, 1 hlavičku česneku a 1 feferonku*. Směs vaříme do zhoustnutí asi 30 minut. Nakonec jí naplníme skleničky a sterilizujeme.

Zdroj :

Výstřížek z novin.

Výborný salát ze zelí

Materiál :

2,5 kg zelí (kteréhokoliv)

1 kg paprik

1/2 kg mrkve

1/2 kg cibule

1/2 l octa

40 dkg cukru (na bílé možná méně)

1/2 l oleje

1 deko

Pracovní postup :

Vše promíchat a nechat do druhého dne stát, pak naplnit do sklenic a 20 min zavářet při teplotě 80 stupňů.

Zdroj :

Paní Míla Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Smažený salám v sýrovém těstíčku

Materiál :

8 koleček pařížského salámu
2 vejce
5 dkg hladké mouky
2 dkg másla
5 dkg strouhaného moravského bochníku
sůl
1 dl mléka
olej na smažení

Pracovní postup :

Kolečka *salámu* oloupáme a okraje nařízneme na 4 místech. *Hladkou mouku* rozšleháme *s mlékem, solí, žloutky*, strouhaným *sýrem* a rozpuštěným *máslem* a lehce vmícháme *sníh* ze dvou *bilků*. V tomto těstíčku smáčíme kolečka *salámu*, ihned je vkládáme do rozehřátého *oleje* a po obou stranách usmažíme do růžova. Podáváme s *bramborovou kaší* a *zeleninovým salátem* nebo s *tatarskou omáčkou* - koupíme ji hotovou v prodejně Pramen - a s *opečenými brambory*.

Zdroj :

Výstřižek z novin.

Svatební koláče

Materiál :

*0,40 dkg mouka hladká
0,10 dkg mouka polohrubá
12 dkg cukru
15 dkg másla
3 - 4 žloutky
3 - 4 dkg droždí
1/2 dkg soli
2 lžice rumu
1/4 l mléka
citronová kůra
1 vanilka*

Pracovní postup :

Uděláme kvásek, zaděláme těsto, necháme trochu vzejít a tvoříme koláčky, které necháme na plechu ještě kynout.

Zdroj :

Paní Míla Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Koláč z jogurtu

Materiál :

2 x bílý jogurt

1 1/2 kelímku cukru

1 1/2 kelímku polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

3 vajíčka

Pracovní postup :

Vymazat pekáč, vysypat, nalít těsto, navrch ovoce (jablka, švestky, kompot). Posypat hodně drobenkou.

Zdroj :

Neznámý.

Kokosky

Materiál a pracovní postup :

ušlehat 5 bílků

1/4 kg kokosu

20 dkg pudru

kopečky na plech (sušit)

Zdroj :

Paní H. Slavíková z Vysokého nad Jizerou.

Utopenci trochu jinak

Materiál a pracovní postup:

1/2 kg uzenek (*točený salám atd.*)

2 větší cibule - nakrájet třeba na větší kousky

3-4 kys. okurky - rozkrájet

Zvlášť udělat :

1 lžíce *hořčice*

2 lžíce *octa*

2 lžíce *stolního oleje*

2 lžíce *kečupu*

2 lžíce *worchestr om.*

Sůl

pepř

Udělat mišmaš přidat k tomu 1/2 sklenky *majolky* -
promíchat, vše dát do kompotové sklenice.

2-3 dny nechat uležet !!!

Zdroj :

Teta Irena z Jablonce nad Jizerou.

Kuřecí roláda

Materiál a pracovní postup :

Vykoštěné *kuře* posypeme trochou *solí*, *pepřem*, potřeme málo usmaženými třemi *vejci*, posypeme sterilovaným *hráškem*, poklademe *šunkovým* salámem, sušenými vařenými *houbami* a roládu stočíme. Převážeme silnou nití křížově.

Na pekáč dáme rostlinný tuk a špejle, aby se roláda nespálila (asi 6 špejlí).

Zdroj :

Teta Irena z Jablonce nad Jizerou.

Pomazánka

Materiál :

2x tavený sýr

1x majolka

1x tvaroh

asi 5 česneků (stroužků)

Zdroj :

Neznámý.

Kadeřábková polévka se smetanou

Materiál a pracovní postup :

Nakrájenou *cibuli* mírně osmahneme na lžici *oleje* a zalijeme 2 sklenicemi *osolené vody*. Přidáme 200 g *brambor* nakrájených na kostičky, 100 g nastrouhaného *celeru*, 3 prolisované stroužky *česneku* a vaříme 5 minut. Odstavíme z ohně a přilijeme sklenici teplého *mléka*. 400 g *kadeřábkových listů* omyjeme, zbavíme hrubé dužniny v listech, nasekáme na drobno a vložíme do polévky. Zalijeme polovinou sklenice zakysané *smetany* a prohřejeme. Ozdobíme nasekanou *pažitkou*.

Zdroj :

Týdeník Květy.

Bramborový salát se zelím

Materiál a pracovní postup:

800 g *brambor* uvaříme ve slupce a hotové oloupeme a nakrájíme na plátky. Menší hlávkou *pekingského zeli* nakrájíme (bez hrubých žeber) na nudličky. Obojí vložíme do mísy a promícháme. Půl šálku vývaru z *hovězího masa* nebo kostky smícháme se 2 lžicemi *octa*, 4 lžicemi *oleje*, nadrobo nakrájenou *cibulkou*, hrubě mletým *pepřem* a stroužkem *česneku* utřeného se *solí*. Tuto zálivku nalijeme na salát a necháme pod pokličkou krátce proležet. Podáváme jako samostatný pokrm nebo jako přílohu k teplé uzenině.

Zdroj :

Týdeník Květy.

Pomazánka z plísňového sýra se salámem

Materiál :

10 dkg měkkého salámu

1 malou cibulku

2 okurky

sůl

pepř

trochu oleje

lžičku plnotučné hořčice

10-20 dkg plísňového sýra

nadrobno nakrájet

Pracovní postup :

Sýr rozetřeme vidličkou s olejem a hořčicí. Přidáme ostatní přísady a promícháme.

Zdroj :

Výstřížek z novin.

Pomazánka vaječná

Materiál a pracovní postup :

Dvě až tři *vejce* uvařená natvrdo nakrájíme na kostičky, přidáme jemně usekanou *pažitku*, lžičku *plnotučné hořčice*, nadrobno nakrájenou *cibulku*.

Osolíme, okořeníme *pepřem* a vše dobře promícháme s jednou *majolkou*.

Zdroj :

Výstřížek z novin.

Pomazánka paštiková s vejci

Materiál :

*1 střední cibulka
1 jádrová paštika (větší)
2 vejce
pepř
sůl
kari koření
olej na smažení
mági*

Pracovní postup :

Cibulku zpěníme, přidáme paštiku. Až se rozpustí, vlijeme do směsi 2 rozkvedlaná osolená vejce a ochutíme ostatními přísadami.

Mícháme dokud pomazánka neztuhne. Pak odstavíme z plotny. Vychladlou mažeme na pečivo.

Zdroj :

Recept do novin poskytl Hana Moravcová z Děčína.

Nevařená šťáva z černého rybízu

Materiál a pracovní postup :

2,5 kg očištěného *rybízu* opereme a necháme okapat. Pak jej dáme do kameninové nebo smaltované nádoby a nalijeme na něj 2 litry vařící *vody*. Do toho se přidají 2 dkg *kyseliny citronové* a necháme louhovat 24 hod. v chladné místnosti. Potom dáme roztok překapat přes sílonové síto. Dužinu nemačkáme. Překapanou šťávu smícháme *s cukrem*. Na 1 kg šťávy se dá 1 kg cukru. Občas se zamíchá, aby se rozpustil.

Zdroj :

Paní Květa Pluchová z Jablonce nad Jizerou.

Rosol z odpadu po nevařené šťávě

Materiál a pracovní postup :

K tomuto rybízu ještě přidáme *rybíz* natrhaný, množství libovolné a vše umeleme na ovocném strojku. Na 1 kg ovocné měli se dá *80 dkg cukru*. Nejprve se vaří 5 minut bez cukru a potom 5 minut s **cukrem**. Na poslední var se přidá **Petosa**.

