

Kuchařka Czech Specials



www.CzechSpecials.cz



Obsah

Jižní Čechy	4	Kapří hranolky.....	5
		Králík na česneku	6
		Jihočeský kapr Jordán.....	7
		Candát na kmíně.....	8
		Jihočeská kulajda.....	9
Šumava	11	Pstruh po mlynářsku	12
		Šumavská bramboračka.....	13
		Zelníky.....	14
Plzeňsko a Český les	15	Obatzda.....	16
		Báč	17
		Pečené knedlíky s houbovou omáčkou	18
		Plzeňský guláš.....	19
Západočeské lázně	20	Karlovarský guláš.....	21
		Čokoládová polívčička	22
		Uzená krkovička se švestkovou omáčkou.....	23
Severozápadní Čechy	24	Kapustová polévka	25
		Uzené maso s bylinkovým bramborem a česnekovou omáčkou	26
		Vařený hovězí jazyk s bramborem	27
Českolipsko a Jizerské hory	28	Špecle	29
		Kachní stehna se šouletem	30
		Uzené maso s křenovou omáčkou.....	31
Český ráj	32	Rambulice.....	33
		Lívance s jablky	34
		Couračka – polévka z kysaného zelí.....	35
Krkonoše a Podkrkonoší	36	Krkonošské kyselo	37
		Krkonošský houbový kuba	38
		Škvarkové placky	39
		Kynutý borůvkový koláč s drobenkou	40
		Kančí kýta se šípkovou omáčkou	41



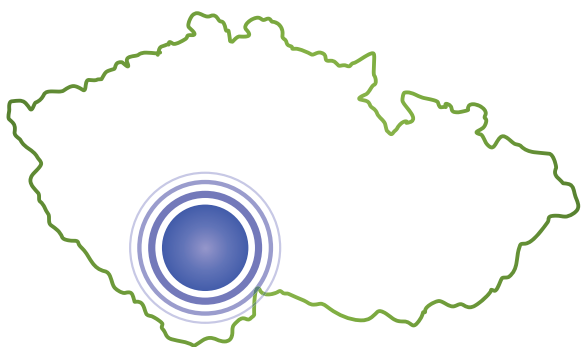
Východní Čechy	42	Ferdinand (králík či zajíc na víně a cibuli)	43
		Přesbidlo	44
		Švestková omáčka s bramborovými špalíky a s uzeným vepřovým kolenem	45
Královesradecko	46	Pavlišovský řízek	47
		Šprickrápny	48
		Toč z Máslojed	49
Vysočina	50	Bramborák s uzeným masem	51
		Jahelník (jáhly zapečené se sušenými švestkami)	52
		Bramborové knedlíky plněné uzeným masem	53
		Povidlové taštičky	54
Jižní Morava	55	Meruňkové knedlíky	56
		Jaroslavický kapr	57
		Patenty (bramborové placky s povidly a mákem)	58
		Znojemská roštěná	59
		Moravský vrabec	60
		Boží milosti	61
Střední Morava a Jeseníky	62	Smažené tvarůžky s lepenicí	63
		Hanácké koláče	64
		Hlávkový salát se slaninou	65
Východní Morava	66	Valašská kyselica	67
		Řízek Ondráš	68
		Valašské frgály	69
		Kontrabáš	71
Severní Morava a Slezsko	72	Slezský bigos	73
		Klobásníky (klobásky zapečené v pivním těstíčku)	74
		Zelný guláš	75
Recepty jako národní poklad	76	Svíčková na smetaně	77
		Rajská omáčka s knedlíkem	78
		Kuře s nádivkou	79
		Koprová omáčka s vejcem a bramborem	80
		Vepřo-knedlo-zelo	81
		Pečená kachna s medovým zelím	82
		Kapr s bramborovým salátem	83
		Slepičí vývar s nudlemi	84
		Šišky s mákem	85
		Dukátové buchtičky	86





Jižní Čechy

Pro jižní Čechy není typičtějšího znaku než lesklé hladiny rybníků a podzimní rybolov za rozbřesku slunce. Zajímavé ovšem je, že až do 17. století byla ryba v jižních Čechách opravdu levnou potravinou, a to tak levnou a dostupnou, že jí místní pohrdali. Situace se změnila právě v 17. století, kdy si vrchnost stáhla všechna práva rybolovu na sebe a hojnost ryb přestala. Po 30leté válce pak mizí ryby z lidové kuchyně úplně. Teprve v 19. století se ryba vrací u bohatých měšťanů na štědrovečerní stoly – a to nejen kapr, ale i lín, sumec a další druhy. Obnovte tradici i vy: svým jídelním lístkem.





Karpří hranolky

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | smažení: 10 minut

600 g filetů z kapra
4 vejce
2–3 stroužky česneku, rozmělněného nožem
hrst libečku, nasekaného
sůl, pepř
200 g hladké mouky na obalování
sladká mletá paprika
olej na smažení

Kapra vykostíme a z filetů nakrájíme nudličky ve velikosti větších hranolků.

Z vajec, drceného česneku, libečku, soli a pepře vymícháme těstíčko, do kterého kapříka naložíme alespoň na dvě hodiny.

Poté kapra vyjmeme a necháme okapat. Do mouky přidáme papriku a v této moučné směsi obalíme nudličky, které smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Vhodnou přílohou je salát z bílého zelí nebo listové saláty.



Králík na česneku

Dietní, přesto velmi chutná „nevysušená“ úprava králíka.

pro 4–6 osob | příprava: 10 minut | marinování: přes noc | pečení: 2 hodiny

- 1 celý králík, naporcovaný
- 1 palice česneku
 - sůl, pepř podle chuti
- 3 lžíce másla, rozpuštěného
- 150 g slaniny v celku, na kostičky
- 1 větší červená cibule, na kolečka
- pár snítek tymiánu
- smetanový špenát a brambory k podávání

Králíka očistíme, potřeme rozmělněným česnekem, osolíme a opeříme. Pak každou porci důkladně potřeme máslem, uložíme do pekáčku, zasypeme slaninou a cibulí a dáme přes noc do chladu. Pak podlijeme vodou a při 180 °C pečeme asi dvě hodiny. Podléváme výpekem. Ke konci odklopíme a dopečeme dozlatova. Králíka podáváme se smetanovým špenátem a brambory.





Jihočeský kapr Jordán

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 20 minut

- 1 kapr o váze do 2 kg
- špetka soli
- 90 g másla + extra 1 lžice
- 250 ml červeného suchého vína
- $\frac{1}{2}$ citronu

Očištěného a vykuchaného kapra opláchneme a nakrájíme na podkovy, posolíme z obou stran a opečeme na rozpáleném másle. Mírně podlijeme půl litrem horké vody a červeným vínem a podusíme. Vypečenou šťávu ochutíme citronovou šťávou, osolíme, zjemníme máslem a krátce provaříme. Jako příloha se hodí různě upravené brambory.





Candát na kmíně

Jednoduchá, ale přitom velmi chutná úprava

pro 4 osoby | příprava: 20 minut

800 g *candáta*
sůl
1 špetka *celého kmínu*
1 špetka *sladké papriky*
20 g *másla*

Porce candáta zbavíme kůže, osolíme, okmínujeme a poprášíme paprikou. Rybu nasucho připravíme na grilu nebo upečeme na pánvi s nepřilnavým povrchem. Po upečení poklademe kousky másla a necháme ho rozpustit.





Jihočeská kulajda

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | vaření: 30 minut

<i>hrst</i>	<i>čerstvých hub (nejlépe hříby a křemenáče)</i>
<i>4–5</i>	<i>větších brambor</i>
<i>1 špetka</i>	<i>kmínu</i>
<i>2 kuličky</i>	<i>nového koření</i>
<i>4 kuličky</i>	<i>černého pepře</i>
<i>2</i>	<i>bobkové listy</i>
<i>250 ml</i>	<i>husté zakysané smetany</i>
<i>1 velká lžice</i>	<i>hladké mouky</i>
	<i>ocet podle chuti</i>
<i>4</i>	<i>čerstvá vejce</i>
	<i>sekaný kopr</i>

Houby očistíme a nakrájíme je na větší kousky, a spolu s kostičkami oloupaných brambor vložíme do osolené vody. Přidáme koření a vaříme, aby brambory změkly. Přidáme smetanu s rozkvedlanou moukou, promícháme a krátce povaříme. Podle chuti kulajdu osolíme, okyselíme octem a přidáme kopr. Rozklepneme čerstvá vejce a zlehka je upustíme do polévky. Tři minutky mírným varem povaříme a dalších 5 minut necháme vejce dojít mimo tepelný zdroj.



Lívanečky s borůvkovým žahourem

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | smažení: 20 minut

200 g hladké mouky
2 lžíce prášku do pečiva
1 špetku soli
1 vejce
300 ml mléka
1 lžíce rozpuštěného másla
několik lžic slunečnicového oleje na smažení

na borůvkový žahour

500 g borůvek
250 ml smetany
1 větší lžíce másla
50 g cukru
1 lžička bramborové moučky

V míse promícháme mouku s práškem do pečiva a solí. Přidáme mléko prošlehané s vejcem. Vidličkou nebo metličkou prošleháme do hustšího těsta, do kterého nakonec zašleháme rozpuštěné máslo.

Na pánvi rozežhřejeme půl lžíce oleje. Naběračkou nebo lžící vlijeme trochu těsta a krouživým pohybem vytvoříme placku o průměru zhruba osm centimetrů. Smažíme tři minuty, dokud nezačnou vyskakovat typické hnědé puchýřky; pak lívanec obrátíme a smažíme další dvě až tři minuty. Klademe na teplé místo na kuchyňský papír – odsaje přebytečný tuk.

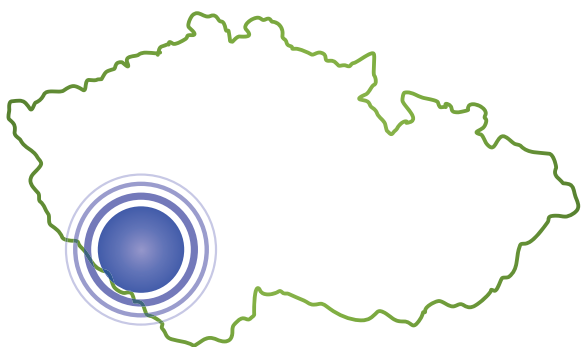
Podáváme s žahourem, který uděláme tak, že borůvky zalejeme polovinou smetany, přidáme máslo, cukr, a povaříme je. Ve zbylé tekutině rozmícháme moučku a zahustíme borůvky – v omáčce tak krásně zůstanou celé.





Šumava

Pstruh potoční a Lipan podhorský jsou tradiční ryby šumavských potoků, řek a říček. Stejně jako se vrací do přírody, měly by se zcela přirozeně vrátit na talíře místních restaurací a hospod. Patří tam i zvěřina a vydatné husté polévky, které umí zahřát.





Pstruh po mlynářsku

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | opékání: 10 minut

- 4 pstruzi, vykuchaní
- sůl
- pár snítků tymiánu
- hladká mouka
- 100 g másla
- trocha citronové šťávy
- petrželka
- vařené nebo pečené brambory k podávání

Vykuchané pstruhy dobře opláchneme pod proudem tekoucí vody, osušíme a na obou stranách do nich uděláme 2–3 příčné řezy. Dobře osolíme, do břišní dutiny vložíme pár snítků tymiánu a nakonec ryby obalíme v hladké mouce.

Pstruhy zprudka z obou stran opečeme na másle.

