

Zapečené těstoviny

Zapečené těstoviny známé také jako šunkofleky jsou rychlou, jednoduchou a levnou večeří.

Ingredience

- 500g těstovin (fleky, kolínka)
- 5 vajec
- 300g uzeného masa nebo šunky/točeného salámu
- olej
- sůl, pepř

Postup

1. Uvaříme těstoviny v osolené vodě s kapkou oleje. Scedíme a propláchneme.
 2. Mezitím nakrájíme uvařené maso nebo salám na kostičky.
 3. V zapékací míse smícháme těstoviny s masem a vložíme do trouby na 15 minut při 220°C.
 4. Rozšleháme vejce a přidáme sůl a pepř. Vejce nalijeme na těstoviny a dáme do trouby zapéct. Snížíme teplotu na 180°C.
 5. Podáváme s nakládanou okurkou.
-

Medovník

Ingredience

- 1 plechovka sladkého kondenzovaného mléka
- 280g másla
- 1 lžíce kypřicího prášku
- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 100g moučkového cukru
- 200g mouky
- vlašské ořechy
- káva s rumem

Postup

1. Ve vodní lázni ohřejeme 30g másla, vejce, med a cukr. Mícháme a pomalu přidáme mouku a kypřicí prášek.
2. Vypracujeme v těsto a necháme odpočinout.
3. Těsto rozdělíme na 5 částí, které rozválíme do kruhu. Z odřezků uválíme šestý kus.
4. Pláty dáme na pečící papír a pečeme 4-5 minut při 180°C.
5. Krém uděláme z másla a kondenzovaného mléka. Smícháme změkklé máslo a postupně přidáváme mléko. Mléko můžeme uvařit v plechovce den předem.
6. Když pláty vychladnou, potřeme je kávou s rumem.
7. Potřeme první plát krémem a přiklopíme druhým. Opakujeme. Okraje pomažeme krémem a vrch a kraje posypeme krájenými ořechy a drobkami z odřezků.
8. Dáme do lednice přes noc.

Svíčková na smetaně

Jako Češi milujeme husté omáčky s knedlíky. Svíčková patří mezi ty nejoblíbenější.

Ingredience

- 1kg svíčkové nebo falešné svíčkové
- 150g slaniny v celku
- 150g petržele
- 150g celeru
- 300g mrkve
- 300g cibule
- 10 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 4 bobkové listy
- snítka tymiánu
- 200ml smetany
- 2 lžíce hořčice
- 80g cukru
- citrón
- sůl
- olej
- voda nebo vývar

Postup

1. Očistíme maso a pokud chceme prošpikujeme slaninou. Osolíme.
2. Nakrájíme zbytek slaniny a spolu s masem zprudka

- osmahneme na oleji, aby se maso zatáhlo. Maso vyjmeme
3. Nakrájíme cibuli, kořenovou zeleninu a osmahneme se slaninou do zlatohnědé barvy.
 4. Přidáme pepř, nové koření a bobkový list. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat.
 5. Přidáme hořčici a oloupaný citron na plátky.
 6. Nalijeme vodu nebo vývar, do kterého vložíme maso a dusíme asi 1,5 hodiny do měkka.
 7. Z omáčky vyjmeme maso, bobkové listy a pepř s novým kořením.
 8. Rozmixujeme zeleninu v omáčce a zalijeme smetanou.
 9. Dochutíme solí, cukrem případně octem.
-

Jablečný štrúdl

Ingredience

- Listové těsto
- 4-6 jablek
- skořicový cukr
- vejce
- moučkový cukr
- volitelně rozinky, vlašské ořechy

Postup

1. Listové těsto rozválíme.
2. Ostrouháme jablka a nastrouháme je na rozválené těsto.

3. Posypeme skořicovým cukrem.
 4. Těsto zabalíme a uzavřeme oba konce.
 5. Potřeme rozšlehaným vejcem.
 6. Pečeme asi 20 minut při 200°C dozlatova.
-

Valašská kyselica

Kyselica je tradiční valašská polévka se zelím, bramborami a uzeným masem.

Ingredience

- 300 g brambor
- 400 g kysaného zelí
- 3 bobkové listy
- 6 kuliček pepře
- 3 kuličky nového koření
- 1 cibule
- 1 klobása nebo 200 g uzeného masa
- 100 g slaniny
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky
- 250 ml smetany nebo mléka
- sůl, pepř
- kmín
- cukr
- zakysaná smetana

Postup

1. Oloupeme brambory, nakrájíme a uvaříme v osolené vodě s kmínem.
2. Vymačkáme nálev ze zelí do hrnce. Nakrájíme zelí a přidáme do hrnce s novým kořením, pepřem a bobkovým listem. Zalijeme vodou a dusíme.
3. Nakrájíme cibuli, slaninu a klobásu (uzené). Rozpustíme máslo na pánvi a vše osmahneme.
4. Zaspeme moukou a zalijeme smetanou. Poté přidáme k zelí s bramborami.
5. Na mírném ohni vaříme dalších 15 minut.
6. Dochutíme dle chuti, klidně i cukrem, pokud je příliš kyselá.
7. Každou porci můžeme na talíři dochutit zakysanou smetanou.



Bublanina

Bublanina je klasický letní koláč s ovocem. Hlavně v sezóně třešní, jahod a dalších plodů.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 6 vajec
- 100 g másla

- 200 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 50 g moučkového cukru
- prášek do pečiva
- 400 g třešní

Postup

1. Smícháme máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a postupně přidáme žloutky.
2. Ušleháme sníh z bílků a moučkového cukru.
3. Sníh vmícháme do směsi a poté vmícháme také mouku a prášek do pečiva.
4. Těsto vylijeme na plech (vymaštěný a pomoučený) a navrch dáme vypeckované třešně.
5. Pečeme 40 minut při 160°C.
6. Posypeme moučkovým cukrem a podáváme.