

STUDENÁ KUCHYNĚ

CELEROVÁ POMAZÁNKA

smícháme strouhaný syrový celer, majolku, utřený česnek, trochu oleje a strouhaný salám

ČÍNSKÝ ZELNÝ SALÁT VLADIMÍRA DVOŘÁKA

zelí nakrájíme na čtverečky (2cmx3cm), spaříme a promícháme se 2 lžícemi oleje, trochou octa, cukrem, nadrobno nasekanou cibulkou, krátce opečenou papričkou chilli a dáme proležet do lednice

JARNÍ SALÁT Z OKUREK (USA)

pokrájíme a smícháme dvě okurky, dva svazky ředkviček a svazek mladých cibulek; poté přelijeme šálkem osolení zakysané smetany, ve které jsme rozmíchali lžící křenu

MARINOVANÉ BUŘTY

smícháme 2 lžice oleje, 2 lžice kečupu, 2 lžice octa, 3 lžičky obyčejné hořčice, 2 kostky cukru a pepř; tuto směs necháme přejít varem, dáme vychladnout a vmícháme 2 majolky; pokrájíme půl kila buřtů, jednu větší naloženou okurku a dvě velké cibule; promícháme a zalijeme připravenou zálivkou

MATESY Z CUKETY – RŮŽENA DVOŘÁKOVÁ

půl kila cukety nakrájíme na tenké plátky a smícháme se 6 lžičkami soli, dvěma na kolečka nakrájenými cibulemi, 15 kuličkami nového koření, 25 kuličkami pepře, 4 bobkovými listy a 1 dl oleje; dáme do sklenice a několik dní necháme uležet v lednici

POMAZÁNKA ČESNEKOVÁ

smícháme majolku, Imperiál či Lučinu, česnek a trojúhelníčky sýra; mažeme na jednohubky a sypeme buráky

POMAZÁNKA NÁMOŘNICKÁ

utřeme osminku másla, přidáme rozměklý masox, malý rajský protlak, česnek a pepř – vše pořádně utřeme, důležité je pořadí přísad

POMAZÁNKA SALÁMOVÁ – VĚRA CZESANÁ

rozemeleme půl kila měkkého salámu, svaříme směs 2 lžic oleje, cibulky, hořčice, kečupu, octa a soli a do vychladlého vmícháme dvě majolky; vše promícháme

POMAZÁNKA Z OLEJOVEK

smícháme Imperiál či Lučinu s jednou krabičkou olejovek; přidáme cibulku a citronovou šťávu

PROLOŽENÝ UTOPENEC PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

uvařené ostravské klobásy necháme vychladnout, podélně je nakrojíme, pomažeme hořčicí, posypeme pepřem, vložíme řez papriky a spojíme párátkem; vrstvy utopenců prokládáme cibulí a zalijeme zálivkou z octa, soli, pepře, bobkového listu a nového koření; necháme odležet aspoň týden

SALÁT Z ČÍNSKÝCH FAZOLÍ

do středně velké konzervy čínských fazolí v tomatě vmícháme 2 pokrájené párky, 2 cibule, 5 okurek, 2 žervé a 1,5 jogurtu; necháme uležet do druhého dne

SALÁT SE SÝREM (USA)

utřeme žervé s jogurtem, přimícháme rozsekanou papriku, cibuli (lžící worchesterové omáčky) a sůl a touto směsí přelijeme pokrájený hlávkový salát; povrch posypeme petrželkou

SMAŽENÉ OLOMOUCKÉ TVARUŽKY – PETR NOVOTNÝ

mezi dvě kolečka uheráku dáme vždy jeden tvarůžek a obalíme v trojobalu – dvakrát, aby sýr nevytékal; smažíme v rozpáleném oleji

SÝROVÉ KULIČKY PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

200g nivy a 50 g tvrdého sýra nastrouháme, event. zředíme mlékem, přidáme špetku pálivé papriky a tvoříme kuličky, které obalujeme ve strouhaných ořechách

TOASTY

na lžici oleje osmahneme utřený stroužek česneku, nakrájenou malou cibulku a 2 lžíce nasekané pažitky; přidáme sůl, pepř, Sladkou papriku a kečup; směs promícháme a podusíme; na druhé lžici oleje umícháme rozšlehaní vejce a když zhoustnou, polijeme je připravenou směsí a necháme malou chvíli dusit; mažeme na opečené chlebové topinky a navrch sypeme strouhaným sýrem

UTOPENCI – JARKA VOLEK

půl kila buřtů a čtvrt kila cibule nakrájím na kolečka; smícháme tři osminy litru vody, čtvrt litru octa, sůl, 10 kostek cukru, 10 zrněk pepře, 8 zrněk nového koření a to vše 10 minut povaříme; vychladlý scezený nálev nalijeme na buřty s cibulí

VEJCE MIMÓZA (FRANCIE)

vejce uvaříme natvrdo, rozkrojíme na polovinu a vyjmeme žloutky; polovinu žloutků ustrouháme, přidáme majonézu, sůl, citrónovou šťávu a touto směsí naplníme bílky; srovnáme je na mísu vyloženou salátem a zdobíme strouhanými žloutky, rajčaty a petrželkou

TEPLÁ KUCHYNĚ

MASITÉ POKRMY

BESKYDŠTÍ JEZDCI – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

vyšší bůček nakrájíme na plátky asi 1 cm silné; rozklepeme, osolíme, opepříme, potřeme rozetřeným česnekem a pokryjeme vrstvou kyselého zelí; plátky masa stočíme, zajistíme jehlou nebo párátkem, vložíme na pekáč a po všech stranách dozlatova opečeme+ podáváme s bramborem

BIFTEKY

maso nakrájené přes vlákno lehce naklepeme, nařízneme a shrneme do původního tvaru, na rozpálený tuk dáme posolené a popepřené maso; opékáme čtyři minuty po každé straně; poté bifteky přendáme na nahřátý talíř, přebytečný tuk slijeme a šťávu zaprášíme špetkou hladké mouky, zasmahneme a podlijeme trochou vývaru; nakonec přidáme trochu másla

BRAMBOROVÉ PLACKY SE ZELÍM A UZENÝM MASEM

nastrouháme kilo brambor, vymačkáme z nich vodu, osolíme, přidáme pepř, majoránku, přilijeme 1 dl mléka a přidáme 400 g krájeného vařeného uzeného bůčku, česnek a mouku – vymícháme řídkší těsto; pečeme půl cm vysoké placky; na každou placku dáme kysané zelí, přehneme a podáváme

ČÍNSKÉ MASO

300 g vepřového (z plecka či kýty) nebo kuřecího masa nakrájíme na nudličky a na 24 hodin naložíme do následující směsi: 6 lžic oleje, 2 žloutky, půl lžičky cukru, půl lžičky karí koření, špetka chilli, dvě polévkové lžičce Maggi, jedna polévková lžičce worchestrové omáčky, 2 stroužky česneku, půl lžičce soli, jedna feferonka a půl lžičce Solamylu; druhý den opékáme jako minutku; výborné je s přidáním kukuřice, pórku či česnekových výhonků

ČÍNSKÉ MASO PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

kuřecí maso (dvoje prsíčka) nakrájíme a zprudka opečeme; zalijeme půl hrnkem sojové omáčky, v níž jsem rozmíchali 2 lžičce škrobu a půl hrnkem vody; dusíme asi deset minut; přidáme nakrájenou cibuli, po minutě dvě papriky nakrájené na proužky, osolíme, opepříme a další minutu dusíme

ČÍNSKÉ VEPŘOVÉ JAZYKY

400 g jazyků uvaříme do poloměkka a oloupeme, vaříme dál do měkka v nálevu se 3 lžic sojové omáčky, 1 dl bílého vína, celým bílým pepřem, hvězdičkou badyánu, malou cibulí, 2 stroužky česneku, lžičkou cukru a lžičkou soli; měkké jazyky vyjmeme, nakrájíme na tenké plátky, vývar scedíme, přidáme Masox, zahustíme máčeným škrobem (tak, aby se to táhlo), vložíme jazyky a necháme vychladnout

DŽUVEČ

Na troše oleje orestujeme na kousky nakrájený bůček; osolíme, opepříme, opaprikujeme, přidáme zelenou papriku, nahrubo nakrájenou cibuli, rajčata, rýži a zalijeme vodou

FILE PODLE „DOBŘE HOSPODYŇKY“ – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

rybí maso nakrájíme na středně velké proužky, které osolíme a posypeme hladkou moukou smíchanou s čerstvými nebo sušenými bylinkami; do pekáčku dáme lžici oleje a lžici másla, přisypeme nakrájenou cibulku

žampiony a dusíme v troubě 4 minuty; přidáme připravené filé, přilijeme 4 lžičce kysané smetany a zapékáme dalších 5 minut

FILÉ – BÁRA HRZÁNOVÁ

kousky mraženého filé dáme do misky, zalijeme bílým vínem, osolíme, přidáme chilli papričky, česnek, šafrán a trochu olivového oleje; necháme přes noc odležet a další den orestujeme i s marinádou na pánvi; podáváme s rýží nebo s uvařenými nudlemi, které zakapeme sojovou omáčkou a na oleji osmahneme lehce dohněda

