

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.

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 napícháme na špíz.
4. Grilujeme asi 20 minut a obracíme. Nebo jen upečeme v troubě.

Nakládáný hermelín

Nakládáný 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 kvěťáku a bílky ušleháme v sníh.
 4. Přidáme mouku a ochutíme.
 5. Jemně vmícháme sníh 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..