

Kuchařka

SOUZnění

chutí

Obsah

SŮL NAD ZLATO.....	- 4 -
Buřty na pivo	- 5 -
Halušky	- 6 -
Hamburgery	- 7 -
Obalovaný chléb ve vajíčku, topinky se sýrem.....	- 8 -
Kuřecí roláda	- 9 -
Langoše	- 10 -
Pečená kuřecí křídla v pikantní marinádě zalitá černým pivem..	- 11 -
Plněné tortilly kuřecím masem, zeleninou a dresinkem	- 12 -
Pomazánka.....	- 13 -
Šneci z listového těsta	- 14 -
Těstovinový salát.....	- 15 -
Utopenci.....	- 16 -
Vajíčková pomazánka	- 17 -
Zapečená krkovice se slaninou na černém pivu	- 18 -
Zapečené bramborové soudky se slaninou a sýrem	- 19 -
Zapečené žampiony s mletým masem.....	- 20 -
SLADKÉHO NENÍ NIKDY DOST	- 21 -
Čokoládová bábovka	- 22 -
Dlouhý recept	- 23 -
Linecké řezy s ořechy	- 24 -
Lívance	- 25 -
Margotka	- 26 -
Palačinky	- 27 -
Perník	- 28 -
Prosedlá buchta s mákem	- 29 -
Vánoční punč (bez alkoholu)	- 30 -
Velikonoční beránek, zajíček, (bábovka)	- 31 -
Vinné cukroví	- 32 -

věnováno Táně

SŮL NAD ZLATO

Buřty na pivě

Ingredience:

Na plech:

- 20 buřtů
- 2 černá piva
- 6 cibulí
- kečup

Postup:

Buřty nakrájíme na půlky a nařežeme napříč, dáme do pekáče (na plech), přidáme cibuli nakrájenou na půlkolečka, polijeme kečupem a zalijeme pivem. Pečeme cca na 200-220 stupňů asi ½ - 1 hodinu. Po čase obracíme.



Halušky

Ingredience:

- 500 g brambor
- cca 330 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- sůl – asi 3 velké špetky
- voda – asi 200 ml vody

Postup:

Brambory nastroháme najemno, postupně přidáváme mouku, pak vejce, sůl a vodu (těsto by mělo mít řidší konzistenci, aby šlo dobře pasírovat přes sítko). Do vařící osolené vody (plný var) pasírujeme lžící přes sítko halušky. Jakmile vyplavou, necháme je ještě chvilku povařit (pozor, voda vyběhne). Hotové sbíráme do cedníku a zchladíme studenou vodou.

Příloha:

Na sádle osmažíme nakrájenou cibulku a uzené, přidáme zelí.

Dvojitá dávka:

- asi 10 lidí



Hamburgery

Ingredience:

- mleté maso
(vepřové i
hovězí)
- vejce
- kečup,
hořčice,
majonéza
- zelenina:
cibule,
okurka, salát,
rajče
- sůl, pepř
- slanina
- sýr (Čedar)
- housky



Postup:

Do mletého masa přidáme sůl, pepř, hořčici, kečup, cibuli a vejce. Směs smícháme, dáme odležet do lednice. Mezitím si nakrájíme zeleninu. Rozehřejeme si gril či pánev. Připravíme si burgery (do každého uděláme doprostřed prohlubeň palcem, aby se při pečení moc nevyboulil). Před ogrilováním masa si ho lehce potřeme olejem. Minutu před dohotovením masa na něj položíme plátek sýra. Housku rozkrojíme na půl a opečeme společně se slaninou. Spodní část housky potřeme majonézou, položíme salát, burger, okurku, rajče, cibuli, slaninu a vrchní housku potřeme kečupem. Nakonec přiklopíme a zapícháme do hotového hamburgeru špejli.

Obalovaný chléb ve vajíčku, topinky se sýrem

Ingredience a postup:

- chléb alespoň jeden den starý - nakrájíme
- obalíme ve směsi vajíčka, soli, pepře a bylinek
- osmažíme na oleji dozlatova
nebo
- do stejné směsi zamícháme cihlu nastrouhanou najemno
- tuto směs rozetřeme z jedné strany na chleba
- namazanou stranou dáme do rozpáleného oleje
- osmažíme dozlatova
- otočíme a druhou stranu smažíme jako topinku

Dohotovení:

Zdobíme hořčicí nebo kečupem, cibulí nakrájenou na kolečka, kyselou okurkou a čerstvou zeleninou (paprika, rajče, ředkvička...)