FILÉ – ŽEŇA KUDEŘÍKOVÁ

porce filé oboustranně posolíme, potřeme česnekem a obalíme ve směsi ze čtvrt lžičky pepře, čtvrt lžičky drčeného kmínu, čtvrt lžičky sladké papriky, čtvrt lžičky pálivé papriky, 1 lžičky kari koření a 3 lžic hladké mouky; poté porce filé zprudka opečeme do zlatova (pokapeme je lžící přírodního červeného vína), narovnáme na pekáč, pokryjeme anglickou slaninou a plátky másla, podlijeme tukem z opékání a necháme zapéci; podáváme s tatarskou omáčkou či kečupem, do kterého jsem vmíchali na drobounko nakrájený česnek, cibuli, okurku a dále sůl, pepř, cukr, kari koření event. křen

HOVĚZÍ GULÁŠ

zadní hovězí (loupanou plec nebo klišku) nakrájíme na kostky, smícháme se solí, pepřem, hladkou moukou a paprikou a dáme osmahnout na zežloutlou cibulku, zalijeme vodou s kouskem Masoxu a dusíme do měkka; výborná je i gulášová směs Vitana, která se nasype na již osmahnuté maso na cibulce; nejlépe a nejrychleji guláš změkne v papiňáku

HOVĚZÍ PLÁTKY

naklepané plátky masa na krajích nařízneme, posolíme, popepříme, poprášíme moukou a zprudka opečeme; přidáme cibuli, bobkový list, papriku, pepř, nové koření, vývar, rajčata a papriky a dusíme do měkka

JÁTRA V KASTRU°LKU

játra prošpikujeme mandlemi, natěsnáme do kastrůlku a zalijeme čtvrt kilem sádla tak, aby byly zakryté všechny kousky; pečeme asi tři čtvrtě hodiny v troubě; po vychladnutí krájíme plátky a podáváme s chlebem

KAPUSTA S UZENÝM BŮČKEM

kapustu uvaříme, bůček do zlatova opečeme, oboje pokrájíme, dáme do zapékací misky, hustě posypeme strouhaným sýrem a zapečeme

KLOBÁSA VE SVÍTKU

nakrájenou opečenou klobásu zalijeme směsí ze čtvrt litru šlehačky, 4 vajec, soli a pepře a necháme zapéci

KOTLETY NALOŽENÉ – LÍBA KRYŠKOVÁ

kilogram vepřových plátků naložíme do nálevu ze 3 celých vajec, 2 lžic Solamylu, 2 lžic oleje, 1,5 lžičky soli, 1 lžičky cukru, 1 lžičky kari koření, 1 lžičky pepře, 1 lžičky pálivé papriky, 1 lžičky sladké papriky a 1 lžičky sojové omáčky; naložené může být v lednici i několik dní

KOTLETY PŘÍRODNÍ - MAMINKA

kotlety naklepeme, posolíme, popepříme, pomoučíme a dáme na rozpálený tuk; opékáme z každé strany tři minuty, vyjmeme a šťávu zaprášíme hladkou moukou a zalijeme trochou vody - můžeme přidat trochu másla

KOTLETY SE ŠPEKÁČKEM

naklepané kotlety potřeme česnekem se solí a pepřem, zakápneme olejem, přidáme bobkový list a necháme přes noc v chladu; na sádle zpěníme cibuli, přidáme špekáček (na čtyři kotlety jeden rozkrojený na čtvrtky) a s osmahnutým masem dusíme do měkka; šťávu před podáváním zaprášíme moukou

KRÁLÍK NA NĚČEM – PANÍ DUŠKOVÁ

králíka rozporcujeme, osolíme, prošpikujeme a proložíme plátky slaniny; na dva dny ho naložíme do marinády ze 3 velkých cibulí nakrájených na kostičky, 4 stroužků česneku nakrájeného na plátky, soli, 1 dl oleje, 1 dl vody, šťávy z jednoho citronu, pepře, špetky tymiánu a muškátového květu a půl lžičky majoránky; dusíme přikrytého a nakonec necháme opéct

KRŮTÍ ŘÍZKY - ANNEMARIE

4 krůtí řízky pokryjeme prorostlým špekem, posypeme půl pytlíkem Knorr cibulové polévky a přelijem zakysanou smetanou smíchanou se šlehačkou; přes noc necháme uležet v lednici; pečeme asi půl hodiny v horké troubě

KUŘE DUŠENÉ PODLE KREOLSKÉHO ZPŮSOBU (JIH USA)

rozporcované, osolené a opepřené kuře opečeme na másle do zlatova; přidáme dvě pokrájené cibule, osmahneme a opražíme lžičí hladké mouky; přidáme papriky a oloupaná rajčata (pět a pět), usekaný česnek, osolíme, opepříme a dusíme čtvrt hodiny bez podlévání, pak s vývarem; podáváme s rýží

KUŘE HAVAJSKÉ PODLE EVY PILAROVÉ

smícháme šťávu ze dvou pomerančů, jednoho grepu, 4 lžice sojové omáčky, česnek, zázvor, pepř a sůl; porce kuřete necháme marinovat tři hodiny a pak zalité marinádou pečeme

KUŘE KANADSKÉ

smícháme půl šálku cibule, půl šálku kečupu, 1 lžičí octa, 1 lžičí cukru, čtvrt šálku vody, lžičku soli, čtvrt lžičky pepře, čtvrt lžičky chilli a půl osminky másla utřeného s česnekem; touto směsí opakovaně potřeme kuře při pečení

KUŘE KANADSKÉ – MARIE VOMÁČKOVÁ

smícháme půl hrnku cibule, půl hrnku kečupu, 2 lžice worchesteru, 1 lžičku pepře, 1 lžičku soli, 1 lžičí kari koření a osminku rozpuštěného másla; přelijeme přes porcované kuře a pečeme

KUŘE – OMYL SESTRY JIŘINY BOHDALOVÉ

na rozdíl od „obyčejného“ před dopečením přidáme 1 lžičí hořčice

KUŘE PO GABROVSKU (BULHARSKO)

rozporcované, osolené a opepřené kuře opečeme na másle; jednotlivé porce vyjmeme a na tomtéž másle osmažíme cibuli; přidáme papriku a podlijeme vývarem; do vymazané zapékové misky pokrájíme syrové brambory, rajčata, osolíme, přidáme kuře a osmaženou cibuli a v troubě dopečeme

KUŘE PODLE EVY PILAROVÉ - I

1 vejce, půl lžičky chilli koření, zázvoru a oregana, 3 stroužky česneku, jogurt, hořčici a citron smícháme; porce kuřete marinujeme, pak je obalíme ve strouhance se sýrem a pečeme do měkka

KUŘE PODLE EVY PILAROVÉ - II

menší kousky kuřete osolíme, posypem petrželkou, pažitkou, cibulí, kari kořením, chilli, obalíme ve vejci se strouhankou a smažíme

KUŘE PODLE M. D. RETTIGOVÉ

rozporcované opepřené a osolené kuře opečeme na másle, přidáme cibuli, osmahneme a dusíme do měkka; před ukončením přípravy osypeme strouhanou citronovou kůrou, po odstavení přidáme citronovou šťávu

KUŘE S BRAMBORY (BULHARSKO)

rozporcované osolené kuře opečeme na másle, přidáme pokrájenou cibuli a papriku, společně osmahneme, podlijeme a dusíme do poloměkka; poté přidáme oloupaná nakrájená rajčata a kostičky z brambor; přisolíme a zapečeme v troubě

KUŘE S ČESNEKEM (KANADA)

rozporcované kuře potřeme česnekem rozetřeným se solí, obalíme v mouce s pepřem a paprikou a opečeme na másle; poté přelijeme polovinou šálku vývaru a půl hodiny dusíme; znovu přelijeme půl šálkem vývaru a dusíme další půl hodiny; podáváme s dušenou zeleninou a smaženými brambory

KUŘE S ČESNEKEM A SÝREM PODLE VLADIMÍRA RÁŽE

1 kuře naporcujeme, osolíme a dáme do vymazaného pekáčku; posypeme plátky česneku, zasypeme 200 g strouhaného sýra, zalijeme 1 šlehačkou a pečeme

KUŘE S KŘENEM PODLE EVY PILAROVÉ

porcované kuře opečeme do zlatova, vyjmeme a na tuku po kuřeti zpěníme cibuli; přidáme sklenku bílého vína a kuře v něm dusíme; hotové kuře vyjmeme, přidáme šlehajdu, ještě trochu vína, zaprášíme moukou, povaříme a nakonec přidáme rozstrouhaný křen

KUŘE ŠVÉDSKÉ PODLE EVY PILAROVÉ

osolená kuřecí stehna zalijeme šlehačkou a necháme dvě hodiny marinovat; opečeme, přidáme cibuli, sušené švestky, rozinky, podlijeme vínem a dusíme

KUŘE V JOGURTU PODLE EVY PILAROVÉ

porce kuřete marinujeme ve 4 lžících jogurtu smíchaných s cibulí, česnekem a solí; na pánvi osmahneme zázvor, hřebíček a skořici, vložíme kuře s marinádou a dochutíme citronem

