

BÁBOVKA

250g cukru krupice
250g polohrubé mouky
3 vejce
1 vanilkový cukr
1/2 prášku do pečiva
1 dl vody
1 dl olej
kakao

Cukr, mouka, žitočky, vanilkový cukr, prášek do pečiva, voda a olej smícháme. Potom přidáme špetku sody a cukr. Směs přimícháme ke smíchání směsi a přimícháme. Do vypracované a vyčepované formy vložíme asi 2/3 těsta. Do zbytku 1/3 smícháme kakao a vložíme do formy. Pečeme si předehřátou troubu.

PALACINKY S TVAROHEM

TESTO:

1/2 l slaneho mlieka
1 vajco
špekva kypúciho prášku
špekva soli
štieho mlieka cukrom
sladka morka

TVARHOVÁ NÁPLŇ:

1 tvaroh
1 štediek
1 vanilkový cukor
cukor podľa chuti

BÍLÁ HŘIBOVÁ POLÍVKA

hrůby
brambory
kyslá smetana nebo šlehačkový
mléko
máslo
hladlá mouka
podmarška nebo masox
sůl
ocet

Hrůby oláme, prolášt sůl. Brambory na-
krojíme na kochičky, přidáme kysle,
ocet a varíme do změtknutí. Pak smí-
cháme hrůby s bramborami. Dolijeme
krochu mléka, přidáme kůček másla a
přivedeme do varu.

Parilím si do sklenice nalijeme mléko
(nebo vodu) s hladkou moukou, roz-
mícháme a zalusíme polívku.
Zalášt si převaříme ocet a smícháme.
Dodáme podmaršku nebo masoxem.

KRUŽÍ ŘÍZKY V JOGURTU

- 2 VAJÍČKA
- 1 VELKÝ SÍLY JOGURT
- 1 ČÍČKA SOLA NYLO
- 1 ČÍČKA VEGETY

ŘÍZKY NALOŽÍME DO TĚTO SMĚSI A NECHÁME
12 HODIN ODLEŽET. PO TĚ OBALÍME VE STRAČANCE
A SPAŽÍME.

VAJEČNÝ KONTAK

- 1 celá sklenice mléka (kondenzované)
- 1 celá medovaná mléka
- 3 žloutky
- 3 vanilkové cukry
- rum podle chuti

Nejdříve rozmíchám cukry + žloutky, pak
přidám mléka a nakonec po kšiškách
rum.

HOSPODSKÝ GULÁŠ ✓

0,5 KG HOVĚZÍCH KOSTEK (HOVĚZÍ PŘEDNÍ)

2 CIBULE

2 VĚTŠÍ STROUŽKY ČESNEKU

2x RAJČE (1 MRAZENÉ)

1x MASOX

2+1 KOSTKY GULÁŠOVÉ ŠTÁVY,

KOŘENÍ: GULÁŠOVÉ KOŘENÍ

PEPŘ

PEPŘ CELÍ

MAJORÁNKA

CHILLI NEBO FEFERONKA

POLOHLUBÁ MOKVA

PAPRIKA SLADKÁ + PÁLIVÁ

CIBULI NASEKÁME NA VĚNNÉ KOSTIČKY. POUŽIJEME ASI 3. LITROVÝ HRNEC, DÁME DO NĚJ ROZPUSTIT 1. POLÉVKOVOU LŽÍCI SÁBLA A PŘIDÁME NASEKANOU CIBULI. OSTAŽÍME DO ŽLATOVA A NEZITÍM SI PŘIPRAVÍME MASOVÉ KOSTKY. NASOLÍME, OPEPŘÍME. POTÉ NASTRÝME DO HRNCE S CIBULÍ. RESTUJEME + OKOŘENÍME, PŘIDÁME PAPIKOU (PÁLIVOU I SLADKOU), MAJORÁNKOU, CHILLI, PŘIDÁME ČESNEK A CELÝ PEPŘ. SMÍCHÁME, POOLIVEME VODOU A DUSÍME ASI 1h 45min. PRŮBEŽNĚ PROMÍCHÁVÁME A POOLIVÁME. AŽ BUDE MĚKKÉ NASTRÝME DO SMĚSI POLOHLUBOU MOKVU, AŽ VZNIKNE VELICE HUSTÁ HMOTA. NEZITÍM SI PŘIPRAVÍME DO 0,5 l VLAŽNE

