



Recepty

Bramborové knedlíky s tvarohem nebo s rozškvařeným špekem



Emilie Smutná
3. 4. 2011, 19:56

Ingredience

- 1 kg syrových brambor
- 500 g hrubé mouky
- 1 ks vejce
- 2 lžičky soli

Postup

Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, slijeme přebytečnou vodu, která se při strouhání vytvoří (vodu necháme ustát a usazený škrob vrátíme zpátky do brambor), přidáme sůl, vejce, mouku, zpracujeme těsto, uděláme kulaté knedlíky (ruce si namáčíme ve vodě) a dáme vařit do osolené vody. Vaříme 20 minut, občas vařečkou prohodíme. Po uvaření vyjmeme rozkrájíme na menší kousky, posypeme tvarohem, cukrem a polejeme rozpuštěným máslem. Ihned podáváme. Druhá varianta: nakrájené knedlíky polejeme rozškvařeným špekem a podáváme s hlávkovým salátem se sladkokyselou zálivkou s troškou oleje.

O receptu

Toto jídlo pochází z mé rodné vesnice, kterou je Hlubočec v okrese Opava. Moje babička uměla obě varianty uvařit tak dobře, že je to pro mě nejlepší pochoutka na světě. Přitom je obyčejné a levné. Vyrostly na něm celé generace naší rodiny ale i rodiny ostatních obyvatel v naší dědině. Množství mouky, které jsem uvedla v rozpisu se musí přispůsobit množství vody v nastrouhaných bramborách. Zdraví Vás Emilie Smutná

Bigos zbojníka Ondráše



Karel Drápal

5. 4. 2011, 15:08

Ingredience

- 600 g vepřového plecka
- 500 g kyselého zelí
- 500 g hlávkového zelí
- 200 g uzeného bůčku
- 200 g ostravské klobásy
- 200 g cibule
- 50 g sušených švestek
- 1 dl bílého vína

Postup

Uzený bůček pokrájíme na kostičky, vložíme do hrnce či kotlíku a vyškváříme. Přidáme nakrájenou cibuli. Osmážíme do zlatova. Vložíme vepřové plecko, pokrájené na větší kostky. Maso osolíme a opeříme, lehce osmahneme, zalijeme vodou a dusíme do poloměkka. Pak přidáme kyselé zelí a společně dusíme. Nakonec přisypeme hlávkové zelí, pokrájené na nudličky, a dodusíme. Před koncem dušení vlijeme bílé víno a přidáme sušené švestky. Na sádle osmahneme na kolečka nakrájenou ostravskou klobásu a vmícháme do hotového pokrmu.

Podáváme ve vydlaném chlebu.

O receptu

Patří k nejcennějším klenotům slezské kuchyně. Původní slovo baigusa pochází ze staroněmčiny a znamená směs něčeho hodně popleteného. Zahříval lovce při dlouhých zimních loveckých výpravách, soudeček bigosu si brávali formané na delší cesty. Základem pokrmu je vepřové maso, kyselé zelí a klobása. Podle některých receptů se přidávají sušené švestky, bílé víno, sušené hříbky. Receptů na bigos je mnoho. Liší se podle jednotlivých regionů a oblastí. K těm nejznámějším patří slezský, staropolský a lovecký. Bigos se dříve na Ostravsku v rodinách běžně vařil, recepty na něj nalézáme v kuchařských knihách našich babiček. Bigos byl vyhlášenou specialitou středověkého lokálu – Jaškovské krčmy. Jistě si na něm pochutnával i legendami opředený zbojník Ondráš.

Slezské halušky



Libuše Ponocná
7. 4. 2011, 23:20

Ingredience

- 0,5 kg strouhaných brambor
- 1 ks vejce
- 0,2 kg hladké mouky
- 2 špetky soli
- 0,25 kg tvarohu
- 2 dl zakysané smetany
- 25 kg uzené slaniny

Postup

Z nastrouhaných brambor vymačkáme přebytečnou vodu, přidáme vejce, sůl a mouku, promícháme, pokud je těsto řídké, přidáme ještě trochu mouky - jak říkala moje maminka "po rozumě". Z připraveného těsta tvoříme do vařící vody lžící halušky a necháme vařit asi 10 minut. Uvařené halušky scedíme, propláchneme studenou vodou a promícháme s tvarohem, rozmíchaným se zakysanou smetanou. Před podáváním promícháme s rozškvařeným špekem.

O receptu

Tenhle recept je od mé maminky, která pocházela z Karpentné. Dnes si můžeme koupit polotovar halušek, ale ten je spíš upravovaný podle slovenského receptu. Slezské halušky jsou "chlupatější" díky většímu objemu brambor. Doma jsme mívali halušky aspoň dvakrát týdně a někdy maminka dávala do halušek místo tvarohu zbytek zelí.

Babiččiny škubánky na slano



Anna Kolarczyková

12. 4. 2011, 13:23

Ingredience

- 1 kg brambor
- 200 g krupičky
- rozpuštěné máslo, sůl, zakysaná smetana, nasekaná petržel na jemno

Postup

Brambory oloupat a nakrájet na kousky a uvařit na měkko. Potom jak jsou brambory uvařené, vodu slijeme do hrnečka. Tuto vodu pak slijeme zpět na brambory, těsně nad ně a zasypeme krupicí a rozšťoucháme brambory s krupicí na šťouchačku. Hotová bramborová hmota, by měla být hladká a bez hrudek. Pak si rozpustíme trochu másla a lžící děláme škubánky, které pokládáme na máslo. Nakonec polijeme zakysanou smetanou a nasekanou petrželkou. Také se může posypat brynzou.

Tyto škubánky je možno dělat i na sladko s povidly, nebo sladkým tvarohem.

Babiččin škvarkový závin



Anna Kolarczyková
12. 4. 2011, 13:28

Ingredience

- 400 g hladké mouky
- 250 g škvarků
- 50 g cukru
- 1 ks vejce
- 1 ks žloutku
- 50 g rozinek
- 2 ks hřebíčku
- mléko, prášek do pečiva, citronová kůra, jablka, skořice, strouhanka

Postup

Škvarky rozemeleme a přidáme do mouky smíchané s polovinou prášku do pečiva. Dále přidáme vejce rozšlehané se špetkou soli, na prášek roztlučené hřebíčky, zalijeme 2 až 3 lžícemi mléka a vypracujeme tužší těsto.

Nejméně půl hodiny odpočinuté těsto rozválíme na obdélníkový plát, který posypeme strouhankou, poklademe jablky nakrájenými na tenké plátky, posypeme rozinkami a zasypeme lžící mleté skořice.

Plát zavineme, položíme na pomaštěný plech a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme ve vyhřáté troubě 30-45 minut.

Polské zelí



Věra Martiníková
13. 4. 2011, 18:25

Ingredience

- 500 g kysané zelí
- 5 ks větší brambory
- 50 g slanina - může být i více
- 1 ks střední cibule
- sůl, mletý pepř, kmín - dle potřeby a chuti

Postup

Oloupané brambory uvaříme se solí a kmínem. V dalším hrnci uvaříme kysané zelí. Část slité vody z brambor i ze zelí dáme do hrníčků pro případné zředění pokrmu. Brambory dobře rozmačkáme, přidáme k nim slité zelí, na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninu a jemně nakrájenou syrovou cibuli. Pořádně vše promícháme, přidáme špetku mletého pepře a podle chuti dosolíme. Pokrm musí mít konzistenci těsta. Pokud by byl hodně "suchý", přilejeme podle chuti buď vodu ze slitých brambor nebo ze zelí. Podává se s jakýmkoli masem - opečenou klobásou, masovými závitky, pečeným masem nebo i karbenátkem. Chutná ovšem i bez masa.

O receptu

Polské zelí vařila už moje babička a pak moje maminka. Název "polské zelí" vznikl asi proto, že babička i maminka pocházely ze Slezské Ostravy. V naší rodině je polské zelí velmi oblíbené a pokud něco zůstane navíc, ani se nesnažím to schovat do chladničky, protože do večera "zmizí". Je chutné i za studena. Přeji dobrou chuť.

Frýdecká kotleta v alobalu



Mirka Gacková
16. 4. 2011, 14:39

Ingredience

- 1 ks vykoštěné kotlety
- 1 ks cibule
- 3 ks brambor
- 3 plátky anglické slaniny
- 2 ks žampionů
- 1 ks kapie
- 1 stroužek česneku
- 1 lžíce sádla
- sladká paprika, grilovací koření, sůl, pepř, drcený kmín, alobal

Postup

Naklepané maso osolíme a opeříme. Oloupané brambory nakrájíme na plátky a v míse promícháme se solí, pepřem, paprikou, kmínem, jemně nakrájenou cibulí, grilovacím kořením. Alobal potřeme sádlem, položíme vrstvu brambor, nahoru plátek masa, česnek nadrobno nakrájený, anglickou slaninu, žampiony na plátky, kapie nadrobno nakrájená. Dobře zabalíme a pečeme v troubě asi 1 hodinu na 180 stupňů. Příloha - zeleninový salát.

Uzené maso se švestkovou omáčkou a slezské kluski (knedlíky)



Karel Drápal

19. 4. 2011, 10:48

Ingredience

- 50 g sušených švestek
- 100 g másla
- 20 g švestkových povidel
- 70 g hladké mouky
- 100 ml smetany
- 1,5 kg brambor
- 1 ks vejce
- 300 g hrubé mouky
- uzené maso (kýta, krkovička, rolka), skořice mletá, sůl, cukr, citronová šťáva,

Postup

Uzené maso (kýta, krkovička, rolka) opláchneme, vložíme do vařící vody a uvaříme do měkka. Před podáváním krájíme maso přes vlákna na jednotlivé porce.

Švestková omáčka (recept na 5 porcí): polovinu másla vložíme do kastrolu, přidáme švestková povidla a orestujeme. Zalijeme 0,5 litru vody, zahustíme jíškou z druhé poloviny másla a mouky. Provaříme. Přidáme sůl, cukr, citronovou šťávu, mletou skořici a na malé dílky nakrájené sušené švestky. Opět vše provaříme. Nakonec přidáme smetanu.