(takhle rosol dělám já)

Zdroj :

Paní Květa Pluchová z Jablonce nad Jizerou.

Vařený rosol z černého rybízu

Materiál a pracovní postup:

Dobře omyté bobule i se stopkami rozemeleme na ovocném strojku. Na 1 kg rosolu dáváme *1 kg cukru*.

Nejdříve se vaří 10 minut bez cukru a ještě 5 minut s cukrem. Naposled se přidá tekutá *Petosa* v poměrech, které jsou uvedeny na láhvi a už nevaříme. Horký rosol plníme do menších skleniček a provážeme mokrým celofánem, nebo zašroubujeme víčkem.

Tenhle jsem ještě nedělala a jistě je i dobrý. Ten co dělám já po ty nevařený šťávě je už vymočený, tenhle je možná hodnotnější.

Zdroj :

Paní Květa Pluchová z Jablonce nad Jizerou. Doslovně opsáno.

Houbové Šunkafleky

Materiál :

300 g fleků nebo širokých nudlí

300 g hub (minimálně) - nejlépe směsi

3 vejce

1 dcl mléka

1 lžice másla

sádlo

sůl

pepř

kmín

Pracovní postup :

Očištěné *houby* pokrájejte na větší plátky a poduste na *másle* do poloměka. V pekáči rozehřejte *sádlo*, přidejte uvařené a prochládlé *nudle* nebo *fleky* a promíchejte s dušenými *houbami*. *Osolte, opepřete, okmínujte* a pečte v dobře vyhřáté troubě do zčervenání. Pak zalijte *vejci* rozšlehanými s *mlékem* a zapečte ještě asi 10 minut. Velice chutná s nakládanou *okurkou, květákem* nebo *cibulkou*.

Zdroj :

Výstřižek z týdeníku Rozhlas.

Klobása strýčka Sama

Materiál :

4 větší nožičky pražského, libereckého nebo jiného silnějšího párku (vynikající je například drůbeží uzenka)

2 cibule

150 g tvrdého sýra (doporučuje se uzený bok)

150 g slaniny

olej

Pracovní postup :

Párky nebo uzenky naříznete do spirály po celé délce. Na rozehřátém oleji ze všech stran zprudka opečte. Vyjměte a ostrým nožem opatrně obnovte zářezy, které se teplem zatáhly a střídavě do nich vkládejte půlkolečko cibule, plátek sýra a plátek slaniny - plátky upravte tak, aby z nich vyčnívala z naplněné klobásy asi třetina. Gril nebo troubu zahřejte na maximum, klobásy naskládejte do zapékací misky s nepatrným množstvím oleje a zapékejte, dokud se neroztaví sýr. Podávejte s bramborovou kaší nebo jen s chlebem, event. kečupem a zeleným salátem (viz následující předpis (salátek co k němu chutná pivečko)

Zdroj :

Výstřižek z týdeníku Rozhlas.

Salátek, co k němu chutná pivečko (pro 6 osob)

Material :

1 menší hlávka zeli
kořen křenu
ochucený nebo vinný ocet
olej
1 malou cibuli
drcený kmín
pepř
sůl
cukr
voda

Pracovní postup :

Zeli zbavené vrchních listů a košťálu pokrájejte na širší nudličky a vložte do velké mísy, přidejte nadrobo pokrájenou malou *cibuli*, *okmínujte* a promíchejte. Oloupaný *křen* - množství podle chuti, ale pamatujte, že se v salátu pěkně rozleží - nastrouhejte na hrubém struhadle, a vmíchejte do *zeli s cibulí*. *Ocet* smíchejte podle libosti s trochou *vody*, přidejte pár kapek *oleje*, trochu *solí* a *pepře*, fajnšmekr nepohrdne ani několika zrníčky *čili*, a *krystalovým nebo krupicovým cukrem* do jedlé podoby.

Nalijte na salát, dvěma lžícemi proti sobě důkladně promíchejte a dejte odležet do lednice, čím déle tím líp. Ale v každém případě dejte chladit několik lahví *piva*

Zdroj : Výstřižek z týdeníku Rozhlas.

Špagety Solferino (4 porce)

Materiál :

350 g špaget

200 g anglické slaniny

100 g žampionů nebo hřibů

100g másla

200 g rajčat

15 zelených a červených oliv bez pecek

15 malých nakládaných cibulek

parmazán nebo jiný tvrdý sýr

sůl

pepř

kečup

Pracovní postup :

Špagety připravíme podle návodu a po okapání je promastíme máslem a promícháme s kečupem. Anglickou slaninu nakrájenou na drobné kostičky podusíme spolu se žampiony nakrájenými na plátky. Přidáme čtvrtky rajčat, půlené olivy a malé cibulky. Tuto směs dusíme do změknutí, přidáme kečup a případně dochutíme solí a pepřem. Špagety upravujeme na hlubokých talířích do tvaru věnce a střed vyplňujeme připravenou směsí. Povrch bohatě posypeme strouhaným tvrdým sýrem.

Zdroj :

Výstřížek z krabice od Špaget.

Škeble

Materiál a pracovní postup :

25 dkg Hery
25 dkg hladké mouky
trochu mléka

zpracujeme těsto
necháme asi hodinu v
chladu

Vyválíme a uděláme kolečka.

Náplň :

20 dkg mletých oříšků

10 dkg cukru

1 vejce

2 lžíce rumu

2 lžíce strouhanky

Umícháme, nandáme na kolečka, přepůlíme a mírně přitlačíme (při pečení se rozevřou jako škeble), dáváme na vymazaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Teplé obalíme v *cukru*.

Zdroj :

Výstřížek z neznámých novin.

Šalamounová buchta

Materiál a pracovní postup :

1 Hera

40 dkg cukru písku

2 lžice kakaa

2 dcl vody

Promícháme, vaříme 5 minut. Část hmoty (1 skleničku) dáme stranou (použijeme na polevu) a do zbytku vmícháme *50 dkg polohrubé mouky, půl kávové lžičky sody bikarbony, 1 sáček vanilk. cukru a 4 celá vejce.* Ušleháme, nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, pečeme ve středně vyhřáté troubě 20 minut. Na teplou buchtu nalejeme připravenou skleničku hmoty a posypeme *kokosem* nebo *oříšky*.

Zdroj :

Výstřížek z neznámých novin.

Roláda

Materiál a pracovní postup :

6 žloutků

6 lžic cukru

1 lžice rumu nebo vody

Ušleháme, přidáme *sníh ze 6ti bílků*, *6 lžic polohrubé mouky*, nalejeme na vymazaný a vysypaný plech a ve středně vyhřáté troubě upečeme. Teplé sočíme do rolády.

Krém :

3 celá vejce , *12 dkg cukru* ušleháme v páře do husta a necháme vychladnout. *15 dkg Hery* a *5 dkg ztuženého potravinového tuku Kosmos (změkklého)*, *10 dkg cukru* ušleháme, přidáme po částech vychladlý krém, *2 lžice kaka*a nebo *1 lžici kávy* a *rum*. Roztočíme roládu, namažeme *rybízovou marmeládou* a *krémem* (část krému necháme navrch rolády).

Poleva :

1 čokoláda na vaření, *10 dkg Kosmosu* - rozpustíme v páře, necháme vychladnout a polejeme roládu.

Zdroj :

Výstřížek z neznámých novin.

Citronové cukroví

Materiál a pracovní postup :

24 dkg hladké mouky

14 dkg másla

10 dkg cukru

2 žloutky

šťáva a kůra z jednoho citrónu

Mouku s cukrem přesejeme na vál, přidáme změkklé máslo, žloutky, kůru a šťávu z citrónu, lehce vypracujeme těsto, dáme jej na chvilku do lednice vychladnout, potom z něho vyválíme placku asi 4 mm silnou, z které vypichujeme malým tvořítkem různé tvary. Cukroví pečeme na slabě vymazaném plechu při střední teplotě. Vychladlé cukroví slepujeme citrónovým krémem a poléváme citronovou polevou.