KUŘE V NUDLÍCH – EVA PILAROVÁ

kuřecí řízky nakrájíme na nudličky a necháme odležet v kuřecí marinádě; na nudličky nakrájíme i mrkev, celer, papriku a čínské zelí, spaříme horkou vodou a přidáme k opečeným kuřecím nudličkám; instantní nudle přelijeme horkou vodou a necháme dojít, poté je osmahneme na koření a oleji z přibalených pytlíčků a vmícháme hotové kuře se zeleninou

KUŘECÍ PRSA ŠPANĚLSKÁ

Porce kuřete osolíme, pomoučíme a na oleji opečeme do zlatova; přidáme usekaný česnek, cibuli, podlijeme a dusíme do měkka; podáváme s grilovanými rajčaty posypanými petrželkou

KUŘECÍ ŘÍZKY GEN – JIŘINA BOHDALOVÁ

na naklepané a osolené kuřecí řízky dáme plátek slaniny a libeček či mátu; zabalíme do psaníčka a obalíme v mouce, vejci a strouhance; dáme do máslem hodně vymaštěné misky, zalijeme šlehačkou a pečeme 20 minut přikryté, 20 minut odkryté; podáváme s bramborovou kaší

KUŘECÍ SALÁT - MAMINKA

uvaříme celé kuře, obereme masíčko, nakrájíme ho na kousky a dáme do mísy; přimícháme půl majolky, půl jogurtu, lžičku hořčice, lžíci kečupu, 3 nakrájené naložené okurky a 400 g kompotovaného ananasu nebo broskví; dochutíme solí, pepřem a cukrem; necháme aspoň jeden den uležet v lednici

MARINOVACÍ SMĚS ZÁKLADNÍ

4 lžíce oleje, 4 lžíce bílého vína, 2 lžíce sojové omáčky, 2-3 stroužky česneku, půl lžičky zázvoru

MARINOVACÍ SMĚS BALKÁNSKÁ

4 lžíce oleje, 2 lžíce citrónové šťávy, na kolečka nakrájená cibule, 2 stroužky česneku, půl lžičky šalvěje (eventuálně bazalky); je dobrá na ražniči, vepřové či drůbež, které necháváme marinovat 24 hodin

MARINOVACÍ SMĚS MYSLIVECKÁ

půl šálku oleje, šálek červeného vína, 1 bobkový list, pepř, tymián; je dobrá na zvěřinu, hovězí či drůbež, které necháváme marinovat přes noc

MARINOVACÍ SMĚS ORIENTÁLNÍ

půl šálku sojové omáčky, čtvrt šálku bílého vína, lžíce zázvoru, stroužek česneku, 2 lžičky cukru; je dobrá na hovězí maso

MARINOVANÝ KAPR - VENDULKA

mrkev, celer a petržel uvaříme ve slané vodě s novým kořením a bobkovým listem; zvláště uvaříme cibuli; zeleninu pokrájíme na drobné kousky, nálev po uvaření okyselíme octem; posolené a polohrubou moukou pomoučené porce kapra opečeme na směsi másla a ztuženého tuku, naložíme do zeleniny a zalijeme

MEXICKÁ RÝŽE – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

250 g rýže opečeme na 2 lžících oleje, přidáme 2 hrsti rozinek, špetku šafránu a oregana, zalijeme vodou a uvaříme; zvláště osmahneme cibuli a 2 prolisované stroužky česneku, přidáme 250 g mletého masa, lžici sladké papriky a pálivé papričky, přidáme 4 menší rajčata, osolíme a dusíme doměkka; uvařenou rýži smícháme s masem, vložíme do vymazaného pekáčku, poklademe slaninou a prudce zapečeme

MORTADELA- DRAGÚŇ

kilo bůčku pomeleme, smícháme s pěti vejci a třemi stroužky česneku; přidáme lžičku Aromatu, trochu muškátového oříšku, lžičku pepře, lžičku soli a lžičku papriky; v sáčku vaříme hodinu a půl

NALOŽENÉ KOTLETY

400 g vepřového naložíme do směsi ze 2 lžic oleje, 1vejce, 1 lžíce Solamylu, soli, špetky cukru, majoránky, 4 stroužků česneku a 1 lžíce Vegety

NALOŽENÝ BŮČEK - IVA

kilo bůčku uvaříme spolu s několika stroužky česneku, 5 kuličkami pepře, 5 bobkovými listy a solí; uvařený bůček natřeme směsí z několika stroužků česneku, soli, Tabasca, a 1 lžičky pepře, kari koření, sladké papriky, grilovacího koření a worchesteru; zabalíme do alobalu a necháme uležet v lednici tři dny (aspoň tři dny)

PAELLA – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

cibuli a pórek osmahneme na oleji, vložíme 200 g rybího masa, 100 g krevet, lžičku chilli a smažíme na mírném ohni; přidáme 200 g rýže, osolíme, okořeníme bílým pepřem, lžičkou kari koření a zalijeme půl litrem vývaru; dusíme doměkka; na kostičky nakrájíme 3 rajčata, papriku a 200 g vařeného či pečeného kuřecího masa; promícháme s rýžovou směsí, posypeme strouhaným sýrem a zprudka zapečeme

ROŠTENKY NEBO HOVĚZÍ PLÁTKY

plátky masa, popepříme, pomoučíme a zprudka osmahneme po obou stranách; maso vyjmeme a na tuku osmahneme pokrájenou cibuli; podlijeme, přidáme lžici naložené solené zeleniny, podlijeme a dusíme (nejlépe v papiňáku)

ROŠTENKY NEBO HOVĚZÍ PLÁTKY PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

plátky masa naklepeme, osolíme a opepříme; přidáme ještě kari koření a pak je obalíme ve strouhance a ve vajíčku; prodce osmažíme z obou stran a dáme do kastrolu na špek a na máslo+ podlijeme a dáme do trouby

ROŠTENKY ŠVÉDSKÉ

roštěnky naklepeme, nařízeme, osolíme, opepříme, slabě pomoučíme a dáme na lehce zpěněnou cibuli; osmahneme, podlijeme vodou a dusíme; po změknutí roštěnky vyndáme a vysmahlou šťávu zředíme smetanou s trochou rozmíchané hladké mouky; podle chuti okyselíme citronem

ŘÍZKY V KARÍ TĚSTÍČKU – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

před smažením řízky obalujeme v těstíčku z vajec, hladké mouky a kari koření

SEKANÁ

na půl až tři čtvrtě kila mletého masa potřebujeme dvě na kostičky nakrájené žemle (můžeme je osmažit na másle, je to lepší), jednu cibuli nakrájenou na kostičky a do sklovata pečenou, česnek, pepř a sůl, 2 žloutky a sníh ze 2 bílků

SEKANÁ PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

tři čtvrtě kila mletého masa zalijeme čtvrt litrem vody, rozšleháme vidličkou, až se voda vsákne a necháme hodinu v chladu; přidáme jeden rohlík nakrájený na kostičky, 2 žloutky, jemně nakrájený uzený bůček, nastrouhaný větší syrový brambor, střední cibuli, hrst strouhanky, sůl, lžičku papriky, pepř a vše dobře propracujeme; přidáme sníh ze dvou bílků; na pomoučeném vále vyválíme dvě šišky a ty vložíme do pekáče na plátky slaniny; přidáme čtvrtku neoloupané cibule, lžíci tuku a vše posypeme paprikou; podlijeme a ve vyhřáté troubě pečeme prudce 8 minut; dopékáme zvolna

SLEPICE NA VANDR – JIŘINA BOHÁČKOVÁ

půl slepice nebo kuřete uvaříme v mírně osolené vodě s 1 cibulí; stáhneme kůži, maso nakrájíme na nudličky, přidáme na nudličky nakrájenou kapii; smícháme 4 lžíce vývaru, 4 lžíce sojové omáčky, 1 lžíci kečupu, 1 lžíci oleje a 1 lžíci octa a maso zalijeme; necháme přes noc v lednici; podáváme studené se zeleninovým salátem a chlebovými toasty (je vhodné na cesty)

SMAŽENÉ ŘÍZKY

maso naklepeme, na krajích nařízeme, posolíme, pomoučíme, obalíme v rozšlehaném vejci a dáme na rozpálený tuk

SMAŽENÉ ŘÍZKY PODLE BOHDALOVÉ

na rozdíl od „obyčejných“ smažíme po 24 hodinách odležené s česnekem a olejem

ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

400 g vychladlého uzeného masa pokrájíme na kostičky; 6 rohlíků pokrájíme taky na kostičky, usušíme v troubě a smícháme s masem; přidáme 300 g hrubé mouky, 2 dl mléka, 4 vejce, sůl, pepř, osmaženou cibulku a necháme odstát; tvoříme asi 100 gramové kuličky, které vaříme půl hodiny

ŠUNKA JAKO ŘÍZKY PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

na silnější plátek šunky dáme trochu strouhaného křenu, přeložíme, obalíme jako řízek a osmažíme

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

800 g uzeného uvaříme, pokrájíme, event. část pomeleme; ve vývaru z masa namočíme 10 pokrájených rohlíků, vymačkáme a smícháme s masem; opepříme, přidáme majoránku, česnek, sůl, 6 žloutků, sníh ze šesti bílků a pažitku a pořádně promícháme; dáme do vymazaného, strouhankou vysypaného pekáčku, pokapeme máslem a pečeme asi třičtvrtě hodiny

