

POSTUPY OBĚDŮ

Hovězí svíčková

Suroviny: Hovězí maso zadní, slanina bez kůže, sůl, tuk, kořenová zelenina, cibule, pepř celý, nové koření, bobkový list, tymián, citron, ocet, cukr, máslo, hladká mouka, smetana, mléko, droždí, hrubá mouka, žloutek, žemle

Postup: Maso protkneme slaninou a osolíme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, mírně osmahneme na tuku, přidáme maso, krátce je v základu opečeme a podlijeme vodou. K masu přidáme pepř a nové koření, bobkový list a tymián a pečlivě opláchnutý citron nakrájený na plátky, zastříkneme octem, přikryjeme a maso dusíme doměkka. Během dušení maso obracíme a přeléváme šťávu. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou zasmažkou připravenou z másla a prosáté mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a zvolna vaříme za občasného míchání nejméně 20 minut. Během varu přidáme smetanu. Omáčku přecedíme, dochutíme a krátce povaříme. Houskové knedlíky: Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouky prosijeme, přidáme sůl, žloutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek a zapracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky a vkládáme je do vařící mírně osolené vody, během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

Smažené rybí filé, citron, bramborová kaše

Suroviny: Rybí filé, tuk na smažení, strouhanka, hladká mouka, mléko, vejce, sůl, pepř, brambory

Postup: Rybí filé nakrájíme na porce

Mírně opepříme a osolíme, jednotlivé porce filé obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem (nebo vodou) a v prosáté strouhance. Zvolna smažíme v horkém tuku do světle nazlátlé barvy.

Bramborová kaše: Propláchnuté brambory překrájíme, zalijeme vlažnou vodou a uvaříme doměkka. Scezené brambory prolisujeme nebo rozšleháme a za postupného přilévání vařícího mléka vyšleháme na hladkou kaši a osolíme.

Kuře a lá bažant, těstovina

Suroviny: Naporcované kuře na čtvrtky, nebo stehna, slanina, cibule, bobkový list, nové koření, jalovec, rozmarýn, máslo, hladká mouka, sůl, těstoviny

Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky a vložíme spolu s máslem a veškerým kořením do pekáče.

Osmahneme asi 10 minut, dokud vše nepustí svoje chutě a vůně. Kuře osolíme přidáme k základu. Podlijeme trochou vody. Pečeme 40 minut. Maso vyjeme (udržujte v troubě), pekáč přendáme opět na sporák a zprudka vydušíme na tuk, zaprašíme hladkou moukou, orestujeme, podlijeme, rozmícháme a necháme prováňet půl hodiny.

Těstoviny: Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a propláchneme.

Španělský ptáček s houskovým knedlíkem

Suroviny: Hovězí maso zadní, sůl, pepř, hořčice, slanina bez kůže, okurky sterilované, tuk, cibule, hladká mouka, rýže

Postup: Opláchnuté maso nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je do šíře, osolíme, opepříme a přidáme hořčici. Do středu masa klademe slaninu nakrájenou na silnější nudle, okurky, a na čtvrtinu nakrájená vařená vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme ji na tuku dorůžova. Na osmažené cibuli krátce opečeme závitky, mírně je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka. Ptáčky vyjmeme, šťávu vydušíme na tuk, zaprašíme prosátou moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut.

Houskové knedlíky: Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouky prosijeme, přidáme sůl, žloutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek

a zpracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky a vkládáme je do vařící mírně osolené vody, během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

Hrachová kaše s osmaženou cibulkou, párek, okurka

Suroviny: Loupaný hrách, sůl, pepř, majoránka, cibule, sádlo, česnek, párek, kyselá okurka

Přebraný hrách opláchneme několikrát vlažnou vodou a pak zalijeme studenou vodou a necháme asi 3 hodiny namáčet. Když hrách nabobtná, uvaříme ho v téže vodě na mírném ohni doměčka. Po uvaření přecedíme a rozmixujeme. Osolíme, opepříme, přidáme majoránku utřený česnek. Kaši promícháme. Pokud by se zdála moc hustá, můžeme naředit vývarem z hrachu nebo vodou. Cibuli osmažíme na sádle a kaši jí omastíme. Podáváme s ohřátým párkem, a kyselou okurkou

Kančí maso se šípkovou omáčkou, bramborový knedlík

Suroviny: Kančí kýta, slanina, sůl, pepř, červené víno, olej, hladká mouka, šípková zavařenina, citronová šťáva, cukr, strouhaný perník, skořice, vývar, mrkev, celer, petržel, cibule, ocet, divoké koření, vejce, mléko, bílé pečivo

Kančí kýtu očistíme a zdrezírujeme, to znamená, že ji svážeme motouzem do pěkného válečku. Na oleji orestujeme nakrájenou mrkev, celer, petržel, koření, pak přidáme nakrájenou cibuli, zarestujeme, vložíme špek nakrájený na kostičky, opět zarestujeme, přidáme citronovou šťávu, ocet, strouhaný perník, rajčatový protlak, mletou skořici, šípkový protlak, červené víno, cukr krupici, necháme zkaramelizovat, poté zalijeme zvěřinovým vývarem, přivedeme k varu, vložíme maso, osolíme, opepříme a necháme dusit asi 1,5 hodiny. Když je maso měkké, vyjmeme jej, odstraníme provázek, nakrájíme a omáčku propasírujeme.