Krém :

12 dkg másla

12 dkg cukru

1 žloutek

šťáva z jednoho citrónu

Změkklé máslo utřeme s cukrem a žloutkem do pěny a po kapkách přidáme šťávu.

Poleva :

30 dkg moučkového cukru

šťáva z jednoho citrónu

3 - 4 lžičky horké vody

Do mísy dáme *cukr*, zakapeme *šťávou a horkou vodou* a řádně vymícháme, až je poleva lesklá. Potom v ní namáčíme spleené cukroví (jen po jedné straně) a klademe na papír, kde jej necháme zaschnout.

Zdroj :

Výstřížek z neznámých novin.

Opilé řezy

Materiál a pracovní postup:

30 dkg hladké mouky
5 dkg másla
15 dkg cukru
1 lžice kakaa
1 prášek do pečiva
1 vajíčko
mléko dle potřeby

udělat z těsta dvě placky a na dobře vymazaném a vysypaném plechu upéci.
Z plechu sundat hned za tepla, jinak se placka láme.

Krém :

1/2 litru mléka
1 1/2 vanilkového pudingu
2 žloutky

utřít na hustou kaši

Utřít zvlášť :

25 dkg másla
25 dkg cukr pudr
1 vanilkový cukr
1 žloutek

Krém rozdělit na dvě stejné poloviny, jednu placku potřeme rozmíchaným rumem s mlékem, na to dáme polovinu krému, poklademe 1 1/2 balíček piškotů, pokapeme rumem s mlékem a dáme druhou polovinu krému. Přikryjeme druhou plackou.

Potřeme ji polevou :

*16 dkg cukr pudr
4 dkg kakaa
3 lžíce horké vody
5 dkg másla
2 lžíce solamylu*

Zdroj:

Paní Ivana Johnová z Rokytnice nad Jizerou

Štrůdl

Materiál a pracovní postup :

40 dkg polohrubé mouky

1 bílý jogurt

1 Hera

špetka soli

Zdroj :

Paní Ivana Johnová z Rokytnice nad Jizerou. Doslovně opsáno z cancu papíru.

Okno Sandokana

Materiál a pracovní postup :

Bílá hmota :

1/2 100 % tuku rozpustit ve vodní lázni s 2 lžícemi cukr pudr a 4 lžícemi sušeného mléka.

Ořechový krém :

Umícháme 10 dkg cukru s 5 dkg másla, přidáme 2 lžíce vanilkového cukru + 2 lžíce rumu + 2 dkg ořechů i více.

Černá hmota :

1/2 100 % tuku dáme rozpustit do vodní lázně, přidáme 5 dkg kakaa + 2 lžíce čokoládového pudingu + 10 dkg cukr pudr (stačí 8 dkg).

Na dno formičky dáme 1 lentilku, na to bílou hmotu, potom ořechový krém a navrch černou hmotu. Necháme ztuhnout.

Zdroj :

Paní Ivana Johnová z Rokytnice nad Jizerou.

Štrůdl - pivo

Materiál a pracovní postup :

1/2 kg polohrubé mouky

1 ztužený tuk Iva (necháme v teple rozměknout)

1/2 láhve piva 10

Suroviny zpracujeme na těsto, rozdělíme na 4 díly, z každého uválíme placku. Placku potřít *olejem*, posypat *kokosem*, strouhanými *jablky*, *cukrem*, *skořicí*, *rozinkami* a sekanými *oříšky*. Naplněnou placku stočíme, potřeme *olejem* a dáme péci.

Zdroj :

Paní Lidmila Bucharová z Vysokého nad Jizerou.

Lečo

Materiál :

*5 kg paprik
2,5 kg rajčat
2,5 kg cibule
3/4 láhve oleje
2,5 lžíce soli*

Pracovní postup :

Cibuli nechat zesklivatět, přidat nakrájené papriky, asi 10 minut dusit a přidat rajčata (nakrájená) a ještě chvíli dusíme.

Dáme do sklenic a sterilujeme.

Z tohoto množství máme 7 ks velkých sklenic

2 ks malých sklenic

Zdroj :

Paní Ševčíková z Vysokého nad Jizerou.

Suroviny na výrobu vína

Demžón	(1)	60	25	15	5
Rybíz	(1)	18	7,5	4,5	1,5
Cukr	(kg)	15,6	6,5	3,9	1,3
Voda	(1)	24	10	6	2
Kvasnice (dkg)		3,6	1,5	0,9	0,3

Surovin celkem :

Rybíz 31,5 litru
Cukr 27,3 kg
Voda 42 litrů
Kvasnice 6,3 dkg

Zdroj :

Sešit receptů.

Zeleninový salát

Materiál :

*2,5 kg bílého zelí
1 kg červených paprik
1/4 kg cukru
1/2 kg mrkve
1/2 kg cibule
1 dcl oleje
1/ litru octa
1 deko*

Pracovní postup :

Ocet, olej, deko, cukr svařit, nechat vychladnout, rozmíchat a nakrájenou zeleninou a nechat do druhého dne uležet. Dát do sklenic, uzavřít. Nemusíme sterilovat.

Zdroj :

Sešit receptů.

Jitrnice bílá

Materiál :

*4 housky
1 kg bůčku
asi 10 dkg jater
pepř
sůl
nové koření
majoránka
jedna větší osmažená cibule*

Pracovní postup :

Bůček se povaří do měkka. Potom se umele. Melou se i syrová játra, namočené housky a smažená cibule. Housky se máčí ve vodě ve které se vařilo vepřové maso. Vše se dobře promíchá, okoření a nacpe do střev. Nacpané jitrnice vaříme ještě asi 20 minut na mírném ohni. Černá jitrnice se dělá podobně. Jenom do hmoty přidáme vepřové krve.

Zdroj :

Sešit receptů.

Tlačenka bílá

Materiál :

*bůček
libové vepřové
kousek hovězího
játra
pajšl srdce apod.
koleno nebo hlavu
trochu želatiny
pepř sůl atd....*

Pracovní postup :

Vše povaříme, nakrájíme na kostičky a oškrabky semeleme. Po nacpání vaříme asi 40 minut. Přidáním krve vzniká tlačenka černá.

Zdroj :

Sešit receptů.

Uchování křenu

Materiál a pracovní postup :

Křen 30 dkg

Cukr 1 lžíce

Sůl 1 lžíce

Ocet 1 lžíce

Olej 1 dcl

Vše umeleme a přidáme trochu převařené vody.

Zdroj :

Paní Štěpánová z Kokonína.

Šťáva z pomerančové kůry

Materiál :

*kůra z devíti pomerančů
4 dkg kyseliny citrónové
2 kg cukru*

Pracovní postup :

Pomerančovou kůru povaříme a rozmixujeme. V třech litrech převařené vody rozpustíme 4 dkg kyseliny citrónové a cukru. Směs ještě jednou necháme přejít varem. Po 24 hodinách směs přecedíme a stočíme do lahví.

Zdroj :

Sešit receptů.

Klobásy z králíka

Material :

*1 kg bůčku
1 ks vykuchaného králíka
2 namočená housky
0,5 l mléka
kůra z jednoho citrónu
muškátovou kuličku
1 vejce
sůl
pepř*

Pracovní postup :

Vše za syrova 2x umeleme a náceme do střev. Popřípadě uděláme bochánky které potom osmažíme.

Zdroj :

Sešit receptů.

Zeleninový salát MORAVANKA

Materiál :

paprika 11%
okurky 24%
karotka 15%
feferony 3%
hrách 15%

Tlačenka vyzkoušený recept

Materiál a pracovní postup :

1 králík
2 kolena
3/4 kg bůčku
pepř
sůl
majoránka

Vše vaříme do poloměka. Po nacpání ještě 40 minut.

Zdroj :

Sešit receptů.