Pstruhy vyndáme z pánve, pak do ní přidáme citronovou šťávu a petrželku, promícháme a výpekem přelijeme ryby na talířích. Podáváme s vařenými nebo opečenými bramborami.



Šumavská bramboračka

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | vaření: 20 minut

- 100 g sádla
- 1 velká cibule
- 50 g hladké mouky
- 1 l zeleninového vývaru
- 40 g celeru
- 40 g petržele
- 40 g mrkve
- 2 hrsti sušených hub, nejlépe hříbků
kmín
- 300 g brambor
- 2 stroužky česneku, rozmělněné nožem
- špetka majoránky
- sůl, pepř

Na sádle připravíme cibulovou jíšku: sádlo rozpustíme v hrnci, přidáme cibuli nasekanou nadrobno, necháme zeskvolatět, zaprášíme moukou a chvíli opékáme. Zalijeme vývarem, přidáme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky, předem namočené sušené houby a kmín. Přivedeme k varu a vaříme dokud zelenina nezměkne. Brambory vaříme zvlášť a přidáme je dodatečně.

Dochutíme třeným česnekem, majoránkou, solí a pepřem.





Zelníky

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | pečení: 30 minut

400 g *hladké mouky*
 120 g *sádla*
 300 g *kysaného zelí*
 2 *vejce*
 1–2 lžíce *husté zakysané smetany*
 hrst pomletých škvarků
 sůl

Mouku nasypeme na vál, přidáme k ní kousky sádla, okapané a pokrájené zelí, jedno vejce, zakysanou smetanu i škvarky, a vypracujeme soudržné těsto. Z něj po částech odebírejte a mezi dlaněmi tvořte placičky. Ty vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem, potřete druhým vejcem a pečte 20–30 minut v troubě vyhřáté na 200 °C.

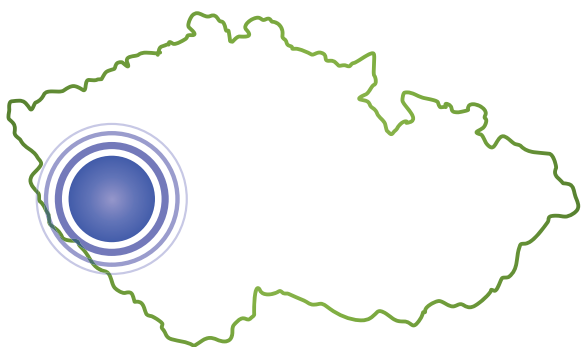




Plzeňsko a Český les

I když se to nezdá, Plzeňský kraj zdaleka není jen o pivu. Od Domažlic, přes Klatovy až po Plzeň je to kraj nabízející řadu tradičních českých jídel. A vyrábí se tu i fernet a sekt. Plzeňsko je (nebo alespoň bývalo) například typické tím, že se zde dělá mimořádné množství knedlíků. Kdysi dávno se jich tu připravovalo na 40 různých druhů, z nichž dodnes můžete ochutnat například ubrouskové, sklářské či špekové. Podávají se zejména k vepřové pečení.

Ovšem na druhou stranu: pivo se používá při přípravě pokrmů jako koření, nejčastěji do omáček. Jedním z příkladů je plzeňský guláš, který je místní variací českého guláše. Přidává se do něj pivo, čímž se liší od guláše připravovaného jinde.



Obatzda

pro 4 osoby | příprava: 10 minut

- 250 g *vyzrálého Romaduru*
- 50 g *másla, změkklého*
- 1 *malá cibule, nasekaná nadrobno*
- 1 lžička *mleté sladké papriky + špetka na ozdobení*
- 1 špetka *drceného kmínu*
sůl a čerstvě mletý pepř
- 3 lžíce *světlého piva*
jarní cibulka na ozdobení
tmavý chléb k podávání

Sýr v misce rozmačkáme vidličkou a promícháme s máslem. Když je směs kompaktní, přidáme cibuli, osolíme, ochutíme kořením a přilijeme pouze tolik piva, abychom získali pomazánku. Ozdobíme sekanou jarní cibulkou a poprášíme mletou paprikou. Podáváme k tmavému chlebu.





Báč

pro 4–6 osob | příprava: 15 minut + 45 minut kynutí | pečení: 30–40 minut

450–500 ml mléka
kostka droždí
1 lžička cukru
500 g hladké mouky
5 brambor, oloupaných, nastrouhaných
1 vejce
sůl
2–3 stroužky česneku, utřené nožem
majoránka
másló na potření

Necháme vzejít kvásek: do asi 150 ml vlažného mléka rozdrobíme droždí a přidáme trošku cukru. Do mísy dáme mouku, najemno nastrouhané brambory, vejce, kvásek a zbylé ohřáté mléko, a promícháme do spíše řidšího těsta (o něco hustějšího, než na lívance). Nakonec vsypeme sůl, česnek a majoránku. Necháme 45 minut vykynout. Pak dáme do vymazaného a vysypaného pekáčku a pečeme v troubě vyhřáté na 190 °C dozlatova asi 30–40 min. Po upečení necháme chvíli vychladnout, nakrájíme a ještě teplé omastíme máslem.



Pečené knedlíky s houbovou omáčkou

pro 4 osoby | příprava: 30 minut | pečení: 20 minut

500 g brambor
250 g tvarohu
20 g krupice
120 g hrubé mouky
1 vejce
sůl
2 lžíce škvarků, umletých
sádlo na omaštění

na houbovou omáčku

2 hrsti sušených hub
2 lžíce másla
1 cibule
2 lžíce hladké mouky
100 ml zeleninového vývaru
sůl, pepř
100 ml smetany
citronová šťáva k dochucení

Brambory uvaříme ve slupce doměčka. Necháme zchladnout, oloupeme a na jemné straně struhadla nastrouháme. Ve velké míse smícháme s tvarohem, krupicí, moukou, vejcem, solí i škvarky a vypracujeme kompaktní těsto. Z něj postupně odebíráme, tvarujeme kuličky či noky a ty dáváme na sádlem vymaštěný plech. Sádlem potřeme knedlíky i shora a pečeme dvacet minut až půl hodiny v troubě vyhřáté na 200 °C.

Mezitím uděláme houbovou omáčku. Sušené houby, zalité přes noc 300 ml vroucí vody, čtvrt hodiny povaříme v malém rendlíku. V hrnci nebo pánvi s vyšším okrajem rozpustíme máslo a pak na něm dorůžova osmahneme cibuli. Přidáme mouku a opékáme do světlé cibulové jíšky. Zalijeme 100 ml studeného zeleninového vývaru, prošleháme, vlijeme houby i s vývarem, osolíme, opepříme a za občasného míchání přivedeme k varu. Poté vaříme ještě 10 minut. Přidáme smetanu, zahřejeme a dochutíme citronovou šťávou. Knedlíky podáváme přelité omáčkou.





Plzeňský guláš

pro 4–6 osob | příprava: 15 minut | vaření: 1 hodinu

	<i>olej na smažení</i>
250 g	<i>cibule</i>
15 g	<i>mleté papriky</i>
600 g	<i>hovězí klišky</i>
	<i>pepř</i>
1 stroužek	<i>česneku</i>
	<i>sůl</i>
150 ml	<i>hovězího vývaru</i>
150 ml	<i>piva</i>
	<i>chlebová střída na zahuštění</i>
50 g	<i>slaniny</i>
60 g	<i>nakládané kapie a celeru</i>
2	<i>vařená vejce</i>

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli do zlatohněda. Zaprášíme paprikou, zpěníme, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání opečeme. Přidáme pepř, utřený česnek, sůl, podlijeme vývarem i pivem a dusíme minimálně hodinu dokud maso nezměkne. Hotový guláš podle potřeby zahustíme chlebovou střídkou. Nakrájenou slaninu nasucho orestujeme, přidáme nakrájené kapie a celer, prohřejeme a směsí spolu s vejci zdobíme porce guláše.





Západočeské lázně

Region disponující vším, co blahodárně působí na tělo i duši. Vydávají zde stovky minerálních pramenů s léčivými účinky a nabídka zahrnuje exkluzivní hotely specializované na zdraví a wellness. Stejně blahodárně by měla působit i místní kuchyně.





Karlovarský guláš

pro 4 osoby | příprava: 30 minut | vaření: 2 hodiny

100 g	<i>cibule</i>
50 g	<i>máslo</i>
600 g	<i>hovězího masa</i>
70 g	<i>mleté papriky</i>
12 g	<i>solí</i>
asi 500 ml	<i>hovězího vývaru</i>
50 g	<i>hladké mouky</i>
150 g	<i>smetany</i>
80 g	<i>kysané smetany</i>

Cibuli nakrájíme nadrobno a na másle orestujeme dozlatova. Přidáme maso, mletou papriku, krátce osmahneme, osolíme, podlijeme částí vývaru a dusíme.

Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, přidáme mouku a krátce osmahneme. Zalijeme zbytkem vývaru a povaříme asi 20 minut. Přidáme smetanu a hotovou omáčku přecedíme na maso. Při podávání zdobíme nočkem kysané smetany. Servírujeme s máslovými noky, karlovarským knedlíkem nebo dušenou rýží.





Čokoládová polívčička

pro 4 osoby | příprava: 5 minut | vaření: 10 minut

- 160 g *kvalitní čokolády, nalámané*
- 500 ml *smetany*
- 2 *žloutky*
- 3 *kompotované broskve*

Čokoládu svaříme s trochou smetany na hustou kaši, kterou posléze zředíme zbytkem smetany. Až se začne vařit, rozmícháme v ní 2 žloutky tak, aby v polévce beze stopy zmizely. Na talíře rozdělíme nadrobno pokrájené broskve a přelijeme je horkou polévkou.



Uzená krkovička se švestkovou omáčkou

pro 4–6 osob | příprava: 20 minut | vaření: 20 minut

600 g	uvařené uzené vepřové krkovice
250 ml	vývaru z uzeného
250 g	švestkových povidel
3 lžíce	medu
½ lžičky	skořice
½ lžičky	strouhané citronové kůry
špetka	tlučeného hřebíčku
100 ml	červeného vína
	sůl
	světlá jíška na zahustění

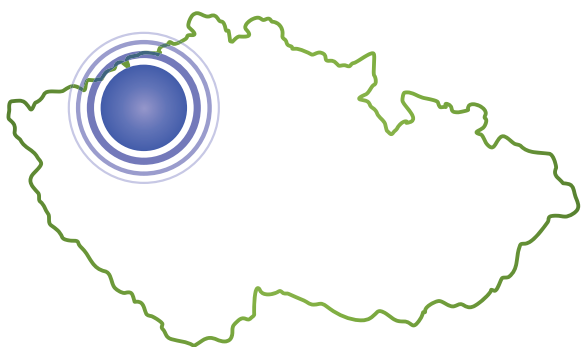
Na přípravu omáčky použijeme vývar z uzeného masa. Za stálého míchání do něj přidáváme povidla, med, půl lžičky skořice, strouhanou citronovou kůru a špetku tlučeného hřebíčku. Přilijeme červené víno a dosolíme. Podle potřeby zahustíme jíškou. Necháme krátce povařit a do připravené omáčky přidáme zpět naporcované uvařené maso a společně zahřejeme. Podáváme nejlépe s bramborovými nebo chlupatými knedlíky.





Severozápadní Čechy

Krásná i drsná příroda, vítr vanoucí ze severu a jídla, která musí nejen chutnat a zasytit, ale i pořádně zahřát. Vítejte v krajině mezi Řípem a malebným Národním parkem České Švýcarsko.





