

# Recepty

7. března 2018

## Obsah

<b>1 Grill</b>	<b>3</b>
1.1 Pikantní asijské kuře . . . . .	3
1.2 Pikantní vepřové . . . . .	3
1.3 Pikantní hamburger . . . . .	3
1.4 Sladkokyselá žebírka po thajsku . . . . .	3
1.5 Limetková křídla . . . . .	3
1.6 Tex-mex vepřová žebra . . . . .	4
1.7 Grilovaná kukuřice dle Toma . . . . .	4
<b>2 Pečivo, Sladké</b>	<b>5</b>
2.1 Rychlokvašky . . . . .	5
2.2 Košíčky . . . . .	5
2.3 Marokánky . . . . .	5
2.4 Rumové kuličky . . . . .	5
2.5 Opilý izidór . . . . .	5
2.6 Maričina buchta . . . . .	5
2.7 Ořechové řezy - Iva. B. . . . .	6
2.8 Dvoubarevka . . . . .	6
2.9 Štěpánkova dorta po prababičce Hájkové . . . . .	6
2.10 Ořechové řezy . . . . .	6
2.11 Ořechové vánoční rohlíčky . . . . .	6
2.12 Ořechy vánoční . . . . .	6
2.13 Dášina perníková buchta s třešněmi . . . . .	7
2.14 Mák od Babičky Riebelové . . . . .	7
2.15 Česnekové trojúhelníčky . . . . .	7
2.16 Ovesné tyčiny s blumami . . . . .	7
2.17 Štrúdl . . . . .	7
2.18 Tvarohové knedlíky . . . . .	7
2.19 Crepes Suzette . . . . .	8
2.20 Šnekové bulky s balzamikem . . . . .	8
2.21 Koláč s makovou nádivkou . . . . .	8
<b>3 Polívky</b>	<b>9</b>
3.1 Bramborová s uzenou rybou . . . . .	9
3.2 Rybí polévka . . . . .	9
3.3 Batátový krém . . . . .	9
3.4 Ramen . . . . .	9
<b>4 Udírna</b>	<b>10</b>
4.1 Grilovaná žebírka z Oklahomy . . . . .	10
4.2 Trhané veřové . . . . .	10
<b>5 Vepřík</b>	<b>11</b>
5.1 Pečené uzené koleno . . . . .	11
5.2 Pečené fazole na pivě . . . . .	11
5.3 Vepřové výpečky . . . . .	11
5.4 Vepř na pivu a kávě s cibulkama . . . . .	12
5.5 Pečené buřty na pivě . . . . .	12
<b>6 Těstoviny</b>	<b>13</b>
6.1 Lasagne ala Tereška . . . . .	13

<b>7</b>	<b>Hovězí</b>	<b>14</b>
7.1	Chilli con carne . . . . .	14
7.2	Pomalu pečené hovězí se švestkami . . . . .	14
7.3	Pomalu pečené hovězí na balzamik . . . . .	15
7.4	Hovězí po Brugundsku . . . . .	15
7.5	Hovězí guláš na pivě . . . . .	15
7.6	Maďarský Perkelt . . . . .	16
7.7	Svíčková . . . . .	16
7.8	Švédská roštěná . . . . .	17
7.9	Beef Jerky . . . . .	17
<b>8</b>	<b>Kuřecí</b>	<b>18</b>
8.1	Kuřecí stehna s medovou hořčicí . . . . .	18
8.2	Kuře s harissou a pečenými paprikami . . . . .	18
8.3	Pomalu pečená kachna . . . . .	18
8.4	Paštika s brusinkami . . . . .	18
8.5	Kuře s nádivkou . . . . .	19
8.6	Kuře na houbách . . . . .	19
<b>9</b>	<b>Saláty</b>	<b>20</b>
9.1	Grilovaná cherry rajčata s domácím pestem . . . . .	20
9.2	Kuře na paprice . . . . .	20
<b>10</b>	<b>Omáčky, marinády a jiné</b>	<b>21</b>
10.1	BBQ . . . . .	21
10.2	Smetanová omáčka s plísňovým sýrem . . . . .	21
10.3	Jogurtová raita s okurkou . . . . .	21
10.4	Slow poached egg . . . . .	21
10.5	Schezwan omáčka . . . . .	21
10.6	Utopenci . . . . .	21
<b>11</b>	<b>Přílohy</b>	<b>22</b>
11.1	Smetanové brambory s řapíkatým celerem . . . . .	22
11.2	Pečené brambory se smetanou a parmezánem . . . . .	22
11.3	Pečené brambory s rozmarým . . . . .	22
<b>12</b>	<b>Ryby</b>	<b>23</b>
12.1	Rybí karbenátky s kari . . . . .	23
<b>13</b>	<b>Zmrzlina</b>	<b>24</b>
13.1	. . . . .	24

# 1 Grill

## 1.1 Pikantní asijské kuře

- Čerstvý zázvor
- Med
- Rybí omáčka - tímhle nešetřit, bacha hodně slané
- Chilli
- Česnek
- Limetka
- Pepř, sůl

Křídylka, stehýnka, prsíčko nedoporučuji. Péct podlité vodou, nebo grilovat.

Nechat den odležet. Kořením rozhodně nešetřit

## 1.2 Pikantní vepřové

- Krkovička, bůčiček, kotletka...
- Jablečný mošt, jablka...
- Hnědý cukr
- Sójovka
- Cibulka na drobno
- Chilli
- Pepř hodně, sůl

Naložit den dopředu, jinak než na gril s tím nemám zkušenosti, možná takhle naložený bůček do udírny

## 1.3 Pikantní hamburger

Pohlreich

- Mleté hovězí maso
- zelený pepř
- Čerstvý tymián, nasekaný
- Worcestrová omáčka
- Francouzská hořčice
- Pepř čerstvě mletý, mořská sůl

## 1.4 Sladkokyselá žebírka po thajsku

- 2kg žeber bez kůže
- cibulka najemno
- 2 stroužky česneku
- zázvor
- 125ml ananasové šťávy
- slunečnicový olej
- 2 lžíce rybí omáčky
- 4 lžíce protlaku
- 4 lžíce limetkové šťávy
- 2 lžíce medu
- 6 žlic thajské sladké chilli omáčky

Žebra uvařit cca 30 min ve vodě, počkat až zchladnou. Mezi tím veškeré koření připravíme na pánvi. Naložit a grilujeme.

## 1.5 Limetková křídla

- 2 posekané limetky bez kůry
- 2 stroučky česneku
- 2 stroužky česneku
- chilli
- paprika
- třtinový cukr

## 1.6 Tex-mex vepřová žebra

### Na "vývar"

- 1 cibule, rozčtvrcená
- palice česneku, přepůlená
- 90g třtinového cukru
- 1 lžíce mleté papriky
- 1 lžíce mleté uzené papriky
- lžíce soli
- 4 snítky tymiánu
- 125ml jablečného octa
- 1 lžíce celého pepře
- 2kg vepřových žebber
- limetka k podávání

### Na BBQ marinádu

- 1 cibule nahrubo
- 2 stroučky česneku
- 90g třtinového cukru
- 90g medu
- 1 lžíce mleté uzené papriky
- 1 lžíce mleté papriky
- 60ml worchestrové omáčky
- 2 lžičky dijonské hořčice
- lžička chilli
- 400g konzerva krájených rajčat
- lžíce soli

Do velkého hrnce dát suroviny na vývar a přivést k varu. Stáhnout na střední plamen a vložit žebra. Vařit 30 - 40 minut doměkka.