Domácí klobásy (vánoční)

Materiál :

1 kg vepřového ramínka

3/4 kg bůčku

2 tvrdé housky

1/3 l mléka

sůl

pepř

muškátový oříšek

citrónová kůra

Pracovní postup :

Syrové maso 2x umeleme. *Rohliky* rozmočíme v *mléku* a tak dlouho mícháme až se utvoří světlý prejt. Uděláme karbanátky a nebo cpeme do střívek.

Zdroj :

Sešit receptů.

Domáci klobása

Materiál :

*1 kg vepřového
1 dkg česneku
2 dkg soli
sladká paprika
špetka práškového cukru
trochu kmínu
pepř
1,5 litru vody
pálivá paprika*

Pracovní postup :

Maso nakrájíme nebo umeleme a cpeme do střev. Můžeme přidat maso králičí, skopové atd. Směs se též může polovinou umlít a druhou nakrájet.

Zdroj :

Sešit receptů.

Preclíky

Materiál :

1 kg hladké mouky
40 dkg másla
sůl
8 dkg droždí
mák
0,5 l mléka
2 polívkové lžíce cukru

Pracovní postup :

Mouku (prosetou) dáme do mísy, kde uděláme dolík pro vlažné *mléko*. Do *mléka* přidáme 2 lžíce *cukru* a rozdrobíme *droždí*. Lehce promícháme s trochou *mouky* a necháme kvasit. Kvásek při pokojové teplotě je asi za 30 minut. Potom kvásek promícháme a stále při míchání přibíráme *mouku*. Při míchání přidáváme rozpuštěné *máslo*. *Máslo* nesmí být teplé!!! Je-li třeba přidáme ještě *mléka*. Těsto musí být dobře zpracované. Po umíchání necháme asi 30 minut kynout. Z těsta uválíme asi 1 cm silné tyčky, které stočíme do preclíků. Jednu stranu preclíků namočíme do silného *slaného roztoku* a obalíme v *máku*. Pečeme v mírně vyhřáté troubě dozlatova.

Zdroj :

Sešit receptů.

Chut'ovka z hovězího masa

Materiál :

30 dkg hovězího masa

1 lžíce oleje

1 lžíce maggi

2 lžíce vorchestrů

1/2 lžičky cukru

1 lžička solamylu

1 lžička kari koření

2 žloutky

1 feferonka

Pracovní postup :

Maso nakrájíme na nudličky přidáme výše uvedené a necháme 1 den ležet. Druhý den nakrájíme dvě papriky (nemusí být) přidáme 1 lžici kečupu. Směs podusíme na cibulce podobně jako guláš. Potom podlijeme vodou a necháme 45 minut vařit.

Zdroj :

Sešit receptů

Nálev k naložení masa

Do *solí* přimícháme 2-3% chemicky čistého *dusičnanu draselného* a 3% *práškového cukru*. To znamená, že na 1 kg *solí* dáme 3 dkg *dusičnanu* a 3 dkg *cukru*. Na 10kg masa je třeba asi 30 dkg solné směsi.

Za tři dny po osolení a srovnání v hrnci zalijeme maso lakem, který připravíme z uvedené směsi: Na 5 l vody použijeme asi 50 dkg *solné směsi*. Za 18-21 dnů je maso proleželé (prosolené). Poznáme podle barvy v řezu masa. Po vyndání maso ponoříme asi na 30 min do teplé vody. Zavěsíme a necháme okapat. Po okapání zavěsíme do vyhřáté udírny. Udíme 2 hod jasným plamenem. Potom 6 hodin jenom kouřem. Druhá verze je od prvopočátku udit jenom kouřem.

Zdroj :

Sešit receptů

Domáci uzené klobásy

Materiál :

libové maso 65%, tučné maso 35%

pepř 2 g

třený česnek 2,5 g

kmín mletý 1 g

majoránka 0,4 g

sůl 20 g

dusičnan draselný 0,6 g

práškový cukr 0,6 g

trochu sladké a pálivé papriky

(vše koření na 1 kg masa)

Pracovní postup :

Maso libové i tučné nakrájíme odděleně na kostičky asi 1x1cm. U masa tučného děláme kostičky menší. Osolíme solnou směsí (jedlá sůl s 3% dusičnanu draselného a s 3% práškového cukru). Na jeden kg masa dáme asi 2 dkg solné směsi. Maso okořeníme a dobře každé zvlášť promícháme. Uložíme na 3 až 5 dní do nádob, kde je lehce zatížíme prkýnkem. Po dokonalém proležení vyjmeme odděleně maso a z libového asi 1/4 jemně 2x umeleme, vložíme do mísy a zalijeme troškou vody (asi 1/2 váhy mletého masa) po propracování vložíme zbylé kostičky libového masa. Nakonec přidáme kostičky masa tučného a znovu propracujeme. Nesmíme tučné maso moc rozmačkat. Naplníme do střev a necháme uležet do druhého dne. Potom dáme do vyhřáté udírny a udíme až je klobása (v řezu) prouzená.

Zdroj : Sešit receptů

Zmrzlina vanilková

Materiál :

1 l mléka

4 žloutky

20 dkg cukru

2 dkg škrob. Moučky

1 vanilkový cukr

Pracovní postup :

Umícháme a ve dvojité nádobě zahříváme do zhoustnutí.

Zdroj :

Sešit receptů.

Zmrzlina kakaová

Materiál :

1 l mléka

25 dkg cukru

1 vanilkový cukr

4 žloutky

4 kg kakaá

2 dkg škrob. moučky

Pracovní postup :

Umícháme a ve dvojitě nádobě zahříváme do zhoustnutí.

Zdroj :

Sešit receptů.

Slepice na víně s houbami

Materiál :

*1 slepice
6 lžic oleje
2 lžice sušených hub
2 dcl červeného vína
2 lžice rajčatového protlaku
cibule
stroužek česneku
pepř
sůl
půl kostky slepičího bujónu*

Pracovní postup :

Sušené *houby* namočíme do studené vody. Očištěnou, omytou a osušenou *slepici* naporcujeme, *osolíme*, *opepříme* a na rozehřátém *oleji* opečeme dozlatova. Nabobtnalé *houby* lehce vymačkáme a nakrájíme na nudličky. K opečené *slepici* přilejeme asi 3 dcl vývaru ze *slepičího bujónu* nebo ze *slepičích drůbků*, přidáme drobně nakrájenou *cibuli*, se *solí utřený česnek*, *houby*, *rajčatový protlak* a *víno*. Za občasného přelévání a podlévání vodou dusíme pod pokličkou *maso* i *houby* doměkka. Porce *slepice* přelijeme šťávou a podáváme s *rýží*.

Zdroj :

Sešit receptů - nalepený výstřížek z týdeníku Květy.

Slepice na žampionech s hráškem

Materiál :

1 slepice
30 g másla
2 lžíce oleje
2 lžíce hub nebo 100 g sterilovaných žampionů
100 g sterilovaného hrášku
1 cibule
1 dcl rajčatové šťávy
2 dcl smetany
lžíce hladké mouky
pepř
sůl

Pracovní postup :

Na *másle* a oleji zpěníme drobně nakrájenou *cibuli*, přidáme předem ovařené porce *slepice*, *opeříme* je, podlijeme *rajčatovou šťávou* a dusíme doměkka. Při dušení *slepici* obracíme, přeléváme *mastnou šťávou* a podle potřeby podléváme *vodou* nebo *vývarem*. Měkké porce *slepice* vyjmeme, do *šťávy* přidáme na plátky nakrájené *žampiony* nebo předem namočené, nakrájené *houby* a podusíme je doměkka. *Šťávu* zahustíme *moukou* rozmíchanou ve *smetaně*. Nakonec přidáme *sterilovaný hrášek* a porce *slepice*. Pokrm podáváme s *noky*.

Zdroj :Sešit receptů- nalepený výstřížek z týdeníku Květy.