Slezské kluski (recept na 5 porcí): polovinu brambor uvaříme ve slupce. Po uvaření oloupeme a pomeleme na masovém strojku. Druhou polovinu brambor oškrábeme, nastrouháme na struhadle, přidáme k pomletým bramborám, osolíme, přidáme jedno vejce a mouku. Vypracujeme těsto. Zformujeme knedlíky o průměru asi 5 cm. Připravené kluski vkládáme do osolené vařící vody. Vaříme přibližně 15 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme a okapané podáváme s vařeným uzeným masem a švestkovou omáčkou.

Medový kremeš



Petra Holcová

20. 4. 2011, 12:31

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 180 g cukru moučka
- 1,5 lžíce rumu
- 4 ks vajec
- 1 lžíce medu
- 150 g másla
- 1 lžička sody
- 0,5 l mléka
- 1 lžíce polohrubé mouky
- 1 ks vanilkového pudingu

Postup

Těsto: 30 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru moučka, 1,5 lžíce rumu, 1 vejce, 1 žloutek, 1 lžíce medu, 5 dkg másla a 1 lžička sody.

Krémová náplň: 10 dkg másla a 8 dkg cukru utřít. 0,5 l mléka, 2 žloutky, 1 lžíce polohrubé mouky, 1 vanilkový puding - uvařit kaši.

Postup: Do vychladlé kaše vmícháme 0,5 dcl rumu a pak smícháme s utřeným máslem a cukrem.

Těsto rozválíme na celý plech, který před tím vymažeme a vysypeme moukou. Po upečení rozkrojíme na 2 poloviny. Jednu namažeme nejprve krémem, pak šlehačkou. Druhou polovinou přiklopíme. Celé zabalíme do potravinářské fólie a necháme alespoň přes noc uležet v ledničce.

Šlehačka v prášku /Dr. Oetker/
- připravit podle návodu na sáčku.

Chlebová polévka



Anna Kolářková
28. 4. 2011, 14:22

Ingredience

- 2 l vývaru
- 1 ks vejce
- 0,5 l mléka
- 500 g tvrdého chleba
- 100 g tuku
- 1 g kmínu
- 20 g polévkového koření
- sůl, pepř podle chuti

Postup

Večer namočíme do studené vody tvrdý chléb a necháme jej přes noc namočit. Ráno rozmočený chléb vymačkáme pokud možno tak, aby v chlebu zůstalo co nejméně vody. Vymačkaný chléb rozdrobíme, vložíme do hrnce a zalijeme vývarem a necháme 30 min. zvolna vařit, pak přidáme tuk, kmín, zalijeme mlékem a povaříme. Když je polévka dobře provařená, nalijeme rozkvedlané vejce, které necháme v polévce srazit. Dochutíme solí, pepřem a polévkových kořeními.

O receptu

Tato polévka je chuti typicky chlebové, je hustší než obyčejné polévky a je smetanově nažloutlá. Chlebovou polévku připravujeme jen z tvrdého chleba.

Vepřový řízek Ondráš



Anna Kolářková
28. 4. 2011, 14:34

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 300 g loupaných syrových brambor
- 100 g hladké mouky
- 3 ks stroužky česneku
- 2 ks vajec
- 100 ml mléka
- sůl, pepř, majoránka, tuk na smažení

Postup

Opláchnuté brambory nastrouháme najemno, necháme ustát a vodu scedíme. Do nastrouhaných brambor přidáme horké mléko, hladou mouku, utřený česnek se solí, pepř, vejce. Dochutíme majoránkou, popřípadě přisolíme a dobře promícháme. Z opláchnuté vepřové kýty nakrájíme přes vlákno jednotlivé plátky, okraje na několika místech nařízeme a maso osolíme.

Takto připravené řízky obalíme v bramborákovém těstě a usmažíme v horkém tuku po obou stranách dozlatova.

Zelný guláš



Anna Kolářková
28. 4. 2011, 15:09

Ingredience

- 500 g hovězího předního masa
- 2 lžíce sádla
- 1 ks velká cibule
- 1 ks malá plechovka rajského protlaku
- 6 ks syrových brambor
- 1 ks menší hlávka zelí
- hladká mouka, mletá paprika, kmín, sůl, pepř

Postup

Omyté a očištěné maso nakrájíme na kostky. Na sádle osmažíme dozlatova cibuli s kmínem a přidáme mletou papriku. Vložíme pokrájené maso, které za občasného míchání podusíme ve vlastní šťávě. Poté přidáme sůl, rajský protlak, zalijeme vařící vodou tak, aby bylo vše zakryté a dusíme pod pokličkou. Občas zamícháme a dolijeme horkou vodou. Změklé maso vyjmeme, základ necháme vysmahnout do tuku, zaprášíme moukou a za stálého míchání restujeme asi 5 minut. Zalijeme horkou vodou a necháme provařit. Přidáme oloupané syrové brambory nakrájené na kostičky a na nudličky nakrájené hlávkové zelí. Vše pak vaříme ještě 20 minut. Přidáme maso a promícháme. Jako přílohu podáváme nejlépe chléb.

Střítežské zelí



Anna Koláčková
28. 4. 2011, 15:27

Ingredience

- 500 g rýže
- 2 ks cibule
- 1 lžice oleje
- 500 g libovějšího bůčku
- 500 g kysaného zelí
- 50 g tvrdého strouhaného sýra
- 4 lžice zakysané smetany nebo kečupu
- grilovací koření, sůl, olej nebo tuk na vymaštění zapékací misky, na ozdobení 2 lžice posekané petrželové natě

Postup

Rýži přebereme, propláchneme a uvaříme v osolené vodě doměkka. Uvařenou rýži necháme vychladnout. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Do hlubší pánve nalijeme olej, necháme rozehtát. Na něm orestujeme krájenou cibuli. Bůček nakrájíme na kostičky, přidáme ho k cibuli a osmažíme. Nakonec vše podle chuti zaprášíme grilovacím kořením a solí.

Zapékací misku vymastíme tukem a klademe do ní střídavě vrstvu zelí, vařené rýže a směsi bůčku. Takto postupujeme do spotřebování všech surovin. Povrch posypeme polovinou strouhaného sýra a zapečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 30 minut. Hotový pokrm naporcujeme a servírujeme, na talíři střítežské zelí posypeme zbylým sýrem. Podle chuti zalijeme buď zakysanou smetanou nebo kečupem a ozdobíme petrželkou.

Slezská vařonka



Anna Kolářková
28. 4. 2011, 15:36

Ingredience

- 20 kostek cukru
- 750 ml povařené vody
- 250 ml lihu
- 2 lžíce medu
- skořice celá asi 6 cm, citronová kůra i šťáva (1/4 citronu), 5 hřebíčků

Postup

20 kostek cukru navlhčíme rychle studenou vodou, dáme je do čistého hrnce a upražíme je dožluta. Potom nalejeme na cukru povařenou vodu, přidáme skořici, citron. Kůru i šťávu, hřebíčky a dobře vše povaříme. Vařící tekutinu dobře přikrytou odstavíme z plotny, načež do ní opatrně nalejeme líh, přidáme med, zamícháme a dokud je vařonka horká, nalijeme ji do sklenic a podáváme.

O receptu

Slezská vařonka (hlavně ve Slezsku) se podává hlavně v zimě pro zahřátí.

Uzená polévka



Jaroslav Jodlovsky
29. 4. 2011, 12:28

Ingredience

- 1 kg uzeného masa
- 1 ks vejce
- 100 g strouhaného křenu
- 20 g plnotučné hořčice

Postup

Dáme vařit uzené maso. Po uvaření je vyndáme. Pokud je vývar slabý, můžeme ho dochutit masoxem. Pak do něj rozkvedláme syrové vejce. Potom přidáváme plnotučnou hořčici a strouhaný křen. Musíme stále ochutnávat tak, aby polévka měla příjemnou, osvěžující chuť.

O receptu

Tuto polévku vařila moje maminka vždycky na Bílou sobotu. Nepodařilo se mi poznat nikoho, kdo by ji znal. Bezesporu je to recept, který pochází z našeho kraje. Nad složením se lidé podivují, ale z vlastní zkušeností vím, že polévka je velmi chutná a osvěžující. Jak uvádím výše, je nutné při přidávání ingrediencí stále polévku ochutnávat, aby se člověk trefil do té správné chuti.

Klobásková omáčka



Eva Rusková

30. 4. 2011, 17:28

Ingrediencie

- 4 ks uzených kmínových klobás
- 500 g kysaného zelí
- 250 ml smetany
- 2 lžice hladké mouky
- 1 l vody
- sůl, mletý pepř, bobkový list

Postup

Klobásy dáme vařit do litru vody asi na 15 až 20 minut. Mezitím si připravíme zelí. Pokud je příliš dlouhé, můžeme jej překrojit. Jestliže je příliš kyselé, propláchneme jej vodou. Asi hrnek kysaného nálevu si odložíme na později pro případné zředění omáčky. Uvařené klobásy vyjmeme a do vývaru po klobásách vložíme kysané zelí. Přidáme bobkový list a necháme vařit, dokud zelí nezměkne. Hladkou mouku rozmícháme ve smetaně a nalijeme do povařeného zelí. Mouku dobře povaříme, omáčku ochutíme solí a pepřem. Podle chuti upravíme kyselost a hustotu omáčky pomocí kysaného nálevu, který jsme si odložili na začátku. Na závěr do omáčky vložíme uvařené klobásy a společně prohřejeme. Servírujeme v hlubokém talíři. Klobásu si strávníci porcují sami přímo v talíři nebo klobásy nakrájíme předem na kolečka, která vložíme zpět do hrnce s omáčkou. Jíme lžící a přikusujeme chléb.