VEPŘOVÉ PODLE JANY ŠTĚPÁNKOVÉ

kilo vepřového ramínka osolíme, buřty a cibuli pokrájíme na čtverečky a obalíme ve směsi pepře a papriky; maso prošpikujeme a obalíme v mouce, pepři a paprice; osmažíme na másle, přidáme buřty s cibulí a pečeme

ŽIVÁŇSKÁ PEČENĚ – MARUŠKA VOMÁČKOVÁ

600 g vepřového ramínka či pečeně naklepeme, osolíme a nakrájíme; dále nakrájíme 300 g klobásy, oloupané brambory na cca 4 mm plátky, cibuli na kolečka a připravíme čtverce (25x25 cm) alobalu; alobal potřeme sádlem, naskládáme jednotlivé přísady, navrch položíme plátky anglické slaniny, posypeme sladkou a pálivou paprikou a pokapeme worchesterem; pečlivě zabalíme, aby nevytékala šťáva a dáme na 30-35 minut péci; necháme dojít ve vypnuté troubě a podáváme zabalené

BEZMASÉ POKRMY

BÍLÁ BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

z 50 g másla a lžice hladké mouky připravíme světlou jíšku a po částech do ní vmícháme půl litru studeného mléka; přidáme nakrájenou cibuli, sůl, bobkový list a pepř

BÍLÉ ZELÍ PO ITALSKU

půl hlávky zelí uvaříme do poloměkka, vymačkáme vodu a nakrájíme na nudličky; ty dáme do rendlíku s máslem a po chvíli podlijeme mlékem (půl šálku); osolíme, opepříme a měkké zalijeme hustším bešamelem (60 g másla, 3 lžice mouky, 4 dl mléka) posypeme sýrem a ještě chvíli necháme na vařiči; lze podávat teplé jako přílohu i studené

BOCHÁNKY Z BRAMBOROVÉ KAŠE

tři čtvrtě kila horkých brambor prolisujeme; utřeme 2 žloutky s 50 g másla, přidáme 50 g strouhaného sýra, sůl, muškátový květ a promícháme s prochládlými bramborami; na pomaštěný plech protlačujeme pytlákem bochánky a věnečky; potřeme je bílkem a pečeme do růžova; je to báječný doplněk sváteční pečeně

BRAMBORÁK

nastrouháme brambory (část může být nahrubo strouhaná), slijeme přebytečnou tekutinu, zalijeme mlékem, přidáme vejce (na kilogram brambor tak 3-4), polohrubou mouku, česnek, majoránku, pepř a sůl

BRAMBORÁK S DROŽDÍM

rozstrouháme půl kila brambor, smícháme je se dvěma vejci, přidáme tři lžice hladké mouky, šálek mléka, česnek, majoránku, pepř a sůl; přidáme kvásek z 15 g droždí a vypracujeme těsto jako na litou buchtu; to nalijeme na rozpálené sádlo do pekáčku a zvolna pečeme (povrch můžeme během pečení potřít tukem, je též možné přidat do těsta škvarky)

BRAMBOROVÁ OMELETA

na hrubo nastrouhané syrové brambory posolíme a opečeme na pánvi do růžova; zalijeme rozšlehaným vejcem, posypeme strouhaným sýrem a dopečeme; podáváme s rajčaty a čerstvou cibulí

BRAMBOROVÁ OMELETA S HOUBAMI

150 g hub osolíme, zakapeme citrónem a podusíme na másle; 4 vychladlé uvařené brambory pokrájíme na nudličky, opečeme a zalijeme čtyřmi vejci s mlékem

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

asi tak jeden kilogram oloupaných vařených brambor ještě horkých rozmačkáme a posypeme půl kilogramem dětské krupičky; přidáme 3 vejce a trochu soli, zpracujeme těsto a vytvarujeme šest šišek knedlíků; vaříme je 10-15 minut

BRAMBOROVÉ KROKETY PODLE JANEČKA

do těsta na bramborové knedlíky rozdrobíme droždí, necháme hodinu kynout a smažíme malé vdolečky

BRAMBOROVÉ KULIČKY (USA)

oloupeme, uvaříme a prolisujeme 4-6 středních brambor; přidáme půl šálku hrubé mouky, 3 lžice másla a petrželku; tvoříme kuličky, ty namočíme v rozšlehaných vejcích, obalíme ve strouhance a osmažíme

BRAMBOROVÉ LÍVANCE SLANÉ

půl kila syrových brambor a čtvrt kila vařených brambor nastrouháme, přidáme čtvrt kila polohrubé mouky, sůl, 1 dl mléka, v němž jsme rozkvedlali 2 vejce, 30 g nastrouhané cibule, 3 stroužky česneku, 150 g měkkého salámu nakrájeného na kostičky a 30 g droždí; umícháme těsto, z nějž po vykynutí pečeme lívanečky

BRAMBOROVÉ SMAŽENKY

nastrouháme 4 syrové a 8 vařených brambor, přidáme 1 vejce, osolíme a přidáme mouku tak, aby se těsto nelepilo; rozválíme a vykrájená kolečka smažíme v horkém sádle; podáváme k roštěnkám a gulášům

BRAMBOROVÉ SMAŽENKY S PÁRKEM

půl kila vařených studených brambor nastrouháme, přidáme sůl, vejce, 100 g krupice a zpracujeme těsto; rozválíme a nakrájíme obdélníčky, do nichž balíme kousky párku; zprudka osmažíme na pánvi nebo upečeme jako buchty

BRAMBOROVÉ ŠIŠKY

půl kila vychladlých vařených brambor smícháme s 200 g hrubé mouky nebo krupičky, osolíme a vmícháme 1 vejce; šišky vaříme 8-10 minut; hotové sypeme osmaženou strouhankou nebo mákem a cukrem

BRAMBOROVÉ TYČINKY

smícháme čtvrt kila uvařených, vychladlých a prolisovaných brambor se čtvrt kilem tuku a čtvrt kilem polohrubé mouky; zpracované těsto vyválíme, potřeme rozšlehaným vejcem, pokrájíme, podle chuti posypeme kmínem či sezamovým semínkem a dáme na nevymaštěný plech do horké trouby; pečeme pomalu

BRAMBOROVÝ GULÁŠ

cibulku osmahneme na sádle do slámova, přidáme na kostičky nakrájené, popaprikované, posolené brambory, podlijeme, přidáme kostku Masoxu a dusíme skoro do měkka nakonec přidáme nakrájenou uzeninu a dovaříme

BRAMBORY DUŠENÉ PO CIKÁNSKU

oloupané brambory nakrájíme na kostky, podlijeme slanou vodou, přidáme sádlo a dusíme do měkka; na tuku zpěníme plátky cibule, přidáme špetku sladké papriky, dušené brambory a zalijeme kyselou smetanou (lze přidat uzeninu)

BRAMBORY OPEČENÉ S ČESNEKEM, CIBULÍ A SÝREM

ve slupce uvařené brambory oloupeme a pokrájíme na kolečka; na oleji osmahneme jemně sekanou cibuli a česnek a nakonec přidáme petrželku; přidáme brambory, zakapeme je citrónem a opečeme; na míse jeještě posypeme strouhaným sýrem; je to dobré k minutkám a pečením

BRAMBORY PEČENÉ SE SÝREM

omyté brambory upečeme v troubě, překrojíme, pomazeme česnekem se solí a pepřem, poklademe plátky Hermelínu, pokapeme máslem a zapečeme

BRAMBORY S KLOBÁSOU

syrové brambory nakrouháme na okurkovém struhadle na plátky, posolíme, okmínujeme a rovnáme do vymaštěného pekáčku střídavě s kolečky klobásy; povrch pomastíme sádlem a zalijeme kysanou smetanou s vejcem; podáváme se zelným salátem nebo kysaným zelím

CUKETA PODLE IVANY MATYÁŠOVÉ

pekáč vymažeme olejem, vysypeme strouhankou a poklademe kolečky cukety; okořeníme prolisovaným česnekem, tymiánem, přidáme kolečka cibule, rajčat a vrstvu opakujeme, nakonec potřeme olejem a posypeme strouhaným sýrem

ČOČKA BENGÁLSKÁ – JIŘINA NOVÁKOVÁ

na oleji necháme zesklivatět velkou cibuli a vmícháme ji do půl kila uvařené čočky; na pánvičku po cibuli přidáme lžíci oleje a rozpustíme lžičku kari koření a rovněž přidáme k čočce, na stejné pánvi opečeme 5 stroužků česneku rozetřených se solí, přidáme k čočce a směs ještě přimastíme, přikyselíme a osolíme podle chuti; necháme chvíli přikryté; lze podávat teplé i studené

DUŠENÁ ZELENINA

nejlepší je z mikrovlnky, bez jíšky, jen osolená, opeřená, případně posypaná kořením Knorr Aromat

FAZOLKY ZAPEČENÉ S UZENÝM

700 g fazolek uvaříme do měkka, okapané střídavě vrstvíme se 150 g vařeného uzeneho bůčku; horní vrstvu tvoří fazolky; zalijeme 2 dl osolené kyselé smetany, v níž jsme rozkvedlali 4 vejce a zapečeme

FAZOLOVÉ LUSKY – NĚMCOVI

uvařené fazolové lusky smícháme s podušenými žampiony a kousky šunky nebo šunkového salámu; přidáme hodně česneku a trošinku majolky