Bramborové knedlíky: Brambory uvaříme ve slupce skoro do měkka, ihned poté slijeme a necháme úplně vychladnout. Poté brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle na vál, pak brambory posypeme krupičkou, moukou a popřípadě solamylem, osolíme, přidáme vejce a vše zpracujeme v pevné těsto - pokud je potřeba, přidáváme mouku i krupičku ve stejném množství. Těsto má být pevné, skoro nelepivé, a pokud do něj uděláme důlek, má držet tvar asi jako v plastelíně. Těsto zpracováváme rychle! - dlouhým hnětením řídne (tak jako většina bramborových těst). Hotové těsto rozdělíme na tři stejné díly, z každého uděláme bochánek, který hned rozválíme do tvaru knedlíku (podsypávám hrubou moukou) a okamžitě dáváme do vroucí vody. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přiklopíme a vaříme středním varem 9 min., poté je vařečkou otočíme, znovu přiklopíme a vaříme

Pečené telecí maso na česneku, brambor, špenát

Suroviny: Telecí kýta, česnek, sůl, pepř, cibule, olej, brambory, špenát, vejce, smetana, hladká mouka

Postup: Telecí kýtu očistíme, osušíme, česnek nakrájíme na malé klínky, tenkým nožem uděláme dírky v mase a vložíme v množství, jak to nejvíc jde. Maso osolíme a opepříme a opečeme ze všech stran a dáme péct do trouby na asi 1,5 hodiny. Když je maso upečené, do výpeku přidáme ještě kousek sádla, a necháme chvíli v troubě, aby se vše promísilo. Podáváme s dušeným špenátem a houskovým knedlíkem.

Špenát: Z oleje a mouky připravíme světlou zasmažku. Do ní dáme již povolený špenát a mícháme, dokud se nerozpustí. Za stálého mícháme špenát osolíme, přidáme nasekaný česnek a vlijeme rozklepnutá vejce. Nakonec špenát zjemníme smetanou nebo mlékem. Pokud máme špenát řidší, můžeme použít mléka či smetany více. Klasický dušený špenát podáváme s výpečky, moravským vrbcem nebo vepřovým na česneku. Záleží na chuti.

Brambory: Omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky. Dáme do studené vody, osolíme, okmínujeme a vaříme cca 15min do měkka.

Kuřecí čína s kari rýží

Suroviny: Kuřecí prsa, sůl, pepř, zázvor, paprika, cibule, pórek, žampiony, sojová omáčka, rýže, kari

Postup: Omyté a očištěné maso pokrájíme na nudličky a dáme do misky, posypeme kořením na čínu, pepřem, zázvorem a zasypeme škrobem. Vše promícháme, aby se maso obalilo. Cibuli a papriku pokrájíme na proužky. Dáme si rozehrát olej do hlubší pánve a zprudka opékáme kuřecí maso, když máme maso opečené ze všech stran, přidáme zeleninu, žampiony (bez nálevu) a kukuřici. Odlijeme sojovou omáčkou cca 3 lžíce a trochou vody cca 2 lžíce, přidáme kari a česnek, promícháme a necháme zeleninu změkhnout cca 10-15min. Můžeme dochutit solí nebo chilli. Rýže: Rýži před vařením dobře propláchneme teplou vodou (zbavíme ji tak nečistot i škrobu, proto nebude po uvaření lepkavá). Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném oleji, přidáme kari koření, nasypeme připravenou rýži, krátce osmahneme, zalijeme horkou vodou, mírně osolíme, jemně promícháme a dusíme pod poklicí na mírném plameni doměčka. Uvařenou rýži zlehka načechráme vidličkou.

Smažený kuřecí řízek, bramborový salát

Suroviny: Kuřecí prsa, sůl, hladká mouka, vejce, mléko, strouhanka, tuk, brambory vařené ve slupce, oloupané, vychladlé, sterilované okurky, cibule, sůl, ocet, pepř, olej, cukr

Postup: Kuřecí řízek: Opláchnuté Kuřecí prsa nakrájíme na steaky a připravené řízky obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a strouhance usmažíme v horkém tuku po obou stranách do zlatova. Bramborový salát: Brambory a okurky nakrájíme na tenké plátky, přidáme jemně nakrájenou cibuli, sůl, ocet, mletý pepř, olej, nálev z okurek a cukr. Směs lehce promícháme a hotový salát necháme v chladu proležet.

Hovězí maso, koprová omáčka, knedlík

Suroviny: Hovězí kýta, ocet, hladká mouka, pepř, cibule, nové koření, mléko, smetana, kopr

Postup: Nejprve si uvaříme maso s celým černým pepřem, novým kořením a cibulí, já vařím v papiňáku, jen tak do třetiny ponořené. Poté vývar scedíme do hrnce, ve kterém chceme vařit koprovkou. Do vývaru nalijeme mléko a smetanu a mícháme do varu. Poté přidáme omytý a najemno nasekaný kopr. Chvilu povaříme. Dochutíme cukrem. V 1 dl mléka si rozkvedláme 4 lžíce mouky a zahustíme tím omáčku, každý podle sebe, jak chce hustou. Ještě 5 minut provaříme. Po odstavení z ploténky dochutíme octem, cukrem, popřípadě solí. Koprovkou omáčku s hovězím podáváme s houskovým knedlíkem nebo brambory a vařenými vejci natvrdo. Houskové knedlíky: Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouky prosijeme, přidáme sůl, žlutouk rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek a zapracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky a vkládáme je do vařící mírně osolené vody, během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

Dukátové buchtičky s krémem

Suroviny: Hladká mouka, olej, moučkový cukr, mléko, sůl, droždí, vejce, curk krupeice, mléko, pudinkový prášek

Postup: Do mouky vyhloubíme důlek, ve kterém necháme vykynout kvásek. Okraje mouky osolíme. Po vykynutí kvásku postupně přidáváme ostatní suroviny na buchtičky a vypracujeme hladké těsto. Necháme asi hodinu kynout. V průběhu kynutí asi 2x prohněteme. Pekač vymažeme olejem. Z těsta tvoříme kuličky, které klademe do pekáčku těsně vedle sebe. Necháme ještě asi 10 minut kynout. Vršky buchtíček potřeme olejem a dáme do trouby. Buchtičky pečeme na 175 °C asi 20 minut. Ještě horké upečené buchtičky opět z vrchu potřeme olejem a kdo chce, může pocukrovat. Krém na buchtičky uvaříme podle návodu na pudinku s tím rozdílem, že použijeme větší množství mléka. Asi o polovinu více mléka než je v návodu. Pro chuť přidáme trochu rumu a vanilkový cukr.