Mezitím udělat BBQ marinádu. Do robotu dát cibuli, česnek, rajčata a rozsekat nadrobno, ale ne na kaši. Spolu s ostatními přísadami dát do rendlíku a přivést k varu. Ztlumit plamen a vařit 20-25 minut do zhoustnutí.

Horká žebra zalít omáčkou a důkladně potřít. Nechat marinovat přes noc.

## 1.7 Grilovaná kukuřice dle Toma

- Kukuřice
- Limetková šťáva a kůra
- Chilli omáčka
- Kokosové mléko (malé)
- Sojovka
- Petrželka najemno
- Třtinovej cukr
- Oříšky na posyp (nesolené buráky)

Vše kromě oříšků smíchat. Oříšky posekat najemno. Kukuřice namočíme v omáčce a ugrilujeme. Polijeme znovu omáčkou a posypeme oříšky. Sežrat.

## 2 Pečivo, Sladké

### 2.1 Rychlokvašky

- 1/2 hl mouky
- kvasnice
- 3 lžíce cukru
- 2 dcl oleje
- 2 žloutky
- sůl

### 2.2 Košíčky

#### Těsto

- 30dkg hl. mouky
- 8dkg cukru
- 20 dkg tuku
- 2 žloutky
- citronová kůra
- vanilka

### 2.3 Marokánky

- 15dkg směsi sušených švestek, meruněk, brusinek
- 10 dkg ořechů na plátky
- 8dkg másla
- 1/4l mlíka
- 14dkg cukru vánoční dávka jsou 4 dávky

### 2.4 Rumové kuličky

- 10dkg hrozinek, krájených
- 4 lžíce rumu

### 2.5 Opilý izidór

#### Těsto 1

- Do mísy dáme:
- 15 dkg másla
- 15 cukru
- 4 žlutky
- 1 lžičku kakaa
- Třeme do pěny, potom přidáme:
- 12 ořechů
- 7 hladké mouky
- 1/4 prdopeč
- sníh ze 4 bílků

Pečeme pomalu

### 2.6 Maričina buchta

- 15 dkg mletého cukru
- 1/8 másla
- 3 vejce
- 2 tvarohy
- 8dkg krupice hrubé
- 1/2 prášku do pečiva

#### Náplň

- 20dkg krystalu
- 25dkg stuženého tuku
- 1 kondenzované slazené mléko
- 10dkg nasekaných ořechů

Rozpustí se stužený tuk a nachystá zbytek. Rozpustí se cukr v suchém hrnci až zhnědne, přidá se tuk, mlíko, povaříme a přidáme oříšky, vaří se tak dlouho až vznikne hladká kašovitá hmota. Horké plníme do upečených košíčků. Necháme vystydnout a polijeme čokoládovou polevou.

Vaříme 10 minut, do teplého přidáme 5 dkg hladké mouky. Na pomaštěný plech děláme placičky.

nechat do rána, přidat 10 dkg cukru, 10dkg ořechů a lžičku másla, kakao. Děláme kuličky

#### Těsto 2

- 20 ořechů
- vanilkový cukr
- dvoudecák rumu
- Těsto I potřeme marmeládou a těstem II

Nakonec dáme krém:

- 4-6 žloutků
- 10 cukru
- 3 lžičky až lžíce kakaa

šleháme v páře

Vyšleháme 20 - 25 dkg másla a po malých částech přidáváme směs

plech silně vymazat, vysypat.Posypátko + ovoce. Trouba 200.

## 2.7 Ořechové řezy - Iva. B.

- 21dkg hladké mouky
- 14 másla
- 3 žloutky
- 7 cukru
- 3 bíky vyšlehat a smíchat s 9 ořechy a 14 cukru

uděláme těsto a vyválíme na celý plech (vymazat vysypat) trochu upečeme, apk natřeme džemem, a potřeme smesí z bílků. ihned krájet

## 2.8 Dvoubarevka

### Těsto 1

- 2 lžíce kaka
- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek hrubé mouky
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek cukru
- půl hrnku oleje
- prdopeč
- 2 vejce

### Těsto 2

- 2 tvarohy
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka
- vanilkový pudink
- 3/4 hrnku cukru
- rozinky
- rum

vysypat vymaštěný plech, nalít půl těsta 1, nalít T2 a zbytek T1

## 2.9 Štěpánková dorta po prababičce Hájkové

- 21dkg cukru
- 7dkg ořechů
- 10 dkg jemné krupice
- 5 žloutků
- šťáva z půlky citrónu
- sníh z 5 bílků
- péct asi 40 min
- 1/2 prdopeč

Žloutky cukr citrón š. se vyšlehá do pěny. Smícháme opatrně se strouhanými ořechy s moukou a prdopečem a bílky. Nalijeme do vymazané formy. Střední trouba. Vyšleháme 3 vejce, 11 dkg cukru a kakao vyšleháme ve vodní lázni do tuha. Vyhladnout. Smícháme s 250 vyšlehaného másla. Všechny ingredience by měly mít stejnou teplotu. Prořízneme, potřeme merunkovou marmeládou a krémem.

## 2.10 Ořechové řezy

- 14 hrubé mouky
- 14 dkg cukru
- 10 másla
- 6 ořechů
- 2 vejce
- 2 žloutky
- sníh z 2 bílků
- prdopeč

Děláme z dvou dávek. Utřeme cukr, žloutky, máslo, smíchat s moukou a prdopečem ořechy a se sněhem.

## 2.11 Ořechové vánoční rohlíčky

- 14 cukru
- 44 hladké mouky
- 24 másla
- 14 strouhaných ořechů
- vanilkový cukr

## 2.12 Ořechy vánoční

### Těsto

- 25 mouky
- 20 ořechů
- 15 cukru
- 20 másla
- kakao na obarvení

### Náplň

- pudink s kakovákovou + kostku marmelády

## 2.13 Dášina perníková buchta s třeshněmi

- 1/4 kg hl mouky
- 1/4 cukru
- 1 vejce
- 1 lžička sádla nebo 3 lž. oleje
- prodpeč

## 2.14 Mák od Babičky Riebelové

- mák
- cukr
- skořice
- povidla
- mlíko
- vanilka
- rum
- tuk (hera)

Namelu mák, dám ho do vody a povařím, 1:1. Až to změkne, přidám dle chuti cukr, skořici, naliju mlíko a znova povařím (cca 5 min). Pak přidám povidla a vařím dál, dle hustoty přidám mléko a kofetu (???). Na chuť rum, vanilku, trochu tuku (Hery). Vařím do hodně husta, nesmí se to připálit! Trvá to dlouho.

## 2.15 Česnekové trojúhelníčky

### Těsto

- 750 g hladké mouky
- 500 ml mléka
- 100 ml oleje
- 1 lžička cukru
- 2 lžičky soli
- 50 g čerstvého droždí

### Náplň

- 150 g změkklého tuku (máslo, Hera)
- 12 - 14 větších stroužků česneku
- sůl dle chuti

Z potřebných ingrediencí vypracujeme vláčné těsto a necháme v teple kynout do zdvojnásobení objemu. Vykynuté rozdělíme na 4 díly. Každý vyválíme na placku o síle asi 3 mm vysokou tak, aby se vám vešly všechny po zavnutí do nohavice na 1 plech.