Slepice s rýží

Materiál :

300 g vařeného slepičího masa

250 g rýže

půl litru vývaru ze slepice

50 g tuku

1 cibule

sůl

pepř

100 g strouhaného sýra

100 g sterilovaného hrášku

máslo na zapečení

Pracovní postup :

Na *tuku* zpěníme nadrobno nakrájenou *cibulku*, přidáme vypranou *rýži*, *sůl*, *pepř*, *slepičí vývar*, na kostky nakrájené *maso* a *sterilovaný hrášek*. V troubě dusíme asi 20 minut. Potom povrch *rýže* posypeme *strouhaným sýrem*, doplníme vločkami *másla* a ještě zapečeme. Podáváme se zeleninovým salátem.

Zdroj :

Sešit receptů - nalepený výstřížek z týdeníku Květy.

Salát ze slepice

Materiál :

400 g vařeného slepičího masa

1 majolka

2 sterilované okurky

100 g sterilovaného celeru

2 nakládané kapie

1 natvrdo vařené vejce

6 lžic smetany

citrónová šťáva

ocet

sůl

Pracovní postup :

Doměčka uvařené, vychladlé *slepičí maso*, *sterilované okurky*, *kapii*, *celer* a *vejce* nakrájíme na kostičky, přidáme *majolku* rozmíchanou se *smetanou* a ochucenou *šťávou*, *osolíme*, promícháme a dáme vychladit. Salát podáváme s bílým pečivem.

Zdroj :

Sešit receptů - nalepený výstřižek z týdeníku Květy.

Kuřecí salát

Materiál :

*kuře 400 g
mrkev 100 g
celer 80 g
cibule 50 g
majonéza 100 g
okurky kys. 100 g
šťáva z 1/2 citronu*

Pracovní postup :

*Kuře uvaříme v osolené vodě s mrkví, celerem a cibulí do měkka. Vykostíme, nakrájíme na nudličky, přidáme taktéž nakrájenou zeleninu. Osolíme, promícháme s majonézou a pokapeme citronem.
Jako příloha je vhodný chléb nebo pečivo.*

Zdroj :

Sešit receptů .

Králičí klobásy

Materiál :

1 kg bůčku

1 kg králíka

kávová lžička pepře (rovná)

2 polévkové lžíce sladké papriky

10 stroužků třeného česneku

1 kávová lžička tlučeného kmínu

1 kávová lžička mletého zázvoru

1 dcl vody

Pracovní postup :

Je stejný jako u domácích uzených klobásů. Viz str. 195 v počítači.

Zdroj :

Sešit receptů.

Džus mrkvový

Materiál :

1 karotka

60 dkg cukru

60 dkg mrkve

šťáva z jednoho citronu

kyselina citrónová - 1 pol. lžice

9 litrů vody

Pracovní postup :

Mrkev povaříme a rozmixujeme, přidáme 1 karotku a vše výše uvedené. Dobře promícháme a nalijeme do lahví.

Zdroj :

Sešit receptů.

Šťáva z černého rybízu **studenou cestou**

Materiál :

2 1/2 kg rybízu
2 1/2 cukr krystal
2 dkg kyseliny citrónové
1 1/2 litru vody
1 bal. Petolu

Pracovní postup :

Rybíz beze stopek dáme do hliněné nádoby, posypeme kyselinou citrónovou a zalijeme studenou vodou. Zakrytou nádobu necháme 48 hodin stát za občasného promíchání. Potom plody přecedíme dáme pozor, aby se nepomačkaly. Do tohoto množství dáme 2 1/2 kg cukru a balíček Petolu. Po rozpuštění nalijeme do lahví. Použité plody ještě dále zpracujeme (víno atd.)

Zdroj :

Sešit receptů.

Víno z černého rybízu

Materiál :

Na 5 litrů je třeba *1 1/2 litru černého rybízu.*

1,30 kg cukru

2 litry převařené vody

0,3 dkg kvasnic

Pracovní postup :

Bobule nasypeme do vymytého demižónu a zalijeme *cukrovou vodou*. Další převařenou vodu dolijeme dle potřeby.

Víno šípkové

Na 5 litrovou láhev je třeba :

1 1/2 litru šípků

1 1/2 kg cukru

3 litry vody

Zdroj :

Sešit receptů.

Šťáva malinová

Materiál :

1 litr malin

1 kg cukru

1/3 litru vody

Pracovní postup :

Na 1 litr *malin* dáme *1/3 litru vody* a rozmačkáme. Necháme uležet do příštího dne. Potom přes plátno promačkáme a vaříme. ***Důležité je sbírat pěnu.*** Šťávu ještě teplou plníme do lahví.

Zdroj :

Sešit receptů.

Uzení

Uzení je vlastně nejstarší způsob konzervace masa a masných výrobků - kouřem získaným nedokonalým spalováním dřeva či dřevěných pilin. Postup usmrcuje bakterie a výrobkům dodává charakteristickou chuť a vůni. Teplým kouřem výrobky současně tepelně upravujeme. Salámy, špekáčky i párky nejprve osušíme bez kouře při teplotě 75°C a pak udíme při 80-85°C doporučenou dobu, při níž nemá dojít k přerušení topení. Pro zvlášť dobrou chuť výrobků se doporučuje na počátku přiložit několik větví jalovce (pozor! - v přírodě je chráněn, lze použít dřeva pouze z vlastní zahrady), jalovcové piliny nebo aspoň dobře vyschlé jalůvky (plody), které jsou k dostání v obchodě. Správně vyuzené výrobky můžeme s úspěchem ve vychladlé udírně sušit a zvýšit tak jejich trvanlivost. Dbáme přitom, aby se nedotýkaly a nezvlhly. Proces však musí probíhat až 4 měsíce, během kterých zapalujeme každý týden na několik hodin vlhké piliny.

Zdroj :

Sešit receptů - nalepený výstřížek z novin.

Uzené špekáčky

Materiál :

1 kg libového vepřového masa (nejlépe z kýty)

4 dkg soli

1 dkg mletého pepře

2 mletá zrnka nového koření

2 dkg dusičnanu sodného nebo draselného

půl lžičky cukru

40 dkg neškvařeného sádla

1 - 1,5 dcl vody nebo světlého piva

Pracovní postup :

Maso odblaníme, pokrájíme na kostičky, promícháme se *solí* a *dusičnanem*, natlačíme do kameninové mísy nebo smaltované nádoby a uložíme na 3 - 5 dnů do chladna. (okolo 5°C). Pak *maso* umeleme, *sádlo* pokrájíme na kostičky velikosti hrášku a přidáme do *kašoviny*, kterou rozšleháme s *cukrem*, *kořením* a *vodou* nebo s *pivem* a plníme do přírodních *vepřových střev*, které vždy po 5 cm převažujeme či háčkujeme. Udíme 6 - 8 dní.

Zdroj :

Sešit receptů - nalepený výstřížek z novin.

Uzený salám

Materiál :

*2,5 kg vepřové plece
2,5 kg vepřového boku
2,5 kg hovězího masa (přední nebo zadní)
sůl
lžička utřeného česneku
1/2 sáčku mletého pepře
2,5 dkg mletého koriandru
2,5 dkg sladké mleté papriky
střevo na plnění
jeden a půl litru vody*

Pracovní postup :

*Maso vykostíme, odblaníme, nakrájíme na kostky a nasolíme. Necháme proležet v chladnu asi 16 dní. Po proležení hovězí maso jemně umeleme, vepřové maso, tj. plec a bok umeleme na hrubo (kostičky asi 5x5 mm). Jemně umleté hovězí maso důkladně promícháme se studenou vodou. Pak přidáme utřený česnek, mletý koriandr a mletou sladkou papriku. Vše znovu důkladně promícháme. Posléze přidáme na hrubo umleté vepřové maso (plec a bok) a znovu asi 15 minut mícháme. **Voda se už nesmí přidávat!!!** Takto připravenou sekánku narážíme do vyčištěných, vypláchnutých střev. Naražené výrobky dáme do vyhřáté udírny. Po vyuzení (udíme asi 12 - 16 dní) salám podle potřeby můžeme nechat v udírně doschnout.*

Zdroj : Sešit receptů-nalepený výstřižek z novin.