O receptu

Tento recept pochází od mé babičky. Vaříme jej vždy, když máme k dispozici domácí klobásy a domácí kysané zelí. Pak je omáčka nejlepší, ale samozřejmě ji lze uvařit i z jakýkoliv kmínových klobás. Důležité je, aby byly hodně uzené. Omáčka nejlépe chutná druhý den.

Kapušník



Eva Szkanderová

1. 5. 2011, 17:45

Ingredience

- 1,5 kg oloupaných syrových brambor
- 2 ks vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 0,5 l mléka
- 1 kg hlávkové zelí
- 1 lžíce sádla nebo oleje
- půl lžičky pepře, lžička kmínu, sůl

Postup

Hlávkové zelí se nakrouhá, osolí a dá se vařit asi 20 min. Než se zelí uvaří připravíme těsto z brambor tak, že je nastrouháme na struhadle jako na bramborové placky. Důležité je scedit vodu z natřených (nových) brambor, přidáme vejce, sůl, trochu hladké mouky a zamícháme. Uvedeme mléko do varu a bramborové těsto spaříme. Na plech vymazaný sádlem dáme polovinu bramborového těsta, které překryjeme uvařeným opepřeným, okmínovaným a trochu rozpuštěného sádla omaštěným zelím. Druhou polovinu bramborového těsta nalijeme na zelí. Dáme péct do předem vyhřáté trouby asi na 40-50 min. při teplotě 190 stupňů. Toto báječné hrčavské jídlo můžeme posypat škvařeným bůčkem a škvarky, nebo pro děti se Kapušník polil rozpuštěným máslem.

Dobrou chuť přeje z obce s nejvýchodnějším Trojmezím v ČR Hřavy,
Eva Szkanderová

O receptu

Tento recept jsem se naučila od své maminky. Je to skromné jídlo, typické pro naši oblast Beskd a naši krásné vesničky Hřavy. Toto jídlo připravovaly naše babičky svým rodinám z důvodu, že suroviny si sami vypěstovali. Sádlo získávali z vlastního chovu, takže suroviny pro ně nebyly finančně vůbec náročné. Tomuto jídlu se dodnes říká "KAPUŠNÍK".

Moravský koláč



Kristýna Novotná
13. 5. 2011, 07:23

Ingredience

- 300 g másla
- 300 g cukru
- 300 g mouky
- 6 žloutků, sníh ze 6 bílků, kůra z půl citronu, třešně, houska na vysypání

Postup

Máslo třeme do běla. K máslu se přidá cukr, žloutky, citronová kůra a pilně se to tře. Postupně přidávejte mouku a naposled lehce vmíchejte sníh z bílků. Plech vymažte a vysypejte houskou. Poklad'te třešněmi a pečte.

Mouku záměrně neuvádím, protože je to starý recept a každý používal tu, která byla doma. Babička vždycky říkává, že polohrubá je ale nejlepší. Doba pečení závisí na troubě.

Bramborové placky s oSTRUŽINAMI



Miluše Blechová
14. 5. 2011, 09:52

Ingredience

- 6 ks brambory syrové
- 1 ks vejce
- 4 lžíce strouhanky
- 1 špetka soli
- 1 špetka kmínu
- 500 g oSTRUŽIN

Postup

Uděláme těsto z nastrouhaných brambor, vajíčka strouhanky, soli a kmínu. Rozehřejeme pánev s troškou oleje na kterou postupně přidáváme asi 2 lžíce těsta - těsto musí být tenké, nahoru přidáme čerstvé oSTRUŽINY (mohou být i mražené ale lepší čerstvé) po celém těstu, necháme propéct, už neobracíme. Poté dáme na talíř a pocukrujeme mletým cukrem. A je to, dobrou chuť!

Kynutá buchta s uzeným masem (šoldra)



Pavla Ziembová
15. 5. 2011, 18:58

Ingrediencie

- 750 g uzeného masa (ne príliš suchého)
- 300 g polohrubé mouky
- 60 g tuku
- 0,3 l mléka
- 20 g droždí
- 2 žĺoutky, sůl, bílek na potření

Postup

Postup: Uvaříme maso. Zaděláme kvásek a vypracujeme tužší těsto, které necháme kynout asi hodinu. Potom těsto vyválíme, doprostřed vložíme maso (aby to nebyl velký kus, můžeme maso rozkrájet na širší plátky). Zabalíme a ještě necháme chvíli kynout. Potom potřeme bílkem, dáme do trouby a pečeme asi půl hodiny.

O receptu

Recept znala už moje babička. Šoldru (krájí se na širší plátky) pojídáme během Velikonoc a všem moc chutná. Není buchta jako buchta... (viz foto duben 2011)

Bigos, vydatná polévka



Pavla Ziembová
15. 5. 2011, 19:14

Ingredience

- 400 g bílého hlávkového zelí
- 400 g kysaného zelí
- 400 g vepřového masa
- 200 g uzeného bůčku
- 100 ml červeného vína
- 100 g sušených švestek
- 1 lžička majoránky
- 2 lžičky mleté papriky
- 3 lžíce sádla
- 1 ks větší cibule
- 1 ks klobásky
- bobkový list (asi 2), podle chuti pepř a sůl

Postup

Postup: Nejdříve nakrájíme hlávkové zelí, které potom povaříme do poloměkka v osolené vroucí vodě. Scedíme a necháme okapat. Pak nakrájíme nadrobno cibuli, klobásku na kolečka, maso a bůček na kostičky. Cibuli dále orestujeme na sádle, přidáme maso. Až maso zbělá, zaprášíme ho paprikou, trošku osmažíme a podlejeme vínem. Přidáme sůl, pepř a za podlévání vodou dusíme do poloměkka. Přidáme bůček, kysané zelí a bobkové listy. Před koncem vaření vmícháme hlávkové zelí, švestky a klobásku. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme majoránku a ještě chvíli povaříme. Podáváme s chlebem.

O receptu

Tuto polévku s oblibou vařil můj otec (roč. nar. 1917), narodil se na hranicích Česko-Polsko.

Tvarohové koláče



Marta Černínová
16. 5. 2011, 08:25

Ingredience

- 0,5 lžičky soli
- polohrubá mouka, vejce, cukr, olej, kvasnice, mléko, tvaroh, vanilkový cukr, hrozinky, hladká mouka, máslo

Postup

Tvarohové koláče /4 kusy/

3/4 kg polohrubé mouky

1/2 lžičky soli

5 žloutků

5 pol. lžic cukru

375 ml oleje

45 g kvasnic

375 ml mléka

Nádivka

3 tvarohy

3 žloutky

150 g cukru moučka

1 vanilkový cukr

150 g hrozinek

Posypka

300 g polohrubé mouky

200 g hladké mouky

100 g cukru moučka

125 g másla

150 ml oleje

Vypracujeme kynuté těsto, které necháme kynout 30 minut a po té znovu prohněteme a dáme znovu kynout. Po vykynutí rozdělíme těsto i nádivku na 4 kusy. Každý kus rozprostřeme rukama, dáme tvarohovou nádivku, spojíme konce (uzavřeme), otočíme a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Opět necháme asi 10 minut kynout.

Vytvarujeme do tvaru velkého koláče o velikosti velkého talíře. Okraje potřeme žloutkem, koláč potřeme povídky a posypeme posypkou. Necháme opět 10 minut kynout. Pečeme asi 20 minut na 200 stupňů.

Hruškový koláč



Marta Černínová
16. 5. 2011, 08:29

Ingredience

- 2 hrnky polohrubé mouky výběrové
- 2 hrnky hladké mouky
- 1,5 hrnku cukru
- 1,5 hrnku oleje
- 2 ks vajec
- 250 g tvarohu
- 0,5 dl vlažného mléka
- šťáva z jednoho malého citronu, 3/4 prášku do pečiva

Postup

Veškeré ingredience dáme do velké mísy a el. šlehačem ušleháme. Na vymazaný a moukou vysypaný plech dáme těsto (je trochu hustší) a poklademe hustě hruškami nebo i jiným sezonním ovocem. Posypeme posypkou a pečeme na 200 st. dle trouby dorůžova.

Posypka:

16 dkg másla

7 vrchovatých lžic poloh. mouky

7 vrchovatých lžic moučkového cukru

Zapečené bílé klobásky



Alena Kašpárková

16. 5. 2011, 08:38

Ingredience

- 0,5 kg polohrubé mouky
- 1 špetka soli
- 2 kostky cukru
- 2 ks vajec
- 2 dkg droždí, 8 dkg másla, mléko, klobásky

Postup

Zaděláme si klasickým způsobem těsto, které necháme vykynout. Po vykynutí si je rozdělíme na tolik částí, kolik máme klobásek. Díly těsta rozválíme a zavineme klobásu. Pečeme dorůžova.

O receptu

Uvedené zapečené klobásky kuchtím již spoustu let vždy o velikonocích. Manžel si svátky bez nich nedovede představit. Je to zvyk už z dětství, kdy je připravovala jeho maminka rodině.

Květákový mozeček



Alena Kašpárková

16. 5. 2011, 08:41

Ingredience

- 2 ks vajec
- 1 květák, sůl, strouhanka dle chuti, cibule, olej, pepř

Postup

Květákový mozeček (se strouhankou - tak jej prý dělá málokdo):

Květák uvaříme v osolené vodě doměkka. Na oleji usmažíme cibuli do světle růžova, přidáme posekaný zcezený květák, zasypeme strouhankou a opékáme. Nakonec přidáme 2 rozšlehaná vejce a ještě opečeme. Podle chuti případně přisolíme a opeříme. S novými brambory a zeleninovým salátem je to pochoutka.

O receptu

Tento recept znám od své babičky už víc než půl století.

Omáčka ze šťávy z kyselého zelí (ze zelňačky)



Alena Kašpárková
16. 5. 2011, 08:45

Ingredience

- 0,33 l zelňačky
- 2 lžice hladké mouky
- 1 ks dobré klobásky
- voda (rozředit dle kyselosti zelňačky), sůl, pepř, event. masox

Postup

Dáme vařit zelňačku s vodou, do které nakrájíme na plátky nebo na kousky, zvláště uvařenou klobásku (např. ostravskou).