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

brambory uvařené ve slupce oloupeme a nakrájíme na plátky; do vymazaného pekáčku prokládáme vrstvy posolených, popeřených a máslem pokapaných brambor s vrstvami na kostičky nakrájeného salámu; povrch můžeme zalít vejci rozkvedlanými s trochou mléka

HAM AND EGGS

na troše sádla opečeme salám a zalijeme vejci; necháme ztuhnout

HOŘÍCÍ POCHOUTKA – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

trojúhelníček sýra zabalíme do plátku šunky a vložíme do papriky zbavené jadřince; dále vložíme rajče, feferonku, cibulku a plátek šunky; papriky nahoře sepne párátky do kříže a 20 minut zapékáme v pekáčku vymazaném olejem; během pečení obrátíme; podáváme s tmavým chlebem

HOUSTIČKY PODLE PANÍ HRUŠÍNSKÉ

zpracujeme kynuté těsto z půl kila polohrubé mouky, 50 g droždí, 1 vejce, 60 g rozměklého másla, sůl, čtvrt litru mléka; upletené houstičky potíráme žloutkem

CHILALY (USA)

na másle zesklivatíme lžičku usekané cibule, přidáme rajče, lžičku usekané papriky, 300 g strouhaného sýra, 4 lžíce mléka, vejce, sůl a cayenský pepř a necháme vydusit; podáváme horké

CHILE CON QUESO

na másle osmahneme dvě cibule, dvě rajčata a tři papriky, vše na jemno nakrájené a pokapané Tabascem; vaříme 10-15 minut a po částech přidáváme čtvrt kila strouhaného čedaru, event. podle potřeby mléko; hotové přendáme do nádoby na fondue a podáváme s opečeným pečivem

CHLEBOVÉ TOASTY

slunečnicový nebo jiný chleba nakrájíme, potřeme rozpuštěným máslem, v němž jsme rozmíchali česnek rozetřený se solí a zapečeme na plechu v troubě

CHLUPATÉ KNEDLÍKY PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

nastrouháme třičtvrtě kila syrových brambor, přidáme 1 vejce, 300 g hrubé mouky a osolíme; dobře propracujeme; do vařící vody vykrajujeme lžičkou knedlíky

ITALSKÁ OMÁČKA Z PAPRIK

oloupeme 8 velkých paprik, opečeme je, otevřeme, zbavíme semen a nakrájíme na řezy; na oleji a másle (30 +30 gramů) zpěníme dva nasekané stroužky česneku do růžova, přidáme papriky, posolíme dusíme bez podlévání; přidáme 2 lžíce protlaku

KAPUSTOVÝ NÁKYP SE SALÁMEM A SÝREM – ČASOPIS VLASTA

kapustu podusíme téměř doměkka, ocedíme a po odkapání nakrájíme na nudličky; přidáme na kostičky nakrájený salám, nastrouhaný sýr, žloutek se solí, moukou, mlékem a trochou oleje a sníh z bílků; směs vložíme do vymazané vysypané zapékací misky a pečeme; podáváme s bramborovou kaší

KARLOVARSKÉ CHLEBÍČKY

máslo utřeme s kečupem, přidáme pár kapek worchesteru a namažeme plátky veky nebo toastový chléb; na to dáme na kostičky nakrájený tavený sýr a měkký salám a zapečeme, až se sýr začne tavit; horké pokapeme kečupem, posypeme pažitkou či natí zeleného póru nebo ozdobíme tatarkou a okurkou

KLOUZÁKY PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

nastrouháme čtvrt kila syrových brambor (vodu neslijeme), přidáme čtyři starší rohlíky nakrájené na kostičky a 1 vejce; utvoříme kouličky a ty vaříme v osolené vodě asi 7 minut

KNEDLÍKY

do 400 g hrubé mouky s trochou soli vmícháme 2 žloutky, které jsme rozkvedlali ve čtvrt litru mléka s trochou sodovky; po třiceti minutách přidáme dvě na kostičky pokrájené (event. na másle osmažené) žemle; vytvoříme tři šišky a vaříme pod pokličkou; po patnácti minutách obrátíme

KNEDLÍKY KARLOVARSKÉ

půl kila studených uvařených brambor, 110 g krupice, 70 g škrobové moučky, 2 vejce, sůl, 2 rohlíky nakrájené na kostičky a osmažené na másle; vypracujeme těsto, vytvoříme knedlíky a ty před vařením obalujeme v Solamylu

KNEDLÍKY VALAŠSKÉ – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

do mísy nastrouháme 200 g studených vařených brambor, přidáme na kostičky nakrájené 2 rohlíky, 2 vejce, lžíci hrubé mouky, 2-3 lžíce strouhanky, špetku soli, 100 g mletého uzeného masa a 50 g rozškvařené anglické slaniny; řádně vypracujeme těsto, vytvoříme šišku, kterou zabalíme do plátěného ubrousku, jehož konce svážeme nití; vaříme v osolené vodě zhruba 20 minut; knedlík nakrájíme na plátky, omastíme sádlem a posypeme osmaženou cibulkou

KOPROVÁ OMÁČKA - HÖGER

do půl litru silného hovězího vývaru vlijeme půl litru husté kyselá smetany, ve které jsme rozmíchali dvě lžíce hladké mouky; osladíme, okyselíme a osolíme a pět minut povaříme; přidáme tři lžíce rozsekaného kopru, odstavíme (event. ještě vmícháme dva žloutky rozkvedlané v troše smetany)

KOPROVÁ OMÁČKA SMETANOVÁ

v půl litru husté kyselá smetany rozkvedláme lžíci hrubé mouky, dva žloutky, sůl a svaříme do zhoustnutí; osladíme a po odstavení z vařiče přidáme dvě lžíce sekaného kopru

KŘEN S VEJCI A SMETANOU (POLSKO)

80-100 gamů křenu nastrouháme, přelijeme osminou litru smetany, přidáme dvě rozsekaná natvrdo ukrájená vejce a dochutíme octem, cukrem a solí; podáváme na topinkách či k uzenému masu

KUBA – NĚMCOVI

čtvrt kila sekaných krupek (perličky) prolijeme horkou vodou, uvaříme je v osolené vodě, na zpěněné cibulce podusíme houby, přidáme utřený česnek, majoránku, pepř, sůl a smícháme s kroupami; ve vymazaném pekáčku upečeme do růžova; podáváme se salátem z kysaného zelí

KVĚTÁKOVÉ KROKETY

nastrouháme větší květák, přidáme 4 žloutky, 8 lžíc hrubé mouky, sůl, pepř a sníh ze čtyř (i více) bílků; na rozpáleném tuku opékáme krokety

KVĚTÁKOVÉ LÍVANEČKY

uvaříme květák, nakrájíme ho na kousky; čtyři vejce, 200 g hladké mouky, 2 dl bílého vína nebo mléka, lžíce oleje, sůl a rozšleháme v hladké těstíčko; vmícháme 100 g pokrájeného uzeného masa, 4 lžíce strouhaného sýra a květák a smažíme lívanečky

KVĚTÁKOVÝ SALÁT (VELKÁ BRITÁNIE)

v dortové formě upečeme podklad ze sýrového těsta (60 g hladké mouky, trochu vody, 60 g strouhaného sýra, 60 g másla, sůl); na okraj vychladlého koláče klademe plátky vajec, do středu pak zbytky vajec smíchané s růžičkami vařeného květáku; polijeme majonézou

KŘENOVÁ OMÁČKA

osolíme půl litru mléka, část dáme vařit a do zbytku vmícháme polohrubou mouku; moučnou kaši vlijeme do vroucího mléka a povaříme; do odstaveného hotového krému vmícháme žloutek a nastrouhaný křen

LANGOŠE - IVA

vypracujeme těsto z kila hladké mouky, půl litru mléka, 50 g droždí, jednoho bílého jogurtu, lžíce oleje a lžičky soli; hotové těsto dáme do vymaštěného mikrotenového sáčku do lednice (pozor, vykyne), kde může čekat i několik dní; placky roztahujeme mokrou rukou a smažíme ve větší vrstvě oleje pomazánky;

rozemleté buřty s kyselými houbami a kečupem dáme do kastrůlku, zahustíme vejcem; sypeme sýrem

játrovou paštiku v kastrůlku zahustíme vejcem; pokapeme kečupem

LEČO

na tuku nejprve opečeme a podusíme nakrájené papriky, když jsou poloměkké, přidáme rajčata a dusíme; nakonec vmícháme uzeninu, necháme ji prohřát a zahustíme rozkvedlanými vejci

MANDLOVÁ NÁDIVKA – MARUŠKA VOMÁČKOVÁ

40 g másla a 3 žloutky utřeme do pěny, přidáme 4 namočené žemle, 50 g nasekaných mandlí, petrželku, muškátový květ, citrónovou šťávu, 2 dl mléka a podle potřeby strouhanku; nakonec vmícháme ušlehané bílky a dáme péci do vymazaného a strouhankou vysypaného pekáčku

MÍCHANÁ VEJCE PO ŠVÝCARSKU

osmahneme cibulku, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a zalijeme rozšlehanými vejci smíchanými s rozstrouhaným sýrem a trochou mléka či smetany; na talíři obložíme kolečky na másle opečených rohlíků

