

CHALUPÁŘSKÉ RECEPTY

MINUTKA „GYROS“:

Plátky kuřecího masa naklepeme, ochutíme kořením Gyros, potřeme hořčicí s křenem a obalíme v polohrubé mouce. Smažíme v rozpáleném tuku. Po opečení dáme na jednu stranu plátek anglické slaniny, na druhou stranu plátek sýra Eidam. Vložíme zpět do pánve slaninou dolů a krátce (do rozpuštění sýra) osmahneme. Podáváme s brambory (nejlepší jsou „americké“) a zeleninovou přílohou.

KUŘE V BYLINKOVÉM TĚSTÍČKU:

Vymícháme těstíčko ze 2 vajec, trochy mléka, 3 lžic hladké mouky, 1 lžice Solamylu, 1/2 prášku do pečiva, nasekaných bylinek (petrželka, oregano, bazalka), Vegety nebo soli. Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, obalujeme v těstíčku a smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s hranolky, bramborovou kaší, zeleninovým salátem.

KUŘE NA ČÍNSKÝCH POLÉVKOVÝCH NUDLÍCH:

Do pekáče dáme rozpuštěné máslo, rozlámané čínské nudle, koření (podle chuti), cibuli nakrájenou na kolečka a kuřecí maso nakrájené na kousky, podlijeme vodou. Během pečení často podléváme. Podáváme bez přílohy.

KUŘECÍ ROLÁDKY:

Plátky kuřecích řízků naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Na každý kousek masa položíme plátek sýra a šunky. Svineme do roládky, zajistíme nití nebo jehlou. Obalíme v hladké mouce a prudce opečeme v rozpáleném tuku. Podlijeme horkou vodou a dusíme v tlakovém hrnci 20-30 minut. Šťávu zahustíme zakysanou smetanou. Podáváme s brambory nebo rýží.

KUŘECÍ KOUSKY V SEKANÉ:

Smícháme 1 kg mletého masa, 1 rohlík (namočený v mléce), 2 vejce, 1 pokrájenou cibuli, pepř, sůl a dobře propracujeme. Do vymazaného pekáče dáme mleté maso, zatlačíme kousky osoleného kuřecího masa. Posypeme kmínem a v troubě upečeme doměkka. Podáváme s bramborovou kaší.

ZAPÉKANÉ KUŘECÍ ŘÍZKY:

4 kuřecí řízky, 2 cibule, 1 kapie, 150 g slaniny, 150 g sýra Eidam, šlehačka, sůl. Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a naskládáme do tukem vymazaného

pekáčku. Poklademe vrstvou nakrájené cibule, slaniny, kapie a na kostičky nakrájeného sýra. Zalijeme šlehačkou a zapečeme. Podáváme s opékanými brambory.

KUŘECÍ MASO S BROKOLICÍ:

Zbytky kuřecího nebo pečeného masa pokrájíme na kousky, opečeme na oleji, přidáme růžičky uvařené brokolice a zalijeme šlehačkou. Mícháme do zhoustnutí. Přidáme uvařené těstoviny, dochutíme solí, pepřem a na talíři sypeme strouhaným sýrem.

BOBKY:

Vepřovou kýtu, kousek bůčku potřeme česnekem utřeným se solí, posypeme kmínem a společně s kouskem uzeného masa pečeme. Podáváme s přílohou – bobky v zelí. Kysané zelí uvaříme ve vodě doměkka, scedíme a přes děravý cedník vytlačíme zbytek vody. Z bramborového těsta vyválíme tenké válečky, nakrájíme na malé kousky a zavařujeme do osolené vařící vody. Vaříme asi 5 minut, okapané dáme do uvařeného suchého zelí a promícháme s vypečenou šťávou z pečeného masa.

Z NOUZE ROŽNĚNÍ:

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, promneme s hořčicí, zalijeme olejem, necháme uležet. Do vymazaného pekáčku vrstvíme kousky masa, kolečka cibule, kolečka salámu, plátky slaniny, podle množství surovin. Mírně podlijeme vodou, přikryjeme a v troubě pečeme, až je maso měkké.

MADLENČINA KOTLETA:

4 kotlety, 1 nožka klobásy, 2 plátky šunky, 1 cibule, 1 rajče, 1 jablko, 2 stroužky česneku, 100 g tvrdého strouhaného sýra, grilovací koření, mleté jalovcové koření, sůl. Naklepané kotlety osolíme, potřeme grilovacím kořením a po obou stranách opečeme. Na dno olejem vymazané remosky dáme vrstvu nakrájené cibule, na kterou položíme polovinu kotlet. Posypeme kolečky pikantní klobásy osmažené spolu s plátkou česneku a okořeníme jalovcovým kořením, překryjeme plátkou šunky. Nahoru položíme zbytek kotlet, kolečka rajčat a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme doměkka, před dopečením posypeme ještě trochou strouhaného sýra smíchaného s nastrouhaným jablkem.

WORCHESTEROVÁ KRKOVICE:

Plátky krkovice osolíme a polijeme worchesterem. Prokládáme na kolečka nakrájenou cibulí, stlačíme a necháme do druhého dne odležet. Očistíme od cibule, narychlo opečeme a přidáme odloženou cibuli z marinády. Je-li maso tužší, dodusíme pod pokličkou.

KRKOVÍČKA S JABLÍČKY A CIBULÍ:

Plátky krkovice naklepeme, osolíme, opaprikujeme. Naskládáme do pekáčku společně s pokrájenou cibulí a odkryté upečeme doměkka. K masu přidáme na plátky nakrájená jablka a ještě chvíli dopečeme. Během pečení podléváme vývarem nebo vodou.

ŘÍZKY V SÝROVÉ PEŘINCE:

4-8 plátků krkovice, 300 g strouhaného sýra, 1 šlehačka sůl. Plátky masa naklepeme, osolíme a obalíme v těstíčku z vejce, hladké mouky a mléka. Osmažíme po obou stranách na oleji dozlatova. Do vymazaného pekáče naskládáme osmažené plátky, zasypeme je sýrem a zalijeme šlehačkou. V předem vyhřáté troubě zapečeme, podáváme s hranolky.

UZENÉ S MRKVI:

Uzenou rolku (i jiné libové uzené maso) nakrájíme na plátky, osmahneme na tuku. Lehce podlijeme vodou, přidáme Masox a dusíme. Když je maso téměř měkké, přidáme na kolečka nakrájenou mrkev a společně dusíme. Zahustíme hladkou moukou, podle chuti osolíme, opepříme a podáváme s vařenými brambory.

HOUBAŘOVA DOBROTA:

300 g vepřového masa osolíme a za občasného podlévání upečeme v troubě. Na másle podusíme 300 g různých hub, ochutíme kmínem, pepřem a solí. Upečené maso nakrájíme na plátky, položíme do vymazaného pekáče, zasypeme houbami a zalijeme 3 vejci rozšlehanými v 1/2 l mléka. Posypeme strouhaným sýrem, sekanou petrželkou a v troubě zapečeme.

ČÍNSKÉ NUDLIČKY S HOUBAMI:

150 g vepřové kýty, sterilované houby ve sladkokyselém nálevu, 2 pórky, 4 stroužky česneku, 3 lžíce sójové omáčky, lžička drceného kmínu, 1 vejce, 1 lžička Solamylu, sůl. Maso nakrájíme na nudličky, promícháme s vejcem a Solamylem rozmíchaným v troše vody. Necháme uležet 1 hodinu v chladu. Maso osmahneme v rozpáleném tuku, až zbledlá, přidáme propláchnuté okapané houby, nakrájený pórek. Ochutíme kmínem, solí a rychle orestujeme. Dochutíme utřeným česnekem a sójovou omáčkou.

ROŠTĚNKY ZA ODMĚNU:

Roštěnky naklepeme a nařízneme. Osolíme, opepříme a zprudka opečeme v rozpáleném tuku. Měkké maso naskládáme na vymazaný plech, každý plátek zakryjeme kopečkem ušlehaného sněhu z bílků, mírně osolíme. Posypeme strouhaným sýrem a v troubě zapečeme.

PIVNÍ ROŠTĚNKY:

Roštěnky naklepeme, osolíme, potřeme česnekem, zalijeme 2 dl piva a necháme v chladničce do druhého dne uležet. Lehce opepříme a na oleji opečeme 4 minuty po obou stranách (jako minutku). Na hotové roštěnky posadíme „volské oko“, obložíme cibulí nakrájenou na kolečka, přidáme kopeček hořčice. Zbylý tuk po smažení zaprášíme hladkou moukou, zalijeme vývarem a chvíli povaříme.

RYCHLÁ SVÍČKOVÁ PEČENĚ:

Na tuku rozpustíme 1 lžičku krupicového cukru a zakápneme worcesterem, orestujeme nakrájenou cibuli, mrkev, celer, petržel. Na zeleninový základ dáme hovězí maso, koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián) a za občasného podlévání pečeme doměkka. Zeleninu vyjmeme (bobkový list vyndáme) a rozmixujeme. Zahustíme kysanou smetanou s trochou mouky, povaříme. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou a podáváme s houskovým knedlíkem.