Zahustíme hladkou moukou rozkvedlanou ve vodě.

Okořeníme, případně naředíme ještě vodou, když je omáčka moc kyselá.

Někdy je třeba přidat i trošku cukru. Povaříme. Podáváme s vařeným bramborem.

Je to velikánská, pikantní a zdravá dobrotka.

O receptu

Je to recept velmi starý, který znám od své babičky. Kdysi se zelí nakládalo doma do soudku, nyní můžeme hlavní surovinu "zelňačku" koupit v samoobsluze.

Houbový kuba



Kristina Vřetonková
16. 5. 2011, 08:49

Ingredience

- 300 g krup
- 1 hrst sušených hub
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce másla
- drcený kmín, majoránka, mletý pepř, sůl, máslo

Postup

Sušené houby namočíme na několik hodin do studené vody, pak je uvaříme doměkka a scedíme. Kroupy propláchneme vroucí vodou a v mírně osolené vodě ochucené kmínem uvaříme doměkka. Pak je propláchneme a necháme okapat. Přidáme česnek utřený se solí, opepříme, ochutíme majoránkou a omastíme máslem, promícháme s uvařenými houbami a směs rozetřeme do tukem vymazaného pekáče. Vložíme do horké trouby a zapečeme dozlatova.

Zapékané těstoviny s brokolicí a sýrem



Kristina Vřetonková
16. 5. 2011, 08:52

Ingredience

- 500 g těstovin
- 2 ks velkých rajčat
- 2 kelímky kysané smetany
- sůl, pepř, olivový olej, 1 brokolice, tvrdý sýr

Postup

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus. Scedíme je a necháme okapat. Vsypeme je do mísy a promícháme s olivovým olejem. Polovinu těstovin vložíme do vymaštěného pekáčku nebo mísy, posolíme, lehce popepříme. Nakrájíme rajčata na plátky, poklademe na těstoviny, pak brokolici uvařenou a vychladlou, zase osolíme. Navrch položíme zbytek těstovin, na které vlijeme kysanou smetanu, lehce rozetřeme. Dáme zapéci asi na 10 minut do trouby, pak posypeme strouhaným sýrem. Pečeme dozlatova asi 25 minut. Před podáváním posypeme těstoviny kudrnkou.

Chlebová polévka



Petr Pavlíček

18. 5. 2011, 18:04

Ingredience

- 1,5 l vody
- 2 lžičky soli
- 4 stroužky česneku
- 25 g másla
- 4 krajíce chleba
- 2 lžičky kmínu
- 1 ks vajíčko

Postup

Do 1.5 litru vody vhodíme dvě k. l. soli, jednu k. l. kmínu, pepř a čtyři rozdrčené stroužky česneku - povaříme cca 5 minut.

Poté do vroucího základu nasypeme čtyři krajíce na kostičky nakrájeného staršího chleba, rozmíchané vajíčko a 25 g másla. Vše necháme krátce projít varem a můžeme podávat. (Místo čisté vody použít vývar z klobásek.)

Bramboráky (placky)



Alena Čechová
20. 5. 2011, 07:10

Ingredience

- 1 špetka soli - jinak podle chuti
- brambory, celá vejce, hladká mouka, kmín, sůl, pepř, majoránka, máslo, zakysaná smetana, podmáslí

Postup

Nastrouhají se na jemno syrové brambory, chvíli se počká až spustí vodu, která se odlije, přidají se dle množství celá vejce, trošku hladké mouky, kmín, sůl, pepř, majoránka. Do těsta můžeme také nastrouhat i nějaký uvařený brambor pro lepší zahuštění. Toto těsto necháme na chvíli odležet, aby se spojily všechny ingredience a mezi tím si připravíme železnou plotýnku na plynový sporák (babička tyto placky vždy pekla na přímé plotně, pod kterou se topilo dřevem). Tuto plotýnku si potřeme kůží od slaniny a rozprostřeme několi lžiček těsta na tenkou placku, kterou z obou stran opečeme (opéká se na sucho) při skládání na talíř dáme na každou placku oříšek másla - krásně se máslíčko rozteče po celé ploše. Při podávání si každý na placku rozestře slušnou vrstvu zakysané smetany a je skvělé tyto bramboráky zapíjet podmáslím.

O receptu

Chtěla bych přispět do Vaší soutěže s receptem, který používala moje babička a my jako děti jsme toto jídlo vždy měli velmi rádi. Babička s dědou pocházeli z Ostravice a jednoduchá jídla byla základem celého stravování a obživou pro šestičlennou rodinu. Samozřejmě u chalupy pod horou Smrk byla jedna, nebo dvě kravky, kozy a ještě jiná drobná zvířata. Políčko bylo samozřejmostí a vše, co se na něm vypěstovalo se také spotřebovalo.

Brambory přelité "mačánkou"



Lubomír a Marie Kleinovi
20. 5. 2011, 07:19

Ingredience

- 1 špetka soli - jinak dle chuti
- brambory, cibule, máslo, sladká smetana

Postup

Oloupané brambory uvařit, mezitím se připraví "mačánka" a to: pokrájená cibule se zpění na tuku (nejlépe na másle, ale nemusí to být jen máslo", až cibule zezlátne, přilije se trochu (podle počtu strážníků) smetany, zamíchá se až do varu, uvařené brambory se vsypou na talíř a přelijí se několika lžicemi "mačánky" (podle toho jak byl kdo hodný).

O receptu

Tak jak bývalo na slezské vesnici zvykem, brambory byly k večeři skoro denně. Naše maminka je občas zpestřila tzv. "mačánkou". Postup jednoduchý, suroviny z domácích zdrojů. Je to každoročně naše první jídlo z nových brambor.

Plněné vepřové koleno po selsku



Jan Svachouček
20. 5. 2011, 07:28

Ingredience

- 1 ks vepřové koleno
- 150 g vepřové plece
- 150 g jemných párků
- 1 ks vejce
- 50 g cibule
- 100 g sádla
- pepř, sůl, pažitka, muškátový ořech

Postup

Postup:

Vepřové koleno vykostíme, uvnitř mírně vytřeme solí a česnekem, naplníme připravenou náplní a celým jemným párkem. Takto upravené vepřové koleno zabalíme do alobalu a zvolna pečeme. Před dopečením vybalíme z alobalu, kůžičku nařzneme ve vzdálenosti asi 5 cm od sebe, osolíme a necháme dopéct do růžova na sádle. Koleno již nepodléváme, výpek podáváme přírodní.

Náplň:

Vepřovou plec umeleme, přidáme vejce, sekanou pažitku, muškátový ořech, pepř, sůl. Vše vymícháme do jemné konsistence.

Jako přílohu podáváme bramborovou kaši nebo brambory, případně různé druhy zeleninových salátů.

Lovecké závitky



Jan Svachouček
20. 5. 2011, 07:50

Ingredience

- 500 g jelení nebo srnčí kýty bez kosti
- 60 g slaniny
- 1 ks vejce
- 30 g hladké mouky
- 80 g cibule
- 40 g sádla
- 200 g jeleního nebo srnčího předního masa bez kosti, 60 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), pepř celý i mletý, nové koření, bobkový list, jalovec, sůl

Postup

Z jelení nebo srnčí kýty nakrájíme plátky, nařízíme okrajové blány, aby se při přípravě nekroutily, naklepeme, mírně osolíme, opeříme a klademe na ně takto připravenou náplň:

Jelení nebo srnčí přední maso semeleme, přidáme polovinu na kostičky nakrájené slaniny, mletý pepř, vejce, sůl a nepatrnou dávku mletého nového koření a vše dobře promícháme.

Připravené plátky masa posypeme na nudličky krájenou zeleninou (mrkev, celer, petržel) a pak na ně klademe připravenou masovou náplň. Z plátků a náplně vytvoříme závitky, které převážeme bílou nití, nebo propícháme párátkem. Zbývající polovinu slaniny nakrájíme a usmažíme na ní do zlatova cibuli. Přidáme celé nové koření, celý pepř, bobkový list, případně jalovcové bobulky. Připravené závitky nejdříve opečeme na sádle, pak je vložíme do základu ze slaniny, cibule a koření, ve kterém je za občasného míchání pod pokličkou dusíme. Podle potřeby doléváme vodou. Zpola dušené závitky vyjmeme, šťávu vysmahneme do tuku tak, aby se voda vyvařila a zůstal jen tuk a cibule, zapražíme moukou, kterou opět vysmahneme a zalijeme vodou. Do šťávy, kterou necedíme, vložíme závitky a dodusíme. Jako přílohu - rýži, brambory, houskový knedlík, těstoviny.

Pečené hříbky s brynzů



Jan Svachouček
20. 5. 2011, 08:04

Ingredience

- 800 g čerstvých hub nebo žampionů
- 250 g uzeného bůčku
- 40 g sádla
- 400 g brynzy
- 40 g cibule
- pažitka, pepř a sůl

Postup

Z omytých a očištěných hub nebo žampionů oddělíme hlavičky, které oloupeme. Stonky hub pokrájíme na drobné kousky. Na poloviční dávce sádla zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme krájené stonky a podusíme. Směs necháme vychladnout, ochutíme pepřem, pažitkou, osolíme a smícháme s čerstvou brynzou. Touto nádivkou vrchovatě naplníme polovinu připravených hlaviček a dalšími hlavičkami je nakrýváme. Z vařeného vykoštěného uzeného bůčku, případně anglické slaniny, nakrájíme plátky v počtu spojených hlaviček. Spojené hlavičky zabalíme do připravených plátků bůčku a spícháme párátky. Na kastrůlku rozpustíme zbývající sádlo a na něm v troubě zvolna pečeme připravené, zabalené houby, aniž bychom podlévali vodou. Při pečení dbáme, aby se slanina nepřipálila, čemuž zabráníme případným nakrytím kastrůlku poklicí. Na jednu porci podáváme asi 4 - 5 kusů zabalených hlaviček. Velmi chutná je též úprava nad ohněm. V tom případě propichujeme stejným způsobem připravené houby na prut a pečeme nad ohněm.