Placky potřeme vymíchanou směsí česneku, soli a tuku. Menší část necháme stranou na potřetí. Smotáme do závinu a přeneseme na plech vyložený pečícím papírem anebo vymaštěný tukem. Každou nohavici po přendání na plech rádýlkem (nebo co vám vyhovuje, já použila teflonovou obracečku) překrájíme do tvaru trojúhelníků. Když máme hotové všechny 4 kusy, potřeme zbytkem náplně a ještě 30 minut necháme kynout. Poté pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C zhruba 20–30 minut.

Tip: Do náplně můžete přidat sezamové semínko a ještě s ním závinu před pečením posypat. Navrch se dá použít i mák.

## 2.16 Ovesné tyčiny s blumami

- 450 Blum nahruho nakrájené
- 1\2 perníkového koření
- 300 třtinový cukr
- 350 másla
- 300 ovesné vločky
- 140 hlm mouky
- 50 čokolády
- 3 lžíce medu

trouba na 180, blumy zasypat kořením 2 lžíce cukru a soulí - macerovat  
kastrólu rozpustit máslo, v míse rozmíchat vločky mouku ořechy a zbytek cukr  
máslem vymazat formu půlu směsi naspod, blumy a zbytek směsi  
péct 40-50 min

## 2.17 Štrúdl

- 1\2 kg mouky (hl,pol)
- 1 prdopeč
- 125g jogurt
- 1 Hera - rozpuštěná
- 1 Vejce

## 2.18 Tvarohové knedlíky

- 250 měkkého tvarohu
- 200 - 250 hrubé mouky
- 100 másla
- jedno vejce
- lžička prdopeč

Vypracovat a vyválet těsto, naplnit ovocem, zabalit a vařit 10 - 12 minut.

## 2.19 Crepes Suzette

- 100 hladké mouky
- špetku soli
- 1 lžíci hnědého krupicového cukru
- 2 velká vejce
- 1 lžíci slunečnicového oleje do těsta
- 300 ml polotučného mléka
- asi 2 lžíce světlého piva (nemusí být)
- rostlinný olej na potírání pánve

Mouku prosijte se solí do mísy, vsypte cukr. Uprostřed udělejte důlek, vlijte do něj vejce, olej a dvě lžíce mléka. Vařečkou prošlehejte základ těsta dohladka. Pomalu přilévejte další mléko a stále míchejte, aby směs zůstala hladká. Potom vlijte – už nemusíte tak pomalu – zbylé mléko; výsledná směs by měla připomínat (dvanáctiprocentní) smetanu. Pokud chcete, můžete nakonec přilít pivo.

2. Rozehřejte pánev (nejlépe o průměru 15 cm, což odpovídá klasickému průměru palačinek). Těsto na ni nalévejte nejlépe z naběračky s hubičkou nebo ze džbánu; na jednu palačinku by měly stačit dvě a půl lžíce těstíčka. Krouživým pohybem ho rovnoměrně rozetřete po dnu pánve. Jakmile palačinka zezlátne, což trvá asi 15 vteřin, obraťte ji a opékejte po druhé straně tak půl minuty, až na ní naskáču typické hnědé puchýřky.

## 2.20 Šnekové bulky s balzamikem

- 50ml balzamikového octa
- 350ml světlého piva
- 400ml vlažné vody
- 1kg hl mouky
- 42g čerstvého droždí
- 15g soli
- hl mouka na pomoučení
- dýňová semínka (není nutné)

Pokud používáte kuchyňský robot s hákem na hnětení těsta, vlijte do mísy pivo, vodu a ocet, prosetou mouku. Hníst na střední rychlost 3 minuty. Poté přidejte rozdrobené droždí a hníst dalších 7 minut na vysokou rychlost. Poté přidejte sůl a hníst další 3 minuty. Přikrýt utěrkou a nechat 40-60 minut kynout na teplém místě.

Vykynuté těsto vyklopit na řádně pomoučený vál. Těsto pomoučít, prohníst a přidejte polovinu semínek. Těsto roztáhnout do čtverce 40 \* 40 a rozkrojit na čtyři části. Tu každou ještě na půl a stočit do tvaru šneka. Vyskládat na plech a nechat ještě 10 minut kynout.

Vrazit do předehřáté trouby na 180 °C, péct asi 45 minut dozlatova.

## 2.21 Koláč s makovou nádivkou

### Těsto

- 250g mouky
- 120g cukr krupice
- jedem balíček vanilkového cukru
- 150g másla
- 1 žloutek

### Náplň

- 500ml mlíka
- 150g krupicového cukru
- 2 balíčky pudinku
- 300g máku
- 1 bílek
- 1 mandarinkový kompot

Ze všech ingrediencí si připravíme drobenku. Mouku prosijeme do mísy, přidáme vanilkový cukr, nakrájené máslo a zpracujeme na drobenku. Polovinu dáme stranou na posypání, do zbylé přidáme žloutek a zpracujeme. Hotovou drobenku namačkáme na dno do kulaté formy.

Do povařeného pudinku zašleháme mletý mák. Dvě třetiny mléka saříme s cukrem. Zbylé mléko smícháme s pudinkovým práškem a vlijeme do vroucího mléka s cukrem. Povaříme přibližně po dobu dvou minut. Poté přidáme mletý mák, vše zamícháme a odstavíme. Směs dáme stranou a necháme vychladnout.

Do makové náplně lehce vmícháme bílkový sníh. Z bílku důkladně vyšleháme pevný sníh. Ten pak opatrně vmícháme do připravené vychladlé makové náplně. Hotovou náplň lehce rozetřeme do formy na namačkanou drobenku. Mezitím zapneme troubu a předehřejeme ji na 160°C.

Na mandarinky nasypeme zbytek drobenky. Na makovou náplň ozdobně naskládáme osušené mandarinky. Nakonec povrch posypeme zbylou drobenkou. Dáme do trouby a pečeme asi 50 minut. Poté necháme krátce vychladnout ve formě. Pak formu sejmeme a koláč nakrájíme.



## 3 Polívky

### 3.1 Bramborová s uzenou rybou

- 25g másla
- 1/2 cibule
- 200g brambor
- 400ml vývaru
- 100ml mléka
- 200ml smetany ke šlehání
- 200g uzené ryby
- 100g pancetty
- javorový sirup
- pažitka
- čerstvý mletý pepř

### 3.2 Rybí polévka

- Kapr
- Kořenová zelenina

Cibulku osmahneme, potom přidáme brambory a opečeme je. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Necháme vařit, dokud nezměknou (cca 15min). V dalším rendlíku přivedeme k varu mléko se smetanou. Vložíme rybu a 3 minuty prohřejeme. Brambory ve vývaru rozmixujeme. Přidáme mléko se smetanou (rybu vyjmeme), opepříme. Pancettu opečeme v pánvi, dáme ji do misek spolu s rybou a zalijeme polévkou. Pokapeme javorovým sirupem, posypeme pažitkou.

Do velkého hrnce dáme vařit vnitřnosti, do menšího máslovou zasmažku (já ji dělám na pánvičce).

Do prostředního kořenovou zeleninu, kterou (kostičky) opražíme na másle do zlatova, osolíme, zalijeme vodou a přidáme hlavy. Vaříme asi půl hodiny, pak hlavy vyndáme a po vychladnutí důkladně obereme.

Do hrnce se zeleninou přidáme zasmažku, provaříme a vše přecedíme do hrnce s vnitřnostmi.

Nakonec přidáme maso z hlav a dochutíme.