MRKEV PODLE LJUBY HERRMANNOVÉ

nastrouháme 1 cibuli a 3-4 stroužky česneku a necháme na másle zezlátnout, přidáme mrkev, kterou jsme nastrouhali na větší nudličky a dusíme do měkka (příp. poprášíme moukou); osolíme a opepříme podle chuti

NASTAVOVANÁ KAŠE S POHANKOU – ČASOPIS VLASTA

600 g brambor uvaříme doměkka, rovněž pohanku spaříme horkou vodou a dusíme doměkka; brambory ocedíme, přidáme pohanku a s mlékem vypracujeme kaši, kterou ochutíme česnekem a

majoránkou; kolečka cibule osmahneme dozlatova a před podávání jimi ozdobíme kaši; podáváme samotné nebo s uzeninou

NOČKY (NĚMECKO)

vypracujeme řídkší těsto z půl kilogramu mouky, jedné lžičky soli a jednoho vejce (až se tvoří bubliny) protlačené nočky vaříme než vyplavou; podáváme pomaštěné máslem a posypané osmaženou strouhankou

NOKY (MAĎARSKO)

z 300 g hladké mouky, tří vajec a šestnáctiny litru mléka vypracujeme hladké těsto (až se tvoří bubliny); pak je protlačíme (nebo odsekáme kousky) do vroucí osolené vody a vaříme šest minut

NUDLOVÉ OMELETY (VENEZUELA)

4 vejce ušleháme do pěny, přidáme sůl, pepř, půl šálku strouhaného sýra, zamícháme vychladlé nudle a pečeme omelety nebo lívance

NUDLOVÉ SMAŽENKY

tři šálky vařených nudlí a 100 g strouhaného sýra vmícháme do 5 vajec rozšlehaných se solí; lžící tvoříme placičky, které osmažíme; hotové placičky posypeme krájeným salámem, slaninou a pažitkou

OKURKOVÁ OMÁČKA

v půl litru husté kyselé smetany rozkvedláme lžící hrubé mouky, dva žloutky, sůl a svaříme do zhoustnutí; osladíme a po odstavení z vařiče přidáme tři malé kyselé okurky pokrájené a považené ve vývaru

OMELETA PIPERADE (JIŽNÍ AMERIKA)

na oleji dusíme pokrájenou cibuli a papriku do měkka; přidáme rajče, posekaný stroužek česneku a sůl a dusíme do změknutí; nakonec přidáme čtyři osolená rozkvedlaná vejce a necháme ztuhnout

OMELETY S KAPUSTIČKOU

kapustičky vaříme do měkka, mezitím rozpustíme slaninu nakrájenou na kostičky, zalijeme rozkvedlanými vejci, poklademe kapustičkami a necháme ztuhnout

PESTRÉ ŠPAGETY – ELENA NAVRÁTILOVÁ

balíček špaget rozlámeme na třetiny, uvaříme a propláchneme studenou vodou, 4 mrkve uvaříme a nakrájíme na tenká kolečka, salátovou okurku nastroháme také na tenká kolečka, šunkový salám nakrájíme na kostičky a vše promícháme spolu s pepřem, solí, citrónovou šťávou, cukrem a spojíme majolkou; lepší je uleželé druhý den

PICA

na velký plech rozprostřeme lístkové těsto, potřeme je sardelovou pastou nebo hořčicí či kečupem, poklademe nakrájené papriky, salám, rajčata, cibuli; podle chuti jednotlivé vrstvy přisolíme či popepříme a nakonec vše hustě zasypeme strouhaným sýrem; pečeme prudce ve vyhřáté troubě

PICA - LENKA

připravíme kynuté těsto z půl kila hladké mouky, 40 g droždí, špetky cukru, špetky soli, čtvrt l vody a 5 lžic oleje; na potřetí použijeme směs rajského protlaku, oregana, česneku a tymiánu nebo smícháme 2 jemně nasekané cibule a 2 stroužky česneku, podusíme je, přidáme tři lžice olivového oleje, 400 g loupáných rajčat (konzervovaných), oregano, bobkový list, sůl a pepř; poklademe podle chuti

PICA – PANÍ ROLČÍKOVÁ

připravíme kynuté těsto z 350 g polohrubé mouky, lžičky soli, 3 dl vody a 6 lžic oleje – kvásek z 30 g droždí a cukru; při přípravě náplně rozšleháme 3 syrová vejce, nastroháme 150 g sýra, na kolečka

nakrájíme cibuli, 150 g salámu, rajčata, papriky; těsto potřeme vejci, poklademe zeleninou, znovu potřeme vejci, přidáme salám a zbytky zeleniny, strouhaný sýr na povrchu zkropíme zbytky vajec, ohutíme solí, pepřem, hořčicí a kečupem

PICA - TĚSTO

do čtvrt kila hladké mouky vlijeme šálek vlažné vody a 20 g ve vodě rozpuštěného droždí; necháme vykynout a poté zapracujeme 3 lžíce oleje, lžičku cukru a sůl; znovu necháme stát a poté rozprostřeme na vymazaný plech

PIKANTNÍ TOASTY

100 g salámu nakrájíme na nudličky, smícháme s 80 g strouhaného sýra, spojíme vejcem, dáme na namazanou večku, okořeníme paprikou a kari kořením a zapečeme

PIVNÍ VUŘTY – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

vuřty do dvou třetin nakrojíme, jednu část potřeme hořčicí, druhou kečupem, do mezery vložíme slaninu, okurku nebo papriku a cibuli, vuřty naskládáme do pekáčku, zalijeme pivem a v troubě zapečeme

POHANKOVÁ KAŠE – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

250 g pohanky spaříme horkou vodou, podlijeme 300 ml vody a uvaříme doměkka; podle chuti přisolíme a na talíři posypeme opečenou klobáskou nebo slaninou

PÓREK PODLE LJUBY HERRMANNOVÉ

nastrouháme 1 cibuli a 3-4 stroužky česneku a necháme na másle zežloutnout, přidáme pórek, který jsme nastrouhali na větší nudličky a dusíme do měkka (příp. poprášíme moukou); dosolíme a dopeříme podle chuti

PÓREK V TĚSTÍČKU

ovařený pórek obalujeme v těstíčku z hladké mouky, mléka a vajec a smažíme na rozpáleném tuku

PTAČÍ SENO (NĚMECKO)

na másle usmažíme nudličky večky, na to nalijeme vejce rozkvedlaná v mléce a osolená (kolik plátků večky, tolik vajec a tolikrát půl lžíce mléka); necháme ztuhnout

RAJČATA MÍCHANÁ S VEJCI (JUGOSLÁVIE)

osmažíme dvě lžíce strouhanky, přidáme česnek, sůl, petrželku a prolisovaná rajčata; vydusíme a přidáme vejce; mícháme do zhoustnutí; podáváme studené na chlebu či topince

RAJČATA PLNĚNÁ SÝREM (RUMUNSKO)

vydlabaná oloupaná rajčata dáme na ohnivzdornou misku vymazanou máslem a naplníme nádivkou (smažíme lžíci másla, lžíci mouky a mléko na hustou omáčku, vmícháme čtyři lžíce strouhaného sýra, dva žloutky, sníh ze dvou bílků a osolíme), posypeme sýrem, pokapeme máslem a v troubě pomalu pečeme

RAJČATA PLNĚNÁ SÝROVÝM KRÉMEM

osolíme šálek mléka, přidáme čtyři žloutky a 100 gramů strouhaného sýra a v páře ušleháme na krém; vychladlým krémem plníme rajčata, která pokapeme máslem a dáme zapéci; podáváme s bramborovou kaší nebo samotná jako předkrm

RAJČATOVÁ OMÁČKA KLASICKÁ ITALSKÁ

nasekáme 30 g cibule, 2 stroužky česneku, 30 g celeru, petrželku, přidáme 3 lžíce oleje a 8 rozkrájených rajčat (nebo 200 g zředěného protlaku); na mírném ohni mícháme do zhoustnutí a nakonec propasírujeme

ROHLÍKY ZAPEČENÉ

rozřízneme čtyři rohlíky, vydlabeme je, potřeme sardelovou pastou, vložíme po délce rozříznutou polovinu párku, plátek sýra, přiklopíme a zapečeme

RÝŽOVÝ SALÁT - MAMINKA

vařenou rýži smícháme s kousky rajčat, paprik, kukuřicí, pokrájenou cibulkou a trochou česneku; přidáme šťávu z citronu, olej, pepř, sůl - event. zbytky pečeného či vařeného masa

SELSKÁ OMELETA

uvařené brambory osolíme, opeříme, opečeme a přelijeme rozkvedlanými vejci

SLANÉ TYČKY - HELENA

nastrouháme 100 g sýra (půl ementálu, půl eidamu), přidáme 200 g mouky, 1 vejce, 100 g másla, 2 lžičky vody a sůl; z tuhého těsta vykrájíme tvary, potřeme vejcem, zdobíme mandlí a dáme upéci

SLANÝ ZÁVIN – MARUŠKA VOMÁČKOVÁ

vyválené lístkové těsto osolíme, poprášíme kari kořením či Aromatem a potřeme kečupem; na připravené těsto pak položíme plátky moravského uzeného, na kolečka nakrájenou cibuli, na hrubo strouhaný sýr a posypeme to pálivou paprikou, oreganem a zabalíme; povrch potřeme vejcem a posypeme sezamovým semínkem