Kuřecí roláda

(forma na biskupský chlebíček nebo srnčí hřbet)

Ingredience:

- 4x kuřecí řízek
- 20 dkg anglické slaniny nakrájet

Náplň:

- 20 dkg Eidamu vcelku
- červená paprika
- 3x vejce
- klobása
- sůl, mletý pepř, koření na kuře nebo gyros, hořčice



Postup:

Formu vyložíme pečicím papírem, kuřecí řízek podélně nařízneme, abychom získali větší plochu, trochu naklepeme, osolíme a opeříme, vnitřní stranu potřeme hořčicí. Formu vyložíme plátky slaniny tak, aby přesahovaly přes okraj, pak stejně poklademe kuřecí řízky. Dovnitř dáme nádivku: rozšlehané vejce, nastrohaný sýr, papriku + klobásu na kostičky + sůl + pepř. Nakonec přehneme přesahující kraje masa a slaniny, abychom roládu uzavřeli. Překryjeme pečicím papírem. Pečeme asi $\frac{3}{4}$ hodinu na 175 stupňů, roládu vyndáme, vyklopíme do pekáčku (pustí šťávu) a necháme ještě asi $\frac{1}{2}$ hodiny dopéct, aby slanina udělala kůrku.

Langoše



Ingredience:

- 300 ml mléka
- ½ lžičky cukru
- 500 g hl. mouky
- ½ lžičky soli
- 42 g droždí
- asi 200 g cihly vcelku nastroumat najemno

Postup:

Vlažné mléko smícháme s cukrem a rozdrobíme do něj droždí. Kvásek necháme asi 5 minut vzejít v teple. Mouku osolíme a prosejeme do mísy. Přidáme kvásek a ručním hnětačem vypracujeme těsto. Těsto můžeme vypracovat i ručně, ale hnětačem to bude trvat pouze 3 – 5 minut. Hotové těsto necháme aspoň 30 minut kynout v teple. Pak z těsta děláme malé bochánky. Ty necháme ještě 10 minut vykynout.

V pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje, lepší však je použít fritézu. Bochánky vytáhneme do stran (lepší jsou trochu silnější bez děr), ihned smažíme v oleji dozlatova.

Hotové langoše odkládáme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného tuku, a doplňujeme vybranými surovinami – sýr, prolisovaný česnek (smíchat s troškou vody + sůl), kečup nebo protlak.

- 12 osob – z 1,5 kg mouky

Pečená kuřecí křídla v pikantní marinádě, zalité černým pivem

Ingredience:

Marináda:

- chilli
- med
- hořčice
- rajský protlak
- trošku kečupu
- majoránka
- olej
- sůl
- černé pivo
- kuřecí křídla



Postup:

Vše na marinádu smícháme dohromady, promícháme s křídly, která propíchneme vidličkou nebo nařízeme, a necháme nejlépe přes noc uležet v lednici. Pečeme podlité černým pivem, můžeme přidat česnek a cibuli.

Plněné tortilly kuřecím masem, zeleninou a dresinkem

Ingredience:

- kuřecí maso
- cibule
- česnek
- koření
- zelenina – ledový salát nebo čínské zelí, mrkev, paprika, kukuřice, hrášek a jiné
- dresink – majonéza, bílý jogurt

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osmahneme na zesklovatělé cibuli a česneku, libovolně okořeníme. Zeleninu – ledový salát nebo čínské zelí, mrkev, papriku nakrájíme na nudličky, přidáme kukuřici, hrášek.....Dresink – majonéza, bílý jogurt, dochutit.

Tortilly z každé strany opečeme asi 1 minutu na suché pánvi. Na tortillu dáme maso, nakrájenou zeleninu a zabalíme.



Pomazánka

Základní recept:

- pomazánkové máslo
- tavený sýr
- majonéza

1. varianta:

Přidat jemně nastrouhaný šunkový salám, sůl, pepř, hořčici, zdobit čerstvou zeleninou nebo kyselou okurkou.

2. varianta:

Přidat jemně nastrouhanou cihlu, prolisovaný česnek, sůl, zdobit vlašským ořechem nebo kyselou okurkou.



Šneci z listového těsta

Ingredience:

- listové těsto
- kečup
- česnek
- šunka, slanina, sýr cihla
nebo
- sýr cihla, maďarská klobása
- vejce, sůl, kmín nebo sezam

Postup:

Listové těsto vyválíme, potřeme kečupem a česnekem. Poklademe kombinací šunky, slaniny a krájenou cihlou nebo krájenou cihlou a na ni položíme maďarskou klobásu. Zavineme do rolády, buď krájíme na 1 cm široké šneky, nebo necháme vcelku. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí, kmínem nebo sezamem. Pečeme na pečicím papíře asi na 250 stupňů.