Kapustová polévka

pro 4–6 osob | příprava: 10 minut | vaření: 25 minut

- 1 cibule
- 80 g oleje nebo sádla
- 600 g kapusty (může být i růžičková)
- 250 g čerstvých hub (hříbky, směs nebo žampiony)
- 750 ml drůbežího vývaru
- sůl
- mletý pepř
- 1 stroužek česneku
- 200 ml smetany
- petrželka

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a na oleji nebo sádle ji necháme zesklovatět. Přidáme očištěnou, na nudličky nakrájenou kapustu a na plátky nakrájené houby. Krátce orestujeme. Poté zalijeme vývarem, osolíme, opepříme, přidáme utřený česnek a povaříme. Na závěr zalijeme smetanou a po cca 2 minutách vypneme. Před podáváním posypeme najemno nasekanou petrželkou. Podáváme s chlebem.



Uzené maso s bylinkovým bramborem a česnekovou omáčkou

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | vaření: 25 minut

4–8 plátků uzeného masa, nahřátého
500 g brambor
sůl
1 orchovatá lžíce másla
1 svazek hladkolisté petrželky
1 lžíce pažitky, nasekané najemno

na omáčku

50 g hladké mouky
50 g másla
500 ml vývaru z kostí nebo vody
10 stroužků česneku
sůl

Plátky měkkého uzeného masa nahřejeme nad párou a udržujeme teplé. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky a ve vroucí osolené vodě uvaříme doměkka. Zhruba po dvaceti minutách je scedíme, přidáme k nim máslo a nasekanou petrželku i pažitku a proházíme, aby se brambory v bylinkách řádně obalily.

Mezitím, co se vaří brambory, uvaříme česnekovou omáčku. Z mouky a másla připravíme světlou jíšku, kterou za stálého míchání podléváme vývarem. Vzniklou hustou omáčku osolíme a přidáme do ní na silnější plátky nakrájený česnek. Pomalu vaříme ještě asi 15 minut. Podáváme společně – vždy jeden až dva plátky masa, bylinkové brambory, obojí přelité česnekovou omáčkou.



Vařený hovězí jazyk s bramborem

pro 10 osob | příprava: 20 minut | vaření: 90 minut

1,5 kg hovězího jazyka
20 g soli
250 g kořenové zeleniny
80 g cibule
2 ks bobkového listu

na sardelovou omáčku

10 kusů sardelí
100 g másla, změkklého
1 středně velká cibule, nasekaná najemno
80 g hladké mouky
1 l zeleninového vývaru
šťáva z půlky citronu
125 ml husté smetany

Umytý hovězí jazyk vložíme do zhruba dvou litrů vařící vody, přidáme sůl a při mírném varu uvaříme zcela doměkka. Půl hodiny před dovařením přidáme očištěnou zeleninu v celku, cibuli a bobkový list. Uvařený jazyk ponoříme na chvíli do studené vody a pak z něj odstraníme kůži. Nakrájíme na plátky.

Sardele prolisujeme a polovinu promícháme se 40 g másla. Zbytek másla rozpálíme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a zbytek prolisovaných sardelí, necháme zpěnit, zaprášíme moukou, a orestujeme. Podlijeme vývarem, 20 minut povaříme a procedíme. Do hotové omáčky přidáme smetanu, citronovou šťávu a sardelové máslo.

Podáváme společně, plátky hovězího jazyka přelité omáčkou, Jako příloha je vhodná bramborová kaše.





Českolipsko a Jizerské hory

Pro severní Čechy, Šluknovský výběžek, Lužické hory, je typické prolínání české, německé a židovské kuchyně. Takže do německých rodin pronikaly knedlíky, což dokumentuje dodnes užívaný zvyk Němců jíst k řízku knedlíky. Rovněž česká kuchyně asimilovala některé stravovací návyky z německého prostředí, například známý bramborák podávaný s borůvkovým kompotem. Židovskou kuchyni může reprezentovat například kachna se šouletem.





Špecle

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | vaření: 5 minut

500 g hladké mouky
5 větších vajec
1 lžička soli
150 ml jemně perlivé vody
150 g slaniny
50 g másla
1 cibule
200 g ementálu
sůl, pepř

Z hladké mouky, vajec, soli a jemně perlivé vody vypracujeme krásně hladké a ne moc tuhé těsto. Pomocí struhadla na halušky nebo ručně nožem tvoříme špecle a házíme je do vroucí vody. Necháme je vyplavat nahoru, pak ještě minutu vaříme a nakonec scedíme.

Slaninu pokrájíme na nudličky a necháme ji na sucho vyškvařit ve větší pánvi. Jakmile se rozvoní, přidáme máslo a po jeho rozpuštění i cibuli. Po asi 7 minutách vmícháme špecle, zasypeme sýrem, opepříme a osolíme podle chuti. Ihned podáváme.





Kachní stehna se šouletem

pro 4 osoby | příprava: 30 minut | vaření: 60 minut

- 1 kg fazolí
- 500 g krup
- hovězí (morkové) kosti
- 50 g sádla nebo oleje
- 4 kachní stehna
- 4–6 cibulí
- 1 česnek
- sůl, pepř, zázvor
- pálivá paprika, sladká paprika
- ořivka podle potřeby

Den předtím, než budeme vařit šoulet, namočíme do velkého hrnce fazole a kroupy (některé druhy fazolí, většinou bílé, nemusíme tak dlouho máčet, aby se později při vaření nerozvařily). Fazole lze také podle chuti nahradit hrachem. Před přípravou dáme fazole a kroupy vařit ve stejné vodě, v níž byly od předešlého dne namočeny doměkka. Navíc přidáme do hrnce 2–3 hovězí kosti, z nichž by aspoň jedna měla být morková. Potom zprudka opečeme na sádle či na oleji 4 kachní stehna, k nimž přidáme 4–6 nadrobno nasekaných větších cibulí, jež osmažíme dorůžova. Podle chuti přidáme několik utřených stroužků česneku, osolíme, okořeníme pepřem a zázvorem, a ještě trochu osmahneme, přisypeme lžící sladké a lžící pálivé papriky. Vše zalijeme silným vývarem a krátce podusíme pod pokličkou v troubě. Poté přemístíme na hlubší pekáč směs fazolí a krup, k nimž přidáme kachní stehna včetně šťávy a zapečeme.





Uzené maso s křenovou omáčkou

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 30 minut

- 3 lžíce *máslo*
- 3 lžíce *hladké mouky*
- 400 ml *silného masového vývaru*
- sůl*
- 300 ml *smetany*
- cukr*
- nastrouhaný křen podle chuti, minimálně však 1 lžíce*
- 400–500 g *uzené vepřové pečeně*
- 40 g *mandlových plátků, nasucho opražených*

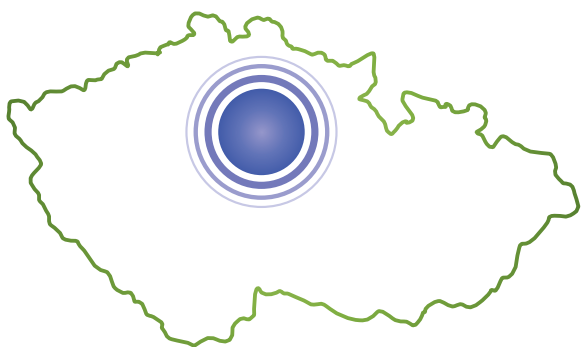
V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme mouku a za stálého míchání připravíme světlou jíšku. Nepřestáváme míchat a postupně přiléváme vývar. Osolíme, promícháme a povaříme zhruba 20 minut, dokud omáčka dostatečně nezhoustne. Poté zalijeme smetanou, podle chuti dosladíme a dosolíme. Nakonec přidáme najemno nastrouhaný křen. Přivedeme k varu a hned vypneme. Na talíř položíme plátky prohřátého uzeného masa, přelijeme omáčkou a zasypeme mandlemi. Podávat můžeme s bramborovými knedlíky nebo noky, hodí se i houskové knedlíky.





Český ráj

Kdyby nic jiného, na území Českého ráje si musíte dát nějakou jablečnou specialitu – vždyť Český ráj je domovem mnoha typicky českých jablečných odrůd sladkokyselé chuti, kterou my Češi milujeme. Ovocná polévka Rambulice, lívance s jablky, bramboráky s jablky, štrůdl, jablečná povidla, jablečné buchty, ovesná kaše s jablky...to vše se nabízí.





Rambulice

pro 4–6 osob | příprava: 10 minut | vaření: 30 minut

250–500 g *jablek, hrušek a švestek*
špetka soli
2 kusy *badyánu*
½ lžičky *skořice*
krupicový cukr podle chuti
250 ml *husté kysané smetany*
1 lžíce *bramborového škrobu*

Omyté a očištěné ovoce nakrájíme (jablka a hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců, švestky jen vypeckujeme a rozpůlíme) a dáme vařit do jednoho litru vody ochucené špetkou soli, badyánem a skořicí. Když je ovoce rozvařené, podle chuti osladíme a zahustíme zátřepkou, kterou připravíme z kysané smetany smíchané se lžičkou bramborového škrobu.





Lívance s jablky

pro 4 osoby | příprava: 15–20 minut | smažení: 10 minut

3 vejce, žloutky a bílky zolášť
3 lžíce moučkového cukru
150 g hrubé mouky
½ sáčku prášku do pečiva
250 ml mléka
2–3 jablka
olej na smažení
skořicový cukr na obalování

Žloutky vymícháme s cukrem téměř doběla, přidáme mouku s práškem do pečiva, mléko, oloupaná, jádřinců zbavená jablka nakrájené na kostky. Těsto promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme do těsta. Smažíme na rozpáleném oleji z obou stran. Hotové posypeme skořicovým cukrem.





Couračka – polévka z kysaného zelí

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 20 minut

- 4 středně velké brambory
- sůl, kmín
- 200 g kysaného zelí
- 200 ml zakysané smetany
- 100 ml mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- cukr
- 30 g čerstvého másla

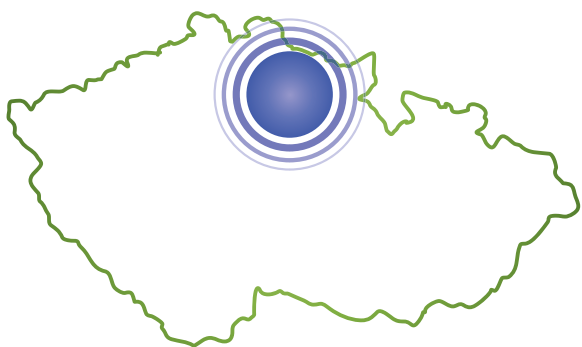
Brambory oloupeme, opláchneme a nakrájíme na kostičky. Zalijeme vodou, osolíme, okmínujeme a vaříme. Kysané zelí překrájíme, přidáme k téměř měkkým bramborům a ještě chvíli povaříme. Na závěr polévku zalijeme zakysanou smetanou, kterou rozmícháme s trochou mléka a hladkou moukou. Podle chuti přisolíme, osladíme, případně okyselíme lákem ze zelí a už jen krátce povaříme. Povrch polévky poklademe vločkami másla.





Krkonoše a Podkrkonoší

Když začne praskat dřevo v kamnech krkonošských chalup, je jasné, co nastane: hospodyňky udělají kyselo, kubu a škvarkové placky na sádle, a když je období hojnosti, zavoní i divočák na šípkové omáčce. A Krkonoše bez borůvek? Nemyslitelné! Dejte je do knedlíků nebo na koláč s drobenkou.