Příloha: vařené, opékané, smažené brambory, případně pečivo a zeleninové saláty.

Zelový salát



Karla Fodorová
21. 5. 2011, 20:58

Ingredience

- 1 ks střední hlávky zelí
- 2 ks střední cibule
- 1 plátek špeku nebo anglické slaniny (cca 150 g)
- cukr, sůl, pepř a ocet dle potřeby

Postup

Zelí obereme a nakrouháme a dáme vařit do osolené vody. Vaříme ve větším množství vody, po chvíli scedíme a necháme na sítku dobře okapat. Stupeň měkkosti volíme dle svého gusta, pro strávnický s dobrým zažíváním volíme zelí křupavější. Nakrájíme špek nebo anglickou slaninu na kostky (v nouzi nejvyšší použijeme jakýkoli čerstvý tuk či olej), přiměřeně seškvaříme a přidáme cibulku nakrájenou najemno. Necháme krásně zesklivatět a okamžitě, tedy horkou ji vmícháme do zcezeného zelí. Důležité ingredience, kterými dílo dochutíme jsou dále cukr, sůl, pepř a ocet. Důkladně promícháme a podáváme lehce vlažné. Správný výsledek je docílení lahodné, mírné sladko-kyselé chuti. Tento produkt se správně podává jako příloha ke svátečním obědům, vhodný je pečený krocan či kuře a horké brambory. Vzhledem k tomu, že babička měla manžela a tři syny, podávalo se s kusem čerstvého chleba a kouskem klobásky. Pokud zbude(málokdy se stalo), chutná výborně i odležený.

O receptu

Babiččin recept, jak nakrmit čtyři dravce z jedné výplaty

Roládka



Petr Pavlíček

23. 5. 2011, 06:50

Ingredience

- 650 g maso (vepřové, hovězí, rybí filety...
- 100 g sladkokyselé naložené okurky
- 100 g nakrájené cibule
- 100 g slaniny na proužky nakrájené
- plnotučná hořčice, sůl, pepř, kostka hovězího Masoxu, hladká mouka

Postup

Seženeme 650 g masíčka bez kostí, které nám chutná - může to být vepřo, rybí filety, kuřecí řízky nebo maso z krávy. Nařežeme na čtyři plátky a naklepeme je. Pak to potřeme plnotučnou hořčicí (kávovou lžičku na jeden plátek), posolíme, vydatně popepříme. Na každý plátek dáme kostičky ze čtvrtky cibule, na pásečky nakrájený palec špeku (slanina) a řezy nakládané okurky. Umotáme roládku a spoutáme ji nití. Na závěr roládku obalíme v hladké mouce.

V hrnci rozpálíme sádlo a na něm prudce opečeme, ze všech stran, roládky. Podlijeme vodou, ve které jsme rozmíchali jednu polévkovou lžičku hladké mouky s kostkou masoxu a deciltrem vody z okurek. Roládky dusíme. Jak dlouho? Podle toho jaké máte maso a kolik máte zubů.

Havířská vařonka



Pavel Kořízek

23. 5. 2011, 12:04

Ingredience

- 2 dl konzumního lihu
- 60 g cukr krystal
- 2 dl vody
- kousek celé skořice

Postup

Krystalový cukr zakapeme vodou a za stálého míchání roztavíme na mírném ohni dorůžova. Zalejeme převařenou teplou vodou, přidáme celou skořici a přivedeme do varu. Aby nedošlo při další úpravě ke vznícení, stáhneme nádobu z plotny. Poté zalijeme lihem a znovu ohřejeme, aniž bychom dále vařili. Podáváme v dávkách po 1 dl.

Krupicový nákyp



Alena Kašpárková

24. 5. 2011, 08:09

Ingredience

- 1 l mléka
- 1 hrnek hrubé krupice
- 1 špetka soli
- 1 špetka cukru
- máslo, jablka, skořice, vanilkový cukr

Postup

Uvaříme hustou krupičnou kaši z 1 litru mléka, 1 hrnku hrubé krupice, špetky soli a cukru dle chuti. Vymažeme nákypovou misku máslem, dáme polovinu kaše, přidáme větší vrstvu strouhaných jablek, posypeme skořicí a cukrem, přidáme druhou polovinu kaše a znovu jablka posypaná vanilkovým cukrem a skořicí. Navrch poklademe plátky másla a pečeme ve vyhřáté troubě. Podáváme teplé i studené.

Havířská fazolačka



Pavel Kořízek

25. 5. 2011, 14:48

Ingredience

- 160 g bílých fazolí
- 2 dl 12% smetany
- 2 ks žloutky
- kousek celé skořice, sůl, ocet, voda

Postup

Přebrané a vyprané fazole zalijeme studenou vodou tolik, aby byly dostatečně potopeny, a necháme je 6 hodin máčet. V téže vodě je pak povaříme pod pokličkou, přidáme vývar z kostí nebo převařenou vodu a vaříme doměkka. Asi půl hodiny před dohotovením přidáme kousek skořice, kterou pak celou opatrně vyjmeme. Polévku dochutíme octem, osolíme, přidáme smetanu a necháme přejít varem. Před podáváním zjemníme polévku rozkvedlaným žloutkem a podáváme, aniž bychom ji cedili.

Slezské pirohy



Pavel Kořízek

25. 5. 2011, 15:01

Ingredience

- 1 kg brambor
- 1 ks vejce
- 160 g hrubé mouky
- 120 g krupice
- 140 g vepřových škvarků
- 1 dl oleje
- česnek, sůl

Postup

Ve slupce vařené brambory za tepla oloupáme a rozložené necháme vychladnout. Pak je semeleme, přidáme vejce (část vejce ponecháme na potřetí okrajů pirohů), krupici, mouku, sůl a zpracujeme v těsto. Přibližně třetinu škvarků nasekáme a s rozetřeným česnekem vmícháme do těsta. Těsto rozválíme na plát asi 4 mm silný a krájíme z něj čtverce o velikosti asi 6x6 cm. Na jednotlivé dílky, jejichž okraje jsme potřeli syrovým vejcem, klademe zbývající část škvarků a skládáme do trojúhelníků. Okraje dobře spojíme a pirohy smažíme v rozpáleném oleji. Podáváme se salátem z kyselého zelí.

Telecí závitky



Miroslav Michna
26. 5. 2011, 09:00

Ingredience

- 100 g másla
- 100 g sardelek
- telecí plecko, cibule, hovězí vývar, červené víno, strouhanka

Postup

Z telecího plecka naklepeme řízky po obou stranách. Utřeme si 10 dkg másla a 10 dkg sardelek, přidáme k tomu jednu malou nakrájenou cibuli. Každý řízek namažeme sardelovým máslem. Potom zavineme každý řízek a ovážeme pevně nití. Do kastrůlku dáme kousek másla a nakrájenou cibuli a vložíme zavinuté řízky. Přikryjeme poklicí a necháme dusit. Poté řízky podléváme hovězím vývarem, aby dostaly červenou barvu. Nakonec závitky rozkrájíme na kolečka, polijeme šťávou z dušení smíchanou s červeným vínem a posypeme trochou osmahnuté strouhanky

Knedlíky se švestkami



Miroslav Michna
26. 5. 2011, 09:06

Ingredience

- 250 g tvarohu
- 1 ks vejce
- 180 g pohankové krupice
- ovoce (např. švestky), cukr, skořice, kakao nebo čokoláda

Postup

Krupici, tvaroh a vejce spojíme v těsto. Děláme z něj knedlíky, které plníme švestkami (klidně i jahodami či jiným ovocem) podle chuti. Podáváme posypané cukrem, tvarohem, případně skořicí nebo kakaem a čokoládou.

Ovesná kaše se sýrem



Miroslav Michna
26. 5. 2011, 09:11

Ingredience

- 1 špetka soli
- ovesné vločky, mléko, balkánský sýr, olej, máslo

Postup

Ovesné vločky namočíme na 1 hodinu do studené vody. Potom je společně s mlékem uvaříme do měkka na hustou kaši a necháme vychladnout. Tuto kaši vložíme do vymazané pánve a opečeme. Opečenou kaši posypeme strouhaným balkánským sýrem a polijeme horkým máslem. Podáváme s hlávkovým, mrkvovým nebo rajčatovým salátem. Zapijíme čajem.

Králík na černém pivu



Helena Febrová
26. 5. 2011, 22:57

Ingredience

- 1 ks králík
- 50 ml olej
- 40 ml koňak /brandy, metaxy nebo vínovice/
- 1 špetka sůl
- 1 špetka mletý pepř
- 1 lžice hořčice
- 1 lžice kečup
- 1 snítka tymián
- 1 snítka dobromysl
- 1 snítka majoránka
- 1 snítka bazalka
- 3 stroužky česnek
- 0,5 l černé pivo
- 1 lžice sádlo
- 100 g anglická slanina
- 1 ks cibule
- 1 špetka kmín

Postup

Omytého králíka naporcujeme, osolíme a potřeme připravenou marinádou z oleje, koňaku, mletého pepře, hořčice a kečupu. Maso naskládáme do misky, proložíme nasekaným česnekem, bylinkami a dodáme zbytek marinády. Necháme 12 - 24 hodin uležet v chladu. Jednotlivé porce králíka prudce opečeme na lžici sádla a naskládáme do pekáče, na jehož dno jsme dali nasekanou cibuli a slaninu. Přidáme kmín, bylinky, výpek a marinádu. Vše zalijeme černým pivem a dáme dusit do trouby až je maso měkké. Pokud je šťáva řídká můžeme ji zahustit trochou hladké mouky. Podáváme s vařenými brambory a zeleninovým salátem.