### 3.3 Batátový krém

- 1 střední sladká brambora (cca 300 g)
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička uzené papriky
- sůl
- 300 ml vývaru
- 100 ml plnotučného mléka (smetany)
- citrónová šťáva
- bílý jogurt k podávání

Bramboru a cibuli jsem si oloupala a nakrájela na menší kostky. Česnek jsem nechala tak se slupkou. Promíchala jsem olivový olej se solí a uzenou paprikou. Směs jsem přelila na brambory s cibulí, česnekem a důkladně promíchala, aby se každý kousek obalil. Dala jsem péct do předehřáté trouby na 30-40 minut. Během pečení jsem párkrát promíchala. Jakmile byly brambory měkké, vytáhla jsem z trouby, česnek jsem vymáčkala a promíchala se směsí. Vše jsem přesunula do hrnce a zalila vodou. Dala jsem vařit asi na 10 minut. Na závěr jsem rozmixovala, přilila mléko a ještě chvíli povařila. Dosolila jsem a dochutila citrónovou šťávou. Rozdělila jsem na talíře, ozdobila lžičkou bílého jogurtu a jemně poprášila uzenou paprikou.

### 3.4 Ramen

- bůček
- kus hovězího na polévku
- pórek
- nějaké tmavé asijské houby
- řasu
- asijské nudle do polévky
- vejíčka podle počtu porcí
- čerstvý zázvor
- sójovku
- rybí omáčku
- čerstvé chilli
- česnek
- cibule
- kořenová zelenina

Do pekáče hodíme maso, kořenovou zeleninu, cibuli na půlky. Pečeme na 180 odkryté bez podlévání cca 2 hodiny, maso i zelenina by mělo ztmavnout, ne zčernat, pokud by to hrozilo, otočit, nebo stáhnout teplotu.

Po upečení vezmeme děrovanou lžici, opatrně vložíme obsah pekáče do velkého hrnce a zalijeme větším množstvím vody. Přidáme zázvor a houby. Dáme na co nejmenší oheň a necháme táhnout min 6 hodin. Z hrnce vybereme tuhý obsah, maso a zeleninu dáme zvlášť. Do vývaru přidáme nasekané chilli, sójovku, rybí omáčku, česnek na plátky, řasu. Povaříme až česnek změkne. Pórek nakrájíme a prudce povaříme ve vývaru.

Vejce uvaříme na hniličku nebo slow poached 10.4. Vezmeme uvařené bůček a nakrájíme ho na plátky, nebo ho natrháme, poté ho osmažíme na pánvi do zlatova. Mezitím uděláme nudle dle návodu.

Do velké misky dáme nudle, zalejeme vývarem, přidáme maso a nakonec vejce. Sežereme.

## 4 Udírna

### 4.1 Grilovaná žebírka z Oklahomy

- žebra-bůček?
- cukr tmavý
- pílý pepř, černý pepř - hodně
- cibulka najemno
- sladká paprika
- chilli
- římský kmín
- sůl

koření a cibuli strčit do mixéru a najemno  
nechat přes noc naležet a následně udit při nízké teplotě 5-6  
hodin

### 4.2 Trhané veřové

- Teploměr do masa
- Silný alobal
- Krkovice s kostí - co největší kus, klidně 3,4 kila, hodně  
tučný
- Cider, ten anglický, nedoslazovaný
- Jablečný juice
- Sušená, granulovaná cibule
- Sušený, granulovaný česnek
- Sladký paprika
- Pepř vícebarevný, nebo černý, nahrubo namletý
- Hrubozrnná sůl
- Cibule

Cibuli nakrájíme na půlkolečka a naplácáme na maso. Maso  
obalené v cibuli vložíme do sáčku a zalijeme ciderem, zaba-  
líme a necháme den odležet.

Připravíme si směs na obalení. Smícháme granulovaný  
česnek, granulovanou cibuli s pepřem, paprikou a solí.

Maso vyndáme z pytle, položíme na rošt, zbavíme cibule a  
necháme chvíli větrat. Odloženou cibuli i ciredový lák dáme  
do pekáče (měl by být širší jak celé maso).

Maso hustě pokryjeme kořenící směsí, a i s roštěm umístíme  
na pekáč. Vpícheme teploměr dostředu masa a umístíme  
do udírny vyhřáté na 100 °C. Pečeme do té doby než maso  
dosáhne teploty 70 °C, mělo by to trvat 5 až 7 hodin podle  
velikosti masa. Celou dobu doplňujeme do pekáče vodu smí-  
chanou s jablečným džusem, pozor ale aby to nebylo moc  
sladké.

Následně se maso vytáhne z udírny, položí do alobalu a polije  
džusem. Pekáč se dá bokem a do udírny už nepříjde. Poté se  
pečlivě zabalí do alobalu aby nemohla unikat šťáva. Takhle  
zabalené maso vrátit do udírny, mírně zvýšit teplotu a péct  
do té doby, než teplota masa bude 90 °C. Po vytažení se maso  
rozbalí a dá do nějaké mísy. Teď by maso mělo skoro samo  
odpadat od kosti. Nechat odležet alespoň půl hodiny. Šťávu  
z masa smíchejte s obsahem pekáče a zredukujte v omáčku.  
Maso natrhejte vidličkou. Sežrat!

## 5 Vepřík

### 5.1 Pečené uzené koleno

#### Na vývar

- 1 ks uzeného kolena
- 2 cibule
- větvičky čerstvého rozmarýnu
- pepř dlouhý tři šišky
- sůl
- 3 stroužky česneku

#### Marináda

- 3 lžíce medu,
- 1 lžíce worcesteru,
- 3 lžíce sójové omáčky,
- 2 lžíce slunečnicového oleje,
- 3 lžíce koření grilovacího nebo dle chuti.

### 5.2 Pečené fazole na pivě

- 200 g anglické slaniny, na kostičky
- 4 cibule, nakrájené nahrubo
- 3 stroužky česneku, drcené
- 800g bílých fazolí ve slaném nálevu, scezených
- 200 ml tmavého piva
- 1,5 lžíce jablečného octa
- 1,5 lžíce třtinového cukru
- 4 lžíce hustého rajského protlaku
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1,5 lžičky mletého chilli
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička mletého pepře
- chleba k podávání

### 5.3 Vepřové výpečky

- 1 kg libového bůčku i s kůží (plecka)
- 2 střední cibule
- 3 větší stroužky česneku
- 1 KL celého kmínu
- sádlo
- pepř, sůl (15g)

Koleno opláchneme, očistíme. Tenkým nožem uděláme tři krátké řezy až ke kosti, aby se koleno lépe provařilo. Dáme vařit na 15 minut a pak vodu vyměníme. Odstraníme tím trochu chemikálií. Do vyměněné vody dáme větvičky rozmarýnu, "šišky" pepře, cibuli a asi jednu malou lžici soli. Kolínko vaříme 50 minut. Uvařené koleno vyndáme a kůži na povrchu asi 0.5 cm hluboko nařízneme na mřížku. Oloupané stroužky česneku rozpůlíme a vtlačíme na několika místech do kolene. Pomažeme marinádou asi dávkou 1/3, podlijeme třemi lžicemi vývaru z kolena a dáme do trouby. Pečeme v troubě asi 30 minut na 200 stupňů. Průběžně přidáváme marinádu a poléváme troškou vývaru z kolena.