Kuře a lá kachna, bramborový knedlík, špenát

Suroviny: máslo, kuře, cibule, kmín, pepř, česnek, brambory, špenát, krupička, mouka

Postup: Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme, poté přidáme červené zelí bez nálevu, podlijeme vodou a necháme na mírném ohni vařit a hlídáme, mícháme, hlídáme, mícháme. Hlavně se nám zelí nesmí připálit a musí se pěkně vyvařit voda. Asi po 15 minutách varu přidáme podle chuti cukr

moučka. Kuře omyjeme a okořeníme. Cibuli nakrájíme a vyložíme s ní pekáč, na cibuli položíme nasolené kuře z obou stran, zasypeme kořením na kuřata, kmínem, pepřem, chilli kořením podle chuti a na kuře položíme kousek másla a pekáč zakryjeme. Kuře dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C. Hlídáme a průběžně podléváme. Pečeme asi hodinu a posledních 20 - 30 minut pečeme bez víka pro křupavou kůžičku. Sem tam můžeme u přelit maso výpekem. Bramborové knedlíky: Brambory uvaříme ve slupce skoro do měkka, ihned poté slijeme a necháme úplně vychladnout. Poté brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle na vál, pak brambory posypeme krupičkou, moukou a popřípadě solamylem, osolíme, přidáme vejce a vše zpracujeme v pevné těsto - pokud je potřeba, přidáváme mouku i krupičku ve stejném množství. Těsto má být pevné, skoro nelepivé, a pokud do něj uděláme důlek, má držet tvar asi jako v plastelíně. Těsto zpracováváme rychle! - dlouhým hnětením řídne (tak jako většina bramborových těst). Hotové těsto rozdělíme na tři stejné díly, z každého uděláme bochánek, který hned rozválíme do tvaru knedlíku (podsypávám hrubou moukou) a okamžitě dáváme do vroucí vody. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přiklopíme a vaříme středním varem 9 min., poté je vařečkou otočíme, znovu přiklopíme a vaříme

Špenát: Zmrazený špenátový protlak necháme částečně rozmrazit. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme. V hrnci rozpustíme tuk, přidáme nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit. Přisypeme hladkou mouku a za stálého míchání připravíme jíšku. Tu pak trochu zředíme vlažnou vodou, případně vývarem, dobře rozmícháme a povaříme. Dále přidáme částečně rozmrazený špenát, prolisovaný česnek, sůl a dusíme do úplného rozmrazení špenátu. Nakonec přidáme mléko a vejce, které necháme za stálého míchání srazit.

Pečený pstruh na paprikách a rajčatech, opečený brambor

Suroviny: Pstruh, papriky, rajčata, brambory, česnek, cibule, tymián, sůl, pepř

Cibuli nakrájíme a krátce zpěníme (jen do sklovita) na pekáčku s rozehřátým olejem. Rybu, osušíme, osolíme, položíme na zpěněnou cibuli a opečeme. Přidáme k němu nakrájené papriky a rajčata, přidáme tymián. Mírně podlijeme, přiklopíme a dáme do trouby péci. Průběžně kontrolujeme, podle potřeby podléváme

Opečené brambory: Nakrájené brambory osolíme, prostřeme na plech a v troubě či konvektomatu pečeme cca 25min.

Králík pečený s uzeným bůčkem, karlovarský knedlík

Suroviny: Králičí stehna, uzený bůček, žemle, mléko, vejce, sůl, mouka, česnek, olej, smetana

Postup: Králičí stehna osolíme prošpikujeme tučnou částí bůčku. Pokapeme ho ze všech stran vínem a necháme asi hodinu odležet v lednici. Pak králíka dáme na pekáč, obložíme na plátky nakrájeným bůčkem, podlijeme vodou a pečeme v troubě doměkka. Během pečení králíka podléváme vypečenou šťávou a vodou a obracíme ho, aby se ze všech stran dobře opeklo. Nakonec přidáme do výpeku malou lžičku hotové světlé jíšky

Karlovarský knedlík: Žemle nakrájíme na kostky a pokropíme trochou mléka, které necháme vsáknout. Žloutky oddělíme od bílků a rozkvedláme je se zbylým mlékem, mírně osolíme, přidáme prosátou mouku, navlhčené žemle, nejemno nakrájenou nať a sníh ušlehaný z bílků, vše opět zlehka promícháme. Z těsta vytvarujeme šišky, zabalíme je do navlhčených a tukem potřených ubrousků, upevníme nití, vložíme do vroucí vody a vaříme asi 20 minut, po vyjmutí je rozbalíme a nakrájíme na plátky.

Špenát: Z oleje a mouky připravíme světlou zasmažku. Do ní dáme již povolený špenát a mícháme, dokud se nerozpustí. Za stálého mícháme špenát osolíme, přidáme nasekaný česnek a vlijeme rozklepnutá vejce. Nakonec špenát zjemníme smetanou nebo mlékem. Pokud máme špenát řidší, můžeme použít mléka či smetany více.

Boloňské těstoviny se sýrem

Suroviny: Těstoviny, olivový olej, česnek, cibule, mrkev, celer, mleté maso, loupaná rajčata, cukr, petržel

Postup: Na olivovém oleji opečeme při nízké teplotě česnek, cibuli, mrkev a celer (cca 5 minut). Zvýšíme teplotu a přidáme maso a za stálého míchání osmahneme dohněda. Vzniklé hrudky rozmačkáme vidličkou. Přidáme vývar, rajčata, cukr a petrželku. Směs přivedeme k varu a snížíme teplotu. Za občasného míchání vaříme cca hodinu a půl. Dochutíme solí a pepřem. Těsně před dovařením omáčky uvaříme těstoviny.

Moravský vrabec, bramborový knedlík, zelí

Bůček a maso nakrájíme na kostky. Maso vložíme do pekáče, osolíme, okmínujeme a promícháme s na plátky nakrájenou cibulí a česnekem. Vše podlijeme pivem a vývarem. Moravského vrabce pečeme při 180 °C asi hodinu doměkka a do zlatohněda. Během pečení podléváme pivem a vývarem. Tradičně se zahušťuje moukou.