KANČÍ MASO NA VÍNĚ:

1 kg zvěřiny osolíme a okořeníme (8 pepřů, 3 jalovce, koření na divočinu, tymián, bazalka). Poklademe slaninou (asi 100 g) a na kolečka nakrájenou cibulí. Podlijeme vodou a 1 dl vína (jakéhokoliv). Upečeme doměkka. Podáváme s brambory a brusinkami.

KRÁLÍK NA ŠPEKU:

Králík, 200 g uzeného bůčku, 100 g slaniny, 2 mrkve, 2 petržele, 4 stroužky česneku. Naporcovaného králíka potřeme česnekem utřeným se solí, dáme do pekáčku s osmahnutou slaninou a bůčkem. Opečeme ze všech stran. Zeleninu nakrájíme na kolečka, přidáme k masu a podlijeme vodou. Pečeme v přehřáté troubě asi 40 minut, potom teplotu zvýšíme a králíka bez poklice dopečeme dalších 10 minut dozlatova.

ZAPEČENÉ RYBÍ FILÉ

Do zapékací mísy střídavě klademe vrstvy anglické slaniny a rybího filé. Zalijeme směsí z nastrouhaného tvrdého sýra, rozmíchaného v

rozšlehaných vejcích a mléce. Zapečeme. Podáváme s brambory nebo chlebem.

KŘENOVÝ KAPR:

Porce kapra osolíme, poklademe do vymaštěného pekáčku, posypeme kari kořením, potřeme rajským protlakem a poklademe plátky másla. Hustě zasypeme strouhaným křenem a slabě strouhankou. Pečeme v předem vyhřáté troubě asi 45 minut. Nejlepší přílohou jsou hranolky.

LETNÍ KAPR:

Porce kapra osolíme, pokapeme citrónovou šťávou, obalíme v mouce s mletou paprikou. Na másle zpěníme nakrájenou cibuli, vložíme kapra, přidáme bobkový list, nové koření, tymián. Poklademe kousky másla, posypeme nakrájenou cibulí a pečeme v troubě asi 20 minut.

ČESNEKOVÝ KAPR:

Kapra nařežeme na podkůvky asi 2 cm silné. Porce potřeme česnekem utřeným se solí a necháme do druhého dne uležet. Hladkou mouku smícháme s pálivou i sladkou paprikou, kmínem, solí a naložené porce ve směsi obalíme. Opékáme v rozpáleném tuku, podáváme s brambory nebo chlebem.

CHALUPÁŘSKÝ PEKÁČEK:

1 kg vepřového plecka (libového bůčku), 2 klobásy (myslivecká, aj.), 2 cibule, 4 stroužky česneku, grilovací koření, drcený kmín, sůl. Maso nakrájíme na kostky, osolíme a osmahneme na rozpáleném sádle. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, cibuli a plátky česneku. Podlijeme vodou a asi 1 hodinu pečeme v troubě. K měkkému masu přidáme nakrájenou zeleninu (1 cuketa, 1 červená a žlutá paprika, 4 rajčata), ochutíme grilovacím kořením, kmínem a zasypeme 100 g strouhaného sýra. Dopékáme, až se sýr roztaví. Podáváme s chlebem.

ZTRACENÁ KUŘECÍ JÁTRA:

150 g kuřecích jater, 6 rohlíků, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 vejce, 2 dl mléka, petrželka, pepř, sůl. Pokrájené rohlíky zalijeme horkým mlékem a přikryjeme. Játra, cibuli, česnek pomeleme, přidáme k rohlíkům spolu se žloutky. Osolíme, opepříme, promícháme a zlehka vmícháme ušlehaný sníh z bílků, nasekanou petrželku. Zapékací misku vymažeme tukem, vysypeme strouhankou, rozetřeme polovinu směsi. Poklademe vejci uvařenými natvrdo a zakryjeme zbytkem směsi. Pokapeme máslem a upečeme.

GULÁŠ TROCHU JINAK:

Z hovězího masa, cibule a obvyklých přísad připravíme guláš, přidáme o něco více pálivé papriky, aby byl ostřejší. Podáváme s hodně ocesnekovanou topinkou, přes kterou guláš na talíři přelijeme. Ozdobíme na kolečka pokrájenou cibulí. I taková malá změna udělá z obyčejného guláše chuťovku.

PIKANTNÍ GULÁŠ NA ŽAMPIONECH:

750 g hovězího masa (nejlépe klišky), 250 g žampionů, 3 velké cibule, 5 stroužků česneku, Solamyl, 1 sklenka červeného vína, pepř, sůl. Maso nakrájíme, osolíme, opepříme a obalíme v Solamylu. Na tuku zprudka opečeme a potom vyjmeme. Ve výpeku osmahneme pokrájenou cibulku, česnek, žampiony. Po 5 minutách přilijeme víno a za stálého míchání uvedeme do varu. Vložíme zpět maso a dusíme doměkka.

ŠPEKÁČKOVÝ GULÁŠ S PÓRKEM:

Na tuku zpěníme jemně nakrájené 2 cibule, přidáme 500 g nakrájeného pórku a krátce osmažíme. Rozpustíme 1 lžičku sladké papriky, zalijeme vodou a přidáme 8 špekáčků nakrájených na kolečka, kmín, sůl, 4 velké brambory nakrájené na kostičky a uvaříme. Můžeme zalít smetanou rozšlehanou s moukou a dobře povařit.

FAZOLE S UZENÝM:

1 uzené koleno, 1 velká plechovka červených fazolí, 1 cibule, 2 lžíce hladké mouky, 3 dl mléka, ocet, cukr, sůl. Na tuku orestujeme nakrájenou cibuli doměkka, zaprášíme moukou a vymícháme jíšku. Zalijeme mlékem a prochlazeným vývarem z uvařeného kolena. Přidáme fazole z konzervy (nebo předem namočené a uvařené), provaříme. Okyselíme, osolíme a osladíme podle chuti. Obrané maso z kolena dáme do omáčky, prohřejeme. Nejlépe chutná s čerstvým chlebem.

KOVBOJSKÉ FAZOLE:

Na rozpálené slatině osmažíme dozlatova cibuli, přidáme 2-3 stroužky česneku, 200 g nakrájené uzeniny (klobása, párek), orestujeme, vmícháme 250 g sterilovaného leča a 400 g předem uvařených fazolí, kečup, mírně podlijeme vodou, dochutíme pepřem a solí. Podáváme s celozrnným pečivem.

CHALUPÁŘSKÝ BORŠČ:

200 g paprikové klobásy, 100 g uzené slaniny, 200 g brambor, 100 g cibule, 100 g rajčat, 100 g červené řepy, 100 g kysaného zelí, 100 g kořenové zeleniny, 150 g bílého jogurtu, bobkový list, nové koření, sůl. Slaninu nakrájenou na kostičky osmahneme společně s cibulí. Přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, zeleninu, několik bobkových listů a nové koření. Zalijeme 2 litry vody, osolíme a uvaříme doměkka. Ochutíme, mírně osladíme a na talíři zahustíme lžící jogurtu. Podáváme s tmavým pečivem.

CHATOVÁ HOUBOVKA:

Na másle osmažíme nakrájenou cibuli, zasypeme 1 lžící polohrubé mouky, osmažíme dorůžova. Zalijeme houbovým vývarem z Knorr kostky a rozšleháme. Zvlášť na malém množství tuku osmažíme nakrájené houby s kmínem. Přidáme do polévky, povaříme, podle chuti osolíme. Zavařujeme nudle – nejlépe chutnají domácí.

DUŠENÉ ZELÍ S JABLKY:

1 kg hlávkového zelí (i sterilované), 250 g kyselejších jablek, 1 lžíce krupicového cukru, šťáva z 1/2 citronu, kmín, sůl. Zelí nakrouháme, osolíme, posypeme cukrem a kmínem. Mírně podlijeme vodou a dusíme doměkka. Vmícháme jablka nakrájená na jemném struhadle. Promícháme a dochutíme citronovou šťávou.

BRAMBORY PO ŽIDOVSKU:

Nakrájíme na plátky 8 syrových brambor. Na vymazaném plechu je osolíme, posypeme kmínem a ve vyhřáté troubě upečeme. Ještě teplé potíráme marinádou. Do hrnečku nalijeme na dva prsty oleje, nasypeme hrst majoránky, lžičku červené papriky, tymiánu a 3 stroužky utřeného česneku. Podáváme jako samostatné jídlo nebo přílohu k masu.

HALUŠKY S MRKVI:

Syrové brambory oloupeme, nastrouháme, osolíme a přidáme tolik hladké mouky, aby vzniklo polotuhé těsto. Lžičkou nabíráme a vhadujeme kousky těsta do vařící osolené vody. Uvařené halušky omastíme a smícháme s předem nastrouhanou a oslazenou syrovou mrkví. Polijeme rozškvařenou slaninou nebo opečeným salámem.

ZAPÉKANÉ STROUHANÉ BRAMBORY:

Uvařené brambory nastrouháme na hrubém struhadle, stejné množství nastrouháme i tvrdého sýra. Smícháme, osolíme a dáme do máslem vymazané zapékací misky. Pečeme v troubě asi 30 minut.

