

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.
-

Vepřo, knedlo, zelí

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.

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.
-

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

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 vajíčka a strouhanku.
4. Maso obalujeme postupně v mouce, vajíčku 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.