SLOVÁCKÉ BRMBORY

nastrouháme 10 velkých brambor, dáme je na síto odkapat, vmícháme 2 žloutky, osolíme, přidáme lžičku mouky, špetku prášku do pečiva a sněh; tvoříme malé hromádky, které pečeme na pánvi do zlatova

SMAŽENÉ PLACIČKY SE ZELENINOU (INDIE)

z 250 g hrubé mouky, půl lžičky soli a trochy vody uděláme vláčné těsto; vyválíme půl cm tlusté placičky a vždy mezi dvě placičky dáme vařenou zeleninu; smažíme na másle po obou stranách

SMAŽENICE

pokrájené houby opečeme na tuku, podusíme pod pokličkou do měkka a pak posolíme, případně dokořeníme podle chuti a přidáme rozkvedlaná vejce

SMAŽENKY Z ROHLÍKU (ITÁLIE)

kolečka z rohlíků namáčíme v oslazeném mléce, vejci, obalujeme ve strouhance a smažíme

STROUHANKOVÉ KULIČKY – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

do misky dáme strouhanku, celá vejce a salám nakrájený na kostičky; promícháme a zalijeme mlékem tak, aby vzniklo těsto; okořeníme podle chuti, utvoříme kuličky, které obalíme ve strouhance a dozlatova osmažíme; podáváme s tatarkou a zeleninovým salátem

SÝR V PROTLAKU

4 plátky sýra obalíme v těstíčku ze dvou lžic rajčatového protlaku, dvou lžic hladké mouky a jednoho vejce, pak ještě obalíme ve strouhance a smažíme

SÝROVÁ OMÁČKA

z 50 g másla a lžičky hladké mouky připravíme světlou jíšku a po částech do ní vmícháme půl litru studeného mléka; přidáme nakrájenou cibuli, sůl, bobkový list a pepř; nakonec vmícháme 50 g strouhaného sýra

SÝROVÉ FONDUE FREIBURGER

hlubokou pánev vytřeme stroužkem česneku, vymastíme máslem, zalijeme 6 cl vařící vody, přidáme 600 g ementálu pokrájeného na kousky a na mírném ohni vymícháme

SÝROVÉ KULIČKY

ušleháme sníh z 5 bílků, přidáme 300 g strouhaného sýra a na prkénku posypaném strouhankou tvoříme kuličky; osmažené necháme okapat a horké podáváme

SÝROVÉ SMAŽENKY

do strouhaného sýra dáme vejce, strouhanku, utřený česnek se solí a podle potřeby zředíme mlékem; osmažené placičky zdobíme hořčicí, rajčaty a cibulí

SÝROVÉ TOPINKY

100g strouhaného sýra roztavíme na másle, přidáme 2 lžičky mléka či smetany, špetku soli, půl lžičky hořčice a sladkou papriku a odstavíme; mažeme na opečené chlebičky z veku

SÝROVÝ KRÉM S TĚSTOVINAMI

do čtvrt litru smetany přidáme 4 žloutky, sůl, bílý pepř a 100 g strouhaného sýra; ve vodní lázni prohřejeme a vymícháme krém, který přelijeme přes uvařené těstoviny

SÝROVÝ KVĚTÁK – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

uvařený květák rozebereme na růžičky, na másle zpěníme cibuli, přidáme 3 stroužky česneku utřeného se solí a růžičky kvěťáku; pokapeme kečupem, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme

ŠKUBÁNKY - BABIČKA

půl kila oloupaných syrových brambor zalijeme osolenou vařící vodou a uvaříme; scedíme, rozšťoucháme, umícháme, uhladíme na povrchu a vařečkou uděláme díry až na dno; přesypeme 6-7 vrchovatými lžícemi polohrubé mouky a přelijeme asi polovinou vařícího vývaru z brambor; přikryjeme pokličkou a necháme asi půl hodiny na teple propařit; přebytečnou vodu slijeme a vařečkou propracujeme hladké těsto; lžící namočenou v rozehřátém tuku dáváme na talíře

ŠKVARKOVÉ PLACKY

300 g mouky, 100 g sádla, 80 g škvarků a 20 g droždí (nastrouhaného) smícháme se dvěma žloutky, mlékem a solí; vypracujeme tužší těsto, které se nesmí chytat; placičky na plechu ozdobíme rádlkem a posolíme

ŠKVARKOVÉ PLACKY - VENDULKA

kilo hladké mouky osolíme, přidáme 2 žloutky, kelímek od jogurtu škvarků, 150-200 g tuku, prášek do pečiva a přistrouháme 30 g droždí; mlékem zaděláme tužší těsto, až se nechytá; bochánky těsta necháme chvíli kynout, pak je nazdobíme rádlkem a posolíme; pečeme v horké troubě

ŠPAGETY S NIVOU – ČASOPIS PŘEKVAPENÍ

osmahneme cibulku, zalijeme smetanou, rozdrobíme nivu a okořeníme kari kořením; nakonec přidáme zelenou část pórku nebo pažitku; omáčku přelijeme přes uvařené špagety

ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

Dvě sklenky na másle a slanině osmahnutých kostiček housky, jedna sklenka hrubé mouky, jedna sklenka mléka, dvě sklenky uzeného se špekem, dva žloutky a sníh ze dvou bílků smícháme a z propracovaného těsta tvoříme knedlíky

ŠPENÁT

cibulku osmahneme dozlatova, mírně rozmražený špenát povaříme spolu s trochou mléka, osolíme, přidáme česnek, případně trochu strouhanky; nakonec vmícháme žloutek/vejce

ŠVÝCARSKÝ KOLÁČ - EVA PÁVOVÁ

1 lístkové těsto roztlačíme do větší dortové formy s vyšším okrajem a zapečeme do růžova; na těsto dáme míšeninu z 250 g strouhaného sýra (půl Nivy, půl eidamu či ementálu) a 5 vajec (případně trochu osolíme) a necháme ztuhnout; podáváme se zeleninovým salátem, kyselými houbami, případně pokapané kečupem

TĚSTOVINY ZAPEČENÉ S BROKOLICÍ – IVA

smícháme uvařené těstoviny, uvařenou brokolici, osmaženou cibulku s nastrouhaným česnekem, rozdrobenou nivu a uzeninu; dáme do vymazaného pekáčku, zalijeme rozšlehanými vejci a zapečeme

TĚSTOVINY S KAPUSTOU

kapustu uvaříme v osolené vodě, vložíme na pokrájenou a orestovanou slaninu, dochutíme pepřem, solí a česnekem a smícháme s vařenými těstovinami; můžeme ještě přidat na kolečka nakrájenou klobásku

TOASTY CIBULOVÉ

veky nakrájíme na plátky a z obou stran tence potřeme máslem; rozšleháme vejce, zředíme je mlékem, osolíme a přidáme strouhaný sýr, cibuli krátce osmaženou na tuku nakrájenou uzeninu; směs navrstíme na plátky veku, zapečeme a před dopečením ještě pokapeme kečupem

TOASTY S DRU°BEŽÍ PAŠTIKOU

plátky veku pomazeme máslem nebo Herou, poklademe tenkými plátky paštiky, na to dáme výseče oloupaných jablek, potřeme rozšlehanými vejci s taveným sýrem a zapečeme; zdobíme citronem a brusinkami

TOASTY S RAJČATY

plátky veku navlhčíme mlékem prudce opečeme na oleji a narovnáme na plech; na másle osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme oloupaní rajčata, osolíme a dusíme; do zhoustlé směsi přidáme rozšlehaná vejce a mícháme až trochu zhoustnou; směs mažeme na plátky veku, posypeme strouhaným sýrem, zapečeme a horké ještě posypeme pažitkou

TOASTY S UZENINOU

plátky tmavého toastového chleba potřeme máslem a krátce opečeme na teflonové pánvi; na ně naklademe na nudličky pokrájený salám a navrch dáme rozšlehaná vejce, do nichž jsme vmíchali strouhaný sýr (event. zředili smetanou) – půl vaječné směsi jsme ochutnali paprikou, půl kari kořením; zapečeme dozlatova a zdobíme rajčaty

TORTILLA S CIBULÍ

šest středních cibulí nakrájíme na kolečka a zpěníme na tuku; přidáme 200 g opečeného salámu, promícháme a zalijeme rozšlehanými osolenými a opeřenými vejci; opečeme po obou stranách

VAJEČNÉ ŘÍZKY

na jeden řízek rozmícháme 1 celé vejce s jednou lžičkou strouhanky, špetkou soli a pepře; smažíme na rozpáleném tuku; okamžitě dáme na krajíc chleba tence pomazaný máslem, zdobíme čerstvou či nakládanou zeleninou, cibulkou, kečupem, hořčicí - podle chuti

WALESKÁ POCHOUTKA (VELKÁ BRITÁNIE)

nahrubo usekáme 250 g čedaru a s pivem ho rozvaříme na hladkou kaši; ochutíme lžičkou hořčice a cayenským pepřem a mažeme na ožehnuté, máslem namazané plátky veku

ZAPEČENÉ BRAMBORY (ŠVÝCARSKO)

plátky brambor omočíme v osolené opepřené smetaně; do vymazaného pekáče dáme vrstvu brambor, na ni salám s cibulí, posekaný česnek, strouhaný sýr, znovu překryjeme vrstvou brambor a navrch posypeme strouhaným sýrem; pokapeme máslem a dáme péci; po krátkém zapečení ještě zalijeme smetanou s ušlehanými vejci a upečeme do růžova