Krkonošské kyselo

pro 4 osoby | příprava: 10 minut + kynutí přes noc | vaření: 30 minut

120 g	chlebového kvásku
1 hrst	sušených hub
½ lžičky	kmínu
300 g	brambor
200 ml	mléka
	sůl
40 g	másla nebo sádla
1	středně velká cibule
2	vejce

Chlebový kvásek zředíme malým množstvím vlažné vody a necháme několik hodin, nejlépe přes noc, vykynout. Houby s kmínem vložíme do hrnce, přidáme oloupané, omyté a na kostičky nakrájené brambory. Přilijeme 900 ml až 1 litr vody, mléko, osolíme a uvaříme doměkka. Poté přidáme vykynutý kvásek a povaříme. Na másle nebo sádle osmažíme drobně nakrájenou cibuli a přisypeme ji do polévky. Nachystáme si řídká míchaná vejčka, která servírujeme přímo do talířů nebo je vložíme do polévky.





Krkonošský houbový kuba

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | pečení: 30 minut

- 300 g *krup*
- 100 g *prorostlého špeku*
- 150 g *cibule*
- sůl, pepř*
- majoránka*
- kmín*
- 150 g *sušených hub, spařených horkou vodou*
- 1 lžíce *másla*
- 3 stroužky *česneku, rozmělněné nožem*

Kroupy propláchneme vařící vodou a necháme okapat. Špek nakrájíme na plátky a osmahneme jej s nakrájenou cibulí. Přidáme kroupy, osolíme, opepříme, ochutíme kořením a osmažíme. Přelijeme vodou a uvedeme do varu. Namočené houby vymačkáme, podusíme na másle a přidáme ke kroupám. Uvaříme doměkka, ochutíme česnekem a zapečeme v troubě zhruba 30 minut.





Škvarkové placky

pro 4 osoby | příprava: 40 minut | pečení: 10 minut

150 g brambor
sůl, pepř
100 g škvarků
60 g hrubé mouky
4 žloutky
40 g vepřového sádla
pepř
sůl

Brambory oloupeme a dvacet minut vaříme ve vroucí osolené vodě. Scedíme a ještě horké rozštoucháme s rozehřátými škvarky. Směs osolíme, opepříme a zasypeme hrubou moukou. Vše přikryjeme pokličkou a necháme deset minut zapařit. Do vychladlé bramborové hmoty přidáme žloutky a vypracujeme těsto, ze kterého tvarujeme placičky o průměru 10 cm. Pečeme na vepřovém sádle. Podáváme k masu nebo jako samostatný pokrm.



Kynutý borůvkový koláč s drobenkou

na 2 plechy | příprava: 20 minut + kynutí 1 hodina 15 minut | pečení: 35–45 minut

500 g hladké mouky
1 lžička citronové kůry
½ sáčku vanilkového cukru
1 kostka droždí
100 g krupicového cukru
250 ml mléka
100 g másla
2 vejce
300 g borůvek
sádlo na potřetí

na drobenku

50 g másla
4 lžíce hrubé mouky
3 lžíce cukru krystal
vanilkový cukr
rozdrcené mandle

Do mísy dáme prosátou hladkou mouku, citronovou kůru a ½ sáčku vanilkového cukru. Do malé mističky rozdrobíme droždí, přidáme jednu lžici z celkového množství krystalového cukru a zalijeme 100 ml vlažného mléka, mírně poprášíme hladkou moukou a necháme vzejít kvásek. Máslo rozežijeme a pak do něj přidáme zbytek mléka a 2 vejce.

Do mísy s moukou nalijeme směs mléka i kvásek a vše pomalu zamícháme a uhněteme do těsta. Přikryjeme utěrkou a dáme na hodinu kynout.

Po vykynutí rozdělíme těsto na dvě části a pořádně ho rukama zpracujeme, hněteme a vyválíme na vymazaný plech.

Posypeme borůvkami a navrch dáme drobenku získanou ze všech na ní potřebných ingrediencí. Necháme ještě tak 10–15 minut kynout, pak pomažeme okraje sádlem a pečeme při 180 °C dorůžova, zhruba 35–45 minut.



Kančí kýta se šípkovou omáčkou

pro 4–6 osob | příprava: 30 minut | vaření: 1,5 hodiny

750 g *kančí kýty*
 100 g *sádla*
 sůl
 divoké koření
 250 g *kořenové zeleniny*
 silný hovězí vývar na podlévání

na šípkovou omáčku

70 g *másla*
 70 g *hladké mouky*
 5 *hřebíčků*
 šťáva a kůra z 1 citronu
 sůl
 cukr
 150 g *šípkové zavařeniny*
 170 g *perníku na strouhání*

Očištěné a odblaněné maso ze všech stran krátce opečeme na rozpáleném sádle. Poté ho osolíme, posypeme divokým kořením, přidáme očištěnou, na kostičky nakrájenou zeleninu a pod pokličkou dusíme. Podle potřeby podléváme vývarem a maso obracíme, aby krásně změklo.

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme hřebíček, citronovou kůru a sůl. Deset minut povaříme. Ochutíme cukrem a citronovou šťávou, přidáme šípkovou zavařeninu, zahustíme strouhaným perníkem. Krátce povaříme.

Měkké maso vyjmeme, přes vlákno nakrájíme na jednotlivé porce a přelijeme přecezenou šípkovou omáčkou. Podáváme například s bramborovými kroketami.





Východní Čechy

Kuchyně východních Čech byla zdrojem a inspirací pro dílo Marie Dobromily Rettigové, české buditelky a autorky kuchařek. Kuchaři místních restaurací by mohli čerpat hodně právně z ní!





Ferdinand (králík či zajíc na víně a cibuli)

pro 6 osob | příprava: 15 minut + odležení 2 dny | pečení: 1,5–2 hodiny

- 1 celý zajíc nebo králík bez hlavy
čerstvě namletý pepř
- 150 g plnotučné hořčice
- 4 cibule, nakrájené na kolečka
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky jalovce
- 125 g přepuštěného másla
- 200 ml zeleninového vývaru
- 250 ml suchého červeného vína
čerstvý tymián
bramborové krokety nebo chlupaté knedlíky k podávání

Králíka nebo zajíce naporcujte na šest kusů. Každý důkladně ze všech stran opepřete, potřete silnou vrstvou hořčice a uložte do pekáčku. Zasypte kolečky cibule, novým kořením a jalovcem. Přelijte přepuštěným máslem a nechte v chladu (lednici) uležet minimálně dva dny.

Po dvou dnech podlijte zeleninovým vývarem, přiveďte k varu, stáhněte plamen a pod pokličkou hodinu duste. Maso jednou obraťte.

Poté odklopený pekáč dejte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte hodinu a půl nebo dokud maso zcela nezměkne. Během pečení maso obraťte a podlévejte.

Maso vyjměte z pekáče a uchovejte v teple. Do výpeku s cibulí přilijte víno a za stálého míchání chvíli vařte. Zjemněte máslem a podle chuti dosolte.

Maso vraťte do sosu – podávejte společně, ozdobené tymiánem, ideálně s bramborovými kroketami nebo chlupatým knedlíkem.



Přesbidlo

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 20 minut

- 500 g brambor
- sůl
- 250 g hrubé mouky
- 1 žloutek
- hlít mléka
- sádlo na omaštění + sádlo pod cibulku
- 2 velké cibule

Brambory oloupeme a uvaříme ve slané vodě. Slijeme a udržujeme teplé. Asi z 250 gramů hrubé mouky, žloutku, trochy mléka a soli si uděláme těsto. Do vařící vody pak zavařujeme lžičkou malé nočky. Po uvaření scedíme, necháme okapat a smícháme s brambory. Přesbidlo omastíme sádlem a cibulkou usmaženou na sádle. Můžeme doplnit kyselou okurkou.



Švestková omáčka s bramborovými špalíky a s uzeným vepřovým kolenem

pro 4 osoby | příprava: 20 minut

500 ml vody
5 lžic švestkových povidel
2 lžíce strouhaného perníku
kousek celé skořice
3 utlučené hřebíčky
1 šálek sladké smetany
1 hrst spařených rozinek
4 lžíce mandloových nudlíček
cukr

Do kastrolu nalijeme vodu, přidáme povidla, rozmícháme je, vmícháme perník a koření, smetanu, mandle a rozinky a za stálého míchání přivedeme k varu. Necháme chvíli probublávat, podle chuti přisladíme a necháme v teple chvíli odstát. Podáváme s uzenou rolkou a bramborovými špalíky.





Královehradecko

Královohradecký region je přímo spojený s Českým Rájem a Podkrkonoším, proto zde nalezneme vlivy tradiční kuchyně z obou těchto regionů. I když v tomto zemědělském kraji převažuje pěstování obilovin a ovoce – zejména jablek, rybízu a višní, nejznámější specialitou pro zdejší oblast stále bezpochyby zůstává Pavlišovský řízek.



Pavlišovský řízek

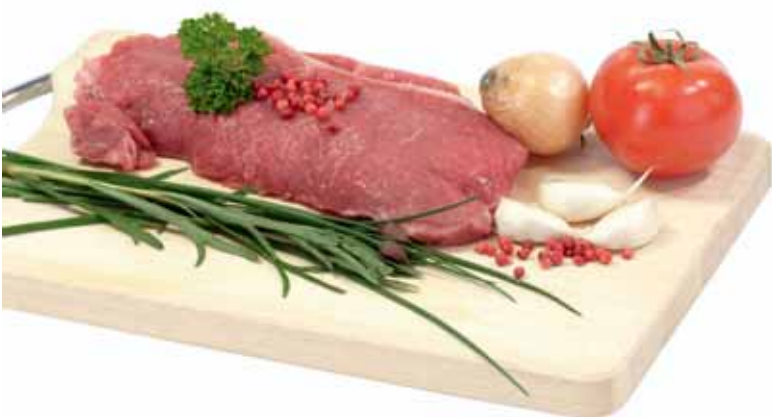
Pavlišovský řízek, takzvaný Pavlišovák je pevně spjat s Náchodskem a nikde jinde (mimo širší region) ho těžko najdete. Specialita svůj název dostala podle vesnice Pavlišov (dnes součást Náchoda). Jedná se o klasický řízek v trojobalu s houskovým knedlíkem a kyselým zelím.

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | smažení: 15–20 minut

- 4 vepřové plátky (krkovička nebo kýta)
sůl
hladká mouka
- 1 vejce
strouhanka
olej na smažení
- 1 hlávku bílého zelí
kmín
ocet a cukr na dochucení
- 1 lžíce mouky
sádlo
- 1 cibule, nasekaná najemno
houskový knedlík k podávání

Vepřové plátky naklepeme, z obou stran důkladně osolíme a obalíme v trojobale: nejprve hladké mouce, poté vajíčku a nakonec strouhance. Olej rozpálíme v pánvi s vyšším okrajem, poté ztlumíme plamen a řízky z obou stran pozvolna osmažíme.

Zelí nakrájíme na kostičky, zalijeme vodou, okmínujeme a dáme vařit do změknutí. Po uvaření přidáme ocet a cukr dle chuti a zahustíme lžicí mouky. Na sádle osmažíme cibulku dozlatova. Na talíř dáme řízek, knedlíky, zelí a ozdobíme cibulkou.