Závin z listového těsta s červenou řepou



Helena Febrová
26. 5. 2011, 23:37

Ingredience

- 350 g listové těsto
- 500 g červená řepa
- 1 ks cibule
- 3 lžíce olej
- 1 lžíce cukr krystal
- 1 špetka sůl
- 2 ks jablko
- 2 dl červené víno
- 1 špetka kmín
- 0,5 lžičky citronová šťáva
- 1 ks vejce

Postup

Z listového těsta vyválíme 2 pláty. Na každý dáme doprostřed náplň a uděláme závin, který přeneseme na plech pokrytý pečícím papírem. Závin pomažeme rozšlehaným vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě dozlatova (teplota asi 180 - 200°C). Do trouby vložíme při pečení kastrůlek s vodou.

Náplň: Rozehřejeme olej, přidáme cukr a necháme ho jemně zkaramelizovat. Vložíme cibuli - až zesklovatí přidáme očištěnou, nahrubo nastrouhanou červenou řepu. Osolíme, dáme kmín a vše podlijeme vínem. Dusíme pod poklicí asi 5 minut. Pak dodáme oloupaná a na kostky nakrájená jablka. Za občasného míchání dusíme tak dlouho, až se víno zcela odpaří. Podle potřeby dochutíme citronovou šťávou.

O receptu

Závin používám teplý jako přílohu k pečenému masu - hlavně ke kachně a huse, ale moc dobrý je i studený, třeba k vínu.

Těšínská "šoldra"



Helena Febrová
27. 5. 2011, 00:03

Ingredience

- 500 g mouka hladká
- 25 g droždí
- 12 g sůl
- 30 ml olej
- 75 g sušené mléko
- 45 g cukr
- 3 dl voda nebo vývar z uzeného masa
- 300 g uzené maso
- 300 g prorostlá slanina
- 2 ks klobáska
- 250 g žitná celozrná chlebová mouka

Postup

Z mléka, droždí, cukru, části vody a trochy mouky udělat kvásek a ten nechat vykvasit. Přidat zbytek mouky, sůl, olej a vypracovat tužší těsto. Nechat asi 1 hod. vykynout. Těsto rozválet na silnější plát, poklást doprostřed uzeninami, zavinout a tak udělat veku chleba, kterou necháme /nejlépe v pomoučené ošatce/asi 20 minut kynout - spojem nahoru. Troubu necháme rozehtát na 230°C a v ní i pečící plech, na který šoldru překlopíme. Pečeme jako chléb, ale NEMAŽEME vodou. Chléb má mít pěknou hnědavou barvu a na poklep má "zvonit". Hotový chléb necháme vychladnout.

O receptu

Pokud šoldra při pečení rychle tmavne, nadkryjeme ji alobalem. Na těšínsku se šoldra většinou peče v pekáči nebo kastrolu, my ji máme raději jako bochník.

Studenecký kapr na paprice



Vladimíra Šajtarová
27. 5. 2011, 07:47

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- kapr, sůl, česnek, sladká paprika (sáček), pálivá paprika ½ lžičky, olej na smažení

Postup

Kapra vykucháme, očistíme a nakrájíme na podkovy a ty pak rozpůlíme. Půlky podkov posolíme a lehce potřeme rozetřeným česnekem. Maso pak necháme nejlépe jeden den uležet. V misce pak smícháme hladkou mouku, sladkou i pálivou papriku a podkovy ve vzniklé směsi obalíme. Na pánvičce rozpálíme tuk a na mírném ohni kousky ryby po každé straně asi 10-12 minut osmažíme.

Podáváme nejlépe s čerstvým chlebem a sladkokyselým okurkem.

O receptu

Pocházím ze Studénky, městečka rybníků plných krásných šupinatých kaprů. Můj tatínek byl vášnivý rybář. A ten nejenže ryby chytal, ale uměl je i velmi chutně upravovat. A tenhle recept na kapra na paprice mám právě od něj.

Bramborové klobásky



Pavel Kořízek

27. 5. 2011, 11:58

Ingredience

- 750 g vařených brambor
- 200 g hrubé mouky
- 50 g krupice
- 250 g masa nebo uzeniny
- 2 ks vejce
- sůl, tuk na smažení

Postup

Studené vařené brambory nastroháme, spojíme s moukou, vejci, krupicí a solí v těsto, z něhož vyválíme obdelník a nakrájíme proužky 20 cm dlouhé a 5 cm široké. Na obdelníky po délce dáme drobně nakrájenou uzeninu nebo pečené či vařené maso (vařené maso okořeníme pepřem, solí a paprikou), uděláme z nich válečky, stočíme je do spirály a osmažíme. Podáváme se zelím nebo se špenátem.

Fazole po havířsku



Barbora Čempelová
28. 5. 2011, 16:29

Ingrediencie

- 0,5 kg barevných nebo velkých fazolí (becoky)
- 0,75 kg uzeného masa (nejlépe koleno nebo rolka)
- 3 ks velkých brambor
- 3 ks bobkového listu
- 4 ks nového koření
- 1 kelímek kysané smetany
- 3 lžíce hladké mouky
- sůl, ocet, cukr, polévkové koření

Postup

Fazole namočíme, nejlépe přes noc. na druhý den vodu slijeme, fazole dáme do velkého hrnce společně s uzeným masem, bobkovým listem a novým kořením. Zalejeme studenou vodou a vaříme, až jsou fazole měkké (cca 2-3 hodiny). Maso vyndáme, do hrnce přidáme na kostičky nakrájené, oloupané brambory, osolíme, vaříme, až jsou brambory téměř měkké. Poté zahustíme kysanou smetanou, ve které jsme rozšlehali hladkou mouku. Dochutíme octem, cukrem, případně polévkovým kořením a necháme převarit ještě 10 minut. Hustou polévku podáváme s kusem uzeného masa a chlebem.

Švestkový bramborák



Česlava Lukaštková
30. 5. 2011, 00:05

Ingredience

- 1 kg brambor
- 1 lžička soli
- 2 ks vejce
- 1 sklenice půlených kompotovaných švestek
- 1 až 2 vrchovaté lžíce hladké mouky

Postup

Nastrouhané brambory smícháme s hladkou moukou, solí a vejci. Do pekáče dáme rostlinný olej a rozežřejeme jej v troubě. Až je olej rozežhřátý jako ke smažení, dáme na něj bramborové těsto, poklademe půlkami švestek a pečeme do červena.

O receptu

Neznám chutnější oběd, který více voní domovem. Když si naše děti měly přát, co chtějí u staryk k obědu, pokaždé to byl „stryk ze šliwkami“. Stejně tak všichni naši známí z Čech a ze zahraničí se vždy těší, jak si u nás na švestkovém placku pochutnají. Tento pokrm umí i zázraky - sebevětší trápení je hned menší, stačí nasát tu nádhernou vůni. Nejlépe chutná s meltou nebo zrnkovou kávou.

Knedle v kyšlym želu



Eva Vévodová

30. 5. 2011, 08:02

Ingredience

- 6 ks housek
- 1 ks cibule
- 2 ks vajec
- 0,5 šálku polohrubé (hrubé) mouky
- 1 šálek teplého mléka
- 200 g libového uzeného masa
- 200 g slaniny
- 0,5 lžičky kypřicího prášku
- dle chuti sůl a pepř

Postup

- 1 Na slanině zpěníme cibulku přidáme nakrájené housky a osmažíme
- 2 Připravíme těsto jako na omelety - smícháme vejce, mléko, mouku a kypřicí prášek
- 3 Promícháme osmažené housky s těstem a přidáme nakrájené uzené maso
- 4 Ruku namáčíme ve vodě , tvoříme knedle a vhazujeme do vroucí osolené vody, po 7 min. necháme na sítku okapat
- 5 Klademe na talíř, sypeme kyšelym želím / dle chuti lze propláchnout, přidat cukr, cibuli či pór, zakapat olivovým olejem /, dle chuti zdobíme listovým salátem, rajčaty či červenou paprikou

O receptu

Šmakuje výborně a je celkem levný, pokud jste nezaháleli na podzim a v zimě a starali jste se o samozasobování

Bramborová klobása



Jiřina Tomková
30. 5. 2011, 20:30

Ingredience

- 650 g brambor
- 1 ks vejce
- 60 g cibule
- 100 g hrubé mouky
- 80 g krupice
- 250 g ostravské klobásy
- 80 g tvrdého sýra
- 80 g stolní olej a podle potřeby sůl

Postup

Brambory vařené ve slupce za tepla oloupáme a necháme rozložené vychladnout. Vychladlé jemně semeleme nebo nastroháme na struhadle, přidáme vejce, část bílků ponecháme na potřetí okrajů těsta. Prosátou hrubou mouku, krupici, sůl zpracujeme v tuhé těsto, které vyválíme v plát a nakrájíme na obdelníky. Na jednotlivé dílky klademe náplň, připravenou z jemně umleté klobásy, promíseného se strouhaným tvrdým sýrem. Okraje jednotlivých dílků potřeme bílkem, svineme do tvaru klobásek, propíchneme špejlí a smažíme v oleji do růžova. Podáváme sypané smaženou cibulkou s dušeným nebo kysaným zelím, případně se špenátem.

O receptu

Tento recept je ze Slezsko Valašsko Hanácké domácí kuchyně. Ukázka receptu na fotografii je připravená s vařeným kysaným zelím. Je to recept finančně nenáročný a chuťově velmi dobrý!

Starobělské "zmrzlé kobzole"



Michal Hořínek
30. 5. 2011, 21:41

Ingredience

- 0,5 kg polohrubé mouky
- 80 g tuku
- 40 g cukru
- 20 g kvasnic
- 1 ks žloutek
- 4 dl mléka
- 1 špetka citrónová kůra a sůl
- 200 g mák
- 5 dl mléka
- 50 g cukru
- 100 g povidel
- 1 špetka citrónová kůra

Postup

Příprava

Do mísy prosejeme mouku a trochu ji oddělíme na přisypaní. V hrnečku necháme v části vlahého oslazeného mléka nakynout droždí (část cukru z celkového množství). Když je kvásek vykynutý, vložíme do utvořeného důlku v mouce žloutek a přilijeme kvásek, který hned do žloutku vmícháme. Přidáme zbytek mléka, rozpuštěný tuk, citrónovou kůru a nakonec sůl. Těsto musíme připravovat v teplém prostředí, necháme kynout na teplém místě. Po nakynutí promícháme a necháme ještě jednou nakynout, poté je těsto připraveno ke zpracování.