Těstovinový salát

Ingredience:

- 1x balení těstovin
- 1 kg kuřecích řízků
- 1x salátová okurka
- 1x paprika
- 1x balení cherry rajčat
- plechovka kukuřice
- olej
- sýr cihla
- majolka, bílý jogurt, bylinky dle chuti (oregano)
- sůl, pepř, grilovací koření

Postup:

Kuřecí řízků nakrájíme na nudličky a naložíme do směsi oleje, grilovacího koření, soli a pepře. Necháme 1 den uležet v lednici. Uvaříme těstoviny, přidáme osmažené maso, nakrájenou zeleninu, sýr a zálivku – majolka, jogurt, sůl, pepř, bylinky.



Utopenci

Ingredience:

- 2 kg špekáčků (čím více masa, tím lépe)
- 5x cibule (velká)
- sladká paprika, beraní rohy

Nálev:

- 600 ml octa
- 1 200 ml vody
- 2 lžičky soli
- 2 velké špetky cukru
- necelý balíček nového koření, celého pepře, bobkového listu, drcené chilli papričky
- svařit, nechat 5 min probublávat, nechat trochu vychladnout

Postup:

Špekáčky oloupeme, prokrojíme, ale nedokrojíme, zevnitř potřeme sladkou paprikou. Cibuli nakrájíme na půlkolečka, do každého

špekáčku

vložíme

plátek cibule.

Ve vrstvách

skládáme do

sklenice:

střídavě

cibuli, beraní

roh

a špekáčky.



Vajíčková pomazánka

Ingredience:

- vařená vajíčka
- cibule
- červená paprika
- můžeme kyselou okurku
- nakrájená anglická slanina osmahnutá na pánvi
- sůl, pepř
- majonéza
- pomazánkové máslo

Postup:

Smícháme majonézu s pomazánkovým máslem, přidáme vajíčka nastrohaná na hrubém struhadle, drobně nakrájenou cibuli a červenou papriku, popř. kyselou okurku, osmahnutou slaninu, ochutíme solí a pepřem.



Zapečená krkovice se slaninou na černém pivu

Ingredience:

- 4 silnější plátky krkovice
- 8 plátků anglické slaniny
- sůl, pepř nebo jiné koření, např. na divočinu
- 1 větší cibule nakrájená na půlkolečka
- 4 stroužky česneku nakrájené na plátky
- necelé černé pivo

Postup:

Krkovici osolíme, opepříme, maso naskládáme na pekáč, posypeme cibulí a česnekem, poklademe slaninou a podlijeme pivem (maximálně do výšky slaniny, ne více). Dobře přikryjeme alobalem, pečeme na 220 stupňů asi 1 hodinu a 30 minut, až je maso měkké. Pak sejmem alobal a dopékáme ještě asi 20 minut do zlatova.



Zapečené bramborové soudky se slaninou a sýrem

Ingredience:

- velké brambory
- anglická slanina na plátky
- cihla vcelku (nebo jiný sýr)
- kyselé okurky
- grilovací (nebo jiné) koření
- sůl, můžeme i bylinky



Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vychladnout, pak odřízneme špičku, vydlabeme vnitřek tak, aby držely tvar (neloupeme je), osolíme a okořeníme je. Každou bramboru obalíme plátky slaniny, dovnitř brambory dáme sýr nakrájený na hranolky nebo kostičky. Brambory postavíme na plech s pečicím papírem a pečeme asi na 200 stupňů.

Do vršků upečených brambor nakrájíme na kolečka kyselé okurky, popř. bylinky.

- na 22 středních brambor – cca 500 g cihly a 300 g slaniny

Zapečené žampiony s mletým masem

Ingredience:

- 1x vejce
- 200 g mletého masa (1/2 vepřové a 1/2 hovězí)
- 250 g žampionů
- koření: sůl, mletý pepř, sladká paprika, majoránka, provensálské koření, tymián, oregano, bazalka
- česnek, cibule
- 100 g cihly vcelku – nastroumat najemno

Postup:

Žampiony umyjeme, očistíme, zbavíme nohou a vyřízneme vnitřek. Nadrobno nakrájíme nohy a vnitřek žampionů, smícháme s mletým masem, vejcem, nakrájeným česnekem, cibulí, solí, pepřem a ostatním kořením. Žampiony naplníme směsí. Dáme zapéct, pak teprve posypeme sýrem. Pečeme na 175 stupňů cca půl hodiny a dopékáme na 250 stupňů 5 – 10 minut.



