

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.

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 jemně vmícháme do směsi.
5. Vložíme na vymaštěný pekáč a posypeme nasekanými mandlemi.
6. Pečeme v troubě 30 minut při 180°C.

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
- lžíce 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.

Grilované brambory s česnekovým dipem

K letnímu grilování se skvěle hodí také opečené brambory v alobalu. Můžete si je dát například ke špízům a dalším dobrotám. Nemusíte je však grilovat, ale klidně také upéct v troubě. Navíc tak můžete potěšit i své kamarády vegetariány.

Ingredience

- Brambory
- čerstvý tymián, rozmarýn
- 250 ml zakysané smetany
- 4 stroužky česneku
- sůl a pepř
- pažitka
- máslo

Postup

1. Pečlivě omyjte brambory, ale neloupejte. Nakrojte brambory uprostřed a propíchněte vidličkou.
2. Naplňte kouskem másla, tymiánem a rozmarýnem.
3. Zabalte brambory do alobalu položte na gril po dobu 30-40 minut a občas obraťte.
4. Mezitím prolisujte česnek a smíchejte se zakysanou smetanou. Ochuťte solí a pepřem.
5. Nakonec posypte pažitkou.