Šprickrápny

Šprickrápny, Sprizkrapfen neboli stříkané koblíhy se ve východních Čechách (zejména v okolí Hradce Králové) rozšířily díky německé komunitě. Původně se podávaly bez polevy k ovocným polévkám.

pro 4 osoby | příprava: 30 minut | smažení: 20 minut

250 ml	mléka
30–40 g	másla
	špetka soli
150 g	hladké mouky
4	vejce
1 lžička	rumu
	olej na smažení
220 g	moučkového cukru
2 lžíce	rumu

Mléko nalijeme do hrnce, přidáme máslo nakrájené na plátky a sůl, a přivedeme k varu. Naráz vsypeme mouku, snížíme teplotu a mícháme dokud nezískáme hladké těsto, které se nelepí na stěny hrnce. Mícháme dokud se na dně nezačne tvořit bílý povlak. Poté přendáme těsto do mísy a jedno po druhém do něj začneme zapracovávat vejce i rum. Pak těstem naplníme cukrářský sáček a na pomaštěný pečicí papír „stříkáme“ kroužky o průměru asi 6 centimetrů.

Olej rozpálíme v pánvi a z obou stran na něm smažíme Šprickrápny pěkně dozlatova. Necháme okapat na papírové utěrce.

Moučkový cukr utřeme s rumem a 1 lžící vody do hustého a hladkého krému. Krémem potíráme kolečka, necháme zaschnout a podáváme.



Toč z Máslojed

pro 6 osob | příprava: 20 minut

900 g *brambor*
200 ml *mléka*
100 g *hrubé mouky*
kmín
sůl
pepř

Třetinu brambor uvaříme v osolené vodě ve slupce doměčka, oloupeme je a nastrouháme. Zbytek brambor pouze oloupeme, ale nevaříme. Nastrouháme je najemno, slijeme vodu a promícháme s vařenými. Přidáme mouku, trochu mléka a uděláme řídké těsto. Okořeníme kmínem a solí a opepříme. Těsto vylijeme na máslem vymazaný pekáč a v rozpálené troubě upečeme do červena. Nejlepší přílohou je k toči kysané zelí.





Vysočina

Vysočina byla odjakživa chudým krajem s málo úrodnou půdou a drsnějším podnebím. Dařilo a daří se tu hlavně bramborám. Ty také tvoří hlavní složku zdejší kuchyně. Typické pro Vysočinu jsou například bramborové placky se škvarky.

Do bramborového těsta se zapracovaly mleté tučné škvarky, udělaly se placky, ty se pak pekly v troubě na omaštěném plechu z obou stran.





Bramborák s uzeným masem

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | smažení 10–15 minut

- 300–400 g *syrových brambor*
- 150–200 g *vařených brambor*
- 150 g *uzeného masa (plec)*
- 2 *vejce*
- 100 g *polohrubé mouky*
- sůl*
- drcený pepř*
- majoránka*
- kmín*
- sádlo nebo olej na smažení*

Syrové oškrábané brambory spolu s vařenými brambory najemno nastrouháme do mísy. Přidáme vařené uzené maso nakrájené na kostičky, vejce a mouku. Osolíme, okořeníme a důkladně promícháme. Poté v menších dávkách lijeme na pánev s horkým sádlem či olejem. Opékáme dozlatova z obou stran.



Jahelník (jáhly zapečené se sušenými švestkami)

pro 6 osob | doba přípravy: 30 minut + 30 minut chlazení | pečení: 1 hodina

200 g jahel
sůl
4 vejce, bílky a žloutky zvlášť
150 g moučkového cukru
½ lžičky mleté skořice
100 g rozinek
200 g sušených švestek

Jáhly spaříme horkou vodou a pak je vsypeme do tři čtvrtě litru osolené vroucí vody a necháme vařit dvacet minut, aby jáhly vytvořily hustou kaši. Tu necháme půl hodiny pozvolna chladnout. Žloutky, polovinu cukru, skořici, rozinky a švestky vmícháme do jahelné kaše. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něj vsypeme zbytek cukru a šleháme do lesklé hmoty. Poté ji vmícháme k jáhlám. Pekáč vymažeme sádlem, přendáme jahelnou kaši a při 160 °C pečeme hodinu.





Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | vaření: 15 minut

- 5–6 *středně velkých brambor*
- 2 *vejce*
- sůl*
- 50 g *krupice*
- 200 g *hrubé mouky (podle potřeby i víc)*
- 300 g *vařeného uzeného masa, na malé kostičky*
- 2 lžíce *másla*
- 2 *cibule*

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme a nastrouháme na jemné straně struhadla. Přidáme vejce, sůl, krupici, zamícháme a přidáme hrubou mouku, abychom vytvořili vláčné, ale ne řídké těsto. Z těsta děláme placičky velikosti dámské dlaně, na každou dáme dvě lžičky masa, zabalíme a vytvarujeme kuličky. Vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme 15 minut. Podáváme s jemně nasekanou cibulkou opečenou na másle.





Povidlové taštičky

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | vaření: 7 minut

- 300 g *polohrubé mouky*
- 2 *vejce*
- sůl*
- 1 *bílek*
- 200 g *švestkových povidel*
- 200 g *másla*
- 100 g *strouhanky*
- moučkový cukr na posypání*

Mouku nasype na vál, v jejím středu udělejte důlek, do něj vyklepněte vejce, přidejte 60 ml vody, špetku soli a zpracujte na tužší těsto.

Těsto tence vyválejte a pomocí skleničky z něj vytlačte kolečka o průměru zhruba 7 centimetrů.

Doprostřed každého dejte menší lžičku povidel, okraje potřete bílkem, přeložte do taštičky a pevně stiskněte. Hotové taštičky vařte asi sedm minut ve vroucí, mírně osolené vodě. Scedte.

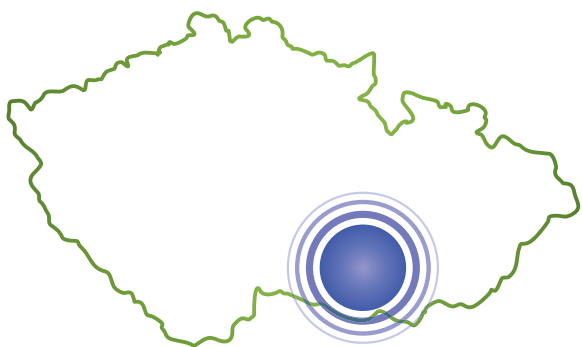
Polovinu másla rozpustěte v pánvi a osmahněte na něm strouhanku. Taštičky podávejte posypané cukrem, opečenou strouhankou a přelitě zbývajícím rozpuštěným máslem.





Jižní Morava

Jižní Morava se rozkládá na území několika výrazných etnografických regionů (Znojmo + Podyjí, Pálava, Slovácko, Brno a okolí a Moravský kras a okolí), jež se vyznačují pestrou škálou lidových tradic, které daly vzniknout svérázné regionální gastronomii. Na osobitých rysech zdejší kuchyně se podílí především úrodnost kraje s dostatkem obilí, brambor, ovoce a také vína. Raritou, typickou jen pro jižní Moravu, je také oskeruše, strom z čeledi jeřábovitých, který dává plody vypadající jako malé hruštičky.





Meruňkové knedlíky

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 5 minut

250 g měkkého tvarohu
1 vejce
250 g polohrubé mouky
špetka soli
krásně zralé meruňky
kolik meruněk, tolik kostek cukru
perník na strouhání
cukr moučka
máslo na polévání

Z tvarohu, vejce a mouky vypracujeme těsto (pokud se příliš lepí, přidáme mouku). Přidáme špetku soli a těsto vyválíme, nakrájíme na čtverce, do kterých následně meruňky balíme. Meruňky vždy nejprve vypeckujeme a místo pecky dáme kostku cukru. Knedlíky vhazujeme do vroucí vody. Jakmile vyplavou na hladinu, jsou hotové. Posypeme nastrouhaným perníkem a cukrem, zalejeme rozehřátým máslem.





Jaroslavický kapr

tradiční specialita ze Znojemska, která chutná nejlépe při podzimním úlovu Jaroslavického rybníku

pro 6 osob | příprava: 40 minut

6 porcí	kapra s kůží
50 g	másla
2 dl	bílého vína
4–5 ks	cibule
1 lžička	sladké papriky
1 lžička	pálivé papriky
	mletý pepř
	kmín
	sůl

Kapra s kůží naporcujeme, osolíme a vložíme ho do máslem vymazané zapékací nádoby kůží nahoru. Posypeme nejprve pálivou paprikou, pak pepřem, sladkou paprikou, kmínem a zasypeme kolečky cibule. Zapečeme 15–20 min., kapra otočíme, znovu okořeníme (už bez kmínu a cibule), podlijeme vínem a pečeme, až cibulka zezlátne. Podáváme s čerstvým chlebem.





Patenty (bramborové placky s povidly a mákem)

pro 4–6 osob | příprava: 1 hodiny | vaření: 30 minut

- 800 g *den předem uvařených a oloupaných brambor*
- 300–400 g *hladké mouky*
- 2 *vejce*
- sůl*
- 100 g *vepřového škvářeného sádla*
- 200 g *švestkových povidel (voda nebo rum na případné rozředění)*
- 100 g *mletého máku*
- 50 g *moučkového cukru*
- sůl*
- hladká mouka na podsypávání*

Brambory nastrouháme, přidáme mouku, vejce, sůl a vypracujeme těsto, z něhož vytvarujeme šišky. Ty rozdělíme na stejně velké části, ručně vypracujeme placičky a ty vyválíme jako tenké placky. Ihned pečeme nasucho na rozpálené teflonové pánvi nebo plotně z obou stran, až se na nich dělají puchýčky. Jakmile je sundáme z pánve, potřeme rozpuštěným horkým sádlem, namažeme švestkovými povidly (pokud jsou hustá a nejdou rozetřít, zředíte je vlažnou vodou nebo kapkou rumu) a posypeme jemně umletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem. Placky můžeme zabalit jako palačinky nebo podle krajevých zvyklostí přeložit dvakrát na půl, takže vznikne tvar taštičky.





Znojemská roštěná

pro 4 osoby | příprava: 15 minut | vaření: 45 minut

- 1 cibule
- sádlo na smažení
- 600 g hovězího zadního, na plátky
- 2 vejce
- 6 sterilovaných okurek
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- 2 párky
- sůl a pepř podle chuti
- trocha oleje

Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a osmahneme na sádle. Hovězí plátky mírně naklepeme, osmahneme na oleji a vložíme na cibuli, trochu podlijeme vodou. Podle chuti osolíme a opepříme, přidáme lžíci hořčice. Necháme vařit skoro doměkka. Pak přidáme nakrájenou půlku předepsaného množství okurek, párek a lžíci hořčice. Když je maso měkké, přidáme nakrájená vařená vejce a ještě okurky. Zamícháme a chvilku povaříme. Podáváme s rýží.





Moravský vrabec

pro 4–6 osob | příprava: 15 minut + 2 hodiny odležení | pečení: 1 hodinu

600 g	vepřové plece
	sůl, pepř
2–3 stroužky	česneku
1 lžička	kmínu
3	cibule
500 g	kysaného zelí
1 lžíce	oleje
1	brambora
	ocet

Vepřovou plec nakrájíme na větší kousky, osolíme, opepříme, smícháme s plátky česneku a kmínem, a necháme asi 2 hodiny odležet v chladu. Do pekáčku dáme dvě na kolečka nakrájené cibule a připravené maso. Zprudka opečeme v pekáčku, zalijeme šálkem vody a dáme do trouby předehřáté na 180 °C péct. Pečeme asi hodinu do změknutí za občasného podlévání výpekem.