Cinzano

Materiál a pracovní postup :

3 1/2 litru vody svažit

1 1/2 kg cukru

1/2 kg rýže

8 dkg droždí

vanilka

13 hřebíčků

1 citron- z něho nastrouhat *kůru* a dát do sklenice jenom *dužinu*

5 kuliček nového koření

1/4 lžičky muškátového květu

1/4 lžičky muškátového oříšku (nastrouhat)

1/4 lžičky tymiánu

1/4 lžičky zázvoru

kousek celé hořčice

Vše necháme vykvasit. Po vykvašení ustát. Po ustátí stáčíme do lahví.

Zdroj :

Sešit receptů.

Debrecínské párky

Materiál a pracovní postup :

5 kg vepřového boku

2 kg ramínka

2 kg hovězí

1 kg vepř. Tučné

0,5 litru vody

30 dkg hrubé mouky

pepř

paprika sladká

paprika pálivá

kmín

česnek

Po naložení nacpeme do střev a udíme asi 1 hodinu.

Potom dováříme při teplotě 75°C 15 minut.

Zdroj :

Sešit receptů.

Nakládání okurek

(dávka do jedné 3/4 l sklenice)

Materiál a pracovní postup :

3 kuličky nového koření

3 kuličky pepře

1 lžička soli

1 lžíce (pol.) cukru

3 sacharidy

1 dcl octa

kopr

mrkev 4 kolečka

cibule 4 kolečka

2 kolečka křenu

2 hřebíčky

kousek celé skořice

hořčicové semínko

Vaříme v perlivém varu : - malé 30minut

- větší 40 minut

- Turpiš 20 minut

13 kg okurek.....35 sklenic (okurky menší)

10 kg okurek.....30 sklenic (okurky pěkné malé)

Sterilování v brutaru 30 minut.

Zdroj :

Sešit receptů.

Ďábelské toasty

Materiál :

1 kg rajčat

1 kg paprik

1 kg maso vepřový bok

3 cibule

3 stroužky česneku

1 lžičku čili koření

Pracovní postup :

Na toto množství dáme 1/2 bal. *Nova* nebo *Deko*.
Povaříme a po zhoustnutí dáváme na zavaření do sklenic.

Zdroj :

Sešit receptů.

Kečup

Materiál :

*1 1/4 kg rajčat
3 feferonky
12 dkg cukru
1 pol. lžíce soli
1 1/2 dcl octa*

Pracovní postup :

Povaříme a potom vše rozemeleme na mix (rozmixujeme)
Vaříme do zhoustnutí a potom teplé plníme do sklenic.

Zdroj :

Sešit receptů.

Klobásy

Materiál a pracovní postup:

3/4 kg vepřové

1/2 kg hovězí

3,5 kg králík

Vše nakrájete na kostky, naložit přiměřeně na týden.

Potom umlít a přidat :

1 1/2 litru mléka

10 housky housky umeleme(namočené v mléku)

1 balíček muškátového květu

pepř

sůl

nové koření (10kuliček)

citrónová kůra z 1/2 citronu

Pozn:

Klobásy v roce 1995 - 3kg masa směs

12 rohlíků

Zdroj :

Sešit receptů.

Džus

Materiál a pracovní postup :

2 celé pomeranče dát do 1 litru vody
2 lžičky kyseliny citrónové na 24 hod.

Potom vařit, mixovat.

Vařit s 25 lžičkama *cukru*, dolít na 4 litry.

Zdroj :

Sešit receptů.

Kečup Habaděj

Materiál :

*2 kg rajských jablíček
1/4 kg cibule
1/4 kg oloupaných jablek
150g cukru
60 g soli
1/8 octa
2 červené sladké papriky
1-2 palice česneku
2 kávové lžičky majoránky
10 kuliček pepře
10 kuliček nového koření
2 bobkové listy
5 hřebíčků
1/2 tyčinky celé skořice
2 feferonky
1 polévková lžíce sladké papriky*

Pracovní postup :

Vše 1 1/2 hodiny vařit a po té rozmixovat. Pasírovat přes síto - horké plnit do sklenic a sterilovat 80 st po 20 min.

Zdroj :

Sešit receptů .

Jablečné dortíky

Materiál :

1 balíček piškotů OPAVIA

1 kg očištěných a nastrouhaných jablek

2 balíčky vanilkového pudinku

šťáva z jednoho citrónu

čerstvé šťavnaté ovoce (nejlépe rybíz, případně kompot)

Pracovní postup :

Připravíme si 4 misky - jako na kompot. Očištěná a nastrouhaná *jablka s cukrem* podlijeme vodou a uvaříme tak, aby vzniklo řídké pyré. *2 vanilkové pudinky* rozmícháme asi ve *1/4 litru vody*, vlijeme do jablečného pyré a povaříme do zhoustnutí. Dochutíme *citrónovou šťávou*. Do připravených misek ukládáme vždy vrstvu *piškotů*, které zalijeme *jablečným pudinkem*. Na *pudink* naskládáme *ovoce*. Postup opakujeme, až je miska plná. Vložíme do chladničky a necháme ztuhnout. Hotové vyklopíme a ozdobíme *kolečky z jablíčka* nebo *pomeranče* a *rybízem* nebo *ovocem*, které je uvnitř.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Nepečený moučník

(Doba na přípravu 10 minut)

Materiál :

3 balíčky Piškotů OPAVIA

3 kelímky zakysané smetany

1 kelímek šlehačky

ovoce - meruňky, jahody, borůvky, nebo kompot

4 vanilkové cukry

Pracovní postup :

Ušleháme šlehačku a vmícháme do ní zakysanou smetanu a vanilkový cukr. Do dortové formy rozložíme celofán nebo alobal a na něj poskládáme vrstvu piškotů, ovoce a šlehačkového krému. Vrstvy střídáme, zakončíme piškoty, které pokapeme šťávou z kompotu. Zatížíme a dáme do chladničky nejméně na dvě hodiny, nejlépe však přes noc. Hotový moučník lze ozdobit šlehačkou a posypat mletými ořechy nebo strouhanou čokoládou.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Piškotový dort s ananasem

(Doba na přípravu 30-40 minut)

Materiál :

2 balíčky Piškotů OPAVIA

1 ananasový kompot

3 lžíce rumu

80 g cukru

3 žloutky

1 šlehačka

světlá želatina v sáčku

Pracovní postup :

Šťávu z ananasového kompotu smícháme s rumem. Připravíme si dortovou formu, kterou vyložíme alobalem. Piškoty si rozdělíme na tři hromádky. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak do krému vmícháme polovinu dobře ušlehané šlehačky. Přidáme želatinu připravenou podle návodu na balíčku. Na dno dortové formy dáme 1 vrstvu piškotů, které pokapeme rumovou šťávou. Polovinou krému překryjeme piškoty a navrch položíme polovinu ananasu. Postup zopakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Hotový dort dáme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním ozdobíme zbylou šlehačkou, případně kousky kiwi.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Smetanový dort

(Doba na přípravu asi 50 minut)

Materiál :

1/2 balíčku Piškotů OPAVIA
1/2 balíčku kakaových Piškotů OPAVIA
1 vanilkový pudink
1/2 litru mléka
2 kelímky zakysané smetany
1 menší plechovka ananasu
1 kelímek smetany ke šlehání
4 lžice cukru moučky
1 vanilkový cukr
trochu rumu
1 sáček světlé želatiny
ovoce na ozdobu

Pracovní postup :

V *1/2 litru mléka*, do kterého přidáme *2 polévkové lžice cukru* a *1/2 balíčku vanilkového cukru*, uvaříme *vanilkový pudink*. Po vychladnutí do něj opatrně vmícháme *rum* podle chuti. Vychlazený *pudink* vyšleháme mixerem. V další nádobě vyšleháme *šlehačku* a jemně do ní vmícháme *2 lžice cukru moučky*, *1/2 balíčku vanilkového cukru* a *zakysanou smetanu* z obou kelímků. Pro lepší zatuhnutí přidáme do smetanového krému *želatinu* připravenou podle návodu na obalu. Do formy o obsahu asi 1 litr nalijeme polovinu vychlazeného *pudinku*, na který naskládáme střídavě vedle sebe žluté a kakaové *Piškoty OPAVIA*. *Piškoty* zalijeme polovinou hmoty, na kterou poklademe kousky *ananasu*. Opět zalijeme *smetanovou* hmotou a na ni opět naskládáme *piškoty*.