VODY Z KOSTKY GULÁŠOVÉ ŠTAVY. TUTO VLIJEME DO HRNCE
S HUSTOU HRNTOU. VZNIKÁ NÁM KONEČNĚ GULÁŠ.

POKVAŘÍME, DOCHUCUJEME DLE CHUTI GULÁŠOVÝMI KOŘENÍMI,
VITAMÍNEM A KOSTKU MASOXY.

PŘIPRAVÍME SI DO NECELÉHO 0,5 L VLAŽNĚ VODY JEŠTĚ
JEDNU KOSTKU GULÁŠOVĚHO KOŘENÍ, DŮKLADNĚ ROZTÍCHÁME
A PŘIDÁME PLOCHVUSOU KOUKU NA ZAHUSTĚNÍ (DLE
UVÁŽENÍ) POZN.: S KOUKOU OPATRNĚ ☺

VLIJEME DO GULÁŠE, A POKVAŘÍME. NAKONEC PŘIDÁME
OŘÍŠEK SÁDLA, ABY NÁM VZNIKLA TYPICKÁ MASTNÁ OKA.

OTEVŘEME PIVO A PŮJEME POKVÁVAT ☺

POZN.: LEPŠÍ JE ALE SPŮŇ 24 h NECHAT ULEŽET.

KLOBÁSOVKA

KLOBÁSY

BRAMBORY

BOBKOVÍ LIST

MLÉKO, SMETANA

HLADKÁ MOKKA

OCEŤ

KLOBÁSY A BRAMBORY NAKRÁJET NA KOSTKY, ZALÍT VODOU, ABY OBSAH BYL OCA 10 CM POD HLADINOU. OSOLIT (VÍCE) OPEPŘIT, PŘIDAT BOBKOVÍ LIST. VAŘIT DO MĚKKA. NEZITIT V TROJSE MLÉNA OCA 2 DEL ROZMÍCHAT 1¹/₂ POLÉVKOVÉ LŽÍČE HLADKÉ MOKKY. TÍMTO ZALÍT OBSAH HRNCE.

YENIKNE HUSTÁ KAŠE, PROMÍCHAT, POVAŘIT.

ZALÍT SMETANOU, POKUD BUDE OBSAH STÁLE PŘÍLIŠ HUSTÍ, LZE ZŘEDIT MLÉMEM, NEBO ŠLEHAČKOU.

NAKONEC OKUSELIT OCTEM.

ČESNEKAČKA S OPEČENÝM CHLEBEM A ŽELOUTKEM

22 KUŘECÍHO NEBO SLEPIČÍHO VTVARU (1 KOSTKA)

1 LŽÍCE SÁDLA, NEBO MÁSLA

24 STROUŽKŮ ČESNEKU

3 VEJCE

2 LŽÍCE OLEJE (NEJLÉPE OLIVOVÝ)

PLÁTKY STARÉHO CHLEBA

1 KUŠKÁTOVÝ OŘÍSEK

PAJONÁNKA, POPŘ. DALŠÍ KOŘENÍ DLE CHUTI

SŮL, PEPE

FAJSKŮV OMAČKA

cibule, hladká mouka, olej, najstaký prozrak,
kacup, voda, bobkový list, nové koření,
cukr, moucha, sůl

Nudíme na oleji medláme spěník maknájimou
cibulí. Přidáme prozrak a chvíli medláme
povarit. Pak přidat hladkou mouku, ka-
cup, vodu a mýchak tak dlouho, jak dce-
ně omečkat kusou. Přidáme bobkový list
a nové koření. Chvíli medláme povarit, ale
povíd medláme. Nakonec scedíme a doledíme
mlekyjím cukrem.