Kysané zelí slijeme a rozkrájíme. Na pánvi rozežřejme lžíci slunečnicového oleje, orestujeme poslední, nejmenší nasekanou cibuli a necháme zesklivatět, poté přidáme zelí a 15 minut dusíme. Bramboru oloupeme a nastroháme na jemném struhadle, zahustíme zelí a ještě 15 minut dusíme. Nakonec přidáme ocet a sůl podle chuti.

Vrabce podáváme se zelím, nejlépe s bramborovým knedlíkem.





Boží milosti

příprava: 20 minut + 1 hodina odpočinutí těsta | smažení: 15 minut

250 g hladké mouky
2 žloutky
sůl
špetka prášku do pečiva
1 lžíce práškového cukru + na poprášení
trochu mléka
200 g tuku na smažení

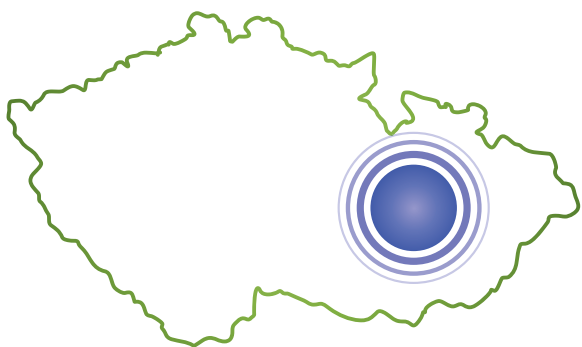
Zpracujeme mouku se žloutky, špetkou soli, s práškem do pečiva a cukrem. Podle tuhosti těsta můžeme přidat trochu mléka. Podle potřeby zasypáváme moukou a těsto propracováváme, až je hladké a nelepivé. Necháme asi hodinu v chladu odpočinout. Na vále vyválíme tenkou placku, nakrájíme rádýlkem čtverečky nebo trojhránky či nejrůznější tvary (ptáčky, srdíčka), uprostřed prořízneme a smažíme v rozpáleném tuku. Necháme okapat, pocukrujeme a podáváme.





Střední Morava a Jeseníky

Olomouc, Prostějov, Přerov, Mohelnice... na střední Moravě se vařilo většinou z obilí, hrachu, prosa, brambor a zelí. Výjimkou však byla Haná, nejúrodnější moravská oblast v okolí Olomouce, kde se pěstovalo hodně zeleniny (cibule, mrkev, rajčata) a ovoce.





Smažené tvarůžky s lepenicí

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | vaření: 30 minut

8 koleček olomouckých tvarůžků
8 plátků uherského salámu
1 vejce + 2 lžíce mléka
hladká mouka, strouhanka
olej na smažení

na lepenici

500 g brambor
3 lžíce mléka
1 cibule
1 lžíce sádla
500 g kysaného zelí
hrst kadeřavé petrželky
pepř, sůl

Mezi dvě kolečka tvarůžků vložíme jeden plátek salámu. Zpevníme párátkem, obalíme v trojobalu a usmažíme dozlatova.

Oškrábané brambory uvaříme v osolené vodě do změknutí. Scedíme, rozštoučáme a zamícháme s vroucím mlékem. Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, osmahneme na sádle, vložíme překrájené kysané zelí a krátce podusíme. Zelí vmícháme do kaše, dochutíme sekanou petrželkou, pepřem, popřípadě solí.



Hanácké koláče

na 25 koláčů | příprava: 2 hodiny | pečení: 20 minut

500 g polohrubé mouky + mouka na vál
25 g droždí
100 g cukru
250 ml mléka
1 vejce
2 vaječné žloutky
150 g másla
špetka soli
citronová kůra
vanilkový cukr

na tvarohovou náplň

200 g tvarohu
80 g cukru
1 vaječný žloutek
50 g rozinek

na povidlovou náplň

asi 500 g švestkových povidel
50 g loupaných mandlí
rum
1 vaječný žloutek
1–3 lžíce mléka

Do mísy přesejeme mouku, do které uděláme důlek. Vložíme rozdrobené droždí, cukr a zalijeme částí vlažného mléka. Dáme na teplé místo lehce nakynout. Poté přidáme vejce, žloutky, rozpuštěné máslo, sůl, nastrouhanou citronovou kůru, vanilkový cukr a zbytek vlažného mléka. Dobře vymícháme a opět dáme na teplé místo dostatečně vykynout.

Připravíme si tvarohovou náplň smícháním tvarohu, cukru, žloutku a rozinek.

Z kynutého těsta připravíme asi 20–25 dílků, které naplníme tvarohovou náplní a utvoříme bochánky. Ty vyskládáme na pečicí plech.

Po krátkém nakynutí bochánky uprostřed stiskneme a důlek vyplníme druhou náplní z povidel dochucených rumem. Nahoru položíme mandli. Těsto okolo potřeme rozmíchaným žloutkem s mlékem.

Plech vložíme do vyhřáté trouby a koláčky dozlatova upečeme.

Náplně do koláčků můžeme střídát, například s makovou či ořechovou.



Hlávkový salát se slaninou (zapomenutá olomoucká specialita!)

pro 4 osoby | příprava: 15 minut

- 2 hlávkové saláty (pokud možno absolutně neponičené)
- cukr, ocet a sůl podle chuti
- 40–50 g slaniny, v celku, nakrájená na malé kostičky
- 1 lžíce másla

Listy hlávkového salátu omyjeme a nejlépe v odstředivce na salát osušíme. Poté rozložíme na talířky nebo misky a přelijeme zálivkou připravenou ze tří lžic vody, cukru, octa a soli podle vaší chuti. Zálivka by měla být spíš kyselejší. Slaninu nakrájíme na malé kostičky a na malé lžici másla vyškvaříme a ještě teplou rozdělíme na salát a ihned podáváme.





Východní Morava

Valašsko, Zlín, Kroměříž, Uherské Hradiště, část Slovákka, v pozadí Beskydy a Jeseníky, na stole pak řada gastronomických pochoutek. Valašská kyselica, frgály, kontrabáš, ale hlavně: pohanka na mnoho způsobů!



Valašská kyselica

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 30 minut

400 g	kysaného zelí
½ lžičky	kmínu
300 g	nakrájených brambor
2	bobkové listy
2 kuličky	nového koření
hrst	sušených hub
	sůl, pepř
hrst	bylinek (majoránka, tymián, oregano)
30 g	másla
100 g	cibule
100 g	klobásy
100 g	anglické slaniny
2 lžíce	hladké mouky
100–150 ml	mléka
150 g	zakysané smetany
2	vejce
	citronová šťáva k dochucení

V jednom hrnci uvaříme okmínované zelí, ve druhém pak brambory spolu s bobkovým listem, novým kořením, houbami, solí, pepřem, a bylinkami. Když jsou brambory měkké, vyndáme bylinky, bobkové listy i nové koření a do hrnce přidáme zelí (včetně vody, ve které se vařilo). Na másle osmažíme cibuli, klobásu, anglickou slaninu a nakonec přidáme ještě dvě lžíce hladké mouky. Směs rozmícháme s mlékem, nalijeme do hrnce s bramborami a zelím, a za občasného míchání povaříme asi dvacet minut. Nakonec přidáme zakysanou smetanu, do polévky rozklepneme 2 vejce, povaříme a dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem.



Řízek Ondráš

pro 4 osoby | příprava: 25 minut | smažení: 20 minut

- 4 vepřové řízky z krkovičky
sůl a čerstvě mletý pepř
- 4 plátky vepřové šunky
- 4 plátky vysokoprocenního sýru
olej na smažení

na těsto

- 500 g brambor, oloupaných a nastrouhaných najemno
- 100 ml horkého mléka
- 1 vejce
- 3–4 lžíce hladké mouky
- 4–6 stroužků česneku, prolisovaných
- 1 lžička majoránky
sůl a čerstvě mletý pepř

Plátky krkovičky naklepeme, z obou stran osolíme a opeříme a na každý dáme plátek šunky a sýru.

Z brambor slijeme tekutinu, zalijeme je mlékem a zamícháme. Přidáme ostatní ingredience na těsto a pomalu přisypáváme mouku, abychom získali hustší, ale stále tekuté těstíčko. V pánvi rozpálíme olej, vlijeme sběračku těsta, rozetřeme do velikosti masa a na vrch položíme plátek krkovičky. Přelijeme dalším těstem a smažíme z obou stran dočervena. Zopakujeme se zbylými ingrediencemi. Řízky podáváme s bramborovou kaší nebo vařeným bramborem, maštěné máslem.



Valašské frgály

pro 9 osob | příprava: 30 minut + několikanásobné kynutí | pečení: 15 minut

na kvásek

$\frac{1}{2}$ l mléka
100 g droždí
1 lžíce cukru

na těsto

750 g polohrubé výběrové mouky
250 g hladké mouky
6 žloutků
2 celá vejce
3 lžíce moučkového cukru
1 lžička soli
1 máslo
100 ml oleje

na drobenku

150 g polohrubé mouky
150 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
300 g másla, které rozpustíme

na hrušková povidla

sušené hrušky
švestková povidla
jíška (polohrubá mouka a olej)
mletý badyán
mletá skořice
mletý hřebíček





Připravíme kvásek a smícháme ho s ingrediencemi na těsto. Těsto propracujeme do hladka a necháme vykynout. Minimálně jej ještě jednou promísíme a necháme znovu vykynout. Mezitím připravíme hrušková povidla, drobenku (vznikne smícháním všech na ní potřebných ingrediencí) a plechy – nejlépe kulaté o průměru cca 30 cm. Kynuté těsto rozdělíme na bochánky (cca 220 g), které opět necháme vykynout. Bochánky přendáme na plech a rozválíme malým jednoručním válečkem od středu až po kraje plechu natenko. Kraje těsta potřeme rozšlehaným vajíčkem a na těsto rozetřeme nádivku (necháme asi ½ cm okraje). Nakonec posypeme drobenkou a dáme opět trochu kynout. Troubu rozežřejeme na 200–250°C a jednotlivé plechy s frgály pečeme každý tak 6 minut, až jsou okraje dozlatova. Po vytažení frgálu z trouby ještě potřeme lehce okraje sádlem. Po vychladnutí zalijeme koláče rozpuštěným máslem, ve kterém je rum, a přidáme případně trochu vanilkového cukru.

Hrušková povidla: sušené hrušky namočit, povařit a nakonec ještě pomlít. Vývar z hrušek nevylijeme, později jej smícháme s pomletými hruškami. Nachystáme si jíšku – polohrubá mouka a olej (stačí jen mouku rozpustit v oleji, nesmažíme do růžova). Jíšku s vývarem vmícháme do mletých hrušek a vznikne pyrė, které promícháme se švestkovými povidly (v poměru 2/3:1/3). Švestková povidla se přidávají hlavně kvůli tmavší barvě. Pokud jsou povidla tuhá, rozvaříme je předtím v kastrůlku, aby se vše dobře spojilo. Nakonec do směsi přidáme dle chuti badyán, skořici a hřebíček (vše mleté – největší část koření tvoří badyán). Pokud máte pouze čerstvé hrušky, udělejte si z nich povidla takto: den předem hrušky odjadřincovat, neloupat, povařit do měkka. Poté hrušky scedíme, rozmixujeme a přendáme na pekáč do trouby (cca 150 °C), vaříme 3–4 hodiny. Po vystydnutí připravujeme nádivku podle výše uvedeného návodu.