SLADKÉHO
NENÍ
NIKDY
DOST

Čokoládová bábovka

Ingredience:

- 1 + ½ skleničky cukru
- 2 vrchovaté lžíce kakaa
 - oboje rozmíchat v trošce vody
- 1 vanilkový cukr
- 1 máslo (Hera)

Postup:

Vše na mírném ohni krátce povaříme. Do prochlazeného zamícháme 4 žloutky, ½ skleničky hmoty dáme stranou. Do zbylé hmoty přidáme 1 + ½ skleničky hladké mouky, 1 prášek do pečiva, nakonec ze 4 bílků sníh.

Ve vymazané a vysypané formě upečeme bábovku – pečeme asi ½ h na 175 stupňů a další ½ h na 150 stupňů. Horkou bábovku vyklopíme a ihned potřeme hmotou nechanou ve skleničce.



Dlouhý recept

Ingredience:

- 35 dkg polohrubé mouky
- 35 dkg jablek nahrubo nastrouhat
- 30 dkg cukru
- 2 celá vejce
- 6 lžic oleje
- 2 prdopeče (prášky do pečiva)
- 2 lžíce rumu
- ¼ litru mléka (vlažné)
- 2 lžíce kakaa

Poleva:

- 20 dkg cukru moučka
- 5 - 6 lžic rumu
- menší polovina másla
- strouhaná čokoláda

Linecké řezy s ořechy

Ingredience:

- 80 g moučkového cukru
- 400 g polohrubé mouky
- 4 žloutky, bílky, 100 g cukru krupice
- ½ prášku do pečiva
- 1 Hera
- 150 – 200 g mletých vlašských ořechů
- sklenička rybízové marmelády

Postup:

Vše kromě bílků a cukru krupice spojíme v těsto, vyválíme placku, přeneseme na vymazaný a vysypaný plech, namažeme marmeládou, pokryjeme směsí vyšlehaných bílků, cukru a ořechů. Péct na 175 stupňů asi 30 min. Krájet na malé řezy, vydrží déle, můžeme použít i jako cukroví.



Lívance

Ingredience:

- 1x vejce
- špetka soli, strouhaná citrónová kůra
- 30 g cukru krupice
- 15 g droždí
- 300 g hladké mouky
- 250 ml mléka

Postup:

Necháme vzejít kvásek (kvasnice rozmícháme v trošce vlažného mléka + lžička cukru). Smícháme mouku, vejce, sůl, citronovou kůru, cukr, kvásek a část mléka, vznikne hustší hmota. Nakonec po částech přidáváme mléko a vymícháváme vidličkou (jinak vzniknou hrudky). Necháme $\frac{3}{4}$ - 1 hod vykynout. Na oleji (dát ho jen malinko) děláme naběračkou menší hrudky, které mírně rozetřeme a smažíme z obou stran do růžova (pokaždé přilít trošku oleje).

Lívance mažeme zavařeninou a zdobíme šlehačkou nebo sypeme skořicí a cukrem.

- ➔ dvojitá dávka –
asi pro 8 lidí
(každý 3 lívance)



Margotka

Ingredience:

- 2 + ½ hrnku polohrubé mouky
- ¾ hrnku cukru krupice
- ¾ prášku do pečiva
- 4 vejce
- 1 hrnek mléka
- ¾ hrnku oleje
- vanilkový cukr, rum
- 2x „Margotka“ – nastroumat na hrubém struhadle

Postup:

Žloutky vyšleháme s cukrem + vanilkovým cukrem (můžeme přidat 2 lžice horké vody) do husté pěny, přidáme mouku, mléko, olej, prášek do pečiva a rum, opět vyšleháme, pak zamícháme „Margotky“ a nakonec opatrně po částech ušlehaný sníh se špetkou soli. Rozprostřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme na 200 stupňů asi 20 – 30 min.

Na povrch čokoládová poleva: 1 čokoláda na vaření, lžice kakaa, lžice škrobu (Maizena), ¼ 100% tuku (OMEGA). Vše necháme velice pomalu za stálého míchání rozpustit na poloviční stupeň.