BRAMBORY „KANADA“:

Uvařené brambory částečně „rozšťoucháme“, osolíme. Žampiony (1 balení na tácku) nakrájíme na plátky, pokapeme šťávou z 1/2 citronu a na másle podusíme doměkka. Zalijeme šlehačkou a odstavíme. Do máslem vymazané zapékací mísy dáme brambory, žampionovou směs, lehce osolíme a zasypeme vrstvou hrubě nastrouhaného sýra (150-200 g). Upečeme dozlatova.

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY:

Vařené brambory nakrájíme na plátky a v zapékací míse střídavě prokládáme masem z vepřové konzervy (na tuku z vepřové konzervy zpěníme cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso, mletý kmín a chvíli orestujeme), horní vrstva jsou brambory. Zalijeme zakysanou smetanou (mlékem), ve které jsme rozšlehali 3 vejce, trochu mleté papriky, pepře, soli a zapečeme.

ZAPEČENÉ BRAMBORY S MLETÝM MASEM:

Smícháme 300 g mletého masa, 1 žemli (namočenou v mléce), 1 vejce, 1 nakrájenou cibuli, 1 lžičku hořčice, pepře, soli. Do vymazaného pekáče (remosky) klademe vrstvu předvařených brambor nakrájených na plátky, mletého masa a brambor. Posypeme petrželkou, zalijeme 2 vejci rozšlehanými s 1 dl mléka a 1 lžící kečupu. Posypeme strouhaným sýrem a zapečeme.

ZAPEČENÁ SÝROVÁ MÍSA:

1 kg předvařených brambor, 3-4 rajčata, 3-4 papriky, 200 g tvrdého sýra (s větším obsahem tuku), 2,5 dl smetany, drcený pepř, sůl. Do vymazané, strouhankou vysypané zapékací mísy poklademe vrstvu na tenké plátky nakrájených brambor, osolíme, posypeme pepřem, poklademe kousky rajčat, papriky, zasypeme strouhaným sýrem. Vrstvy střídáme, poslední budou brambory. Zalijeme vlažnou smetanou a posypeme zbytkem sýra. V předehřáté troubě zapečeme.

KVĚTÁK „POD ČEPCEM“:

1 květák, 400 g mletého masa, 2 vejce, 1 cibule, strouhaný muškátový oříšek, pepř, sůl. Do mletého masa vmícháme drobně nakrájenou cibuli, vejce, přidáme 1/8 l vody, osolíme, opepříme, ochutíme muškátem. Do vymazané zapékací mísy naskládáme růžičky uvařeného kvěťáku, ochucené mleté maso. Zapékáme asi 50 minut, před dopečením položíme na povrch 2 lžice másla.

KVĚTÁK SE SÝROVOU ČEPICÍ:

1 květák, 100 g šunky, 150 g strouhaného sýra, 50 g másla, 1 šlehačka, 1 vejce, 1 dl mléka, 5 lžic hladké mouky, pepř, sůl. Do vymazané zapékací mísy naskládáme růžičky uvařeného květáku, nakrájenou šunku a zalijeme bešamelovou omáčkou. Z másla a mouky usmažíme světlou jíšku, rozšleháme mléko se šlehačkou, osolíme, opeříme a vymícháme omáčku. Strouhaný sýr rozmícháme s vejcem, nalijeme na bešamel a zapečeme při teplotě 185 °C.

LAHODNÉ PLNĚNÉ PAPIKY:

1 játrová paštika, 200 g másla, 200 g šunky, 1 větší drobně nakrájená cibule, pepř, sůl. Šunku umeleme (drobně nakrájíme), smícháme s paštikou, máslem, cibulí, osolíme, opeříme a plníme do paprik. Zapečeme v troubě.

ŠPENÁTOVÝ NÁKYP:

300 g mraženého špenátu, 2 vejce, 1/2 cibule, 1 stroužek česneku, 100 g strouhaného sýra (Gouda), pepř, sůl. Špenát pod pokličkou podusíme, vmícháme utřený česnek se solí, žloutky, osolíme, opeříme a necháme vychladnout. Ušleháme tuhý sníh z bílků, vmícháme polovinu sýra a spojíme se špenátem. Zapékací misku vymažeme 2 lžicemi másla, naplníme špenátem, posypeme zbytkem sýra a ve vyhřáté troubě pečeme asi 25 minut.

SALÁT Z CUKETY A ČERVENÉHO ZELÍ:

300 g cukety (nahrubo nastrouhané), 300 g červeného zelí (nakrájeného na tenké nudličky), 1 cibule, 1 stroužek česneku (podle chuti). Cuketu necháme na cedníku okapat, zelí osolíme a necháme hodinu odležet (vodu slijeme). Cuketu i zelí promícháme, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek a zalijeme zálivkou. Smícháme 1 dl červeného vína, 4 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce oleje, 1 lžičku hořčice a špetku mletého pepře, salát dobře promícháme a necháme v chladu rozležet, osolíme podle chuti.

BROKOLICOVÝ SALÁT S KVĚTÁKEM:

1 uvařená brokolice, 1 uvařený květák, 2 vejce natvrdo, 4 lžíce olivového oleje, 2 lžíce vinného octa, 1 lžíce plnotučné hořčice, 1 lžíce strouhaného křenu, pepř, sůl. Brokolici a květák nasekáme na kousky, olej smícháme s octem, hořčicí, křenem, pepřem a solí podle chuti a lehce promícháme. Vychlazený salát posypeme jemně nasekanými vejci.

SALÁT S KUKUŘICÍ A TUŇÁKEM:

4 rajčata, 1 salátová okurka, 1 cibule, 1 hlávka ledového salátu, 1 plechovka kukuřice, 1 tuňák ve vlastní šťávě, 1 bílý jogurt, 2 vejce natvrdo, citrónová šťáva. Smícháme podle chuti 6 lžic octa, cukr, pepř a sůl. Zálivkou přelijeme nakrájenou zeleninu a kukuřici. Okapaného tuňáka rozmačkáme lžící a vmícháme do jogurtu. Osolíme, opepříme, pokapeme citronem. Smícháme dohromady, posypeme nakrájenými vajíčky, ozdobíme kolečky citronu a bylinkami. Podáváme s bílým pečivem.

ZELNÝ SALÁT:

1 středně velká hlávka zelí, 4 lžice česnekového oleje (lze nahradit olejem a 4 prolisovanými stroužky česneku), 1 lžička sójové omáčky, citronová šťáva (citrónka), pepř, sůl. Nakrouhané zelí smícháme se všemi surovinami a necháme v chladu rozležet. Podáváme s černým chlebem, zdobíme proužky červené papriky.

ZELNÝ SALÁT S ROZINKAMI:

400 g bílého hlávkového zelí, jablko, 2 lžice rozinek, 2 lžice celeru (drobně nakrájeného), 1 lžice oleje, 1 lžička octa, 2 lžice majolky, pepř, sůl. Jemně nakrouhané zelí smícháme se všemi přísadami a necháme chvíli odležet.

HLÁVKOVÝ SALÁT S VLAŠSKÝMI OŘECHY:

1 hlávka salátu, 10 vlašských ořechů, 3 lžice oleje, trocha octa, hořčice, pepře, soli. Salát roztrháme na menší kousky, vmícháme sekaná ořechová jádra a zalijeme omáčkou z ostatních přísad. Zdobíme petrželkou.

ŘEPA S ČESNEKEM:

Červenou řepu uvaříme doměkka, nahrubo nastrouháme, osolíme a smícháme s pochoutkovou smetanou a několika stroužky utřeného česneku. Salát je pěkně barevný a chutná s vařeným uzeným masem nebo se šunkou.

JABLKA A KEDLUBNY:

3 jablka, 3 kedlubny, 2 lžice oleje, 1 bílý jogurt, pažitka, sůl. Oloupaná jablka a kedlubny nastrouháme nahrubo, smícháme s olejem, jogurtem, špetkou soli a pažitkou. Necháme vychladit.

VESNICKÝ BRAMBORÁK:

400 g syrových brambor, 150 g sterilovaného zelí, 150 g měkkého salámu, 70 g polohrubé mouky, 2 vejce, česnek podle chuti, drcený kmín, majoránka, sůl. Nastrouhané brambory smícháme s nadrobno pokrájeným

zelím, kostičkami salámu a ostatními surovinami. V rozpáleném tuku smažíme malé bramboráčky.

CMUNDA ŠÉFA KUCHYNĚ:

8 smažených bramborových placků, 400 g kysaného zelí, 500 g pečeného jaternicového prejtu. Každý bramborák naplníme do poloviny kysaným zelím, jaternicovým prejtem a přeložíme. Cmunda musí být čerstvě upečená, zelí a prejt hodně teplé.

OBLOŽENÉ BRAMBORÁKY:

1 kg syrových brambor oloupeme, polovinu nastrouháme najemno, druhou nahrubo. Osolíme, přebytečnou vodu slijeme, přidáme 1 vejce, 3 lžíce polohrubé mouky, 2 stroužky česneku, 1 lžičku majoránky, pepř, sůl. Promícháme a na rozpáleném tuku smažíme malé bramboráčky. Na pánvi opečeme 300 g vepřového masa nakrájeného na nudličky, na kolečka nakrájenou cibuli, na proužky nakrájené 3 papriky, osolíme, opepříme a chvíli podusíme. Rozdělíme na bramboráčky, zdobíme rajčaty a petrželkou.

