

Nakládaný hermelín

Nakládaný hermelín patří k české kuchyni jako české pivo, ke kterému se nejčastěji v hospodách podává.

Ingredience

- velká zavařovací sklenice
- 6-8 kusů hermelínu
- 3-4 cibule
- 8 stroužků česneku
- celý pepř
- nové koření
- bobkový list
- beraní rohy
- 1 lžička papriky nebo čili
- sůl
- olej

Postup

1. Rozpůlíme sýry a nakrájíme cibuli.
2. Obalíme sýr v paprice lisovaném česneku a soli. Slepíme půlky znovu dohromady.
3. Vložíme do sklenice část cibule, bobkový list, pepř a nové koření a přidáme 2-3 sýry. Navrh znovu cibuli a opakujeme až naplníme sklenici.
4. Do sklenice nalijeme olej, aby bylo vše ponořeno.
5. Uzavřeme a vložíme do lednice na 3-5 dní.

Květákové placičky

Květák je velmi oblíbená zelenina a ne jen jako přísada do polévky. Jako hlavní pokrm se používá do tří pokrmů: smažený květák, květákové placičky a mozeček.

Ingredience

- 1 květák
- 2-3 vejce
- sůl a pepř
- 4 lžíce mouky
- olej

Postup

1. Okrájíme listy a kořen. Očistíme květák a rozdělíme na růžičky. Vaříme v osolené vodě 10 minut. Scedíme a necháme vychladnout.
 2. Uvařený květák pomačkáme..
 3. Oddělíme žloutky a bílky. Žloutky přidáme ke květáku a bílky ušleháme v sních.
 4. Přidáme mouku a ochutíme.
 5. Jemně vmícháme sních ke směsi.
 6. Smažíme na malém ohni z obou stran.
-

Bramboráky

Brambory jsou velmi užívanou přílohou. Bramboráky jsou velmi oblíbenou přílohou i hlavním jídlem, které se skvěle hodí třeba ke guláši nebo kysanému zelí.

Ingredience

- 1 kg brambor
- hrnek mléka
- 1 vejce
- 4 stroužky česneku
- mouka
- majoránka
- sůl a pepř
- olej na smažení
- volitelně: salám, slanina, šunka

Postup

1. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme. Odlijeme vodu z nastrouhaných brambor.
 2. Ochutíme solí a pepřem. Přidáme vejce, majoránku a utřený česnek.
 3. Přidáme mléko a mouku. Těsto by nemělo být příliš husté.
 4. Smažíme na pánvi z obou stran.
 5. Nejlepší jsou čerstvé přímo z pánve..
-

Bramborový salát

Bramborový salát je tradičně podáván s řízkem a nemůže chybět na štědrovečerním stole po boku kapra.

Ingredience

- 2kg brambor
- 3-4 mrkve
- 1 celer
- cibule
- 5 nakládaných okurek
- 4 uvařených vajec
- plechovka hrášku
- 300g šunky
- lžice hořčice
- majonéza a tatarská omáčka
- sůl a pepř

Postup

1. Uvaříme neoloupané brambory v osolené vodě a necháme vychladnout. Poté brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.
2. Uvaříme kořenovou zeleninu, necháme vychladnout a taktéž nakrájíme na kostičky. Smícháme s bramborami.
3. Přidáme nakrájenou cibuli, okurky, vejce, hrášek, šunku a smícháme.
4. Na závěr vmícháme hořčici, majonézu a ochutíme solí a pepřem. Můžeme přidat nálev z okurek.

Tradiční řízek

Řízek má svůj původ v německé kuchyni, ale stal se oblíbeným českým pokrmem, který nechybí v batohu žádného českého výletníka.

Ingredients

- Kuřecí prsa, vepřové, telecí, kančí
- mouka
- 2-3 vejce
- strouhanka
- olej
- sůl a pepř

Directions

1. Maso lehce naklepeme.
2. Osolíme a opeříme.
3. Do 3 misek vložíme mouku, rozšlehaná vejíčka a strouhanku.
4. Maso obalujeme postupně v mouce, vejíčku a nakonec ve strouhance.
5. Smažíme v rozpáleném oleji pozvolna po obou stranách. Délka smažení záleží na tloušťce a druhu masa.
6. Podáváme s bramborem, bramborovým salátem či pouze s chlebem.

Domáci jitrnice s lepenicí

Jitrnice jsou nezbytným výrobkem při každé zabijačce. Připravují se po celé České republice. V závislosti na krajích se jejich výroba mírně liší. Např. v některých částech Moravy přidávají do jitrnic místo máčených žemlí krupici. Používá se také vařená rýže, nebo kroupy a v dřívějších dobách hospodyňky místo žemlí kupovaných pekly tzv. domácí zabijačkovou žemli. Někde se do jitrnic přidává ještě na jemno nakrájená cibule. Při vaření dáváme pozor, aby voda nezačala prudce vařit, jitrnice by mohly popraskat. Pokud přeci jen nějaká praskne, nevadí, vodu na vaření jitrnic můžeme použít jako základ pro zabijačkovou polévku, která díky prasklým jitrnicím bude hustější a chutnější. Zabijačkové pochoutky nejlépe chutnají se staročeskou lepenicí, připravenou ze zelí a brambor.

Ingredients

- 1 kg libovějšího bůčku
- 350 g vepřového laloku
- 500 g vepřových plic
- 350 g vepřových jater
- 500 g tvrdší žemle
- 0,5 l vepřového vývaru
- 80 g soli
- 3 g majoránky
- 1,5 g zázvoru
- 1,5 g mletého nového koření
- 45 g třeného česneku
- 1 g mletého pepře
- 8 m tenkých střívek
- špejle

Lepenice

- 1kg brambor
- 300 – 400 ml mléka
- 500g kysaného zelí
- 1 větší cibule
- sádlo

Directions

1. Vepřový bůček a laloky uvaříme do poloměkka, plíce do měkka. Žemle nakrájíme na malé kostičky.
2. Vařené plíce umeleme na masovém strojku, syrová játra umeleme na dvakrát. Z vařeného vepřové boku odstraníme kosti a chrupavky. Spolu s laloky ho rozsekáme na malé kostičky max. 5mm.
3. Do mísy dáme nakrájené žemle zalijeme částí vývaru, přidáme umletá játra, třený česnek, umleté plíce a zbytek teplého vývaru, osolíme, okořeníme a důkladně promícháme.
4. Pak přidáme maso z bůčku a laloku, zamícháme a podle potřeby ještě dochutíme.
5. Tenká vepřová střívka nakrájíme na díly dlouhé cca 20 cm. Dílek střívka na jednom konci pevně zašpejlujeme a pak naplníme připravenou směsí. Druhý konec také uzavřeme špejlí.
6. Jitrnice vaříme ve vodě teplé asi 90 stupňů přibližně

15-20 minut. Uvařené jitrnice opláchneme studenou vodou, položíme na dřevěnou desku a necháme volně chladnout, po 15 minutách je obrátíme.

7. Na lepenici uvaříme oloupané brambory doměkka. Na sádle dozlatova osmahneme jemně nasekanou cibuli, přidáme teplé vařené brambory, teplé mléko a rozštoucháme na kaši. Dle chuti osolíme.
8. Kysané zelí překrájíme na menší kousky a vmícháme do bramborové kaše.
9. Lepenici podáváme s jitrnicí do křupava opečenou na sádle.