

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.

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 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..

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.

Ingrediencie

- 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.

Šopský salát

Šopský salát alias šopák je původně spíše bulharský salát z rajčat, okurky, cibule papriky a Feta sýru.

Ingredience

- 2 okurky
- 3-5 rajčat
- 2 papriky
- 200g balkánského sýru
- 1-2 cibule
- olej

Postup

1. Nakrájíme oloupanou okurku, rajčata a papriky.
2. Nasekáme cibuli a nakrájíme sýr.
3. Vše smícháme v míse dohromady a přidáme lžící oleje.