BRAMBORÁK SE SÝREM:

Usmažený bramborový placek ještě na pánvi hustě posypeme nakrájenou pažitkou (řeřichou) a pokryjeme plátky sýra Camembert. Přiklopíme druhým usmaženým bramborovým plackem a smažíme, až se sýr roztaví. Na talíři krájíme na dílky a podáváme s hlávkovým salátem.

ČESNEKOVÝ KUDLIBUCH:

1 kg vařených brambor oloupeme a nastrouháme. Smícháme s 150 g strouhaného salámu, 6 lžícemi sekaných škvarků, 2-3 vejci, 5 stroužky česneku utřenými se solí, 1 lžičkou majoránky, petrželkou. Přidáme tolik polohrubé mouky, aby vzniklo vláčné těsto, které lijeme do vymazaného pekáče. Pečeme dozlatova. Upečený, ještě horký kudlibuch sypeme strouhaným sýrem.

ŠPEKÁČKOVÝ ŠLEH:

Smícháme 2 lžíce octa, 2 lžíce oleje, 2 lžíce kečupu, 1 lžičku worcesteru, 2 lžičky hořčice, 2 kostky cukru a krátce necháme přejít varem. Nakrájíme na kostičky 10 oloupaných špekáčků (500 g), 2 cibule, vmícháme 2 majolky (nebo 1 velkou). Promícháme se studeným nálevem a necháme 2-3 dny uležet v chladu. Podáváme s vekou, pečivem nebo čerstvým chlebem.

UTOPENCI:

Krátce povaříme 1 a půl litru vody, 1 a půl litru octa, 3 lžičky krystalového cukru, 6 kuliček pepře a nového koření, 5 hřebíčků, 2 bobkové listy, 1 lžičku soli a necháme vychladnout. Špekáčky (párky) proložíme nakrájenou cibulí, okurkami, mrkví. Můžeme přidat i kousky křenu nebo feferonky. Zalijeme studeným nálevem, zavíčkuje a necháme několik dnů uležet v chladu.

NAKLÁDANÝ HERMELÍN:

4 kolečka Hermelínu, koření (15 kuliček jalovce, lžička tymiánu, lžička rozmarýnu, špetka sladké papriky, pepře). Hermelíny podélně překrojíme, každý potřeme 1 stroužkem utřeného česneku, posypeme kořením a naskládáme do sklenice. Proložíme 2 bobkovými listy, 2 feferonkami. Zalijeme olejem a 1-2 dny necháme uležet v chladu.

TVARŮŽKY V KABÁTKU:

Kulaté tvarůžky rozpůlíme, z každé strany jednoho plátku dáme plátek jablka a celé zabalíme do plátku anglické slaniny. Obalíme v trojobalu a smažíme po obou stranách.

PLNĚNÉ TVARŮŽKY:

Kulaté tvarůžky podélně rozkrojíme, potřeme játrovou paštikou, položíme plátek cibule a spojíme. Obalíme v těstíčku z mléka, mouky a vejce. Smažíme v rozpáleném tuku.

JEDNODUCHÁ SEKANÁ:

1 kg vepřového masa z plecka, 3 lžíce Vegety, 2,5 dl šlehačky, 1 bílek. Maso umeleme, promícháme s Vegetou a šlehačkou. Tvarujeme šišku, dáme na pekáč, potřeme bílkem a upečeme.

ŠPEKOVÁ SEKANÁ:

1 kg vepřového masa, 2 paprikové klobásy, 1 cibule, 1 palice česneku, 2 vejce, 300 g slaniny, 1 rohlík namočený v mléce, trocha strouhanky, pepř, sůl. Maso pomeleme s klobásou, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek nakrájíme na plátky. Vše dobře propracujeme s ostatními surovinami a vmícháme na kostičky nakrájenou slaninu. Tvarujeme šišky sekané, posypeme sezamovým semínkem a upečeme.

CHLEBÍČKOVÁ SEKANÁ:

400 g mletého masa, 100 g prorostlé slaniny, 1/8 litru mléka, 2 vejce, 2 lžíce hladké mouky, 2 párky, 4 lžíce sekané petrželky, pepř, sůl. Maso smícháme s mlékem, vejci, moukou, petrželkou. Osolíme, opeříme,

vmícháme na kolečka nakrájený pórek, na nudličky nakrájenou slaninu. Vymazanou a strouhankou vysypanou chlebičkovou formu naplníme ochuceným masem, do středu vmáčkneme 4 natvrdo uvařená vejce, povrch uhladíme. Pečeme v horké troubě při teplotě 90 °C.

PROKLÁDANÁ FAŠÍRKA:

Mleté maso smícháme s vejcem, osolíme, opepříme, ochutíme provensálským kořením, zahustíme podle potřeby strouhankou. Vypracované těsto rozetřeme na vymazaný alobal, poklademe po celé délce proužky nakrájeného syrového vepřového masa a posypeme 2 nakrájenými cibulkami a feferonkou orestovanými na oleji. Zabalíme do alobalu a upečeme.

POCHOUTKOVÁ SEKANÁ:

400 g mletého masa, 200 g strouhaného sýra (Ementál), 150 g šunkového salámu (nakrájeného na kostičky), 1/2 lžičky sardelové pasty, 2 lžíce másla, 3 stroužky utřeného česneku, pepř, sůl. Maso osolíme, opepříme, sardelovou pastu utřeme s máslem do pěny a dobře promícháme s ostatními surovinami. Vytvarujeme šišku, zabalíme do alobalu a necháme přes noc v chladničce. Druhý den pečeme na tuku s nakrájenou cibulí. Podlíváme vodou, když cibule zezlátne, přidáme Masox, občas přeléváme vypečenou šťávou a upečeme. Sekanou můžeme také upéct v alobalu na sucho. Podáváme s bramborovou kaší, saláty.

SEKANÁ V BRÁNICI:

1 kg mletého bůčku, 2-3 vejce, 1 jemně nakrájená cibule, 4 stroužky prolisovaného česneku, 4 lžíce smetany, Vegeta, špetka strouhaného muškátového oříšku, majoránka, pepř, sůl. Vše promícháme, pokud je směs řídká, zahustíme strouhankou. Rozprostřeme na bránici, poklademe natvrdo vařenými vejci (nebo klobáskami). Zavineme, dáme do pekáčku, podlijeme vodou a pomalu pečeme. Podáváme s bramborovou kaší, kyselou okurkou nebo po studenu s chlebem, hořčicí a křenem.

ZAPEČENÁ SEKANÁ SE ZELENINOU:

500 g mletého hovězího masa (nebo polovina sójového masa), 3 jarní cibulky, 3 rajčata nakrájená na kostky, 4 lžíce vařené mrkve nakrájené na kostky, 2 lžíce sterilovaného hrášku, 2 vejce, 4 lžíce strouhanky, 2 lžičky sekané petrželky, česnek, pepř, sůl. Maso podusíme na jemně nakrájené cibulce, smícháme se zeleninou, kořením, vejci, zahustíme strouhankou. Řidší hmotu rozetřeme do vymazané zapékací mísy, zakryjeme 3 plátky libové anglické slaniny. Pečeme asi 30 minut.

PLZEŇSKÝ KARŠOUCH:

250 g předního hovězího masa, 300 g vepřového bůčku (nebo plecka), 300 g syrových brambor, 2 vejce, 2 lžíce mléka, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžička strouhaného čerstvého zázvoru, česnek, majoránka, pepř, sůl. Maso umeleme, brambory nastrouháme na křenovém struhadle, přidáme ostatní suroviny a promícháme. Tvarujeme placičky a smažíme po obou stranách. Můžeme také kousky hmoty obalit v trojobalu jako řízek a usmažit.

BŮČKOVÉ ŘÍZKY:

1 kg mletého vepřového bůčku, 150 g strouhaného sýra, 2 vejce, pepř, sůl. Maso smícháme s vejcem, strouhaným sýrem, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Tvarujeme váleček, dáme dolobalu a necháme do druhého dne uležet do chladu. Krájíme na plátky, obalujeme v trojobalu a smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

KARBANÁTKY Z PEČENÉHO MASA:

Stejné množství pečeného masa smícháme se stejným množstvím vařených brambor. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme na tuku zpěněnou cibulku, zahustíme houskou namočenou v mléce. Vše spojíme vejcem, tvarujeme karbanátky a smažíme po obou stranách.

PIVNÍ NOKY Z MLETÉHO MASA:

500 g mletého masa, 200 g strouhaného sýra Niva, nakrájená čerstvá bazalka, pepř, sůl. Maso osolíme, opepříme, smícháme se sýrem a bazalkou. Ze směsi pomocí 2 lžic tvarujeme noky, které namáčíme v pivním těstíčku z vejce, hladké mouky, piva, trochy Solamylu, pepře a soli. Smažíme v rozpáleném oleji.

BRAMBOROVÉ KOTLETY:

750 g vařených brambor, 200 g hrubé mouky, 2 vejce, pepř, sůl. Brambory nastrouháme, přidáme mouku, vejce, pepř, sůl a vymícháme husté těsto. Rozdělíme na 6 kousků, tvarujeme placky jako kotlety, obalíme v mouce a usmažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s uzeninou, přeléváme houbovou, cibulovou nebo jinou omáčkou.