Troubu předehřejte na 200 °C. V kastrolu nebo v pánvi s ohnivzdornou rukojetí opékejte na středním plameni slaninu. Vyjměte děrovanou sběračkou a dejte okapat na papírové utěrky. Do nádoby přidejte olej, cibuli a opékejte za stálého míchání 8 minut dorůžova. Přidejte česnek a míchejte další minutu. Přidejte fazole, pivo, ocet, melasu, protlak, hořčici, chilli, sůl a pepř, promíchejte, vmíchejte slaninu a přiveďte k varu. Přendejte do trouby a pečte do zhoustnutí zhruba 30–40 minut. Podávejte s chlebem.

Maso nakrájíme na větší kostky (4x4x4cm), prohněteme se solí a odložíme. V kastrolu na sádlo zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli s česnekem na plátky a kmínem. Vložíme prosolené maso a orestujeme po všech stranách až maso zbledne (hrůzou). Po té jej podlijeme hrnkem vřící vody, vrazíme to přikryté do trouby rozpálené na 200 °C a pečeme 1,5 hodiny s občasným promícháním a dolitím vody. Po uvedené době sejmeme poklici a pečeme ještě asi 1/2 hodiny odkryté bez podlívání. Na závěr dolijeme vřící vodu na potřebné množství šťávy, setřeme ze stěn výpek a rozmícháme ve šťávě (můžeme ještě provonět jedním utřeným stroužkem česneku). Podáváme s brambor. knedlíkem a špenátem.

## 5.4 Vepř na pivu a kávě s cibulkama

- Vepřové, tučnější (ocásky, krkovice, bůček)
- **Nálev na 1kg masa**
- 130g soli
- 75g cukru
- 1.5 litru vody
- **Marináda**
- česnek
- hodně protlaku a trošku hořčice
- worchester
- čerstvá metá káva
- povidla
- pivo
- med
- **Na cibulky**
- cukr
- malé nakládané cibulky
- balzamikový ocet

Nakládáme v nálevu půl dne až den, potom celý den v marinádě, kterou připravíme smícháním všech surovin a rozšleháním v mixéru. Pečeme v troubě asi na 110 °C 3 a více hodin podle velikosti masa.

V pánvi rozpustíme cukr, přidáme cibulky, promícháme a přidáme ocet, necháme vyvařit.

## 5.5 Pečené buřty na pivě

- nějaké měkčí klobásy, kvalitní špekáčky
- cibule
- rajčata (plechovka, čerstvé...)
- protlak
- hořčice
- paprika, kapie
- chilli
- jablečný ocet
- stout

Rajčata povaříme s hořicí, chilli, octem. Poté přidáme protlak a vodu. Směsi by mělo být cca stejně jako piva.

Do hlubokého peče nakrájíme na kolečka cibuli aby pokryla ve větší vrstvě dno. Na to naskládáme buřty pokrájené na kousky. Na to naskládáme nakrájenou papriku. Zalijeme rajčatovou směsí a pivem. Vrazit do trouby a péct do zhoustnutí.

## 6 Těstoviny

### 6.1 Lasagne alà Terezka

- 100g listový špenát
- cca 500-750g masová hovězí směs
- bešamel
- plátky lasagní
- parmezán na posypání

#### Bešamel

- 4 lžíce hladké mouky
- 40g másla
- 600ml mléka
- 50g parmezánu
- sůl, pepř

#### Masová směs

- 600g hovězího mletého masa
- 4 plátky slaniny
- velká cibule
- česnek
- bobkový list
- směs bylinek (rozmarýn, tymián, bazalka..), římský kmín
- protlak
- konzerva kráj. rajčat
- 200ml hovězího vývaru
- sůl, pepř

Máslo necháme na pánvi rozpustit, přidáme hl. mouku a mícháme asi minutu. Vešleháme studené mléko a přivedeme k varu. Provaříme 5 minut. Osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového květu. Vypneme po pěti minutách a odstavíme, nakonec vmícháme parmezán.

Na oleji zprudka opečeme slaninu nakrájenou na nudličky. Přidáme cibuli, česnek a bobkový list a ztlumíme oheň a opékáme asi 5 minut. Směs vyjmeme a do pánve vložíme maso, které opečeme dohněda. Po asi 6-8mi minutách přidáme k masu předtím vyndanou směs a dále přidáme protlak, bylinky+kmín a červené víno. Podusíme, aby se víno zredukovalo na polovinu. Pak přidáme hovězí vývar a plechovku krájených rajčat. Osolíme, opepříme, zvolna vaříme 30-40 minut do zhoustnutí.

K masové směsi přimícháme spařený špenát (můžeme, nemusíme). Dno zapékací misky potřeme polovinou masové směsi. Překryjeme plátky lasagní. Na to rozetřeme polovinu bešamelu. Na to nalijeme zbytek masové směsi, zase poklademe plátky lasagní a nakonec potřeme zbytkem bešamelu. Posypeme parmezánem a dáme zapéct na 30 minut na 200 stupňů. Nakonec 5 minut nastavit troubu na gril nezaškodí :)

## 7 Hovězí

### 7.1 Chilli con carne

- lžíce oleje
- velká cibule nadrobno
- červená paprika na kostičky
- 2 stroučky česneku
- chilli
- sladká aprika
- římský kmín
- 500 mleté hovězí
- 300 hov. vývar
- 400 konzerva rajčat
- 1\2 lžíce sušené majoránky
- 2 lžičky protlaku
- 400 červených fazolí
- sůl pepř
- kostka hořké čokolády

### 7.2 Pomalu pečené hovězí se švestkami

- Kilo a více hovězí klišky, nebo zvěřiny
- česnek
- bobkový list
- čerstvý tymián
- sušené houby
- cca dvě piva (tmavé, polotmavé, ne příliš hořké)
- portské 300 ml
- 200g sušených švestek bez pecky
- 2 lžíce balzamikového octa
- máslo, olej
- 30 dkg anglické v celku
- alespoň půl kila šalotek v celku
- 4 řapíky celeru
- půl kila malých žampionů
- hladká mouka
- sůl pepř

#### Co udělat den až dva dopředu

1. Maso vložte do keramické nebo skleněné mísy, posypte česnekem, bobkovými listy, tymiánem a sušenými houbami, pokud jste se rozhodli je použít. Vlijte pivo a 200 ml portského. Přetáhněte fólií nebo jinak zakryjte a nechte přes noc nebo podle potřeby marinovat.
2. Švestky vložte do misky a přelijte balzamikovým octem a zbývajícím portským. Přiklopte nebo přetáhněte fólií a nechte přes noc v chladnější místnosti.

#### V den D (pečení)

3. Zahřejte troubu na 150 °C, horkovzdušnou na 130 °C. Maso slijte, marinádu přitom uschovejte. Maso osušte. Máslo a olej zahřejte v hrnci vhodném do trouby. Na vysokém plameni opečte po částech maso ze všech stran do tmavohněda. Maso vyjměte z kastrolu a uchovejte v teple. Pokud by se tuk přepaloval, vylijte ho, kastrol vytřete kuchyňským papírem a přidejte další trochu oleje a másla.
4. Do hrnce přidejte slaninu, šalotky a celer a opečte dozlatova. Vmíchejte houby a za stálého míchání je 2–3 minuty opékejte. Vmíchejte mouku, pak přidejte maso a uschovanou marinádu.
5. Přiveďte k ustálenému varu. Přiklopte dobře těsnícím víkem vhodným do trouby a vložte na 2 a půl až 3 hodiny do trouby, aby maso opravdu pořádně změklo.
6. Ochutnejte, případně osolte. Přidejte švestky i s nálevem a duste ještě 30 minut.