Bramborové knedlíky: Brambory uvaříme ve slupce skoro do měkka, ihned poté slijeme a necháme úplně vychladnout. Poté brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle na vál, pak brambory posypeme krupičkou, moukou a popřípadě solamylem, osolíme, přidáme vejce a vše zpracujeme v pevné těsto - pokud je potřeba, přidáváme mouku i krupičku ve stejném množství. Těsto má být pevné, skoro nelepivé, a pokud do něj uděláme důlek, má držet tvar asi jako v plastelíně. Těsto zpracováváme rychle! - dlouhým hnětením řídne (tak jako většina bramborových těst). Hotové těsto rozdělíme na tři stejné díly, z každého uděláme bochánek, který hned rozválíme do tvaru knedlíku (podsypávám hrubou moukou) a okamžitě dáváme do vroucí vody. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přiklopíme a vaříme středním varem 9 min., poté je vařečkou otočíme, znovu přiklopíme a vaříme

Zelí: Kysané zelí překrájíme a je-li příliš kyselé, propláchneme jej vlažnou vodou. Okapané zelí vložíme do hrnce, okmínujeme, zalijeme horkou vodou, přiklopíme pokličkou a vaříme. Mezitím si nakrájíme na jemno cibuli. V kastrolku zahřejeme sádlo (olej), vsypeme na něj cibuli a necháme ji zpěnit. Na ni vsypeme hladkou mouku a za stálého míchání si tak připravíme světlou jíšku. K poloměkkému zelí přidáme jíšku a dodusíme doměkka. Během dušení občas zamícháme. Podle chuti dušené kysané zelí přisladíme, přisolíme a přikyselíme

Plněné kotlety plněné šunkou, brambory promíchané se zeleninou

Suroviny: Vepřové kotlety, šunka, brambory, kmín, celer, cherry rajčátka, kurkuma, olej, cibule, pepř, sůl
Postup: Do kotlet prořízneme kapsy. Šunkou obalíme plátky sýra a zasuneme je do kapes v kotletách a sepneme jehlami. Opepříme. Na pánvi rozežřejeme máslo a olej a kotlety opékáme na každé straně asi 6 minut. Osolíme a udržujeme v teple. Cibuli nakrájíme na kolečka a na rozpáleném oleji necháme zeskvostat. Brambory dáme vařit do osolené vody s kmínem. Řapíkatý celer nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Cherry rajčata rozkrájíme na půlky. Rozežřejeme velkou pánev a na ní rozvoníme mletou kurkumu. Přidáme trochu olivového oleje, nakrájenou cibuli, promícháme a necháme směs pracovat. Stačí mírný oheň, ať se to nezahláží. Řapíkatý celer přihodíme do pánve. Přidáme čerstvě mletý pepř a sůl. Celer pustí trochu vody a nebude se to připalovat. Restujeme a občas zamícháme, až bude celer dokřupava. Potom přidáme rozkrojená cherry rajčata. Těm budou stačit 2 - 3 minuty, aby se lehce opekly. Pokud brambory ještě nejsou měkké, tak pánev odstavíme a v klidu počkáme na brambory. Nakonec přidáme do pánve uvažené brambory nakrájené na příjemně velké kousky a společně to párkrát prohrábneme nad plamenem, ať se spojí barvy a chutě.

Hovězí guláš

Suroviny: Hovězí maso, tuk, cibule, mletá paprika, sůl, rajčatový protlak, pepř, kmín, hladká mouka, česnek, majoránka, žemle, mléko, vejce, hrubá mouka petrželová nať

Postup: Opláchnuté maso nakrájíme na kostky. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, osmahneme na tuku dorůžova, vložíme maso a za stálého míchání je osmahneme. Potom přidáme mletou papriku, krátce osmahneme, přidáme sůl, rajčatový protlak, pepř, kmín, podlijeme vodou a dusíme pod poklicí za občasného míchání. Když je maso částečně měkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme jí prosátou moukou a za stálého míchání ji zasmažíme a podlijeme teplou vodou. Poté přidáme utřený

česnek a majoránku a maso zvolna dusíme za občasného míchání doměkka. Měkké maso vyjmeme a omáčku na ně precedíme. Hotový guláš podle potřeby přisolíme a znovu krátce provaříme. Houskové knedlíky: Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouky prosijeme, přidáme sůl, žloutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek a zapracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky a vkládáme je do vařící mírně osolené vody, během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

Plněný párkový bůček, bramborové špalíčky

Suroviny: Vepřový bůček, sůl, kmín, česnek, slanina, párek, vejce, rohlíky, mléko, muškátový květ, pepř, brambory, hrubá mouka, vejce

Postup: Do očištěného bůčku prořízneme otvor, osolíme, potřeme česnekem a posypeme kmínem. Na pánvi rozškvaříme pokrájenou slaninu, vložíme na kolečka nakrájený párek, zalijeme 2 vejci a necháme srazit. Smaženici vmícháme do mletého masa, přidáme pokrájené rohlíky rozmočené v mléce, 2 syrová vejce, sůl a koření. Důkladně promícháme a nádivkou naplníme otvor v bůčku. Potom otvor zašijeme, aby nádivka nevytékala, bůček položíme na pekáč, podlijeme trochou vody a za občasného podlití a přelití vypečenou šťávou pečeme asi 2 hodiny dozlatova. Zbude-li nám trochu nádivky, upečeme ji vedle bůčku vedle jako sekanou. Hotový bůček vyjmeme, odstraníme případné kosti a nakrájíme na plátky. Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme nadrobno. Přidáme vejce a mouku, vypracujeme těsto - nemělo by se lepit na ruce. Z těsta vyválíme válečky a z těch pak odkrajujeme malé špalíčky. Špalíčky vhazujeme do osolené vroucí vody a vyjímáme hned, jak vyplavou na povrch.

Smažený květák, brambor, tatarská omáčka

Suroviny: Květák, sůl, vejce, hladká mouka, strouhanka, olej, brambory, tatarská omáčka

Květák: rozebereme na růžičky. Vložíme do osolené (okmínované) vody a necháme chvíli povařit. Nevaříme dlouho, aby nebyl příliš měkký, měl by ještě "chroupat", aby při obalování držel pohromadě.

Předvařený květák scedíme, necháme vychladit a obalíme v trojobale: nejdřív v hladké mouce, pak v rozšlehaných vejcích se špetkou soli a nakonec ve strouhance. Takto obalený květák smažíme v rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova.