Mezitím, co nám kyne těsto, přichystáme si nádivku. Mák jemně umeleme nebo koupíme již namletý, vsypeme do vřelého mléka a dusíme. Když mák zhoustne, musíme jím často míchat, aby se nepřipálil. Ještě teplý osladíme cukrem nebo medem, popř. přidáme jen povidla a rozmícháme. Okořeníme citrónovou kůrou.

Z nakynutého těsta vykrajujeme malé bochánky na buchty a plníme nádivkou. Buchty klademe dosti od sebe na vymaštěný plech nebo pečící papír tak, aby se i po nakynutí vzájemně nedotýkaly. Necháme na plechu nakynout 20 až 30 minut a poté vkládáme do vyhřáté trouby a pečeme cca 1/2 hodiny podle toho, zda chceme buchty světlejší nebo více vypečené.

Buchty necháme vychladnout a nejlépe uležet do druhého dne.

Vaření zmrzlých kobzolů

Připravíme si hrnec a podložku pro napařování knedlíků a zalijeme vodou, aby hladina vody byla nad napařovací podložkou. Jakmile začne vařit voda, vložíme do hrnce buchty do jedné vrstvy tak, aby plavaly ve vodě a pod pokličkou vaříme cca 5 minut po jedné straně, poté buchty otočíme a vaříme dalších 5 minut. Mezitím si přichystáme cukr moučku a rozškvaříme máslo dozlatova. Jakmile jsou buchty měkké až rozvařené (roztáhlé), vytáhneme je z hrnce, necháme okapat a vložíme do mísy. Ihned rozvařené buchty (kobzol) posypeme cukrem nebo pokapeme medem a poléváme horkým rozškvařeným máslem. Takto můžeme na sebe uvařené kobzole klást a prosypávat cukrem a polévat máslem až je mísa plná. Poté necháme kobzole vychladnout a dáme do ledničky.

Servírování

Zmrzlý kobzol se jmenuje proto, že vypadá jako kobzol a podává se studený s teplým rozškvařeným máslem. Zmrzlý kobzol servírujeme na talířek studený, rozškvaříme máslo a těsně před podáváním poléváme dle chuti. Zmrzlý kobzol je výborný k teplému mléku, bílé nebo černé kávě. Je možné ho podávat jako zvláštní desert po obědě nebo i při snídani.

O receptu

Těžko říci, odkud se tento pokrm vzal a co vedlo k jeho vzniku. Na první pohled vypadá nevalně, ale pokud máte rádi moučníky a mák, tak vám určitě zachutná. Nelze od zmrzlého kobzolu očekávat chuť buchty, je to něco víc. Uvařením buchty získáme kobzol, vychlazením a pokápaním rozškvařeným máslem získáme zmrzlý kobzol. Nazval jsem zmrzlý kobzol „Starobělský“, protože se ve Staré Bělé (Ostrava) jeho příprava traduje dodnes. Tradičně se tento desert připravuje v zimě o Vánocích nebo na Nový rok. Běžně se zmrzlé kobzole nechávaly v hrnci venku přes noc (tedy zmrzly). Pamatuji si, že zmrzlé kobzole připravovala celé rodině stařenka a těšili jsme se na ně, protože jsme s nimi měli spojené Vánoce, dárky, jesličky a rodinnou pohodu. Když už stařenka nebyla, pokračoval v tradici můj otec a nyní jsem to zkusil já. Přeji Vám dobrou chuť a mnoho tradičních zážitků. Nejde jen o to, co na talíři máme, ale jak tento pokrm připravíme a co vše s jídlem společně prožijeme.

Bryja z ostravska



Anna Koláčková
31. 5. 2011, 10:28

Ingredience

- 1 kg očištěných jablek a hrušek
- 4 ks hřebíčku
- 200 ml smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- krupicový cukr podle chuti, mletá skořice, voda

Postup

Hrušky a jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kusy. Vložíme do pánve, podlijeme trochou vody, přidáme cukr, skořici, hřebíčky a přivedeme k varu. Hned vmícháme smetanu s rozkvedlanou moukou, provaříme 20 minut a podáváme. Bryja se podávala s vařenými brambory nebo jen samotné.

O receptu

Bryja je starým tradičním pokrmem chudých. Hospodyně ráno bryju uvařily a po celý den stála na plotně a byla k dispozici každému.

Moravský bramborový salát



Anna Kolářková
31. 5. 2011, 13:30

Ingredience

- 800 g brambor vařených ve slupce
- 6 ks vajec vařených natvrdo
- 6 ks sterilovaných okurek
- 1 ks cibule
- 100 ml octa
- 3 lžíce cukru
- 4 lžíce oleje
- 1 lžička mletého pepře
- sůl podle chuti, trochu vody do nálevu

Postup

Uvařené brambory a vejce oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli nasekáme nadrobno, okurky nakrájíme na tenká kolečka. Cukr s octem a vodou svaříme v hrnku a necháme vychladnout. Brambory dáme do větší mísy, osolíme je a opeříme, přidáme vejce, okurky i cibuli, zalijeme připraveným nálevem a olejem a zlehka promícháme. Salát můžeme podávat vlahý nebo chlazený.

Frgále



Jiřina Janovská
31. 5. 2011, 13:35

Ingredience

- 600 g hladké mouky
- 400 g hrubé mouky
- 240 g tuku (máslo,sádlo)
- 240 g cukru
- 60 g droždí
- 4 ks žloutky
- 1 špetka sůl
- 1 dl mléko podle potřeby

Postup

připravit kvásek, vypracovat vlášné těsto, nechat kynout, rozválet kruhové koláče (poměrně tenké), nechat odpočinout, potřít náplní, posypat drobenkou (máslo,cukr,mouka), dobře vykynuté péct ve vyhřáté troubě, po upečení pokraje potřít směsí (cukr,rum,smetana nebo rozpuštěné máslo)

O receptu

Koláče - známe je pod názvem Frgály (název vznikl omylem, ve Valašsku se takto označovaly nepovedené koláče)

Podlesníky



Jiřina Janovská
31. 5. 2011, 13:45

Ingredience

- 500 g vařených brambor
- 250 g mouky
- 1 ks vejce
- kyselé mléko, sádlo, sůl, zelný list

Postup

brambory nastrouhat najemno, zadělat řídkší těsto, spodní zelné listy, které netvoří hlávku upravit - mírně seříznout košťál. lehce rozklepat - nepotrhát, potřít tukem, pomazat těstem, péct na okraji poece nebo na pečícím papíře na plechu v troubě, upečené sloupnout z listu (ten se otiskl a dal pokrmu zvláštní nasládlou chuť)

O receptu

List se někdy téměř spálil (zejména když se podlesník pekl na tácech sporáku nasucho) a odlupování bylo cvičením trpělivosti. Podlesníky se konzumovaly čerstvé, mazaly se máslem a sypaly cukrem, nebo se mazaly zakysanou smetanou (slaná i sladká varianta), případně doplněný zelným salátem a brynzou.

Hrstková polévka



Anna Koláčková
31. 5. 2011, 13:47

Ingredience

- 50 g hrachu
- 50 g fazolí
- 50 g čočky
- 50 g krup
- 50 g kořenové zeleniny
- 30 g sádla
- 30 g hladké mouky
- 1 l vody
- sůl, cibule, majoránka, mletý pepř

Postup

Večer dáme namočit všechny luštěniny a druhý den je uvaříme v téže vodě s kroupami do změknutí. Před dovařením polévky přidáme strouhanou kořenovou zeleninu a cibuli. Polévku zahustíme jíškou ze sádla a hladké mouky. Okořeníme majoránkou, osolíme, opeříme podle chuti.

Podlistníky



Jiřina Janovská
31. 5. 2011, 13:51

Ingredience

- 600 g brambor - syrové
- 2 ks vejce
- 100 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- sůl, zelný list

Postup

Je možné kombinovat 1/3 brambor vyřených a 2/3 brambor syrových. Brambory nastrohat najemno (ze syrových slét vodu), zadělat řídkší těsto, spodní zelné listy, které netvoří hlávku upravit - mírně seříznout košťál, lehce rozklepat - nepotrhát, potřít tukem, pomazat těstem, péct na okraji pece nebo na pečícím papíře na plechu v troubě, upečené sloupnout z listu (ten se otiskl a dal pokrmu zvláštní nasládlou chuť).

Cottage



Jiřina Janovská
31. 5. 2011, 13:55

Ingredience

- 1 balení tvarohu
- 1 špetka soli
- nové brambory, tvaroh, studená smetana, špetka soli

Postup

uvařit nové brambory, horké je rozmačkat, tvaroh rozmíchat se studenou smetanou a špetkou soli, nalít do misky, lžící jíst s bramborami, nebo jak kdo chce.

O receptu

O tom, že cottage není nic nového pod sluncem, svědčí moje poslední gastronomická vzpomínka, jedná se o letní jídlo jako typický oběd v době žní.