KARBANÁTKY Z RYBÍHO FILÉ:

500 g rybího filé, 2 vejce, 1 cibule, 3 stroužky česneku, pepř, sůl. Surové filé a cibuli pomeleme na masovém strojku. Přidáme vejce, utřený česnek, pepř, sůl, zahustíme strouhankou a hladkou moukou. Tvarujeme menší

karbanátky, které obalujeme v trojobalu a v rozpáleném tuku usmažíme dozlatova.

SUPER MŇAMKA:

Nařežeme na 4 cm proužky 1 kg nepřilíš tučného vepřového hrudí (bůčku), osolíme, opepříme. Dáme do kameninového hrnce a necháme v chladu 24 hodin uležet. Druhý den nalijeme do pekáčku sklenici bílého vína, vložíme kousky masa a vaříme na ohni. Když začne víno vřít, maso pustí šťávu. Když se začne pražit, zmírníme plamen a maso opatrně opékáme. Pečeme asi 90 minut, občas obrátíme vařechou. Upečené vyjmeme ze sádla a necháme vychladnout.

MASOVÁ BÁBOVKA:

300 g vepřových jater, 1 vepřové koleno, 4 vepřové nožičky, 2 cibule, 1 petržel, 1 mrkev, 2 bobkové listy, nové koření, majoránka, pepř, sůl. Játra vaříme zvlášť ve vývaru z Masoxu asi 10 minut. Koleno, nožičky, zeleninu a koření uvaříme doměkka na hustou polévku. Maso, játra i zeleninu nakrájíme na nudličky a horké nalijeme do bábovkové formy. Po vychladnutí krájíme na řezy. Podáváme s cibulí, octem a tmavým pečivem.

MLETÉ MASO V ZELNÝCH LISTECH:

500 g mletého masa, 8 velkých zelných listů, 2 rohlíky, pepř, sůl. Zelné listy vaříme ve slané vodě doměkka, nesmí se trhat. Mleté maso osolíme, opepříme podle chuti, přidáme v mléce namočené rohlíky (nakrájené na kostičky) a promícháme. Naplníme zelné listy a ovážeme nití do válečku. Pečeme ve vymazané zapékací míse za mírného podlévání vodou doměkka. Válečky mají mít slabě karamelovou barvu. Na talíři je poléváme rozškvařenou slaninou, podáváme s hlávkovým salátem a vychlazeným pivem.

CHALUPÁŘSKÝ HAMBURGER:

500 g kabanosu, 2 rohlíky (navlhčené v mléce), 1 vejce, 1 cibule, pepř, sůl. Kabanos umeleme, smícháme s vejci, nadrobno nakrájenou cibulí, rohlíky, pepřem, solí. Tvarujeme karbanátky, které obalujeme v mouce a v rozpáleném tuku prudce smažíme. Podáváme na rozkrojené žemli, pokapané kečupem (tatarskou omáčkou, hořčicí), s plátky hlávkového salátu, okurky.

TOAST „POKLIČKA“:

Z krajíce chleba o tloušťce 2 cm vykrojíme větší část střídky. Kůrku dáme na rozehřátý olej a do jejího středu nalijeme vejce rozšlehané s trochou

mléka. Vykrojenou střídku namažeme silnější vrstvou játrové paštiky a namazanou stranou přiklopíme na vejce. Opečeme z obou stran.

HERMELÍNOVÉ KOSTKY:

2 Hermelíny, 8 krajíčků chleba, 2 vejce, česnek (podle chuti), sůl. Chleba potřeme česnekem utřeným se solí, obložíme plátky Hermelínu a přiklopíme druhým krajícem chleba. Nakrájíme na kostky, spojíme párátky a namáčíme v rozšlehaných vejcích. Zprudka opečeme v rozpáleném tuku.

PAPRIKOVÁ POCHOUTKA:

Čerstvé papriky omyjeme, odřízneme vršky a vydlabeme. Do paprik nasypeme trochu Vegety, vložíme plátek sýra. Na oleji opečeme dozlatova ze všech stran tak, aby se sýr roztavil, ale nevytekl. Osolíme podle chuti.

HOUBOVÉ LEČO NA LANČMÍTU:

1 konzerva lančmítu, 200 g hub, 5 rajčat, 1 cibule, 1 sterilovaná okurka, pepř, sůl. Na tuku z lančmítu osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a osmažíme. Vmícháme drobně nakrájenou okurku a rajčata, ochutíme pepřem, solí a dusíme do zhoustnutí. Klademe na osmažená kolečka nakrájeného lančmítu, podáváme s brambory nebo chlebem.

BEDLY PO LESNICKU:

Česnek prolisujeme, osolíme a zakápneme olejem, aby se dal roztírat. Touto směsí potíráme očištěné hlavičky bedel a posypeme je drceným kmínem. Ochucené houby namáčíme v těstíčku (vejce rozšleháme se solí, pivem a hladkou moukou na polotuhé těstíčko) a ihned smažíme v rozpáleném tuku.

HOUBOVÉ ROLÁDKY:

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, houby (žampiony), drobně nakrájenou papriku, pórek (včetně zelené části), ochutíme polévkovým kořením, mletým kmínem a dusíme doměkka. Přidáme vejce a mícháme do zhoustnutí. Vychladlou směs mažeme na plátky sýra Eidam potřené pikantní hořčicí. Svineme do roládek a necháme 2-3 hodiny ztuhnout v chladu. Labužníkům při podávání sypeme strouhaným křenem.

ŠUNKOVÁ ROLÁDA SE SÝREM:

150 g šunky, 100 g plátkového sýra. Tenké plátky šunky rozložíme na prkénku tak, aby se mírně překrývaly a tvořily souvislý plát. Potřeme je

náplní. Nastrouháme 3 natvrdo vařená vejce a vyšleháme s 30 g másla, půlkou žervé sýra, 2 lžícemi mléka, sardelovou pastou, hořčicí, solí. Poklademe plátky sýra, pevně stočíme do rolády a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme šikmo na řezy, obložíme čerstvou zeleninou.

ŘEDKVIČKOVÁ POMAZÁNKA:

Nastrouhané ředkvičky zamícháme do rozmíchaného tvarohu nebo zakysané smetany. Osolíme, opepříme, přidáme nasekaná vařená vejce, trochu pažitky. Můžeme také přidat nakrájené rajče nebo papriku, kousek šunkového salámu.

KŘENOVKA:

250 g tvarohu utřeme se 2 lžícemi smetany, přidáme 2 lžíce strouhaného křenu, 1 nastrouhané jablko, podle chuti osolíme.

HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA:

3 Hermelíny, 5 vařených vajec, 300 g měkkého salámu. Vše pomeleme, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a podle chuti smícháme s majonézou.

NASTAVOVANÁ POMAZÁNKA:

100 g salámu, 1 vařené vejce, 1 cibule, 1 sladkokyselá okurka, 2 dl mléka, 2 lžíce polohrubé mouky, 1 majolka, hořčice, pepř, sůl. Z mléka a mouky uvaříme kaši, osolíme, opepříme a vmícháme trochu hořčice. Ochladíme v hrnku se studenou vodou. Salám a vejce nakrájíme nadrobno, cibuli a okurek nastrouháme. Vmícháme do pomazánky, když je vychladlá, přidáme majolku.

SVÁTEČNÍ DOMÁCÍ PAŠTIKA:

1,2 kg mletého vepřového plecka, 250 g mletých kuřecích jater (vepřových), nakrájené žampiony (čerstvé nebo sterilované), 4 vejce, 1 dl strouhanky, 1 stroužek česneku, bazalka, pepř, sůl. Vše smícháme a dáme do zapékací misky vyložené tenkými plátky anglické slaniny (uzeného bůčku). Do pašтики zapícháme 4-5 bobkových listů a pečeme asi 90 minut při teplotě 175 °C.

MYSLIVECKÁ PAŠTIKA:

Umeleme 3 kg upečeného vepřového bůčku, 1 kg syrových vepřových jater, 3 velké cibule, paličku česneku, přidáme drcené sušené houby, zázvor, mleté nové koření, sůl a důkladně promícháme. Plníme do skleniček nebo salámového alobalu a vaříme 1 hodinu. Po vychladnutí mažeme na chleba.

DRŮBEŽÍ JÁTRA V SÁDLE S MANDLEMI:

500 g drůbežích jater, 500 g škvařeného sádla, 100 g oloupaných a nasekaných mandlí, 2 hřebíčky, sůl (přidáme až ke konci nebo solíme až chleba). Játra s ostatními surovinami dáme do pekáčku a vložíme do trouby asi 160 °C teplé. Když se sádlo rozpustí, promícháme a zapékáme zvolna asi 30 minut. Vychladlé mažeme na čerstvém chlebě.

OLOMOUCKÉ TYČINKY:

250 g vařených brambor, 250 g polohrubé mouky, 2 olomoucké tvarůžky, 80 g tuku, 3 lžičky prášku do pečiva, špetka papriky a soli. Brambory a tvarůžky umeleme, přidáme prosetou mouku s práškem do pečiva, nastrouhaný tuk, špetku papriky a soli. Zpracujeme vláčné těsto (podle potřeby přidáme trošku mléka nebo vlažné vody), vyválíme na tloušťku 0,5 cm. Rádýlkem nakrájíme na úzké proužky, potřeme je bílkem, posypeme kmínem a klademe na vymazaný plech. V předem vyhřáté troubě prudce upečeme.