Palačinky

Ingredience:

- 2 vejce
- sůl
- cukr
- hladká mouka
- mléko
- olej

Postup:

Vejce, špetku soli a hrst cukru vyšleháme vidličkou, přidáme 12 lžic hladké mouky a část mléka z celkového množství $\frac{1}{2}$ litru. Vařečkou zamícháme a vyšleháme hustší těsto (jinak se vytvoří hrudky). Nakonec postupně přidáme zbylé mléko. Těsto by mělo mít řidší konzistenci, pokud je husté, přidáme ještě mléko. Na pánvi dáme kapku oleje (ne víc), rozpálíme a nalejeme sběračku těsta, které rovnoměrně rozprostřeme po pánvi. Toto množství je asi na 12 palačinek.



Perník

Ingredience:

- 2 hrnky polohrubé mouky + 1 hrnek hladké mouky
- $\frac{3}{4}$ hrnku cukru krupice + 2 vrchovaté lžíce medu
- 1 prášek do perníku + lžička perníkového koření
- 4 vejce
- 1 $\frac{1}{2}$ hrnku mléka
- hrnek oleje
- trochu rumu
- můžeme přidat hrozinky nebo mleté ořechy

Postup:

Žloutky, cukr, 4 lžíce teplé vody vyšleháme do husté pěny, přidáme všechno ostatní kromě bílků a vše utřeme dohladka. Nakonec postupně vmícháme pevný sníh z bílků, do kterého přidáme před šleháním špetku soli.

Těsto nalejeme na vymazaný a vysypaný plech, pečeme na 175 stupňů.



Prosedlá buchta s mákem

Ingredience:

- 4 vejce
- $\frac{3}{4}$ hrnku cukru
- $\frac{1}{2}$ hrnku oleje
- $\frac{1}{2}$ hrnku mléka
- 2 vrchovaté hrnky polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

Maková náplň:

- mletý mák
- rozemleté drobečky piškotů
- trochu rybízové marmelády
- trochu oleje
- můžeme trochu másla
- mléko – svařit do mírného zhoustnutí 5 – 10 minut

Postup:

Těsto nalejeme na vymazaný a vysypaný plech. Lžičkou děláme malé hrudky makové náplně po celém plechu. Pečeme na 175 stupňů.



Vánoční punč (bez alkoholu)

Ingredience:

- 4 sáčky ovocného čaje – např. brusinka, šípek
- 1,5 l vroucí vody
- 500 ml pomerančového džusu
- 500 ml jablečného džusu
- 1 jablko – neloupat
- lžíce hrozinek (předem namočit v teplé vodě)
- 1 pomeranč (oloupat)
- 2 lžíce cukru
- citrón na ochucení
- koření na punč – pyramidky nebo badyán, celá skořice, hřebíček

Postup:

Ovoce nakrájíme na tenké plátky. V hrnci přivedeme k varu džus, vhodíme čaj, přilijeme vroucí vodu, celou dobu udržujeme tekutinu horkou (ne vroucí), přidáme koření, cukr a ovoce. Plamen udržujeme na minimum. Zahříváme pár minut, až ovoce trochu změkne, vyjmeme koření a dochutíme citrónovou šťávou.



Velikonoční beránek, zajíček, (bábovka)

Ingredience:

- 350 g polohrubé mouky
- 170 g cukru krupice
- 1 necelá sklenička oleje
- 1 sklenička mléka
- 4 vejce – žloutky a bílky zvlášť
- 1 prášek do pečiva
- vanilkový cukr, rum, kakao

Postup:

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme mouku, mléko, olej, prášek do pečiva, vanilkový cukr a rum. Bílky vyšleháme se špetkou soli, lehce vmícháme do těsta. ½ těsta nalejeme do vymazané a vysypané formy. Kakao smícháme s troškou mléka, aby se netvořily hrudky. Opatrně přimícháme do zbylého těsta a nalejeme do formy, obrácenou vařečkou protkneme, aby se vytvořily vlny.

Pečeme asi 20 – 30 minut na 175 stupňů, poté dopékáme na 150 stupňů.



Vinné cukroví

Ingredience:

- 25 dkg hladké mouky
- 25 dkg másla (Hera)
- 1 žloutek
- 5 lžic bílého polosuchého vína
- moučkový cukr smíchaný s vanilkovým cukrem

Postup:

Zpracujeme těsto a necháme hodinu odpočinout. Vyválíme těsto a vykrajujeme tvary. Pečeme na 180 stupňů. Po upečení obalujeme v moučkovém cukru s vanilkovým cukrem.



„Nezáleží na tom, s čím jsi přišel, ale s čím odcházíš.“