Brambory: Omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky. Dáme do studené vody, osolíme, okmínujeme a vaříme cca 15min do měkka.

Krůta s bylinkami a nádivkou, brusinky, opečený brambor

Suroviny: Krůta, brusinky, opečený brambor, slanina, smetana, petržel, tymián, vejce, mandlové lupínky, strouhanka, máslo,

Postup: Očištěnou krůtu opláchneme, osušíme, ze všech stran osolíme a na prsou a stehnech prošpikujeme klínky slaniny. Pak si připravíme nádivku. Rohlíky nakrájíme na kostičky a přelijeme sladkou smetanou. Přidáme nadrobno nakrájenou slaninu a na nudličky nakrájenou šunku, vmícháme nakrájenou petrželku, tymián, rozšlehaná vejce a mandlové lupínky. Osolíme a okořeníme muškátovým oříškem. Důkladně promícháme, podle potřeby zahustíme strouhankou. Nádivkou naplníme krůtu, sešijeme ji a dáme na pekáč, podlijeme trochou vody a pečeme dozlatova. V průběhu pečení krůtu potíráme máslem a ke konci obalíme zbytkem slaniny. Výpek z krůty zředíme trochou vody a svaříme se zbytkem másla.

Opečené brambory: Nakrájené brambory osolíme, prostřeme na plech a v troubě či konvektomatu pečeme cca 25min.

Losos v bylinkách s pečenými rajčaty, zapečené smetanové brambory

Suroviny: Losos, olivový olej, bylinky, česnek, rajčata, smetana, brambory, sůl, pepř, máslo, muškátový oříšek, citron

Postup: V pánvi na mírném ohni prohřejeme olivový olej s česnekem. Po prohřátí odstavíme z plotny, dáme do misky a přidáme citronovou šťávu a kůru a bylinkovou směs, rajčaty, promícháme. Filety z lososa potřeme připravenou směsí, osolíme a opepříme. Dáme péct do trouby cca na 160 stupňů
Smetanové brambory: Troubu přehřejte na 160 °C. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Zapékací misku vymažte máslem, vyložte vrstvou brambor, osolte, opepřete, postrouhejte muškátovým oříškem a zalijte trochou smetany. Ve vrstvení brambor pokračujte stejným způsobem, dokud není miska plná a dokud nespoteřebujete všechny brambory. Zhruba po jedné hodině pečení vyndejte z trouby, pokladte plátky másla a pečte ještě 1/2 hodiny, dokud nebudou brambory zlatohnědé.

Smažený holandský řízek, bramborová kaše

Suroviny: Vepřový bůček, mléko, olej, sůl, sýr, pepř, muškátový květ, vejce, hladká mouka, strouhanka, brambory, mléko

Postup: Bůček očistíme a zbavíme kůže. Pokud je třeba, odstraníme z bůčku zbytky kostí a křupavky. Připravené maso nakrájíme na dílky, které se vlezou do masového strojku (případně mlýnku). Bůček lze klidně nahradit vepřovou plecí nebo kýtou. Nasekané maso osolíme, smícháme s mlékem. Misku překryjeme fólií, aby do ní nevnikal vzduch a maso necháme v lednici uležet. Zatím si nastrouháme sýr a připravíme trojbal z mouky, vejce a strouhanky. Do uleženého masa vmícháme sýr, podle chuti směs opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Pak z ní tvarujeme oválné placičky. Placičky postupně obalujeme v mouce, vejcích a strouhance. V pánvi si rozpálíme olej a obalené holandské řízky smažíme z obou stran dozlatova. Bramborová kaše: Propláchnuté brambory překrájíme, zalijeme vlažnou vodou a uvaříme doměkka. Scezené brambory prolisujeme nebo rozšleháme a za postupného přilévání vařícího mléka vyšleháme na hladkou kaši a osolíme.

Kuře na pórku, rýže

Suroviny: Kuřecí prsa, pórek, olej, máslo, sojová omáčka, kari, pepř, sůl, rýže

Postup: Kuřecí maso podle potřeby očistíme, omyjeme a osušíme. Pak maso nakrájíme na nudličky. Pórky očistíme, omyjeme od hlíny, osušíme a nakrájíme na tenká kolečka nebo nudličky. Pánev rozehřejeme. Vlijeme olej, přidáme máslo a necháme je rozehřát. Pak vsypeme maso a zprudka je orestujeme. Přidáme pórek a za stálého míchání krátce opečeme. Pak směs ochutíme (dle potřeby) sójovou omáčkou, kari kořením, pepřem a nakonec solí. Vše ještě krátce restujeme, aby se chutě spojily. Kuřecí na pórku podáváme s vařenou rýží

Hovězí burgundská, knedlík

Suroviny: Hovězí zadní, olej, sůl, pepř, slanina, mrkev, celer, cibule, česnek, rajčatový protlak, červené víno, hovězí vývar, máslo, bobkový list, mléko, droždí, mouka
Postup: Maso nakrájejte na kostky, osolte, opepřete a zprudka orestujte na oleji. Vyjměte z hrnce a dejte stranou. Do hrnce vsypte slaninu a orestujte ji. Přidejte mrkev, oba druhy celeru, cibuli a česnek, vše orestujte a vmíchejte rajčatový protlak a ještě chvíli opékejte. Přilijte víno a nechte svařit na polovinu. Vlijte vývar, vložte zpět do hrnce maso a přidejte bylinky a bobkový list. Hrnc s masem dejte do trouby vyhřáté na 160–180 °C a pomalu zakryté duste 2–3 hodiny. Průběžně kontrolujte. Když je maso měkké, vyjměte ho z hrnce. Omáčku přecedte (zeleninu vyhodte) a vmíchejte do ní metličkou studené máslo – omáčka se zjemní a zhoustne. Vraťte do ní maso. Slaninu orestujte na lžici másla, přidejte mrkev a celer a nakonec i žampiony. Houskové knedlíky: Z trochy vlažného mléka, droždí a mouky připravíme řidší kvásek, který necháme vykynout. Mouky prosejeme, přidáme sůl, žlutek rozmíchaný s trochou mléka, vlažné mléko a kvásek a zpracujeme v těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou zemi. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky a vkládáme je do vařící mírně osolené vody, během varu knedlíky obracíme. Uvařené knedlíky vyjmeme, propíchneme vidličkou a krájíme na plátky.