OMÁČKA NA VŠECHNO 😊

olej, cibule, hladká mouka, voda, podhvažka
Androx, kavi koření nebo 'hladší' paprika, sůl

Cibuli naktáhneme zpěnit na oleji, přisypeme
hladkou mouku a na neustálém míchání
vaříme. Přilijeme kyprou vodu a vaříme.
Ochutíme podhvažkou, masoxem a kořením.
Směs naktáhneme porovně podle hustoty.

SYROVÝ SALÁT

5 PL majonézy, 2 PL jogurtu, 200g sýru
Eidam, 100g sýru s modrou plísní, 1 cibule,
1 červenou papriku, 1 PL olej, česnek

Cibuli nakrájíme nadrobno a na oleji krátce
osmažíme. Do jogurtu vmícháme česnek, přimí-
cháme majonézu. Sýr nakrájíme na kousky,
přidáme orestovanou cibuli, na jemné nudlič-
ky nakrájíme papriku a promícháme ma-
jonézou s jogurtem. Vše smícháme a naktáhneme
odležet.

AMERICKÁ BUCHTA

- 4 vejce
- 1 hrnek cukru } třít do pěny
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1/2 lžičky sody
- 1 lžička kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 1/2 hrnku oleje

Vše důkladně promícháme a přidáme 4 hrnky na kosičky, nakrájených jablek, kousk
kakaa, nýčů ořechů a promícháme.

PERNÍČKY

těsto: 80g medu, 160g moučkového cukru, 50g tuků,
3 vejce, 500g hladké mouky, 1 lžička prášku
kyselého křemíku, 1 lžička jídelní soli, lžička
mouky na vál

poleva: 1 lžička, 150g moučkového cukru, citronová
šťáva, potravní ztmavovač

Za nestabilního míchání rozdělujeme med, prášek
na cukr a tuk. Mícháním rozpouštíme kyslou
mudrovou hmotu. Směs mícháme vychladnout.
Pak přidáme vejce, lžičku mouky, potravní

korám a sodu. Vypracujeme těsto (vypracovávat
me obepřít 20 min), nakalíme do sáčku a,
micháme přes noc uložít v lednici. Druhý
den rozválíme těsto na plát silný asi 4mm.
Vypracujeme a prokádáme na plech. Pečeme
při 180°C přibližně 10-15 minut.
Bílek rozšleháme, přidáme cukr a odmrazíme
stávkou. Polevu šleháme tak dlouho, až je hlad-
ká a hustá.

VAROVÁNÍ

25 dkg cukru krupic, 5 dkg másla, 15 dkg
kardamomného ovoce, mandle (oručky) 15 dkg,
5 dkg hladké mouky, 118 L šlehačky (125 ml)

Šlehačku, cukr, másto smícháme. Přidáme ma-
krajné kardamomné ovoce a mandle, mícháme
přítit párem. Nakonec přidáme mouku,
šleháme znovu rovně a dáme vychladnout.
Na plech, vyložený papírem, rozválíme 4mm-
máslý - dávat dál od sebe, rozdělova se!!
Péč při střední teplotě. Po vychladnutí
namáčeme hladkou stranou v čokoládové
polevě.

SÁDLOVÁ KOLEČKA

- 250g sádla
- 300g monštorvického cukru
- 350g hladké mouky
- 50g kakaa

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

- 140g hladké mouky
- 110g másla
- 60g monštorvického cukru
- 60g mletých ořechů

- hladkou mouku má váč
- má obaleni monštorvický + vanilkový cukr

VÍNOVÉ CUKROVÍ

- 210g hladké mouky
- 120g másla
- 70ml bílého vína

- má obaleni monštorvický + vanilkový cukr