### 7.3 Pomalu pečené hovězí na balzamiku

- 2Kg hovězího na pečení
- sůl 24g
- olivový olej
- cibule
- česnek
- bobkový list
- hovězí vývar
- balzamikový ocet (125ml)
- rajčatový protlak
- worchester
- med
- dijonská hořčice
- čerstvý rozmarýn
- bramborová kaše a hrášek k podávání

Pečeme na 160 °C. Z masa uděláme hezký balíček, svážeme pokud je potřeba, osolíme, opepříme a opečeme ze všech stran a vytáhneme z kastrolu.

Opečeme cibulku, posléze česnek a bobkový list. Přidáme zbytek surovin a maso. Pečeme cca 4 hodiny.

Po upečení vyndáme maso a bobkový list. Omáčku zahustíme. Podáváme s kaší a hráškem prohřátým na másle.

### 7.4 Hovězí po Brugundsku

- Hovězí (zadní)
- Žampiony
- Máslo
- Rozmarýn
- Hovězí vývar
- Červené víno
- Protlak
- Česnek
- Cibule
- Celer
- Mrkev
- Anglická slanina v celku

Maso nakrájet na kostky, osolit opepřit a zprudka osmažit. Vybrat z hrnce. Osmažit slaninu a vyndat z hrnce. Osmažit cibuli a potom přidat zeleninu, poté česnek a protlak a ještě chvíli nechat smažit. Přidat víno a trochu zredukovat, přidat koření, maso a slaninu. Péct přikryté dvě až tři hodiny 160°-180°

### 7.5 Hovězí guláš na pivě

- Hovězí kliška 1kg
- Cibule 1kg *Mělo by jí být vizuálně dvojnásobek masa, čím víc cibule, tím sladší guláš*
- Protlak
- Worchestrová omáčka *lžádněj albert shít*
- Černé pivo 0,5l *kvalitní, bez karamelu, ideálně nějakěj sádlem, ne moc hořké*
- Sladkou papriku *opět kvalitní, ideálně pravou maďar-skou*
- Kmín
- Majoránka
- Česnek
- Chilli *dle chuti, dávám dvě čerstý červený*
- sádlo
- sůl

Nakrájíš cibuli nahrubo, osolíš a dáš smažit do většího hrce s rovným dnem. Ideálně aby *neměl* nějakou nepřilnavou vrstvu, měly by se dělat příškvarky. Cibuli smažit do té doby než lítá po hrnci a je hodně tmavá. Trvá to hodně dlouho tak přejí pevné nervy. Je to důležitá část, pokud se to přežene se sádlem, dá se potom po osmažení cibule odebrat. Na začátku smažit na velkém ohni a ani se nemusí tolik míchat, ale čím dál víc to bude tmavnout, tím víc je potřeba dávat si bacha. Brát hodně ode dna a odškrabovat příškvarky.

Až je cibule osmažená, přidat kmín, papriku, a klišku nakrájenou na větší kostky. Z masa vykrájet jen opravdu velké kusy klišky, nebo vůbec nevykrajovat. Maso prudce zatáhnout a zalít pivem. Bacha na připálení papriky a cibule. Dolít horkou vodou aby maso plavalo. Přidat zbytek koření. Guláš by měl začít houstnout. Vařit 2+ hodiny a dolévat vodu.

Když chceš guláš v sobotu, začni ho dělat ve středu a každý den ho povař, dolij vodou.

Hack na závěr. Pokud chcete dosáhnout té chuti a hnědočerné barvy jakou vidíte sem tam v hospodě, tak jejich tajemství není totálně spálená cibule, ale kulér! Stačí lžička - je to takové sladkokyselé.

## 7.6 Maďarský Perkelt

- Sádlo
- 3/4 kila cibule
- kilo hovězího (hližka, pečeně)
- mletá sladká paprika
- zelená paprika
- chilli
- 4 velká rajčata
- hovězí vývar

1 Na sádle opékejte cibuli zvolna za stálého míchání asi 10 minut dorůžova. Měla by hodně změkhnout, ale ne se připálit. Zasypte ji paprikou a zamíchejte. Ihned přidejte maso, promíchejte a zvyšte plamen.

2 Když maso zesvětlá a zatáhne se, vsypte papriky, rajčata a chilli a přiveďte k varu. Opět ztlumte a duste přiklopené ve vlastní šťávě doměkka, trvá to nejméně 2 hodiny.

3 Během vaření podlévejte, ale jen málo – tak, aby maso bylo téměř ponořené, ale neplavalo. Maďarský perkelt ani guláš se nezahušťují, takže si při dokončení nařeďte tekutinu, jak chcete (perkelt hustý; guláš řídký), a podle chuti osolte a opepřete. Podávejte v misce s chlebem, v Maďarsku se někdy jí se speciálními těstovinami zvanými tarhoňa.

## 7.7 Svíčková

- 6 velkých mrkví
- 1 celer
- 6 petrželí
- 1.5 kila hovězího
- 200 slaniny
- 5 bobkových listů
- 8 kuliček nového koření
- 8 kuliček pepře
- sůl
- smetanu ke šlehání
- mouka podle potřeby

1. Připravte si zeleninu Kořenovou zeleninu očistěte a nastrouhejte na hrubém struhadle, cibuli oloupejte a pokrájejte na kostičky. Rozpusťte máslo a odblaňte maso, pokud je to potřeba.

2. Dopřejte masu odpočinek Hovězí důkladně prošpikujte slaninou tak, aby pokud možno nevyčnívala. Do většího pekáče vložte třetinu zeleniny, prošpikované maso a koření a zalijte je rozpuštěným máslem. Pak hovězí zasypte zbytkem zeleniny a nechte nejméně přes noc v chladu.

3. Upečte hovězí doměkka Rozpalte troubu na 160 °C. Dejte do ní maso se zeleninou a pečte asi deset minut bez podlévání. Pak vše osolte, podlijte vroucí vodou nebo vývarem a za občasného podlévání pečte doměkka. Poté maso s kořením vyjměte a zeleninu dohladka rozmixujte.

4. Dokončete omáčku Mouku rozmíchejte ve šlehačce s mlékem (můžete klidně použít jen mléko; výsledek pak nebude tak tučný), a pokud je to třeba, omáčku zahustěte. Ještě chvíli povařte. Dosolte a případně dotáhněte kysanou smetanou. Omáčku můžete také mírně přisladit.

Podávejte ozdobené nakládanými brusinkami.

Tipy a triky Pro přípravu svíčkové je samozřejmě nejvhodnější hovězí maso (nejšťavnatější je z jatečného býka), nejlíp v kvalitě bio. S úspěchem však využijete i maso králíčí a maso ze zajíce (pokud ho seženete).

Prošpikované a naložené maso nechte odpočívat nejméně 1 den (nejlépe 2–3 dny) v lednici. Máslo po vychlazení ztuhne a zamezí přístupu vzduchu. Maso bude měkčí a lahodnější.

Hovězí raději solte až během pečení, jinak by se z něj zbytečně vyluhovalo mnoho živin.

Svíčkovou můžete také naložit do mořidla. Pět minut povařte směs vody a octa (po 400 ml), soli a pokrájené nebo nastrouhané kořenové zeleniny. Vychladlým mořidlem pak přelijte odblaněné a prošpikované maso a nechte nejméně 1 den odležet. Maso krásně zkréhne.