Kuřecí řízek přírodní, směs dušené zeleniny na másle, brambor

Suroviny:

Postup: Kuřecí řízek: Opláchnuté Kuřecí prsa nakrájíme na steaky a připravené řízky osolíme, opepříme. Zatáhneme na pánvi a v troubě necháváme dopéct cca 10min. Brambory: Omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky. Dáme do studené vody, osolíme, okmínujeme a vaříme cca 15min do měkka. Zelenina: Mraženou zeleninu necháme trochu rozmrazit. Mezitím si očistíme cibulku i s natí a nakrájíme ji na kolečka. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, máslo a cibulku lehce osmahneme. Na cibulku vhodíme zeleninovou směs (mrkev, hrášek, kukuřice), podlijeme horkou vodou. Pod pokličkou necháme zeleninovou směs dusit do změknutí. Těsně před odstavením vmícháme k zelenině provensálské bylinky a ještě dosolíme.

Pošírovaná kuřecí prsíčka s estragonovou omáčkou, těstoviny

Suroviny: Kuřecí prsa, pepř, bobkový list, drůbeží vývar, máslo, hladká mouka, sůl, smetana, vejce, estragon, těstoviny

Postup: Dejte maso do velkého hrnce, přidejte pepř, bobkový list, bylinky a zalijte vývarem. Těsně pod bodem varu, vařte asi tři čtvrtě hodiny tak, aby bylo kuře hotové.

Maso vyjměte, zesilte plamen pod vývarem a vařte ho tak dlouho, až z něj zbude asi 300 ml. V rendlíku rozpustíte máslo a přibližně minutu na něm opékejte mouku. Jíšku zalijte scezeným vývarem, nechte pár minut probublávat a pak osolte a opepřete. Promíchejte smetanu se žloutky, vlijte ji do základu omáčky, přidejte estragon a metlou prošlehavejte, až začne omáčka houstnout; už ji ale nevařte. Podávejte ke kuřeti.

Těstoviny: Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a propláchneme.

Pečená kachna, bramborový knedlík, červené zelí

Suroviny: Kachní čtvrtky, sůl, kmín, majoránka, červené sterilované zelí, olej, cibule, bílé pečivo, vejce, mléko, polohrubá mouka, petrželka

Postup: Kachní čtvrtky, pokmínujeme, posypeme majoránkou, vložíme do gastronádob, podlijeme vodou, přikryjeme a pečeme. Asi po hodině odkryjeme, a ještě pečeme, až je kachna měkká a má zlatou kůrčičku. Během pečení bez poklice často přeléváme výpekem. Na oleji si zpěníme cibuli, vložíme na ni sterilované červené zelí, mírně podlijeme a vaříme asi 20 minut, až je voda téměř vyvařená. Pak jen malinko zaprášíme hladkou moukou a ještě chvíli povaříme

Bramborové knedlíky: Brambory uvaříme ve slupce skoro do měkka, ihned poté slijeme a necháme úplně vychladnout. Poté brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle na vál, pak brambory posypeme krupičkou, moukou a popřípadě solamylem, osolíme, přidáme vejce a vše zpracujeme v pevné těsto - pokud je potřeba, přidáváme mouku i krupičku ve stejném množství. Těsto má být pevné, skoro nelepivé, a pokud do něj uděláme důlek, má držet tvar asi jako v plastelíně. Těsto zpracováváme rychle! - dlouhým hnětením řídne (tak jako většina bramborových těst). Hotové těsto rozdělíme na tři stejné díly, z každého uděláme bochánek, který hned rozválíme do tvaru knedlíku (podsypávám hrubou moukou) a okamžitě dáváme do vroucí vody. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přiklopíme a vaříme středním varem 9 min., poté je vařečkou otočíme, znovu přiklopíme a vaříme

Zelí: Kysané zelí překrájíme a je-li příliš kyselé, propláchneme jej vlažnou vodou. Okapané zelí vložíme do hrnce, okmínujeme, zalijeme horkou vodou, přiklopíme pokličkou a vaříme. Mezitím si nakrájíme na jemno cibuli. V kastrolku zahřejeme sádlo (olej), vsypeme na něj cibuli a necháme ji zpěnit. Na ni vsypeme hladkou mouku a za stálého míchání si tak připravíme světlou jíšku. K poloměkkému zelí přidáme jíšku a dodusíme doměkka. Během dušení občas zamícháme. Podle chuti dušené kysané zelí přisladíme, přisolíme a přikyselíme

Brambory zapečené s mletým masem, hráškem, rajčaty

Suroviny: Brambory, mleté maso, cibule, olej, rajčata, hrášek, sýr, sůl, pepř,

Postup: Brambory uvařit ve slupce, oloupat a nakrájet na plátky. Cibuli nakrájet nadrobno, nechat zesklovatět na lžici oleje, přidat maso a opékat asi 5 min. Přidat asi třetinu rajčat nakrájených na kostky a chvíli podusit. Do vymaštěné formy dát vrstvu brambor, osolit, na to dát směs masa a rajčat a hrášku, posypat asi třetinou strouhaného sýra. Do vrchní vrstvy dát střídavě rajčata a brambory,

osolit. Dát zapéct do vyhřáté trouby asi 20-25 minut, pak posypat zbytkem strouhaného sýra a ještě asi 5 minut zapéct, až se sýr rozpustí.

