

Smažený sýr

Klasický klenost české gastronomie se jmenuje smažený sýr. Ještě donedávna jediné vegetariánské jídlo v českých hospodách.

Ingredience

- 4 plátky sýra asi 1,5-2 cm
- vejce
- mouka
- strouhanka
- olej
- sůl

Postup

1. Sýr obalíme v trojobalu. Nejdříve v mouce, poté v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance. Každý kus obalíme alespoň 2x, aby sýr nevytekl.
2. Smažíme ve fritovacím hrnci nebo na pánvi z obou stran.
3. Tip: Když sýr ve fritovacím hrnci vyplave nahoru, je hotový.

Velikonoční nádivka

Velikonoční nádivka patří na velikonoční stůl stejně jako beránek. I když se nazývá nádivka, málo kdo ji skutečně nadívá kuře a peče se hlavně zvlášť.

Ingredience

- 10 starších rohlíků
- 6 vajec
- 400 g vařeného mletého masa
- 50 g másla
- sůl
- muškátový oříšek
- hrst sekaných bylinek – kopřivy, petržel, libeček
- mandle

Postup

1. Nakrájíme rohlíky na kostičky a vložíme do vývaru z vařeného masa.
2. Oddělíme žloutky a bílky.
3. Smícháme máslo se žloutky, rohlíky, solí, muškátovým oříškem a bylinkami. Přidáme také nakrájené maso.
4. Ušleháme sníh a jemné vmícháme do směsi.
5. Vložíme na vymaštěný pekáč a posypeme nasekanými mandlemi.
6. Pečeme v troubě 30 minut při 180°C.

Meruňkové tvarohové knedlíky

Sladké ovocné knedlíky jsou spojeny hlavně v létě. Dají se připravit z kynutého těsta, tvarohového anebo také bramborového. Knedlíky plníme různým ovocem .

Ingredience

- 200g polohrubé mouky
- 250g měkkého tvarohu
- 100g másla
- vejce
- 40g cukru
- moučkový cukr
- meruňky (nebo jiné ovoce)
- zakysaná smetana
- špetka soli

Postup

1. Do mísy vložíme vejce, cukr, změklé máslo a tvaroh. Vše promícháme do hladka.
 2. Poté přidáme mouku a mícháme do hladkého těsta.
 3. Těsto rozválíme a rozdělíme na malé části. Každý kousek roztáhneme pomocí prstů a naplníme meruňkou, po té zabalíme.
 4. Vložíme do vroucí osolené vody na 6-8 minut.
 5. Podáváme posypané cukrem s rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou.
-

Grilované vepřové špízy

Ingredience

- 500g of zadního vepřového
- 3 stroužky česneku
- 2 klobásy
- 2 cibule
- 2 papriky
- 4 brambory
- sůl a pepř
- olivový olej

Postup

1. Nakrájíme vepřové na kostky a naložíme v oleji s lisovaným česnekem, solí a pepřem. Necháme odležet.
2. Nakrájíme klobásy, cibule, papriky a brambory, které můžeme trohu potřít olejem.
3. Všechno postupně napícheme na špíz.
4. Grilujeme asi 20 minut a obracíme. Nebo jen upečeme v troubě.

Česnečka s krutóny

Bez česneku by jídlo nemělo chuť. A co lepšího na kocovinu než pořádně silná česnečka po dlouhé noci v baru.

Ingredience

- 1-2 hlávky česneku
- 1 menší cibule
- 1 bujón
- 3 brambory
- sýr
- pečivo
- sůl, pepř
- majoránka
- kmín

Postup

1. Oloupeme cibuli, česnek a brambory.
 2. Nakrájíme cibuli a zlehka osmahneme. K ní přidáme nakrájený nebo lisovaný česnek.
 3. Osmahneme a zalijeme horkou vodou.
 4. Nakrájené brambory vložíme do vody a přidáme kostku bujónu.
 5. Ochutíme solí, pepřem a kmínem.
 6. Vaříme dokud brambory nezměknou.
 7. Na konci dochutíme majoránkou a pokud není polévka dostatečně silná, přidáme česnek.
 8. Podáváme v misce s nastrouhaným sýrem a krutóny připravenými z pečiva.
-

Bramboračka

Bramboračka patří k tradičním rodinným receptům.

Ingredience

- 500g brambor
- 2 cibule
- 2 mrkve
- 1 celer
- 1 petržel
- petrželka
- houby (volitelně)
- 2 lžíce mouky
- majoránka
- 2 stroužky česneku
- kostka bujónu
- sůl a apepř
- olej

Postup

1. V hrnci osmahneme cibulku na oleji a přidáme mouku. Mícháme do zlatavé barvy.
2. Nalijeme 1,5l vody a pozvolna přivedeme k varu za občasného míchání.
3. Přidáme nakrájenou zeleninu, brambory a houby a pozvolna vaříme do měkka.
4. Přidáme bujón a ochutíme, solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Můžeme přidat také nové koření či bobkový list.
5. Necháme podusit pár minut a podáváme.