SLANÉ CELEROVÉ TYČINKY:

150 g polohrubé mouky, 150 g tuku, 150 g tvrdého sýra, 100 g celeru, sůl. Očištěný celer vaříme ve slané vodě téměř doměkka. Po vychladnutí jemně nastrouháme, přidáme nastrouhaný sýr, mouku, změkklý tuk, trochu soli a vypracujeme těsto. Vyválíme na tenký plát, potřeme rozšlehaným vejcem a rádýlkem nakrájíme na malé tyčinky. Klademe na vymazaný plech a ve středně vyhřáté troubě upečeme dorůžova.

CHALUPÁŘSKÁ PIZZA:

300 g točeného salámu, 300 g sýra Eidam, 1 pórek, 4 vejce, oregáno, sůl. Balíček listového těsta rozdělíme na 2 díly, rozválíme na pláty a položíme na vymazaný plech. Na těsto rozložíme na nudličky nakrájený salám, nastrouhaný sýr a přelijeme rozšlehanými vejci. Posypeme nakrájeným pórkem, lehce osolíme, okořeníme oreganem. Pečeme v predehřáté troubě na 180 °C dozlatova. Hotovou pizzu ozdobíme kečupem.

LANGOŠE:

300 g hladké mouky, 1 nastrouhaný vařený brambor, 2,5 dl vlažné vody, 30 g droždí, cukr, 1/2 lžičky soli. Z vlažné vody, cukru a droždí vymícháme kvásek. Přidáme mouku, strouhaný brambor, podle potřeby zředíme vlažnou vodou a vypracujeme řídké těsto, trochu osolíme. Necháme 1 hodinu kynout. Tvarujeme placky, uprostřed tenčí a smažíme v rozpáleném

tuku. Hotové langoše podle chuti potíráme utřeným česnekem se solí, kečupem, strouhaným sýrem, nebo na sladko marmeládou.

BRDLAJS:

1 kg vařených brambor, 400 g hrubé mouky, 300 g másla, 3 vejce, sůl. Uvařené brambory nastrouháme, přidáme kousek rozpuštěného másla, vejce, špetku soli a tolik mouky, aby se těsto nelepilo na mísu. Rozválíme na plát, vykrajujeme kolečka. Na každé dáme lžičku uzeného masa, nakrájeného na drobné kostičky. Zabalíme jako buchty a urovnáme na vymazaný pekáč. Necháme chvíli odpočinout. Pečeme dorůžova, upečené potíráme zbylým máslem.

CHALUPÁŘSKÁ ZMRZLINA:

4 lžíce moučkového cukru, 4 vejce, 2 šlehačky, 2 lžíce kakaa (nebo jakékoliv šťávy). Ušleháme vejce s cukrem do husté pěny, přidáme kakao, ušlehanou šlehačku a promícháme. Nalijeme do kelímku a dáme zmrazit.

JAHODOVÁ ZMRZLINA:

250 g jahod, 2,5 dl šlehačky, cukr podle chuti. Jahody rozmixujeme, podle chuti osladíme a zlehka vmícháme ušlehanou šlehačku. Nalijeme do misky, přikryjeme alobalem a dáme zmrazit. Zmrzlinu vykrajujeme lžící (namáčenou ve vodě), porce zdobíme čerstvými jahodami.

MRAŽENÉ OVOCNÉ KOSTKY:

600 g bílého jogurtu rozšleháme se 2 lžícemi medu a 2 lžícemi husté jahodové šťávy. Na kostky nakrájíme 6 jahod, 2 blumy, 1 nektarinku, promícháme se 2 lžícemi borůvek. Chlebičkovou formu vyložíme mikroténem, nalijeme polovinu jogurtu, posypeme polovinou pokrájeného ovoce, opět jogurtem a posypeme zbylým ovocem. Zakryjeme fólií a dáme zmrazit. Před podáváním necháme 15 minut při pokojové teplotě změkknout. Krájíme na kostky, které můžeme přelít rozpuštěnou čokoládou.

DOMÁCÍ STRACCIATELLA:

250 g nízkotučného tvarohu (vanička), 1 šlehačka, 70 g hořké čokolády. Dobře vychlazený tvaroh utřeme s moučkovým cukrem podle chuti. Čokoládu rozehejeme nad parou a vidličkou rozmícháme s tvarohem. Šlehačku ušleháme, polovinu spojíme s tvarohem. Tvaroh rozdělíme do misek (pohárů), ozdobíme zbylou šlehačkou, přelijeme likérem a posypeme strouhanou čokoládou.

POHÁR MŇAM-MŇAM:

V 1/2 litru mléka rozmícháme 1 žloutek, 1 čokoládový pudink, 30 g čokolády, vanilkový cukr, trochu rumu a ve vodní lázni uvaříme a vymícháme krém. Nalijeme do pohárů, zalijeme vaječným koňakem, smíchaným se sekanými mandlemi. Zdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou.

KRÉMOVÁ DOBROTA:

120 g krupicového cukru, 2 vejce, 1 litr mléka, 1 vanilkový pudink, 1 vanilkový cukr. V troše mléka rozmícháme pudink s vanilkovým cukrem a polovinou krupicového cukru. Z bílků a druhé poloviny cukru ušleháme tuhý sníh. Do širokého kastrolu dáme vařit zbytek mléka. Ze sněhové hmoty vykrajujeme nočky, vkládáme do horkého mléka (nesmí se prudce vařit) a vaříme z každé strany asi 2 minuty. Uvařené dáme na mísu. Do mléka nalijeme rozmíchaný pudink a po uvaření vmícháme žloutky. Dochutíme cukrem podle chuti. Nalijeme na nočky a necháme vychladit.

JAHODOVÝ POHÁR:

250 g jahod (čerstvých i kompotovaných), 250 g tvarohu, 2,5 dl mléka, 1-2 lžičce cukru, 1/2 balíčku vanilkového pudinku, 1 žloutek. V oslazeném mléce uvaříme vanilkový pudink. Do horkého zamícháme žloutek. Vychladlý pudink vyšleháme s tvarohem a jahodami dohladka. Rozdělíme do pohárů a necháme vychladit. Podáváme s piškoty, ozdobené šlehačkou a jahodami.

JAHODOVÝ SALÁT:

600 g jahod, 1 bílý jogurt (250 ml), 5 lžic medu, 4 lžičce strouhaného kokosu, 1 lžičce ovocného sirupu (pro dospělé alkohol). Nakrájené jahody dáme do mísy, pokapeme medem a necháme vychladit. Jogurt smícháme s kokosem, sirupem a lehce smícháme s vychlazenými jahodami. Rozdělíme do pohárů, zdobíme čerstvými jahodami.

OVOCNÝ KOKTEJL SE ZMRZLINOU:

1 velký kelímek bílého smetanového jogurtu, 300 g jahod (broskví, meruňek aj.), šťáva z 1/2 citronu (nebo 1 lžičce citrónky), cukr podle chuti. Všechny suroviny rozmixujeme. Do pohárů dáme kopeček zmrzliny, zalijeme koktejlem, posypeme kousky čerstvého ovoce a ozdobíme šlehačkou.

MERUŇKOVÝ POHÁR:

500 g meruňek (i jiné ovoce), 2 lžičce moučkového cukru, 4 lžičce rumu. Vypeckované meruňky nakrájíme na širší nudličky, posypeme cukrem, rumem a necháme proležet. Zalijeme pudinkem (uvaříme podle návodu,

osladíme vanilkovým cukrem), posypeme strouhanou čokoládou a necháme vychladit.

VITAMÍNOVÝ SALÁT:

1 grapefruit, 2 pomeranče, 1 mandarinka, 1 banán, 2 jablka, cukr, citrónová šťáva. Ovoce nakrájíme na malé kostičky, banán na kolečka. Okyselíme citrónovou šťávou a přisladíme. Pro dospělé můžeme pokapat rumem. Necháme uležet alespoň 2 hodiny.

PRAVÉ ITALSKÉ TIRAMISU:

Balíček dětských piškotů, 250 g sýra Mascarpone (měkký tvaroh), 50 g moučkového cukru, 1 šlehačka, 5 lžic mléka, 1 šálek silné kávy, 2 lžice koňaku nebo rumu, citrónová kůra. Polovinu piškotů dáme na dno dortové formy. Zalijeme polovinou kávy s koňakem. V míse rozmícháme sýr s cukrem, mlékem, citrónovou kůrou a ušlehanou šlehačkou. Polovinou krému potřeme piškoty, na ně rozložíme zbylé piškoty, pokapeme zbytkem kávy, potřeme krémem a posypeme strouhanou čokoládou. Necháme uležet v chladu. Při podávání porce zdobíme šlehačkou a kuličkou hroznového vína.