Kontrabáš

pro 4 osoby | příprava: 50 minut | pečení: 35 minut

- 6 velkých brambor
- 300 g pohanky
- sůl, pepř
- 1 lžička majoránky
- 1 lžíce čerstvé hladkolisté petrželky, nasekané
- sádlo na vymazání
- 4 vejce
- smetana
- slanina, brynza či ovčí sýr na posypání

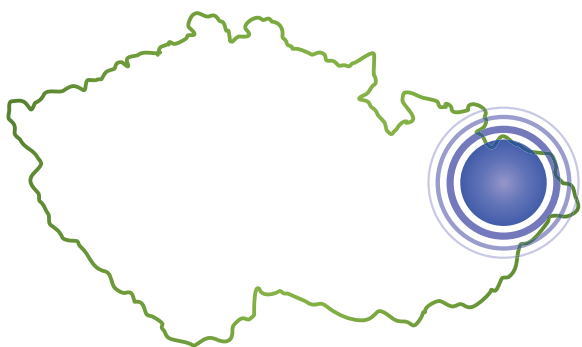
Brambory ve slupce uvaříme v osolené vodě do poloměkka, oloupeme a nakrájíme na kostky. Pohanku propláchneme, nasypeme do vroucí osolené vody, necháme přejít varem (asi 2 min.) a vložíme pod peřinu na půl hodiny. Následně smícháme s bramborami, osolíme, opepříme, dle chuti přidáme majoránku a petrželku, a vložíme do sádlem vymazaného pekáče a při 250 °C asi 15 minut zapečeme. Zalijeme osolenými rozšlehanými vejci se smetanou a pečeme dalších 20 minut při 200 °C. Podáváme posypané vysmaženou slaninou, brynzou nebo ovčím sýrem.





Severní Morava a Slezsko

Lidová kuchyně severní Moravy se nikdy neobešla bez brambor a zelí. Důkazem toho je i recept na zelný guláš, který pracuje s oběma surovinami nebo pro kraj typické jídlo zvané Bigos. Najdeme v něm hned maso tří druhů s dvojitým druhem zelí. Brávali si jej na daleké cesty od domova formani i lovci.





Slezský bigos

pro 6–8 lidí | příprava: 20 minut | vaření: 1,5 hodiny

- 500 g *hovězího masa*
- 500 g *vepřového masa*
- 300 g *kuřete nebo krůty*
- 1 *menší hlávka bílého zelí*
- 4 *cibule, nasekané najemno*
- 1 hrnek *sušených hřibů*
- 2 lžíce *sádla*
- 500 g *kysaného zelí*
ocet, cukr, sůl a kmín
- 100 g *slaniny*
sůl, mletý pepř
- 1–2 nožky *domácí či jiné oblíbené klobásy*

Nakrájíme jednotlivé druhy masa na kostky, pokrájíme hlávku zelí a všechnu cibuli. Namočíme houby. Jednu cibuli zpěníme na lžíci sádla a na ní dáme dusit kysané zelí. V dalším kastrolu zpěníme na druhé lžíci sádla druhou cibuli. Zalijeme hrnkem vody, přidáme ocet, cukr, kmín, sůl a pokrájené zelí. Dáme také dusit. Ve třetím kastrolu na sucho osmahneme slaninu, přidáme zbylé dvě cibule a trochu sádla. Pak přidáme hovězí maso a opečeme ho. Okořeníme kmínem a přilijeme hřiby i s tekutinou. Přikryté dusíme asi půl hodiny, přidáme vepřové, až se zatáhne, pak drůbeží maso. Kořeníme a solíme dle vlastní chuti. Pomalu dusíme do změknutí, klobásku pokrájenou na půlkolečka přimícháme do hotového masa. Do masové směsi vmícháme postupně obě zelí.



Klobásníky (klobásy zapečené v pivním těstíčku)

pro 4 osoby | příprava: 15 minut

8 menších klobásek
50 ml černého piva
2 vajíčka
asi 150 g hladké mouky
sůl
olej na smažení

Těstíčko připravíme tak, že v pivu rozšleháme vejce a při šlehání pomalu přidáváme mouku, mírně osolíme. Těstíčko by mělo být spíš hustější. Klobásy na koncích nařízneme, obalujeme v těstíčku a smažíme na oleji.





Zelný guláš

pro 4 osoby | příprava: 20 minut | vaření: 1,5 hodiny

- 500 g *hovězího masa předního*
- 2 lžíce *sádla*
- 1 *velká cibule*
- kmín*
- sladká i pálivá mletá paprika podle chuti*
- sůl*
- 1 *malá plechočka rajského protlaku*
- hladká mouka*
- 6 *velkých brambor*
- 1 *menší hlávka zelí*

Umyté a očištěné maso nakrájíme na kostky. Na sádle osmažíme dozlatova cibuli s kmínem a přidáme obě mleté papriky. 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 chléb, nejlépe tmavý.





Recepty jako národní poklad



Svíčková na smetaně

- 750 g *houvězí svíčkové (nebo hovězí zadní)*
- 50 g *slaniny nakrájené na úzké klínky*
- sůl, mletý pepř*
- 1 *větší cibule*
- 150 g *mrkve*
- 150 g *celeru*
- 75 g *petržele*
- 5 zrněk *celého pepře*
- 3 zrnka *nového koření*
- 3 *bobkové listy*
- špetka tymiánu*
- citronová šťáva*
- 150 g *másla*
- 100 g *plnotučné hořčice*
- 2 lžíce *hladké mouky*
- 250 ml *smetany ke šlehání nebo mléko na zředění*
- cukr*
- citron nakrájený na plátky, brusinkový kompot*
- a houskové knedlíky k podávání*

Odblaněné a očištěné maso prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, posypeme nakrájenou cibulí, očištěnou nastrouhanou zeleninou, kořením, pokapeme citronovou šťávou a polijeme rozpuštěným máslem. Necháme jeden den v lednici odležet.

Druhý den maso zalijeme vodou, aby bylo zcela potopené a pod poklicí dusíme v troubě doměkka. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření, především bobkový list.

Kastrol se zeleninou poté umístíme na plotnu a pomalu přivedeme k varu. Přidáme hořčici, zasypeme cca 2 lžícemi hladké mouky, orestujeme. Zalijeme šlehačkou a na mírném ohni za občasného míchání provaříme. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Nakonec ji přecedíme. Podle chuti dosolíme, okyselíme citronovou šťávou nebo přisladíme. Pro zvýraznění chuti můžeme do omáčky dát trochu karamelu. (Polévkovou lžící cukru necháme zkaramelizovat. Když se cukr rozpustí a začne hnědnout, podlijeme troškou vody a povaříme.) Maso nakrájíme přes vlákno na jednotlivé porce, vložíme ho zpět do omáčky a prohřejeme. Podáváme spolu s houskovým knedlíkem, ozdobené plátkem citronu a s brusinkovým kompotem.





Rajská omáčka s knedlíkem

- 500 g předního hovězího masa
- 2 kuličky nového koření
- 4 kuličky pepře
- 1 ks bobkového listu
- sůl
- 2 lžíce másla
- 1 menší cibule
- 400 g rajského protlaku
- perníkové koření nebo skořice
- sůl
- cukr podle chuti
- houskový knedlík k podávání
- (nabídnout můžeme ovšem i rýži nebo těstoviny)

Maso omyjeme, zalijeme vodou, přidáme kuličky pepře, nového koření a bobkový list, osolíme a vaříme, dokud není maso měkké. Podle potřeby doléváme vodou, abychom měli asi 1 litr vývaru.

V kastrolu si rozpustíme máslo a usmažíme na něm dorůžova cibuli nakrájenou na jemné kostičky. Zalijeme vývarem z masa a vaříme, dokud není cibule měkká. Přidáme rajský protlak, perníkové koření nebo skořici.

Nakonec zahustíme moukou rozkvedlanou ve studené vodě a za stálého míchání přivedeme k varu. Vaříme asi 10 minut, dochutíme cukrem a solí.

Maso naporcujeme na plátky a na talíři zalijeme rajskou omáčkou.

Podáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.





Kuře s nádivkou

česká klasika

pro 6 osob | příprava: 50 minut

1 celé kuře
sůl
kmín

na nádivku

3 celozrnné housky
2 vejce
250 ml plnotučného mléka
50 g zauzené šunky, nakrájené na malé kostičky
hrst petrželky
muškátový oříšek
sůl

Housky nakrájíme na kostičky, namočíme v mléce a téměř ihned vymačkáme, aby se houska nerozmočila na kaši. Smícháme s vajíčkem, kostičkami šunky, nasekanou petrželkou, solí a muškátovým oříškem. Necháme odležet v ledničce. Kuře omyjeme, osolíme, opepříme. Z nádivky tvoříme menší kuličky. Kuře dáme do zapékací misky, přidáme nádivku a společně pečeme v troubě dozlatova (ničím nemastíme, kuře pustí tuku dost). Před podáváním naporcujeme. Ke každému kousku masa dáváme trochu nádivky. Podávejte s vařenými bramborami.





Koprová omáčka s vejcem a bramborem

60 g	hladké mouky
50 g	másla
500 ml	vývaru z masa
	sůl
2 lžíce	sekaného kopru
500 ml	kysané smetany
2–3 lžíce	cukru
1–2 lžíce	octa

Mouku v hrnci nasucho opražíme, přimícháme do ní rozpuštěné máslo, zalijeme částí vývaru, osolíme a 20 minut povaříme.

Ve zbylém vývaru v jiném hrnci povaříme nasekaný kopr, přidáme ho do omáčky, hotovou omáčku zalijeme za stálého míchání smetanou a ještě chvíli prohřejeme. Omáčka by měla mít krémovou konzistenci. Podle chuti ji dosolíme, osladíme a okyselíme octem.

Podáváme s bramborem a vejcem. Úžasná je ovšem i varianta s houskovým knedlíkem a hovězím masem.



Vepřo-knedlo-zelo

1 kg vepřové pečeně
sůl, mletý pepř, drcený kmín
3–4 stroužky česneku
2 cibule
1 kyselejší jablko
2 lžíce sádla
celý kmín
silný vývar podle potřeby

na zelí

kysané zelí
celý kmín, sůl, cukr podle chuti
1 cibule, sádlo a 1 lžíce polohrubé mouky na cibulovou jíšku

na bramborové knedlíky

1 kg brambor
sůl
2 vejce
1 lžíce mléka
cca 400 g hrubé mouky
3 lžíce hrubé dětské krupičky

Vepřovou pečení osolíme, potřeme lehce mletým pepřem, mletým nebo drceným kmínem, rozetřeným česnekem, a dáme do nádoby s víkem a necháme uležet do druhého dne v lednici. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka, jablka na plátky a dáme do pekáče, kde jsme rozpustili sádlo a nechali zpěnit celý kmín. Potom přidáme vepřovou pečení, přikryjeme a dáme péci do trouby. Pečeme asi 3/4 hodiny přikryté, potom odkryjeme a necháme zrůžovět napřed na jedné straně a potom na druhé. Před posledním otočením přidáme do výpeku vývar – množství záleží na tom, kolik chceme mít šťávy z pečeně.

Mezitím, co se peče maso, připravíme kysané zelí, které scedíme, propláchneme, pokrájíme a dáme vařit s trochou kmínu a soli. Když je zelí hotové, osladíme je podle chuti a zahustíme cibulovou jíškou. Jíšku připravíme tak, že dáme na pánev sádlo a cibuli rozkrájenou najemno smažíme, až začne růžovět a potom přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit.

Brambory, den předem vařené ve slupce, oloupeme, nastroháme na hrubém okurkovém struhadle, v míse je osolíme a smícháme s vejci rozšlehanými ve lžíci mléka. Brambory přendáme na vál posypaný moukou a postupně do nich zaděláváme mouku s krupicí, až se těsto nelepí. Z těsta vytvarujeme šišky a vaříme je v osolené vodě asi 20 minut.