## 7.8 Švédská roštěná

- 600g nízkého roštěnce
- sardelová pasta
- hladká mouka
- cibule
- slanina/anglická slanina
- sádlo
- voda/vývar na podlití
- plnotučná hořčice
- 50ml láku z okurek
- 50g - menší nakládaná okurka
- šlehačka
- 50g kapary
- černý pepř

## 7.9 Beef Jerky

- 1Kg zadního hovězího, co nejmíň tučného
- 3/4 malého šálku Worcesterové omáčky
- 3/4 malého šálku sojovky
- lžíci uzené papriky
- lžíci medu
- 2 lžičky čerstvě mletého pepře
- jednu chilli papričku, nebo dle chuti
- lžičku sušeného česneku
- lžičku sušené cibule

Maso rozdělit na plátky, cca 4, rukou naklepat, naříznout okraje, potřít sardelovou pastou, opepřit a poprášit moukou. Cibuli nakrájet nadrobno a slaninu na kostičky. V hrnci rozpálit sádlo a maso opéřit dozlatova, vyndat a do hrnce dát cibuli a slaninu - orestovat. Roštěnky vrátit zpět podlít vodou nebo vývarem, přidat lák smíchaný s hořčicí. Maso by mělo být lehce ponořené. Přiklopit a dusit doměkka 1,1-5 hodiny. Podle potřeby podlévat.

Okurku nakrájet na kostičky. Po změknutí masa podle potřeby vyvařit šťávu, přidat smetanu, okurky, kapary a ještě chvíli povařit.

Maso okrájíme od tuku. Dáme dvě hodiny na mražák, poté nakrájíme na plátky tlusté 3-5mm. Ze zbylých ingrediencí uděláme marinádu, maso do ní naložíme na 3 a více hodin (klidně přes noc).

Troubu předehřejeme na 70°C. Plátky pověsíme do trouby na mřížku jako prádlo na šňůru, pod něj dáme plech na odkapávání. Sušíme 3-4 hodiny.

## 8 Kuřecí

### 8.1 Kuřecí stehna s medovou hořčicí

- hodně česneku
- med
- dijonská hořčice
- sójovka
- citronová šťáva
- pepř

### 8.2 Kuře s harissou a pečenými paprikami

- 500g kuřecích stehen
- 2 lžíce harissy
- 1 lžíce vinného č. octa
- balkánský sýr
- cibule na čtvrtky
- pečené papriky

#### Pečené papriky

Papriky pečeme celé v troubě při 200°C dokud nezčernají, potom dáme do mikrotén. sáčku, aby se zapařily a pak je oloupeme a zbavíme semínek; zalijeme olivovým olejem a smícháme s česnekem a kořením podle chuti.

V pekáčku smícháme harissu s vinným octem a obalíme v této směsi kuřecí vykostěná stehna bez kůže a cibuli. Osolíme a dáme péct na 200°C na cca 35min. V průběhu pečení promícháme. 10min před koncem přidáme papriky a balkánský sýr, opepříme.

### 8.3 Pomalu pečená kachna

#### 1. Osolte a okmínujte

Kachnu omyjte a osušte. Pak odřízněte přebytečný tuk u biskupa a u krku a kachnu důkladně osolte. Solte uvnitř i zvenku a snažte se sůl rozetřít do všech záhybů. Pak ji posypte kmínem, vložte do pekáčku, mírně podlijte vodou, přiklopte a pečte sedm hodin při 90 °C.

#### 2. Zvyšte teplotu

Po sedmi hodinách bude vaše kachna vypadat, jako kdybyste ji jen lehce povařili, kůže bude mít žlutou barvu a maso ještě nebude úplně měkké (vidlicí nepropichujte). Zvyšte teplotu na 120 °C a dopřejte masu posledních šest hodin. Stále pečte přiklopené, nepodlévejte, tuk neodebírejte.

#### 3. Pomažte medem

Hodinu před koncem celého pomalého pečení pekáč odklopte, do malého hrnečku si přelijte med a pomocí mašlovачky kachnu potřete; k medu můžete přidat i výpek. Kůže krásně zezlátne a bude křupavá. Podle uvážení můžete zvýšit teplotu trouby nebo dát kachnu pod gril.

#### 4. Rozdělte prsa

Kachnu naporcujte tak, jak jste zvyklí. Snažte se ale každému ze strávníků dát kousek prsíček, ta jsou po několikahodinové úpravě obzvlášť fenomenální! Maso je lahodné, krásně růžové, křupavé, a přitom vláčné. Podávejte s knedlíky a zelím.

### 8.4 Paštika s brusinkami

- 400 g kuřecích jater
- 150 g másla + 50 g na závěrečné zalití
- 1 stroužek česneku, prolisovaný
- 1 šalotka, nasekaná
- Bílé víno
- Brusinky + brusinková marmeláda
- 2 lžíce smetany ke šlehání

Játra důkladně očistěte. Ve velké hlubší pánvi zahřejte oříšek másla a osmahněte na něm šalotku s česnekem, dvě minuty stačí. Nechte minutu rozvonět, přidejte játra a opečte je dohněda - při zmáčknutí by měla zůstat pružná, uvnitř růžová, ale zároveň ne syrová. Přidat trochu brusinek a půl lžíce marmelády, zacáknout vínem.

Promixujte na pastu. Přidat zbývající máslo, smetanu, sůl pepř a znovu promíchat.

Nandejte do sklenic a přelijte rozpuštěným máslem.

## 8.5 Kuře s nádivkou

- Kuře
- Rohlík (1ks/porce)
- Pórek
- Mléko
- Kuřecí játra
- Slanina
- Cibulka
- Máslo
- Muškátový oříšek
- Petrželka
- Vajíčka

Kuře opepříme, osolíme, naprudko zatáhneme a dáme péct do vysokého pekáče do trouby.

Osmažíme cibulku do hněda, přidáme slaninu, pórek. Přidáme na kousky nakrájená játra a částečně je uděláme, stáhneme z ohně.

Přidáme housky, mléko, vajíčka, sůl pepř a petrželku a naneseme na pečící se kuře.

## 8.6 Kuře na houbách

- 500g hříbků, nebo sušený namočený
- 2 cibule
- 2 stroučky česneku
- olej
- 4 kuřecí stehna
- hladká mouka
- dvě snítky tymiánu
- dvě snítky rozmarýnu
- 200ml suchého bílého vína
- 2l kuřecího vývaru
- 250ml smetany na vaření
- 50g másla
- sůl, pepř

Hříbky nakrájet na plátky, cibuli nadrobno a česnek podrtit. V hrnci co může do trouby, nebo pekáči s víkem rozehřát olej. Kuře osolit, opepřit a pomoučit. Kuře opéct ze všech stran dozlatova a vytáhnout z hrnce.

V hrnci opéct polovinu hub s cibulí, poté přidat bylinky, česnek lehce opražit a zalít vínem a vařit dokud se tekutina neodpaří.

Do nádoby vrátit maso, zalít vývarem aby bylo maso ponořené a dusit 1h 15min v troubě předehřáté na 170 °C.

Po upečení vyndat maso z hrnce a šťávu zredukovat na třetinu. Poté přidat smetanu, ještě chvíli povařit a rozmixovat. Přidat kousek másla.

Zbylé hříbky orestovat na oleji se solí a vmíchat do omáčky.