Piškoty překryjeme zbylou polovinou *pudinku*. Formu zakryjeme alobalem a necháme půl dne v chladničce tuhnout. Po vychlazení dezert vyklopíme a ozdobíme *ovocem* (*kiwi, maliny, hroznové víno, jablko, broskev, pomeranč, mandarinky, banán* nebo jiné podle chuti)
Pro svěží vzhled doporučujeme za horka rozpustit *želatinu* v troše *ovocné šťávy* a po vychladnutí jí polít povrch dortu.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Tvarohový dort

(Doba na přípravu 30 minut)

Materiál :

2 balíčky Piškotů OPAVIA

1/2 kg tvarohu

4 dcl mléka

2 vejce

1 kostka tuku (Hera Perla)

2 balíčky vanilkového cukru

2 dcl cukru moučky

4 lžíce rumu

10 g světlé želatiny (vrchovatá polévková lžíce)

1 lžíce kakaa

ovoce (jahody, ananas, meruňky, broskve)

šlehačka na ozdobu

Pracovní postup :

Želatinu namočíme na noc do 2 dcl mléka. Druhý den přidáme 2 dcl horkého mléka a želatinu rozmícháme v mixéru. Přidáme cukr, vanilkový cukr, rum, vejce a střídavě po lžících tvaroh a změkklý tuk. Vše dobře vyšleháme. Tvarohový krém rozdělíme na tři části. Větší dortovou formu vyložíme mikroténovou fólií. Na dno narovnáme těsně vedle sebe piškoty a zalijeme prvním dílem tvarohového krému. Navrch rozložíme ovoce a zalijeme druhým dílem krému. Opět položíme vrstvu piškotů a ovoce a zalijeme zbytkem krému, do kterého jsme jemně zamíchali kakao. Takto připravený dort dáme do chladničky. Po vychlazení ozdobíme šlehačkou.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Pařížský dort

(Doba na přípravu 40 minut)

Materiál :

1 balíček Piškotů OPAVIA

1 balíček kakaa (125 g)

4 dcl vody

světlá želatina

1 máslo (příp. rostlinný ztužený tuk)

150 g cukru moučky

4 žloutky

šlehačka na ozdobu

Pracovní postup :

Ve *vodě* rozmícháme *kakao* a uvaříme. Necháme vychladnout. *Máslo* utřeme s *cukrem* a *žloutky*. Jednu třetinu *krému* odložíme a zbylé dvě třetiny smícháme s *kakaovou* vodou. V případě, že je hmota řídká, zahustíme ji *želatinou* připravenou podle návodu na balíčku. Polovinu *kakaové* hmoty dáme do dortové formy a vmáčkneme do ní *piškoty*. Na to rozetřeme odložený světlý *krém* a opět vmáčkneme *piškoty*. Postup opakujeme se zbylým *kakaovým krémem*. Hotové necháme uležet do druhého dne. Před podáváním ozdobíme a nakrájíme na porce.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Bábovka „Piškotka“

(Doba na přípravu asi 20 minut, pečení 45 minut)

Materiál :

1 balíček kakaových Piškotů OPAVIA

4 vejce

160 g tuku (Hera, Perla)

160 g cukru

250 g hladké mouky

1 prášek do pečiva

1/8 litru mléka

marmeláda

strouhaný kokos

čokoládová poleva

rozinky

restované mandle

proužky pomerančové kůry

Pracovní postup :

Vejce, cukr a tuk utřeme do pěny. Přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Nakonec přidáme rozinky a nasekané mandle. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme kokosem. Rozetřeme do ní třetinu těsta. Na těsto naskládáme těsně k sobě piškoty, které jsme předtím vždy po dvou slepili marmeládou. Piškoty překryjeme druhou třetinou těsta, položíme další vrstvu piškotů a zbytek těsta. Upečeme. Po vychladnutí polijeme čokoládovou polevou a posypeme mandlemi a proužky pomerančové kůry.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Perník s piškoty

(Příprava asi 15 minut, pečení asi 25 minut)

Materiál :

1 balíček Piškotů OPAVIA

1 balíček „Perník v prášku“

marmeláda

rum

čokoládová poleva

Pracovní postup :

Podle návodu na sáčku vypracujeme těsto na perník. *Piškoty* slepíme *marmeládou* vždy dva k sobě a navlhčíme *rumem*. Na vymazaný a moukou posypaný plech nalijeme tenkou vrstvu těsta, na něj rozložíme slepené *piškoty* a polijeme zbylým perníkovým těstem. Na mírném ohni upečeme. Po vychladnutí polijeme moučník *čokoládovou* polevou.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Kočičí oči

(Doba na přípravu asi 50 minut, pečení asi 30 minut)

Materiál :

1 balíček Piškotů OPAVIA

100 g másla

150 g cukru moučky

1 vanilkový cukr

2 žloutky

2 lžice rumu

150 g polohrubé mouky

špetka prášku do pečiva

5 lžic mléka

sníh ze dvou bílků

trochu kakaa

marmeláda

čokoládová poleva

Pracovní postup :

Připravíme si *piškoty*, které *marmeládou* slepujeme vždy dva plochou stranou k sobě. *Máslo, cukr, žloutky, rum* a *kakao* utřeme. Přidáme *sníh* a *mouku s práškem do pečiva*. Do vymazané a *moukou* vysypané formy na „srnčí hřbet“ nalijeme část těsta. Na těsto naskládáme připravené splepené *piškoty*, a to ve dvou řadách. Na to nalijeme zbytek těsta a upečeme. Těsto by mělo být hustší, aby *piškoty* nevyplavaly. Hotový moučník vyklopíme a polijeme *čokoládovou* polevou. Moučník se snažíme krájet tak, abychom uprostřed překrojili splepené *piškoty*, které se podobají kočičím očím.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Kokosová roláda

(Doba na přípravu 45 minut)

Materiál :

3 a 1/2 balíčku Piškotů OPAVIA

260 g cukru moučky

10 lžic mléka (případně více)

2 lžice rumu

60 g kakaa

Náplň :

150 g másla

150 g kokosové moučky

cukr podle chuti

čokoládová poleva

Pracovní postup :

Piškoty umeleme, přidáme cukr, mléko, rum a kakao a vypracujeme vláčné těsto, které za pomoci cukru a kousku igelitu rozválíme na obdélník. Placku z těsta dáme na 10 až 15 minut na chladné místo nebo do chladničky, aby ztuhla. Zatím si připravíme kokosovou náplň z másla, kokosové moučky a cukru. Tu potom rozetřeme na ztuhlé těsto a svineme do rolády. Povrch polijeme čokoládovou polevou. Necháme do příštího dne v chladu. Z uvedeného množství lze vytvořit dvě menší rolády.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Banánové jednohubky

Materiál :

1 balíček Piškotů OPAVIA

banány (popřípadě jahody, broskve nebo meruňky)

100 g čokolády na vaření

50 g ztuženého tuku

párátka

Pracovní postup :

Ve vodní lázni rozpustíme *čokoládu* a *tuk*. Vždy mezi dva *piškoty* vložíme jedno kolečko *banánu* nebo plátek *ovoce*, napícheme na párátka a namočíme do rozpuštěné *čokolády*. Necháme zatuhnout a vložíme do papírového košíčku.

Zdroj :

Piškotová kuchařka zapůjčená od paní Patočkové 16.7.97.

Katův Šleh

Materiál :

750 g vepřové kýty
150 g cibule
100 g sladkokyselých okurek
100 g sterilovaných kapií
100 g kečupu
80 g feferonek
70 g oleje
worcester
pepř
sůl

Pracovní postup :

Plátky z vepřové kýty nakrájíme na nudličky, *osolíme, opeříme* a na horkém oleji restujeme téměř doměkka. Potom k masu přidáme nakrájenou *cibuli*, kterou necháme zesklovatět, dále do pánve vložíme nakrájené *sladkokyselé okurky* a *sterilované kapie, rozsekané feferonky*, přidáme *kečup* a několik kapek *worcesteru*. Podle potřeby ještě dochutíme a nakonec vše krátce podusíme.