Podáváme společně, plátek masa, knedlíky a zelí, přelité šťávou z výpeku.





Pečená kachna s medovým zelím

1 kachna o váze asi 1,8 kg
3–4 lžíce kmínu
sůl na dochucení
bramborový či houskový knedlík k podávání

na zelí

300–500 g sterilovaného červeného zelí
sůl, kmín
100 ml červeného vína
2 lžíce tekutého medu

Očištěnou kachnu opláchneme, odstraníme biskupa, hodně osolíme na povrchu i uvnitř, okmínujeme a vložíme do pekáče. Podlijeme trochou vody a pečeme po obou stranách dozlatova, tučnější části během pečení mírně propichujeme vidličkou, aby se sádlo dobře vypeklo. Kachnu během pečení přeléváme výpekem, aby se méně tučné části nevysušily. Sádlo z výpeku slijeme, výpek zalijeme trochou horké vody, krátce provaříme a procedíme, poté do něj přidáme odlité sádlo a dobře promícháme.

Mezitím, co se peče kachna, uděláme zelí. Vyklopíme ho i s lákem do hrnce, přidáme sůl, kmín a mírně zalijeme vodou. Podle potřeby dusíme doměkka a rovněž aby se tekutina zredukovala. Když je zelí měkké podlijeme vínem, opět 10–15 minut dusíme, vmícháme med, případně trochu soli a za občasného míchání 5 minut zahříváme.

Podáváme společně, porci kachny a zelí, ideálně s bramborovým či houskovým knedlíkem.



Kapra s bramborovým salátem

4 porce kapra po 150 g
sůl
hladká mouka
2 vejce
2 lžíce mléka
strouhanka
máslo a slunečnicový olej v poměru 1:1 na smažení
skrojky citronu k seróiování

na salát

1 kg brambor (nejlépe typu A)
250 g mrkve
250 g celeru
ocet
150 g kyselých okurek
sklenici sterilovaného
nebo 200 g mraženého hrášku, krátce povařeného
4–6 lžic majonézy
pepř
sůl

Porce kapra osolíme, obalíme v mouce, protáhneme ve vejcích rozšlehaných s mlékem a nakonec obalíme ve strouhance. Smažíme na másle rozpuštěném s olejem z obou stran dozlatova. Ke každé porci kapra přidáme citron. Podáváme s bramborovým salátem, případně bramborem.

Jak na salát? Brambory ve slupce osolíme a vaříme asi 15–20 minut podle velikosti, až jsou po vpichu nožem měkké. Necháme zcela vychladnout. Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky asi 1×1 cm. Mrkev a celer oloupeme a ve vodě se solí a octem vaříme 10–15 minut, aby zelenina byla měkká, ale ne rozvařená. Vyjmeme z vody, necháme vychladnout a nakrájíme nadrobno. Nakrájíme na kostičky i okurky, lác použijeme při dokončování salátu. Sterilovaný hrášek slijeme a necháme okapat, mražený krátce povaříme. Všechny nakrájené suroviny v míse lehce promícháme, postupujeme velmi opatrně a lehce, postupně přidáme majonézu a trochu láku z okurek. Dosolíme a ochutíme pepřem.



Slepičí vývar s nudlemi

pro 4–6 osob | příprava: 20 minut | vaření: 2 hodiny

- 1 slepice, vykuchaná
sůl
- 4 zrníčka koriandru (nemusí být)
- 60 g mrkve
- 50 g petržele
- 50 g celeru
- kousek kapusty
- 2 hrsti domácích nudlí
- hladkolistá petrželka k podávání

Vykuchanou slepici rozpůlíme (případně rozčtvrtíme), omyjeme, dáme do hrnce a zalijeme minimálně 2,5 litry vody. Osolíme, přidáme koriandr a přiklopené pokličkou vaříme mírným varem dvě hodiny. Půl hodiny před koncem vaření přidáme očištěnou a na větší kusy pokrájenou zeleninu. Slepici a zeleninu vyjmeme z vývaru a vývar přecedíme přes jemné plátno, aby byl dokonale čistý.

Do čistého vývaru dáme zeleninu pokrájenou na malé kostičky a malé kousky slepičího masa. Nudle uvaříme doměkka ve vedlejším hrnci a pak je dáme do vývaru. Podáváme zasypané hladkolistou petrželkou.





Šišky s mákem

pro 4 osoby | příprava: 10 minut | vaření: 20 minut

- 500 g *brambor*
- 250 g *hrubé mouky*
- ½ lžičky *solí*
- 1 *vejce*
- 1 *žloutek*
- mletý mák a moučkový cukr k posypání*
- 200 g *másla, rozpuštěného*

Brambory uvaříme ve slupce (nejlépe den předem) a necháme zcela zchladnout. Poté oloupeme a na jemné straně struhadla nastrouháme do větší mísy. Přidáme sůl, vejce i žloutek a prohněteme do hladkého a pevného těsta. Lžící z něj odkrajujeme a mezi dlaněmi válíme šišky.

Šišky vhazujeme do vroucí osolené vody, počkáme až vyplavou a pak ještě 2–3 minuty povaříme – těsto musí být i uvnitř hotové. Šišky vyndáváme dřevěnou vařečkou s dírami a dáváme do keramické mísy vymazané máslem.

Servírujeme posypané mákem a moučkovým cukrem, přelité máslem.



Dukátové buchtičky

na buchtičky

500 g	polohrubé mouky
	+ na pomoučení válu
25 g	droždí
70 g	cukru
250–300 ml	mléka
2	vejce
150 g	másla
	citronová kůra
	sůl
100 g	oleje

na vanilkový krém

600–700 ml	mléka
100 g	cukru
2–3	vaječné žloutky
½ balíčku	vanilkového pudinku
½ balíčku	vanilkového cukru

Do mísy přesejeme mouku, přidáme rozdrobené droždí, cukr, zalijeme částí vlažného mléka a dáme na teplé místo nakynout. Poté přidáme vejce, zbytek mléka, polovinu rozpuštěného másla, nastrohanou kůru z citronu, sůl a prohněteme. Nádobu přikryjeme ubrouskem a dáme opět na teplé místo náležitě vykynout.

Poté těsto vyklopíme na pomoučený váh. Vyválíme ho na dlouhý pruh, který nakrájíme na malé díly. Do pekáčku dáme zůstatek rozpuštěného másla a olej. Jednotlivé dílky těsta klademe do tuku. Naplněný pekáček vložíme do středně vyhřáté trouby. Buchtičky upečeme dozlatova.

Připravíme si krém. Do kastrůlku vlijeme 2/3 mléka, přidáme cukr a přivedeme do varu.

Poté vlijeme směs ze zbylého mléka, žloutků, vanilkového cukru a vanilkového pudinku. Vše společně krátce povaříme.

Na talířky nalijeme krém, do nějž vkládáme upečené buchtičky.



Rejstřík

B

báč	17
bigos slezský	73
boží milosti	61
bramboračka šumavská	13
bramborák s uzeným masem	51
bramborové placky – patenty	58

C

candát na kmíně	8
couračka – polévka z kysaného zelí	35

Č

čokoládová polívčička	22
-----------------------------	----

D

dukátové buchtičky	86
--------------------------	----

F

frgály valašské	69
-----------------------	----

G

guláš karlovarský	21
guláš plzeňský	19
guláš zelný	75

H

houbový kuba krkonošský	38
hovězí jazyk vařený, s bramborem	27

J

jahelník	52
----------------	----

K

kachní stehna se šouletem	30
kančí kýta se šípkovou omáčkou	41
kapr jaroslavický	57
kapr Jordán – jihočeský	7
kapr s bramborovým salátem	83
kapří hranolky	5
klobásníky	74
knedlíky bramborové plněné uzeným masem	53
knedlíky meruňkové	56
knedlíky pečené s houbovou omáčkou	18
koláč borůvkový, kynutý, s drobenkou	40
koláče hanácké	64
kontrabáš	71
králík na česneku	6
králík na víně a cibuli – Ferdinand	43
kulajda jihočeská	9
kuře s nádivkou	79
kyselica valašská	67
kyselo krkonošské	37

L

lívance s jablky	34
lívanečky s borůvkovým žahourem	10

M

moravský vrabec	60
-----------------------	----

O

obatzda	16
omáčka koprová	80
omáčka rajska	78
omáčka švestková	45

P

pečená kachna s medovým zelím	82
placky škvarkové	39
polévka kapustová	25
povidlové taštičky	54
přesbídlo	44
pstruh po mlynářsku	12

R

rambulice	33
-----------------	----

Ř

řízek Ondráš	68
řízek pavlišovský	47

S

salát hlávkový se slaninou	65
slepičí vývar s nudlemi	84
svíčková na smetaně	77

Š

šišky s mákem	85
špecle	29
šprickrápny	48

T

toč z Máslojed	49
tvarůžky smažené, s lepenicí	63

U

uzená krkovička se švestkovou omáčkou	23
uzené maso s bylinkovým bramborem a česnekovou omáčkou	26
uzené maso s křenovou omáčkou	31

V

vepřo-knedlo-zelo	81
-------------------------	----

Z

zajíc na víně a cibuli – Ferdinand	43
zelníky	14
znojemská roštěná	59





www.czechspecials.cz

zdravě

V podnicích vhodných pro všechny, kteří v restauracích s moderní českou kuchyní hledají zdravou stravu, najdete logo **Czech Specials Light**.



www.czechspecials.cz

pro rodinu

Certifikátem **Czech Specials Family** budou označeny restaurace, jejichž prostředí i nabídka na jídelníčku jsou přizpůsobeny návštěvám rodin s dětmi.



www.czechspecials.cz

z regionu

Certifikát **Czech Specials Regional** budou mít restaurace přinášející nejzajímavější regionální speciality.



Zažijte pravé kulinářské potěšení v certifikovaných restauracích a ochutnejte Českou republiku!

Značka Czech Specials usnadní orientaci

K cestovatelským zážitkům patří také zážitky gurmánské. Každý, kdo někam cestuje, rád ochutnává a poznává něco nového. Ať už to jsou nová města, místa nebo restaurace a jídlo. Někdy není jednoduché vsadit na neznámém místě na jistotu, proto jsme se vám rozhodli hledání dobrých restaurací ulehčit.

Kromě osobních doporučení přátel se můžete spolehnout na síť restaurací certifikovaných logem Czech Specials, které jsou prověřeny odborníky z oblasti gastronomie a cestovního ruchu a garantují kvalitní českou kuchyni.

www.CzechSpecials.cz

Ochutnejte Českou republiku!



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



ČESKÁ ASOCIACE
HOTELŮ A RESTAURACÍ



Platnost certifikace do 2014

www.czechspecials.cz



Inspirujte se na stránkách projektu:

www.CzechSpecials.cz

Značka Czech Specials usnadní orientaci

K cestovatelským zážitkům patří také zážitky gurmánské. Každý, kdo někam cestuje, rád ochutnává a poznává něco nového. Ať už to jsou nová města, místa nebo restaurace a jídlo. Někdy není jednoduché vsadit na neznámém místě na jistotu, proto jsme se vám rozhodli hledání dobrých restaurací ulehčit.

Kromě osobních doporučení přátel se můžete spolehnout na síť restaurací certifikovaných logem **Czech Specials**, které jsou prověřeny odborníky z oblastí gastronomie a cestovního ruchu a garantují kvalitní českou kuchyni.



ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



CZECH ASSOCIATION
OF THE HOTELS
AND RESTAURANTS