## 9 Saláty

### 9.1 Grilovaná cherry rajčata s domácím pestem

- Cherry rajčátka, nejlépe na větvičce
- Parmezán (grand moravia)
- čerstvý tymián a rozmarýn
- Semínka - piniová nebo slunečnicová
- Hodně česneku, jen oloupat
- Olivový olej
- Mořská sůl
- Pepř

V hmoždíři rozbijeme semínka, nakrájený rozmarýn, hrubou mořskou sůl, pepř a olivový olej. (Ten sůl a olej tam je důležitý, jinak ty semínka skoro nejdou rozbít)

Na grilovací plát nebo hoodně velkou a fakt rozpálenou pánev dáme rajčátka, tymián a česnek. Po chvíli přidat olivový olej. Až rajčátka popraskají tak to sundáme a rajčátka dáme do velké mísy, česnek parmezán a tymián do hmoždíře. Podrtíme a do mísy přidáme směs z hmoždíře. Sníme...

### 9.2 Kuře na paprice

- Kuře
- máslo
- olej
- cibule
- máslová jíška
- sladká paprika
- mléko
- šlehačka
- vývar

1. V rozpáleném kastrolu rozeřijeme máslo společně s olejem.

2. Maso důkladně osolíme, opepříme a přidáme do kastrolu, restujeme ze všech stran dozlatova, nejdříve kůží dolů (cca 10 minut).

3. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a společně s masem restujeme, dokud cibulka nezrůžoví (cca 15 - 20 minut).

4. Opečené maso vyjmeme a do cibule přidáme mletou papriku. Krátce restujeme, stačí půl minuty. Maso vrátíme do kastrolu, zalijeme vodou, přidáme kostku bujónu a přivedeme k varu.

5. Přikryjeme pokličkou a snížíme teplotu. Kuře dusíme při mírné teplotě doměkka, cca 45 minut.

6. Měkké kuře vyjmeme z kastrolu a zahustíme jíškou.

7. Přidáme mléko a 15 minut provaříme při mírné teplotě.

8. Mezitím kuře vykostíme (pokud nepodáváme celou porci kuřete) a zbavíme kůže, nakrájíme na přiměřené kousky.

9. Do omáčky přilijeme smetanu, přivedeme k varu a stáhneme z plotny.

10. Omáčku scedíme přes husté síto, příp. můžeme rozmixovat v mixeru dohladka.

11. Do omáčky vložíme maso, necháme prohřát a podáváme s kynutými knedlíky, příp. těstovinami nebo rýží.

## 10 Omáčky, marinády a jiné

### 10.1 BBQ

- Na lžíci oleje opět cibulku a česnek nakrájené nadrobno se špetkou chilli do sklovata
- Přidat 400g krájených rajčat
- 80g třtinového cukru
- 2 lžíce jablečného octa
- 2 lžíce worcesterské omáčky
- 1 lžíce rajského protlaku
- Nechat bublat asi půl hodiny, rozmixovat

### 10.2 Smetanová omáčka s plísňovým sýrem

- 6 posekaných jarních cibulek
- 200g plísňového sýra
- 300 zakysané smetany
- wotchesterová omáčka
- sůl, pepř

### 10.3 Jogurtová raita s okurkou

- neoloupaná okurka bez pecek, nastrohaná
- 2 nakrájené jarní cibulky
- strouček česneku
- trošku čerstvého zázvoru
- 2 lžíce čerstvé nasekané máty
- 400 jogurtu
- sůl pepř
- lžička opraženého římského kmínu

### 10.4 Slow poached egg

Hardcore verze vajec na hniličku

- vejce
- teploměr
- velký hrnec

Do velkého hrnce dejte nějakou mřížku, napařovák nebo něco podobného. Vodu ohřát na 60 °C, vložit vejce a vařit 40-45 minut. Opatrně vyklepnout nad děrovanou lžící. Potom obdivovat nebo sežrat.

### 10.5 Scheszwan omáčka

- Česneková pasta 2 lžíce
- Zázvorová pasta 1 lžíce
- Kmín celý
- pasta z chilli, lžičku
- červená chilli omáčka, lžička
- ocet
- cukr
- olej
- sůl, vodu

Na pánvi rozpálit olej, dovnitř hodit česnek, kmín a zázvor, míchat.

Přihodit chilli omáčku sůl a dál míchat, potom přidat chilli a cukr a vařit cca 2 minuty. Přidat vodu a ocet a ještě trochu povařit.

### 10.6 Utopenci

- 8 špekáčků
- cibule na kolečka
- plnotučná hořčice
- mletý pepř
- nakládané kapije
- **Nálev**
- 200 octa
- lžička cukru a lžička soli
- 2 bobkové listy
- 2 lžičky celého černého pepře
- lžička nového koření
- feferonka

1 Přísady na nálev spolu s 500 ml vody povařte 2 minuty a nechte vychladnout.

2 Špekáčky oloupejte, podélně nakrojte, ale nedokrojte. Uvnitř řezu opepřete, potřete plnotučnou hořčicí a vyložte cibulí. Střídavě se zbylou cibulí a kapií vrstvěte do zavařovací lahve – měly by se vám vejít vždy dva špekáčky do jedné vrstvy.

3 Zalijte nálevem a nechte uležet v chladničce nejméně 10 dní.

## 11 Přílohy

### 11.1 Smetanové brambory s řapíkatým celerem

- Brambory... cca kilo
- dva kelímky sýru cottage nebo něčeho podobného
- Jogurt
- Řapíkatý celer
- Dijónská hořčice 2 lžíce
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř, sůl

Uvař brambory do měkka, bez soli

Ve velké míse smíchej olej, hořčici, ocet, pepř a hodně soli - nejlépe mořská. Tuhle směs smíchej s čerstvě slitýma a hořkýma bramborama. Počkej až vychladnou a přidej vyšlehaný jogurt se sýrem a řapíkatý celer nakrájený na kousky.

Před jídlem aspoň na hodinu do ledničky.

### 11.2 Pečené brambory se smetanou a parmezánem

- Brambory nastrohané na plátky
- parmezán
- mléko
- smetana
- česnek

Brambory naskládáme do misky a zalejeme směsí z uvedených surovin... Pepř a sůl se taky hodí

### 11.3 Pečené brambory s rozmarýnem

- Brambory na plátky nebo na osminky
- česnek
- sůl mořská
- pepř hodně
- čerstvý rozmarýn
- olivový ol.

Brambory popatláme směsí z koření a vrazíme do trouby

Až budou prakticky hotové, rozpálíme pánev a na olivovém oleji osmahneme

## 12 Ryby

### 12.1 Rybí karbenátky s kari

- 1kg ryby bez kostí, filety, filé
- 4 vejíčka
- 2 lžičky zelené kari pasty
- zelenisko (petržel, pažitka)
- trochu strouhanky
- limetky
- česnek nakrájený na kousky

Rybu nakrájíme na malé kousíčky a kus rozmixujeme jako spojovací hmotu. Smícháme s kari pastou vejíčky, strouhankou, zeleniskem, česnekem a limetkou. Dobře promícháme a teď se to dá osmažit, nebo pokud jste odvážní a máte dobrou směs tak i na grilu.

## 13 Zmrzlina

### 13.1

- 600ml šlehačky
- 150ml mlíka
- 2ks vanilkového cukru s 5% vanilky
- 80g cukru
- 5 žloutků

Suroviny dáme do hrnce a přivedeme k varu. Nechat vychladit a umístit do zmrzlinovače.