Husa na sušených hruškách



Jiřina Sedláčková

31. 5. 2011, 14:22

Ingredience

- 2 lžíce hladké mouky
- 5 ks malých cibulí
- 2 dl smetany
- 1 lžíce mletého zázvoru
- husu (2,5 - 3 kg), 1-2 dl dobrého bílého vína, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, sušené hrušky, sůl

Postup

Omytou, očištěnou a osušenou husu zevnitř i na povrchu osolíme, okořeníme zázvorem a nahrubo pomletým pepřem. Položíme na pekáč hřbetem vzhůru, přidáme na polovinu rozkrojené cibule a nové koření. Obložíme husu v jedné vrstvě po pekáči sušenými hruškami. Podlijeme horkou vodou, zakryjeme a dáme péct při 200oC (doba pečení je 100 - 130 min.). Při pečení občas doléváme teplou vodu a poléváme maso vypečenou šťávou. Ve druhé polovině pečení obrátíme husu břichem nahoru a pečeme, až je ze všech stran měkká a zlatá. Přilijeme víno. K úplnému konci pečení nepoléváme šťávou a nezakrýváme, aby kůže zůstala křupavá. Upečenou husu vytáhneme z pekáče. Přecedíme šťávu přes síto a hrušky s cibulemi můžeme propasírovat - podle toho, jak hustá šťáva nám chutná. Šťávu zaprášíme moukou, přilijeme smetanu, rozmícháme a krátce povaříme. Pečenou husu naporcujeme. Při podávání poléváme porce horkou šťávou. Taková husa je dobrá s bramborovým i houskovým knedlíkem, ale i s vařeným bramborem.

O receptu

Specialita z turistické oblasti Poodří – Moravské Kravařsko

Jablka v županu se zmrzlinou



Jiřina Sedláčková
31. 5. 2011, 14:23

Ingredience

- 10 ks jablek
- listové těsto, oříšky (lískové nebo vlašské), cukr, skořici, 1 vajíčko na potřetí, zmrzlina, šlehačka

Postup

Vyválíme z těsta obdélník, který rozdělíme na čtvercové díly. Musí být velké tak, aby se do nich daly zabalit jablíčka. Jablíčka oloupeme a zbavíme je jádřinců tak, aby zůstala vcelku. V jablíčku nám vznikne otvor, který naplníme drcenými oříšky s cukrem a skořicí. Jablíčka položíme do středů čtverečků z těsta zabalíme. Balíčky přetřeme rozšlehaným žloutkem a dáme péct. Plech nevymazáváme! Pečeme asi 30-35 minut při teplotě 175oC. Podáváme sypané cukrem a vlažné, doplníme zmrzlinou a ozdobíme šlehačkou.

O receptu

Specialita z turistické oblasti Poodří – Moravské Kravařsko

Opilý Francek



Jana Jašková

31. 5. 2011, 14:53

Ingredience

- 220 g másla
- 400 g cukru moučka
- 6 ks vajec
- 150 g hladké mouky
- 0,5 balíčku prášku do pečiva
- 200 g mletých ořechů
- 0,5 kostky ztuženého tuku Iva
- 2 lžice kakaa /holandského/
- rum, ½ čokolády na vaření

Postup

Těsto :

22 dkg másla
20 dkg cukr moučka
6 žloutků
15 dkg hladké mouky
½ prášku do pečiva
6 bílků – sníh

Nádivka :

20 dkg mletých ořechů
20 dkg cukru
rum – dle potřeby a chuti

Čokoládová poleva :

½ kostky ztuženého tuku IVA
½ čokolády na vaření
2 velké lžice kakaa /holandského/

Máslo utřeme s cukrem a žloutky, pak přidáme hladkou mouku, kterou předtím prosejeme, přidáme prášek a vmícháme sníh. Těsto rovnoměrně rozetřeme na velký plech, který jsme vymazali tukem a vysypali strouhankou. Upečeme světlé těsto, které necháme vychladnout a potřeme jej nádivkou z mletých ořechů rozmíchaných s cukrem a spojených rumem. Tuto nádivku polijeme čokoládou a ozdobíme vidličkou, příp. jemně posypeme kokosem. Moučník nakrájíme na kostičky, nebo je možno nakrájet na malé obdélníčky a použít jako vánoční cukroví.

Kutle s kobzolama / Dršťková omáčka s bramborama/



Ivana Czekajová
31. 5. 2011, 17:11

Ingredience

- 500 g dršťky
- 1 ks mrkev
- 1 ks petržel
- 20 g másla
- 50 g hladké mouky
- 2 dl mléka
- 5 ks bobkový list
- 6 ks nové koření
- 1 špetka sůl
- 1 lžíce ocet

Postup

Dobře omyté dršťky uvaříme do měka. K tomu přidáme kořenovou zeleninu/petržel, mrkev/, přidáme bobkový list a nové koření. Když jsou dršťky měkké, vytáhneme je z hrnce, nakrájíme na menší kousky a vhodíme zpět do polévky, ve které jsme je vařili. Uděláme jíšku/máslo rozpustit a přidat hladkou mouku, orestovat, přilít vodu a rozšlehat/, nalít do polévky a provařit 20 minut. Po provaření přidat mléko s trochou hladké mouky, kterou jsme v mléce rozšlehaly a opět provařit. Omáčka musí být hustá. Na ochucení přidáme trochu octa.

Podáváme s vařenými bramborama.

O receptu

Je to starý rodinný recept, vařila ho manželova babička.

Ostravska klasika



Rostislav Czekaj
31. 5. 2011, 17:24

Ingredience

- 1 kg bučka prorostleho
- 2 ks cibule
- 10 stroužků česneku
- 1 lžíce sádla
- 1 špetka soli, pepře
- 1 kg kobzoli
- 1 špetka soli, kmínu
- 1 kg kyselého zelí
- 1 špetka soli, kmínu
- 1 ks kobzola s mukou

Postup

Buček, cibulu a česnek nakraju, povařím osolene, opepřene a okminovane, podlite vodu a podusi, potom dam opect do truby.

Kobzole naškrabu, uvařím ve vodě se solu a kminem do měkka. Pomačkam nebo necham vcelku.

Zelo povařím s trochu vody, soli a kminu do měkka a zahustim s kobzolem postruhanym s muku.

Pak to naserviruju a chalkam jak hrom, až se ti robi bule za ušama.

O receptu

Je to pro vice osob, aj se naju.

Hrachulky mojí babičky



Marie-Anna Kantorová
31. 5. 2011, 20:00

Ingredience

- 0,5 kg zeleného hrachu
- 3 ks vajec
- mrkev, celer, sůl, česnek, strouhanka, majoránka

Postup

Půl kila zeleného hrachu opereme pod tekoucí vodou, dáme do velkého hrnce a zalejeme horkou vodou, ponecháme minimálně 8 hodin, můžeme občas zamíchat nebo dolít vodu, ať je hrách ponořený.

Do hrachu přidáme jednu očištěnou mrkev a mále-li tak kousek celeru (si jednu třetinu). Přidáme sůl (nebo dnes i zeleninovou kostu bujónu) a vaříme do měkka. Následně vodu slijeme, (můžeme nechat vodu s trochou hrachu na polévku jindy - třeba do mrazáku) Náš hrách necháme bez vody vychladnout, rozmixujeme (nebo jako dříve umeleme na masovém strojku). Pomeleme i mrkev s celerem. Do pomletého hrachu (a zeleniny) přidáme 3 vejce osolíme, přidáme česnek (kolik kdo má rád i celou palici) a strouhanku a dvě velké lžice majoránky (koření). Vytvoříme těsto. Lžící nabíráme a tvoříme placičky, které můžeme obalit pouze ve strouhance nebo obalíme v trojobalu a usmažíme na pánvi jako karbenátky. Pokud máme můžete obložit na talíři jemně krájenou uzenou krkovičkou, podáváme se salátem (ale nemusíme) a s chlebem.

O receptu

Má-li se jednat o regionální speciality, pak vycházím ze své rodiny, že chudí lidé se moc k masu nedostali, toto jedli jen vyjímečně.

Recept po babičce



Milena Kantorová
31. 5. 2011, 20:00

Ingredience

- 1 kelímek smetany
- brambory, cukina, rajčata, cibule, paprika, bešamel, sýr

Postup

Do vymazaného a hodně vysypaného pekáčku dáme nastojato plátky napolouvařených brambor, cukiny, rajčete, cibule a to vše střídáme. Kdo má chuť přidá i kousek papriky. To vše zalijeme bešamelem se smetanou a v bešamelu (světlé jíšce) je hodně sýra, co máme, měkký, plísňový a to vše zapečeme. Je to skvělé.

Dneska je to spíše příloha k masu, ale dříve to bylo hlavní jídlo.

O receptu

Posílám Vám recept po mojí babičce, kdo ho ochutná, už ho zařadí do svého jídelníčku.

Bramborové šulanky s povidlím a uzeným



Anna Grobarčíková
31. 5. 2011, 20:00

Ingredience

- 0,5 kg brambor
- 1 ks vejce
- 1 hrst vlašských ořechů
- 1 hrst rozinek
- 1 hrnek povidlí
- hrubá mouka, uzená krkovička,

Postup

Klasické bramborové těsto (vařené brambory 0,5 kg, jedno vejce a dosypáváme hrubou mouku) vytvarujeme malé válečky, asi do dlaně, můžeme prsty stlačit, lépe se pak na šulánkách udrží omáčka (babička říkala "máčka").

Uvaříme ve slané vodě (až vyplavou, povaříme tak 3 minuty a je hotovo)

Uzenou krkovičku nakrajeme na kousky (nebo natrháme) do velikosti menšího bramboru a uvaříme do měkka. Uděláme na másle světlou jíšku, přidáme hrst vlašských ořechů (nasekaných na hrubo) a hrst rozinek (namočených ve slivovici) a hrnek povidlí (nebo alespoň půl hrnku).

V mačce prohřejeme maso a přílohou jsou bramborové šulanky.

Ostravský kotouč



Pavla Dědochová
31. 5. 2011, 20:00

Ingredience

- 60 g másla
- 3 ks vejce nahniličku vařená
- 100 g šunky
- $\frac{3}{4}$ kg telecího masa z kýty, sardelová pasta, sůl, cibulka, omastek

Postup

Cibulku drobně posekáme a zpěníme na másle. Zatím máslo naklepeme na velký řízek, potřeme tence sardelovým máslem, pak prokládáme šunkou a celými vejci. Maso stočíme a ovážeme nití. Přisolíme. Pak je rychle opečeme po všech stranách v rozpáleném omastku s cibulkou, teprve potom podlijeme a dodusíme do měkka, což trvá jen asi půl hodiny.