TVARHOVÁ ŠARLOTA S KOKOSEM:

2 balíčky dětských piškotů, 2 měkké tvarohy, 200 g moučkového cukru, 1 ušlehaná šlehačka (lze nahradit jogurtem), 1 bílý jogurt, 125 g strouhaného kokosu, 1 dl rumu, šťáva z 1 citronu, troška skořice. Tvaroh, cukr, smetanu a jogurt smícháme, přidáme kokos. Piškoty namočíme do směsi rumu, citrónové šťávy, skořice a trošky vody. Piškoty dáme na dno formy, potřeme krémem a vrstvy střídáme, poslední je krém. Zdobíme kompotovaným ananasem a sypeme kokosem. Necháme uležet do druhého dne.

BANÁNOVÝ DEZERT:

Balíček dětských piškotů, 400 g tvarohu, 80 g moučkového cukru, 2 pomazánkové másla, 10 lžic silné černé kávy, 3 lžice rumu, 2 lžice kakaa, 4 banány. Utřeme tvaroh, máslo, rum a polovinu cukru. Uvaříme šálek silné kávy a osladíme zbytkem cukru. Obdélníkovou formu vyložíme alobalem a na dno poklademe piškoty, které pokapeme kávou. Piškoty pokryjeme vrstvou krému, na ně položíme 2 podélně rozříznuté banány. Vrstvy střídáme, poslední je krém. Povrch posypeme kakaem. Necháme uležet do druhého dne.

BROSKVOVÝ DEZERT:

Balíček dětských piškotů, kompotované broskve, vanilkový (ananasový) pudink, 1/2 litru mléka, 2 bílky, cukr, pikantní džem. Podle návodu uvaříme pudink, ještě za horka vmícháme ušlehaný a oslazený sníh z bílků. Do vymazané dortové formy (nebo remosky) naskládáme piškoty, poklademe okapanými půlkami broskví důlky nahoru, do kterých dáme trochu dobrého džemu. Zalijeme pudinkem, nahoru nastrouháme čokoládu a dáme zapéct asi na 20 minut do trouby. Upečený moučník můžeme zdobit šlehačkou.

MERUŇKOVÝ ZÁKUSEK:

Na hotový piškotový korpus poklademe nakrájené meruňky a potřeme je pudinkovým krémem. Utřeme 250 g másla a 180 g moučkového cukru. V 1 litru mléka uvaříme 3 vanilkové pudinky a po vychladnutí vyšleháme s utřeným máslem. Na pudinkový krém nastříkáme šlehačku (ušleháme 2 šlehačky se 2 ztužovači), posypeme strouhanou čokoládou a vychladlé podáváme.

PIŠKOTY S JAHODAMI A ŠLEHAČKOU:

Dětské piškoty slepujeme po dvou jahodovým džemem, narovnáme do hlubší mísy a pokapeme ovocnou šťávou. Ušleháme 2,5 dl šlehačky. Polovinu rozetřeme na piškoty, poklademe hustě čerstvými jahodami, položíme druhou vrstvu slepovaných piškotů a šlehačku. Zdobíme strouhanou čokoládou a jahodami.

JABLKA S TVAROHEM:

Do zapékací misky (vymazané a vysypané strouhankou) střídavě klademe vrstvy jablek oloupaných a nakrájených na silnější plátky, tvarohu utřeného s troškou mléka a cukru, poslední budou jablka. Zalijeme těstíčkem z 1 šálku mléka, 3 lžic polohrubé mouky a 4 vajec. V předehřáté troubě zapečeme.

JABLEČNÝ NÁKYP:

Do vymazané zapékací misky nasypeme na tloušťku 1 cm ovesné vločky, posypeme je kokosem, poklademe plátky jablek, posypeme skořicovým cukrem, rozinkami a sekanými ořechy. Zalijeme krémem z 250 g tvarohu, 1 bílého jogurtu, 1 vanilkového cukru a v předehřáté troubě zapečeme.

OHNIVÉ MASO:

2 lžíce medu, 2 lžíce hořčice, tabasco (nebo cayenský pepř), sůl. Do připravené marinády naložíme 6 vepřových kotlet, necháme uležet. Grilujeme po obou stranách 15-20 minut. Rajčata nakrájíme na kolečka a před dokončením grilování je položíme na kotlety a opepříme.

ÚŽASNÉ ŘÍZEČKY:

4 lžíce pálivé papriky, 1 lžička kari koření, 4 stroužky utřeného česneku, 1 lžička mletého kmínu, 2 lžičky majoránky, 4 vejce, 1 a půl lžičky Solamylu, sůl. Do připravené marinády naložíme 1 kg vepřových plátků a necháme nejméně 24 hodin uležet. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s brambory a zeleninovou oblohou.

OSTRÁ MARINÁDA:

Smícháme 1 lžičku chilli, 1 lžičku sladké papriky, 1/2 lžičky majoránky, špetku tymiánu, 4 lžíce bílého vína, 4 lžíce oleje. Do připravené marinády naložíme plátky masa a necháme uležet.

MARINOVANÉ KRŮTÍ ŘÍZKY:

3 stroužky utřeného česneku, 1 lžíce hořčice, 1 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce oleje, 2 vejce, 3 lžíce Solamylu, pepř, sůl. Do připravené marinády naložíme 600 g krutích řízku a necháme uležet do druhého dne. Smažíme v rozpáleném tuku.

NALOŽENÁ VEPŘOVÁ KÝTA:

6-10 stroužků utřeného česneku, 1 lžička mletého pepře nebo chilli koření, 1 lžička kari koření, 1 lžička sladké mleté papriky, 1 lžička kmínu, 1 lžička majoránky, worcester a kečup podle chuti, 2 vejce, sůl. Do připravené marinády naložíme 1 kg vepřových plátků a necháme nejméně 24 hodin uležet. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s hranolky a tatarskou omáčkou.

ČÍNSKÉ MASO S CIBULÍ:

Hodně cibule nakrájené na kolečka, 2 lžičky kari koření, 2 lžičky pepře, 2 lžičky Glutasolu (můžeme nahradit 1 lžičkou Vegety, 1 lžičkou grilovacího koření), 2 lžíce Maggi, 2 lžíce oleje, 1 žloutek, 2 lžíce Solamylu, 1 lžička soli. Do připravené marinády naložíme 500 g vepřového masa (kuřecí, králičí) nakrájeného na kousky a necháme uležet do druhého dne. Smažíme v rozpáleném tuku, podáváme s rýží, chlebem.

VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA NA ROŠTU:

1 kg masitých vepřových žebírek, 3 cibule, česnek, drcený kmín, pepř, sůl. Žebírka rozsekáme na menší porce, po obou stranách osolíme, opepříme, posypeme kmínem a potřeme utřeným česnekem. Naložíme do misky s olejem a nakrájenou cibulí, promícháme a necháme uležet. Na roštu

opékáme po obou stranách, podáváme s pikantní omáčkou, kečupem, hořčicí a opékanými brambory.

NALOŽENÝ PSTRUH:

Porce ryby posypeme grilovacím kořením, proložíme kolečky cibule a nakrájeným česnekem. Zalijeme olejem, necháme do druhého dne uležet a pak jen prudce upečeme. Místo pstruha můžeme nakládat kapra i jiné ryby.

KUŘE V MARINÁDĚ:

Promícháme 1 šálek bílého vína s 1/2 šálkem oleje, 1 lžící worcesteru, 1 lžičkou sójové omáčky, citrónové šťávy, usekanou cibulí, česnekem, lžičkou tymiánu, rozmarýnu a majoránky a necháme v chladu asi hodinu odležet. Do připravené marinády naložíme porce kuřete a necháme nejméně hodinu uležet. Během grilování potřeme marinádou.

VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU:

3 lžíce švestkových povidel, 1 chilli paprička, 4 cm čerstvého strouhaného zázvoru, 2 stroužky česneku, 3 lžíce sójové omáčky, 2 lžíce dezertního vína, 2 lžíce oleje. Porce masa povaříme v osolené vodě asi 6 minut. Naložíme do připravené marinády, necháme uležet. Grilujeme asi 20 minut.

SEKANÝ BIFTEK NA ROŠTU:

200 g hovězího masa, 200 g vepřového masa, 200 g anglické slaniny, 1 vejce, 1 lžíce strouhanky, pepř, sůl. Maso umeleme, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, vejce, strouhanku, osolíme a opepříme. Důkladně promícháme, tvarujeme placičky, potřeme olejem a na grilu po obou stranách opékáme.

SÁZAVSKÝ KABANOS:

Kabanos předem asi 15 minut povaříme. Nakrojíme a zářezy naplníme nakrájenou slaninou, cibulí, paprikou, sladkokyselou okurkou a tvrdým sýrem. Potřeme olejem smíchaným s grilovacím kořením a grilujeme na roštu 15-30 minut.

CHALUPÁŘSKÝ ZÁVITEK

1 menší vepřová konzerva, 4 zelné listy (podle počtu strávníků), 4 lžíce dušené rýže, 4 plátky anglické slaniny, 1 vejce, petrželka. Maso z konzervy smícháme s rýží, vejcem a petrželkou. Zelné listy naplníme směsí, stočíme do závitku, obalíme slaninou, spícháme párátky (nebo převážeme nití) a

opékáme na grilu dozlatova asi 20 minut. Podáváme s opečenými brambory a zeleninovým salátem.