Masová směs s debrecínskou pečením a paprikami, rýže

Suroviny: Vepřová kýta, debrecínka, paprika, hladká mouka, tuk, sůl, pepř, rýže, máslo

Postup: Na oleji osmahneme na nudličky osolenou a opeřenou vepřovou kýtu a vaříme doměkka. Přidáme pokrájenou debrecínku, papriku osmaženou na másle, promícháme, zahustíme jíškou a provaříme. Dochutíme čerstvým máslem, podáváme s vařenou rýží

Rybí treska pečená na másle a rajčatech, štouchaný brambor s pažitkou

Suroviny: Treska, cibulka s natí, máslo, olivový olej, rajčatové pyré, citron, cherry rajče, brambory, máslo, anglická slanina, cibule, smetana, sůl, pepř, pažitka

Postup: Pláty tresky dobře omyjeme, osušíme a výrazně pokapeme citronem. Necháme odležet a potom tresku po obou stranách posypeme kvalitním kořením na ryby (nejlépe s kousky sušené zeleniny). Cherry rajčátka omyjeme a rozkrájíme na poloviny. Zelenou cibulku nakrájíme na kolečka. Na velké pánvi rozehřejeme olej s máslem a tresku zprudka osmahneme, stačí 1 - 2 minuty. Do pekáčku vsypeme 3 hrsti cibulky a půlku celkového množství cherry rajčátek. Posypeme kořením na ryby, poklademe tresku a zasypeme zbytkem zeleniny. Nakonec přelijeme rajčatovým pyré a znovu posypeme kořením. Jen mírně podlijeme vodou a dáme péct do vyhřáté trouby. Pečeme okolo 30 minut, řídíme se hlavně pohledem. Šťávy nesmí být moc a zelenina by měla vypadat propečeně. Brambory povařte asi 20 minut v osolené vodě doměkka. Slijte. V pánvi na másle rozškvařte slaninu, přidejte cibuli a opečte asi 5 minut dozlatova. Zalijte smetanou, osolte a opeřete. Do brambor vmíchejte cibulovou směs, pažitku a lehce zpracujte štouchadlem.

Hovězí maso, rajska omáčka, těstovina

Suroviny: Hovězí zadní, mouka, nové koření, rajský protlak, bobkový list, skořice, cibule, olej

Postup: Hovězí maso očistíme a společně s jednou oloupanou cibulí, novým kořením a bobkovým listem uvaříme doměkka. Vývar necháme vychladnout. Druhou cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Na oleji ji zpěníme, přidáme protlak, skořici a chvíli restujeme. Podlijeme zchladlým vývarem a přidáme půlku odrhnutého citronu vcelku. Zbylý citron vymačkáme. Ve sklenici vody rozmícháme hladkou mouku a omáčku zahustíme. Povaříme asi čtvrt hodiny. Hotovou omáčku rozmixujeme nebo přecedíme přes jemné sítko.

Těstoviny: Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a propláchneme.

Kuřecí nudličky se zeleninou, bramboráčky

Suroviny: sůl, kmín, česnek, majoránka, hrubá mouka, brambory, vejce, pórek, pepř, kuřecí prsa, pórek, cibule, česnek, sojová omáčka

Postup: Nejprve si připravíme zeleninu (pórek, mrkev, celer) na tenké proužky dlouhé cca 5 cm. Kousek zelenější části pórku nakrájíme na silnější, delší kusy a necháme na závěr. Cibuli nakrájíme na slabá půlkolečka a česnek nasekáme. Kuřecí maso odblaníme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Nakrájený špek necháme vypéct na pánvi, přidáme cibuli a chvíli smažíme. Na cibuli hodíme postupně celer, mrkev a pórek - jednotlivě necháme vždy chvíli osmažit a promícháváme. Zeleninu osolíme, opeříme a chvíli necháme restovat.

Do pánve přidáme kuře, koření na kuře, a česnek. Stále na prudko smažíme, než se kuře opeče ze všech stran. Nyní podlejeme trochou vody, přidáme sojovku a zelené části pórku. Ztlumíme plamen, přikryjeme pokličkou a dusíme 5 - 10 min. Podle potřeby můžeme ještě podlít, aby nám zbylo trochu šťávy, občas promícháme.

Bramboráčky: Na přípravu těsta si vezmeme brambory a oloupeme je, nastrouháme na jemném struhadle a dáme do misky. Postupně přidáme nahrubo nakrájenou hrstičku pórku. Vymačkáme stroužky česneku. Přisypeme majoránku, osolíme a opeříme, přidáme i kmín. Do těsta přidáme

hrubou mouku, vajíčko a vše promícháme. Na pánvi necháme ohřát olej. Těsto dáme na pánev a osmažíme z obou stran podle libosti.

Vepřová pečeně, bramborový knedlík, zelí

Suroviny: Vepřová pečeně, brambory, krupice, mouka, sůl, vejce, kysané zelí, kmín, cibule, ocet, cukr

Postup: Vepřovou pečení očistíme, důkladně osolíme a opepříme, potřeme utřeným česnekem a mletým nebo drceným kmínem. Máme-li dost času, necháme maso v lednici uležet do druhého dne. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a dáme do pekáče, v němž jsme již rozpustili sádlo. Potom na cibuli položíme maso, podlijeme hrnkem vody, přikryjeme a dáme do trouby, předeheaté na 140 stupňů, asi na hodinu péct. Potom odkryjeme a pečeme další hodinu odkryté, aby maso získalo barvu.

Bramborové knedlíky: Brambory uvaříme ve slupce skoro do měkka, ihned poté slijeme a necháme úplně vychladnout. Poté brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle na vál, pak brambory posypeme krupičkou, moukou a popřípadě solamylem, osolíme, přidáme vejce a vše zpracujeme v pevné těsto - pokud je potřeba, přidáváme mouku i krupičku ve stejném množství. Těsto má být pevné, skoro nelepivé, a pokud do něj uděláme důlek, má držet tvar asi jako v plastelíně. Těsto zpracováváme rychle! - dlouhým hnětením řídne (tak jako většina bramborových těst). Hotové těsto rozdělíme na tři stejné díly, z každého uděláme bochánek, který hned rozválíme do tvaru knedlíku (podsyprávám hrubou moukou) a okamžitě dáváme do vroucí vody. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přiklopíme a vaříme středním varem 9 min., poté je vařečkou otočíme, znovu přiklopíme a vaříme

Zelí: Kysané zelí překrájíme a je-li příliš kyselé, propláchneme jej vlažnou vodou. Okapané zelí vložíme do hrnce, okmínujeme, zalijeme horkou vodou, přiklopíme pokličkou a vaříme. Mezitím si nakrájíme na jemno cibuli. V kastrolku zahřejeme sádlo (olej), vsypeme na něj cibuli a necháme ji zpěnit. Na ni vsypeme hladkou mouku a za stálého míchání si tak připravíme světlou jíšku. K poloměkkému zelí přidáme jíšku a dodusíme doměkka. Během dušení občas zamícháme. Podle chuti dušené kysané zelí přisladíme, přisolíme a přikyselíme