ŽABKY V DÍŘE

půl kila vinných klobásek pokrájíme, opečeme a zalijeme půl litrem palačinkového těsta; pečeme 20-25 minut

ŽEMLOVÝ TRHANEC

plátky rohlíků polijeme osoleným vlažným mlékem (na 6 rohlíků půl l mléka) a necháme půl hodiny stát; vmícháme 4 vejce, opepříme a upečeme omelety; roztrháme je na kousky a posypeme drobně nakrájeným salámem a pažitkou

POLÉVKY

BRAMBORAČKA S HOUBAMI

brambory pokrájíme na kostičky, přidáme kořenovou zeleninu, ev. i květák, kedlubnu, kapustu, posolíme, osmahneme na másle, zaprášíme hladkou moukou a zalijeme vodou; přidáme Masox a povaříme; sušené houby vaříme zvlášť, přidáme je do hotové polévky; nejsou-li houby, ochutíme česnekem

BRAMBOROVÁ ČESNEČKA

jemně pokrájené stroužky česneku do růžova osmahneme, zalijeme vodou, ve které jsme uvařili brambory, přidáme protlak z vařených brambor, sůl a pepř; ze dvou bílků ušleháme sníh, který opatrně po lžičkách dáváme do právě odstavené polévky; poté vmícháme žoutky rozšlehané s částí prochlazené polévky; lijeme na osmažené nudličky housek

BRAMBOROVÁ POLÉVKA COURAČKA

cibuli pokrájíme, osmahneme na másle do zlatova, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou jíšku; rozšleháme ve vodě, přidáme kyselé zelí, na kostky pokrájené brambory, sůl, pepř, kmín a vaříme do změknutí; při vaření přidáme klobásu (event. i lžíci škvarků)

BRAMBOROVÁ POLÉVKA ZELNÁ

půl hlávky zelí pokrájíme na nudličky, posolíme, brambory pokrájíme na kostky; v hrnci střídáme vrstvy brambor a zelí, zalijeme slanou vodou a dusíme do měkka; přidáme jíšku ze sádla a hladké mouky, ochutíme octem, osolíme, okmínujeme, event. vmícháme 1-2 žoutky

BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY DO HOVĚZÍ POLÉVKY

utřeme 50 g másla se dvěma celými vejci, přidáme sůl, petrželku, čtvrt kila vařených strouhaných brambor a hrst strouhanky a polohrubé mouky

BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY DO POLÉVKY

utřeme 30 g másla s celým vejcem a 1 žloutkem, přidáme sůl, petrželku, 3 větší moučnaté brambory a 50 g strouhanky; osmažené knedlíčky vhodíme do polévky

CELESTÝNSKÉ NUDLE

při přípravě těsta smícháme 1 vejce, šest dl mléka, 50 g hrubé mouky a špetku soli

CIBULOVÁ POLÉVKA Z CARDAILLACU

3 cibule osmažíme do růžova, zaprášíme lžičkou hladké mouky, zalijeme vývarem (stačí z Masoxu), posolíme, popepříme a povaříme 15 minut; lijeme na opečené plátky rohlíků a strouhaný ementál

CUMLOVÁ POLÉVKA PODLE JIŘINY BOHDALOVÉ

na másle osmahneme 2 lžíce hrubé krupice, přidáme dvě vejce a umícháme; zalijeme vařícím vývarem z Masoxu a povaříme

HOVĚZÍ POLÉVKA

hovězí maso dáme do papiňáku spolu s dvěma lžicemi naložené solené zeleniny; přidáme stroužek česneku, cibuli a kostku Masoxu; zavářku volíme podle chuti, maso použijeme k všelijakým omáčkám nebo jen tak sníme s hořčicí či křenem

HUMPOLECKÁ POLÉVKA – BOBINA ZELENKOVÁ

půl cedníku (na čaj) krupek propereme, přidáme tři větší brambory pokrájené na půlky, hrst sušených hub a sůl a uvaříme do měkka; rozšťoucháme, přidáme dvě šlehačky, 3 lžičky polohrubé mouky a lžičku másla; podáváme s vejci na tvrdo – na 1 porci dvě půlky vejce

KEDLUBNOVÁ POLÉVKA S KARÍ

na tuku zpěníme mouku, vmícháme karí koření, osmahneme, zalijeme vodou, rozšleháme, povaříme a vmícháme do měkka povařené rozmixované kedlubny a Masox; přisolíme a povaříme; přilijeme mléko, přihřejeme téměř k varu a posypeme rozsekanými kedlubnovými lístky

KRUPICOVÉ PROVÁZKY DO POLÉVKY (ITÁLIE)

3 dl osoleného mléka povaříme, přisypeme 8 dkg krupice a uvaříme kaši; když prochladne, vmícháme vejce a žloutek, citrónovou kůru, strouhaný sýr a vstříkujeme do vroucí polévky

MEXICKÁ POLÉVKA

kroužky cibule (půl šálku) osmažíme na másle do zlatova, osolíme, opeříme a přidáme hladkou mouku, kterou taky necháme osmahnout; přilijeme vývar, přidáme oloupaná nakrájená rajčata, a vaříme pětadvacet minut; prolisujeme a před podáváním posypeme strouhaným křenem

OMELETOVÉ NUDLE DO POLÉVKY (STŘEDNÍ EVROPA)

rozkvedláme jedno vejce, osminu litru mléka, šedesát gramů hladké mouky a sůl; upečeme omeletu, nakrájíme nudle a podle chuti je ještě na tuku osmažíme

POLÉVKA Z RAJČAT S VEJCI (PORTUGALSKO)

cibuli osmahneme na másle do zlatova, přidáme nakrájená rajčata s petrželkou a podusíme; když jsou rajčata rozvařená, precedíme je, prohřejeme, přidáme máslo a další petrželku; touto polévkou zaléváme rozkrájená natvrdo uvařená vejce na talířích

RAJSKÁ POLÉVKA

cibulku osmahneme na oleji do růžova a přidáme tři lžíce polohrubé mouky, později i bobkový list, nové koření, 2 hřebíčky, trochu tymiánu a zalijeme vývarem z kostí; osolíme a vaříme deset minut; poté precedíme, rozředíme. Přidáme rajčatový protlak a podle chuti přisladíme; do hotové polévky přidáme trochu másla

RAJSKÁ POLÉVKA (HOLANDSKO)

rozkrájíme 4 velká rajčata a cibuli a spolu se dvěma bobkovými listy uvaříme do měkka; prolisujeme a přidáme do jíšky ze dvou lžic másla a hladké mouky; osolíme, opeříme a zalijeme smetanou či mlékem; podáváme se smaženou houstičkou

RAJSKÁ POLÉVKA PODLE JIŘINY JIRÁSKOVÉ

do vývaru přidáme malý rajský protlak, 3 stroužky česneku, pepř, sůl a osmažené kuličky ze strouhaného ementálu, hrubé mouky a vejce a také krájenou šunku

SÝROVÁ POLÉVKA S BRAMBOROVÝMI NOKY

nasekanou cibuli osmahneme, zaprášíme moukou, zředíme vodou a mlékem, okořeníme, přidáme 3 lžíce hrášku a do hotové polévky noky a strouhaný sýr; na noky vaříme čtvrt litru vody se solí a 10 g másla; přejde-li do varu, vmícháme 70 g hrubé mouky, odtáhneme z ohně a mícháme; do prochladlé kaše přidáme vejce, žloutek 80 g vařených strouhaných brambor; menší noky smažíme na rozpáleném tuku

SÝROVÁ ZAVÁŘKA (ITÁLIE)

ze dvou bílků ušleháme sníh, do něj přidáme dva žloutky, dvě lžíce strouhaného sýra, dvě rovné lžíce strouhanky a sůl (muškátový oříšek); lžičkou vykrojené nočky zavařujeme pět až sedm minut

ZELŇAČKA JIHOČESKÁ ZE MLÝNA

ze sádla a hladké mouky připravíme jíšku, rozředíme litrem vody, přidáme 300 g pokrájeného zelí (i nálev) a zároveň dáme vařit klobásku, uzenku či uzené maso pokrájené na kousky; nakonec přidáme rozšťouchané vařené brambory

ZELŇAČKA - SVÁŤA

do papiňáku dáme kyselé zelí, zalijeme vodou, přidáme kmín a vaříme dvacet minut; brambory nakrájíme na kostičky a uvaříme skoro do měkka; vodu z brambor rozvaříme s kyselou smetanou, šlehačkou a 4 lžicemi hladké mouky; vše přidáme k zelí spolu s osmaženou cibulkou, klobáskou či uzenkou (taky osmaženou) a paprikou

RYBÍ POKRMY

z 1/16 másla, 5 lžic polohrubé mouky a necelých 2 dl mléka připravíme bešamel; osolíme a ochutíme ho hořčicí a sardelovou pastou; do vychladlého bešamelu vmícháme upečené vykostěné filé; míšeninu narovnáme do vymazaných, strouhankou vysypaných muší, posypeme strouhankou a přidáme oříšek másla; podáváme s citronem