Příloha :

Smažené hranolky, krokety, rýže, brambory nebo chléb.

Zdroj :

Výstřižek z Blesku.

Květákový karbanátek se sýrem **a šunkou**

Materiál :

1 menší květák

sůl

50 g strouhaného sýra

50 g šunkového salámu (šunky)

1 vejce

trochu strouhanky do těsta a strouhanky na obalení

tuk na smažení

Pracovní postup :

Květák uvaříme v osolené vodě, vyndáme, necháme okapat a nejlépe vidličkou rozmačkáme. Přidáme nadrobno nastrouhaný *sýr* a nejemno nakrájený *salám*. Doplňme rozklepnutým *vejcem* a vše zpracujeme rukama na těsto, do kterého ještě přidáme trochu *strouhanky*. Rozdělíme a připravíme karbanátky. Obalíme ve *strouhance* a pečeme v rozpáleném tuku.

Zdroj :

Magazín Práva 1997.

Kuřecí medailónky v pikantním těstíčku

Materiál a pracovní postup :

Ochucené sójové plátky (prodávané po názvem Kuřecí medailónky) přelejeme *osolenou vařící vodou*, necháme 20 minut odležet a vymačkáme. Do čtyř rozšlehaných *vajec* přidáme rozetřený *stroužek česneku*, *špetku kari*, *mletého zázvoru*, *solí*, *lžičku glutasolu* a rozmícháme na těstíčko a to podle potřeby zahustíme *solamylem*. Medailónky obalíme v těstíčku, vložíme do pánve s rozehrátým *olejem* a smažíme dozlatova. Vhodnou přílohou je zeleninový salát.

Zdroj :

Výstřižek z týdeníku Květy.

Houbové pohlazení s rýží

Materiál :

250 g rýže

200 g čerstvých hub

1 střední až větší cibule

50 g strouhaného sýra

olej

sůl

drcený kmín- případně petrželová nat'

Pracovní postup :

Nadrobno nakrájenou 1/2 cibule osmažíme dozlatova, přidáme očištěnou a spařenou rýži, osolíme, zalijeme vodou a pod pokličkou necháme dusit. Na dalším oleji v pánvičce zpěníme druhou část cibule také nadrobno nakrájené, přidáme očištěné a na kousky či plátky nakrájené čerstvé houby, osolíme, okmínujeme a dusíme doměkka.

Hotové houby a uvařenou rýži spolu smícháme a podáváme posypané strouhaným sýrem a na drobno nasekanou petrželovou natí.

Zdroj :

Výstřížek z magazínu Práva.

Chut'ovka na jednohubky a topinky

Materiál :

1 lžíce sladké mleté papriky

1 lžíce drceného pepře

2 lžíce hořčice

1-2 lžíce majolky (i vynechat)

2 lžíce oleje

1 lžíce kečupu

1 lžíce rozemnuté majoránky

1 lžíce strouhaného křenu

1 lžíce strouhaného jablka

po 1 lžici jemně nastrouhané mrkve, petržele a celeru

1 syrový žloutek

1 lžička soli

1 lžička cukru

1-1,5 lžičky třeného česneku

1 lžička sójové omáčky

1 lžička maggi

1/2 lžičky kari koření

1 menší na kostičky nakrájená cibule (i strouhaná)

50 g na kostičky nakrájeného měkkého salámu a stejně tak tvrdého (trvanlivého) salámu

50 g nastrouhaného sýra

*2 natvrdo vařená, nadrobno nasekaná vejce
na zahuštění strouhanka*

Pracovní postup :

Všechny uvedené pochutiny dáváme postupně do větší misky (na pořadí nezáleží) a pečlivě promícháme. Po promíchání uvidíme, jakou má pomazánka hustotu. Pokud není ta námi požadovaná (teče), zahustíme *strouhankou* podle potřeby.

Dochutit můžeme dále i *pálivou paprikou*, případně můžeme dát více *třeného česneku*.

Z uvedeného množství získáme zhruba 1/2 litru chutné pomazánky.

Výborná jako občerstvení na večer, kde se předpokládá něco k pití od piva výše.

Zdroj :

Magazín Práva 1997.

Dýně jako ananas

Materiál a pracovní postup :

Marie Moučková z Blatna u Hlinska pěstuje dýně a tvrdí, že připravené jako ananas jsou skvělé. Nejprve dýni překrojí na poloviny a lžící odstraní měkkou dužinu a semínka. Potom okrájí kůru a zoubkovým nožem nakrájí z dýně kostky nebo obdélníky. K přípravě potřebujeme *2,5kg nakrájené dýně, 2 dl octa, 600 g krystalového cukru, 2 celé citróny, 5 hřebíčků, a 1 a půl lahvičky ananasové tresti.*

Nakrájenou dýni zalijeme dvěma a půl litry studené vody, přidáme *2 dl octa a 1/2 lahvičky ananasové tresti.* Promícháme a necháme 24 hodin uležet. Potom nálev slijeme, k dýni přidáme *600 g cukru,* jednu lahvičku *ananasové tresti, 5 hřebíčků* a dva oloupané, na plátky nakrájené *citróny* zbavené jader. Vše zalijeme 1 a půl litrem vody a vaříme, až dýně zesklivatí a změkne. Vybereme *hřebíček,* vše naplníme do zavařovacích sklenic, zavíčkuje a 20 minut sterilujeme.

Zdroj :

Knížka Receptář pro každý den.

Čalamáda – Jůnová

Materiál a pracovní postup :

2,5 kg zelí

1 kg paprik

1/2 kg cibule

1/2 kg mrkve

5 feferónů

1/4 kg cukru

3 dcl oleje

2 dcl oleje

deko – (NOVA)

15 – 20 minut sterilizovat

Zdroj :

Honza Čech – Plavy

Řepa + bílé zelí

Materiál a postup :

1 kg řepy

1 kg zelí

20 dkg cibule nakrájet na jemno

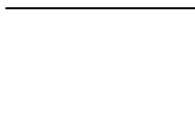
Nálev :

1/2 l vody

3 dcl octa

12 dkg cukru

2 lžíce soli



vše svařit

Řepu uvařit a pak nastroumat, zelí také nastrouháme. Přidat cibuli, promíchat.

Zalít teplým nálevem a nechat stát 24 hodin. Potom dát do skleniček a zavíčkovat.

NESTERILIZOVAT !!!

Zdroj : Honza Čech – Plavy

Králík na černo

Postup:

Králíka obereme a nakrájíme na kostky. Připravíme si cibulový základ jako na guláš. Hodně orestujeme, omáčka musí být pěkná, karamelové barvy. Králíka restujeme včetně vnitřností, já nedávám zadní běhy. Po orestování zalijeme vodou, osolíme a dochutíme kořením DIVOČINA. Po uvaření zahustíme jíškou. Podáváme s bramborem, knedlíkem, ale ani rýže není špatná.

Hajducká polévka

Materiál :

8 menších brambor

2 krajíce staršího chleba (nebo 2 housky)

1 cibule

8 dkg sádla

20 dkg klobásy (možno více)

1 masox

zelená petržel

sůl

pepř

mletý kmín

paprika sladká

paprika pálivá dle chuti

Postup:

Brambory a chleba nakrájíme na kostičky, osmažíme na sádle s drobně nakrájenou cibulí. Přidáme papriku a poté zalijeme vodou. Opatrně osolíme, přidáme masox a vaříme, až jsou brambory měkké. Potom polévku rozšťoucháme štouchákem na brambory (tím s dírkama). (Pokud chceme, aby byla polévka opravdu jemná, prolisujeme ji.) Přidáme nakrájenou klobásu (salám, ...) okořeníme a podáváme. Mňam.