Smažený vepřový řízek, bramborový salát

Suroviny: Vepřová kýta, sůl, hladká mouka, vejce, mléko, strouhanka, tuk, brambory vařené ve slupce, oloupané, vychladlé, sterilované okurky, cibule, sůl, ocet, pepř, olej, cukr

Postup: Vepřové řízečky: Opláchnuté díly kýty nakrájíme přes vlákno na menší řízky o cca 30 . 40ti gramech, nakrájíme je, na okrajích mírně zařízneme a osolíme. Připravené řízky obalíme v prosáté mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a strouhance usmažíme v horkém tuku po obou stranách do zlatova. Bramborový salát: Brambory a okurky nakrájíme na tenké plátky, přidáme jemně nakrájenou cibuli, sůl, ocet, mletý pepř, olej, nálev z okurek a cukr. Směs lehce promícháme a hotový salát necháme v chladu proležet.

Marinovaný krůtí stehenní plátek, hranolky, vařená brokolice

Suroviny: oregano, bazalka, citronový tymián, balsamico, sušená rajčata, smetana, sůl, pepř, krůtí stehenní plátek, hranolky, brokolice

Postup: Maso omyjeme, osušíme. Ingredience na marinádu pořádně promícháme. Do masa uděláme zářezy, aby marináda prostoupila co nejvíce do masa. Takto připravené maso dáme do marinády a řádně ho v ní prohněteme, přikryjeme folií a necháme odpočívat. Rozpálíme si pánev a maso opečeme z obou stran. Doba pečení záleží na každém, jak má steak rád propečené. Podáváme se smaženými hranolkami a vařenou brokolicí

Květákové placičky, pažitkový brambor

Suroviny: Květák, strouhanka, mouka, vejce, brambor, pažitka

Postup: Květák nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme mouku, žloutky, sůl, trošku mléka a nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Z těsta vykrajujeme malé placičky, které smažíme na

oleji. Brambory: Omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky. Dáme do studené vody, osolíme, okmínujeme a vaříme cca 15min do měkka. Po uvaření promícháme s pažitkou

Boloňská bylinková omáčka (šalvěj, rozmarýn) s širokými nudlemi

Suroviny: Suroviny: Těstoviny, olivový olej, česnek, cibule, mrkev, celer, mleté maso, loupaná rajčata, cukr, petržel, šalvěj, rozmarýn

Postup: Na olivovém oleji opečeme při nízké teplotě česnek, cibuli, mrkev a celer (cca 5 minut). Zvýšíme teplotu a přidáme maso a za stálého míchání osmahneme dohněda. Vzniklé hrudky rozmačkáme vidličkou. Přidáme vývar, rajčata, cukr a petrželku. Směs přivedeme k varu a snížíme teplotu. Za občasného míchání vaříme cca půl. Před koncem přidáme bylinky, aby neztratily chuť. Dochutíme solí a pepřem. Těsně před dovařením omáčky uvaříme široké nudle v osolené vodě.

Těstoviny s rozdušenými čerstvými rajčaty, černými olivami a oregánem

Suroviny: Těstoviny, loupaná rajčata, čerstvá rajčata, černé olivy, oregano, česnek, česnek, cibule, mrkev, celer, petržel

Postup: Na pánvi orestujeme nakrájenou mrkev, celer, petržel a cibuli. Po chvíli přidáme česnek. Následně zalijeme loupanými rajčaty, ke kterým přidáme i čerstvá oloupaná. Přidáme černé olivy, lehce osolíme. Na konec přidáme lehce nasekané bylinky a podle chuti dosladíme cukrem. Podáváme s vařenými těstovinami

Kuřecí prsíčka na másle, sázené vejce, bramborové krokety, hlávkový salát

Suroviny: Kuřecí prsa, máslo, vejce, bramborové krokety, hlávkový salát, sůl, pepř

Postup: Kuřecí prsíčka nakrájíme na steaky, osolíme, opeříme a pečeme v konvektomu spolu s máslem. Podáváme se sázeným vejcem, smaženými kroketami a hlávkovým salátem

Smažená kuřecí játra, bramborová kaše, okurka

Suroviny: Kuřecí játra, strouhanka, vejce, mouka, brambory, mléko, sůl

Postup: Kuřecí játra opláchneme, odblaníme a obalíme v hladké mouce

V mouce obalená játra pak namočíme do rozšlehaného vejce, které jsme trošku naředili mlékem nebo vodou a mírně osolili, hned vkládáme do strouhanky, obalíme z obou stran

Smažíme v dostatečném množství tuku z obou stran dozlatova.

Bramborová kaše: Propláchnuté brambory překrájíme, zalijeme vlažnou vodou a uvaříme doměkka.

Scezené brambory prolisujeme nebo rozšleháme a za postupného přilévání vařícího mléka vyšleháme na hladkou kaši a osolíme.

Vepřová panenka pečená ve slaninovém kabátku, zapečený smetanový brambor

Suroviny: Vepřová panenka, slanina, hořčice, brambory, smetana, sůl, pepř, muškátový oříšek

Postup: Plátky slaniny naskládám na prkýnko tak, aby se částečně překrývaly. Na ně kolmo položím pokud možno podlouhlý špalíček masa. Maso osolím, opeřím, potru hořčicí a vtlačím krystalky cukru. Zavinu do plátek slaniny. Vždy překrývám střídavě zprava a zleva. Nakonec přichytím jehlou.

Smetanové brambory: Troubu předehřejte na 160 °C. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Zapékací misku vymažte máslem, vyložte vrstvou brambor, osolte, opeřete, postrouhejte muškátovým oříškem a zalijte trochou smetany. Ve vrstvení brambor pokračujte stejným způsobem, dokud není miska plná a dokud nespoteřebujete všechny brambory. Zhruba po jedné hodině pečení vyndejte z trouby, pokladte plátky másla a pečte ještě 1/2 hodiny, dokud nebudou brambory zlatohnědé.