

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.
-

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 lžičky 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.
-

Vepřo, knedlo, zeló

Vepřová pečeně s knedlíkem a zelím je naprostá klasika české kuchyně. Jediné dilema je snad zdali si dát s bramborovým či houskovým knedlíkem a zdali s bílým nebo červeným zelím.

Ingredience

Pečeně

- 1 kg vepřové pečeně
- sůl, pepř, kmín
- 3–4 stroužky česneku
- 2 cibule
- 2 lžíce sádla

Bramborové knedlíky

- 1 kg brambor
- sůl
- 2 vejce
- 1 lžíce mléka
- 400g mouky

- 3 lžíce krupice

Zelí

- 500 g kysaného zelí
- 1-2 cibule
- 100g slaniny
- sůl, kmín
- lžička cukru
- 1 brambora

Postup

Pečeně

1. Nakrájíme cibuli a vložíme do pekáče.
2. Očistíme maso a přidáme do pekáče. Osolíme, opepříme a maso potřeme prolisovaným česnekem a posypeme kmínem.
3. Přidáme sádlo a podlijeme sklenicí vody.
4. Pečeme při 190°C asi 2 hodiny. Občas podlijeme vodou.

Bramborový knedlík

1. Uvaříme brambory ve slupce a necháme vychladnout.
2. Ostrouháme a nastrouháme brambory a ochutíme solí.
3. V mléce rozšleháme vejce a přidáme k bramborám.
4. Dáme na vál a postupně přidáváme mouku s krupicí až se těsto přestane lepit.
5. Rozdělíme na několik částí a uválíme šišky.
6. Vaříme v osolené vodě 20 minut.

Zelí

1. Slijeme nálev, necháme zelí okapat a nakrájíme.
2. Nasekáme cibuli a zlehka osmažíme s nakrájenou slaninou.
3. Přidáme zelí a po 10 minutách ochutíme solí, cukrem a kmínem.
4. Nakonec zahustíme na jemno nastrouhanou bramborou.

Tradiční guláš

Guláš je původem maďarské jídlo, kde pod tímto názvem představuje spíše polévku. Český guláš se tak dá přirovnat spíše maďarskému pörkeltu.

Ingredience

- 700g hovězí kližky (kostky)
- 500g cibule
- sádlo nebo olej
- 4 stroužky česneku
- 2 lžičky papriky
- lžička kmínu
- sůl, pepř

Postup

1. Ve velkém hrnci osmahneme nasekanou cibuli dozlata.
2. Přidáme papriku a rychle mícháme, aby nezhořkla. Přidáme maso a osmahneme několik minut.
3. Přidáme sůl a pepř a přilijeme asi 200 ml vody. Také dochutíme kmínem, lisovaným česnekem a dusíme dokud maso nezměkne. Občas promícháme a přidáme vodu.
4. Nakonec vše dochutíme majoránkou.
5. Pokud je guláš příliš řídký, zahustíme moukou.

Houskové knedlíky

Tradiční česká příloha jsou rozhodně houskové knedlíky, bez kterých si nelze představit dobrý guláš, svíčkovou, nebo rajskou.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 1kg polohrubé mouky
- 2 vejce
- 20g droždí
- 20g soli
- 2-3 starší rohlíky
- lžička cukru

Postup

1. Ohřejeme mléko, aby bylo vlažné.
2. Nalijeme 100 ml mléka do misky a přidáme rozdrobené droždí a cukr. Necháme kvásek odpočinout na teplém místě.
3. Nakrájíme rohlíky na kostičky.
4. Prosejeme mouku do mísy a přidáme sůl. Přidáme vejce, vlažné mléko a kvásek.
5. Prohněteme pečlivě a přidáme rohlíky.
6. Přikryjeme mísu utěrkou a necháme hodinu kynout.
7. Rozdělíme těsto na 3-4 části a prohněteme znovu. Vytvarujeme do šišek.
8. Vložíme do vroucí vody na 20 minut.

Sekaná

Tradiční sekaná je oblíbená v řadě světových zemí. Můžeme ji také naplnit jako roládu vejcem, okurkou a klobásou.

Ingredience

- 1kg mletého masa
- 1-2 cibule
- 3-4 stroužky česneku
- 2 vejce
- sůl a pepř
- majoránka
- 2 staré rohlíky
- 200 ml mléka
- strouhanka
- olej

Postup

1. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce.
2. Nasekáme cibuli a zlehka osmažíme.
3. Maso okořeníme a smícháme s prolisovaným česnekem, majoránkou, vejci a cibulí.
4. Do směsi přidáme také rohlíky.
5. Vše pořádně promícháme a přidáme strouhanku, když bude potřeba.
6. Vytvarujeme do dvou šišek a vložíme do vymaštěného pekáče.

7. Pečeme při 180°C asi 75 minut. Občas podlijeme.
8. Podáváme s bramborem, kaší nebo s chlebem.