PAPRIKY S ČESNEKEM:

6 velkých sladkých paprik různých barev, 4 stroužky česneku, petrželka, vinný ocet, olivový olej, sůl. Celé papriky opečeme na grilu ze všech stran, až je slupka černá. Ještě horké vložíme do mikroténového sáčku a necháme vychladnout. Pak slupku oloupeme a papriku nakrájíme na proužky. Posypeme česnekem nakrájeným na plátky, zakapeme olejem a octem, přidáme nasekanou petrželku, osolíme, promícháme a necháme odležet. V lednici vydrží několik dní.

TOASTY NA GRILU:

Plátky veku potřeme máslem, navršíme nahrubo nastrohaná jablka smíchaná s jemně nakrájenou domácí šunkou (nebo šunkovým salámem). Nahoru položíme plátek sýra a grilujeme do rozpuštění sýra.

GYROS PO ČESKU:

Vepřovou kotletu a kuřecí prsa osolíme, posypeme kořením Gyros, nadrobno pokrájenými paprikami (kozí rohy), drceným pepřem. Zalijeme olejem a necháme uležet 3 dny v chladu. Plátky masa napichujeme střídavě na grilovací jehlu (na které grilujeme kuře), pevně stlačíme z obou stran a grilujeme. Maso postupně ořezáváme, podáváme s plackami arabského chleba, zeleninou a kořeněnou zálivkou.

VEPŘOVÁ JEHLA S JABLKY:

500 g vepřových řízků (bez kosti), 3 jablka, 3 citrony. Maso nakrájíme na kostky, jablka bez jádřince na stejné dílky, citron na plátky. Střídavě napichujeme na grilovací jehly. Smícháme 3 lžíce francouzské hořčice, 3 lžíce kremžské hořčice, 1 dl smetany, šťávu z 1 pomeranče, olej a směsí potřeme připravené špízy. Odložíme jednu polovinu, kterou poléváme již hotové grilované špízy. Grilujeme 15-20 minut.

ŠNECI NA GRILU:

Plátky vepřové kýty a kuřecích prsíček naklepeme, osolíme, opepříme, zalijeme olejem a necháme uležet 3 dny v chladu. Plátek vepřového masa potřeme francouzskou hořčicí, posypeme steakovým kořením, na ně položíme plátek kuřecího masa a anglické slaniny. Pevně svineme do rolky a rozkrájíme na 4-5 dílků podle velikosti (asi 3 cm vysoké). Vzniklé šneky propícháme špejlí a za občasného potřetí olejem zvolna grilujeme.

VEPŘOVÉ S PŘEKVAPENÍM:

4 plátky vepřové kýty, 4 plátky šunky, 4 plátky rajčete, 4 plátky sterilované okurky, mletý bílý pepř, sůl. Naklepané plátky masa osolíme, opepříme. Na každou polovinu položíme plátek šunky a zeleniny. Přeložíme, sepneme párátkem, potřeme olejem a na roštu grilujeme po obou stranách.

PEPŘOVÉ KULIČKY NA ŠPEJLI:

Mleté maso, drobně pokrájené papriky (kozí rohy) a sůl dobře propracujeme. Tvarujeme kuličky o průměru 3 cm, které obalujeme ve steakovém koření. Napichujeme na grilovací jehlu střídavě s kolečky cibule a zvolna grilujeme. Podáváme s chlebem, hořčicí a čerstvou zeleninou.

GRILOVANÁ RYBA NA JEHLE:

Plátky filetované ryby pokapeme citrónovou šťávou, potřeme česnekem utřeným se solí, opepříme a nakrájíme na malé kostky. Na kovovou jehlu střídavě napichujeme filé, kousky žampionů, malé cibulky, malá rajčata (rybízová), kousky zelené papriky. Grilujeme asi 5 minut, podáváme s rýží, zeleninovým salátem. Můžeme přelít ochuceným jogurtem s nasekanou pažitkou.

RYBA OD ŠÉFKUCHAŘE:

Plátky filetované ryby nakrájíme na kousky a posypeme kořením na ryby. Zakápneme olejem a necháme do druhého dne uležet. Střídavě napichujeme na grilovací jehly kousky ryby, anglické slaniny a plátky cukety. Během grilování pokapeme citrónovou šťávou.

ŠPÍZ BŘECLAVAN:

Na špíz střídavě napichujeme kousky lančmítu, čabajky, papriky, anglické slaniny a houskového knedlíku (za knedlíkem musí být slanina). Osolíme, opepříme. Grilujeme asi 15 minut, potíráme máslem (olejem).

GRILOVANÁ JEHLA:

Párky nakrájíme na 5 cm špalíčky a podélně nařízujeme. Do zářezu vložíme plátky tvrdého sýra a celé zabalíme do plátek anglické slaniny. Na jehlu střídavě napichujeme obalený párek, čtvrtky rajčat a kolečka sladkokyselých okurek. Grilujeme asi 25 minut.

ZELENINOVÉ ŠPÍZY:

5 utřených stroužků česneku, čerstvý nasekaný tymián a bazalka, 2 lžíce citrónové šťávy, 3 lžíce oleje, pepř, sůl. Do připravené marinády naložíme na plátky nakrájené 3 malé cukety, 5 menších rajčat, 1 červenou, 1 žlutou papriku, 2 cibule. Necháme 2 hodiny uležet. Okapané napichujeme střídavě na grilovací jehly, z každé strany 5 minut grilujeme a potíráme marinádou.

TŮMOVSKÉ ŠPEJLE:

Trochu másla utřeme s olejem, nastrouhanou citrónovou kůrou, sekanou petrželkou, utřeným česnekem se solí a pepřem. Připravenou marinádou potíráme kloboučky hub. Napichujeme na špejle střídavě s kousky cibule a slaniny. Grilujeme nebo opékáme přímo nad ohníčkem. Během grilování potíráme zbylou směsí.

BRAMBOROVÉ ŠPEJLE:

Brambory uvaříme ve slupce. Druhý den je rozkrojíme na polovinu a naložíme do směsi ze 3 lžic oleje, soli a mletého pepře. Necháme uležet při pokojové teplotě až do grilování. Napichujeme na špejle, které jsme předem namočili ve studené vodě a grilujeme asi 10 minut. Podáváme teplé s čerstvou zeleninou.

BANÁNY NA JEHLE:

4 banány, kuličky hroznového vína, plátky pomeranče, strouhaný kokos, 8 lžic vaječného koňaku. Oloupané banány pokapeme koňakem a necháme 10 minut odležet. Obalíme je v kokosu, nakrájíme na délku 3 cm, podélně napichujeme na grilovací jehly střídavě s kuličkami vína a plátky pomeranče (výborná je také broskev). Grilujeme dozlatova.

KUŘE V ALOBALU:

Kuře osolíme, opepříme a naplníme nádivkou z játrové paštiky, strouhanky, 2 žloutků a sněhu z bílků. Zašijeme nebo sepne, zabalíme do tukem vymazaného alobalu. Pečeme na grilu nebo v krbu asi 1 hodinu. Podáváme s brambory na „loupačku“ a zeleninou.

ŽIVÁŇSKÁ V ALOBALU:

300 g vepřové krkovice, 2 klobásy, 100 g slaniny, 500 g syrových brambor, 4 cibule, 5 stroužků česneku, 2 lžíce oleje, sladká paprika, kmín, pepř, sůl. Všechny suroviny nakrájíme na kousky, přidáme utřený česnek, koření. Promícháme, zabalíme do alobalu a pečeme v předehřáté troubě asi 45 minut.

DIVOKÝ KAPR NA GRILU:

Kapra (vykuchaného a bez hlavy) osolíme, opepříme a necháme do druhého dne uležet. Do kapra vložíme bobkový list, kuličky nového koření, 2 plátky másla, snítku tymiánu, na kolečka nakrájenou cibuli a na plátky nakrájený celer. Zabalíme do alobalu potřeného olejem a grilujeme.

FAZOLE S PÁRKY V ALOBALU:

2 plechovky fazolí v rajčatovém nálevu, 4 párky, 4 plátky slaniny, 1 cibule, 2 zelené papriky, mletá paprika, sůl. Na rozehrátém tuku opečeme nakrájenou slaninu a párky, přidáme nakrájenou cibuli a nudličky papriky. Zvlášť na tuku zpěníme mletou papriku, přidáme fazole i s nálevem a prohřejeme. Rozdělíme na 4 kusy alobalu a uzavřeme. Zapékáme asi 10 minut v troubě. Podáváme se slanými rohlíky a zeleninovým salátem.

ŽEMLOVKA NA GRILU:

Do alobalu vytřeného máslem poklademe na kolečka nakrájený rohlík, pokapeme medem, na plátky nakrájená jablka, posypeme je cukrem, skořicovým cukrem, plátky másla a přikryjeme vrstvou rohlíků. Alobal dobře uzavřeme a zapečeme v troubě nebo v přírodě na mírném ohni. Pro dospělé můžeme jablka pokapat rumem.

OPILÁ JABLKA:

Na máslem vymazaný alobal dáme jablko, zapícháme 3-4 hřebíčky, do místa po stopce nasypeme trochu krystalového cukru, zakápneme lžící rumu. Alobal dobře uzavřeme a na roštu, na mírném ohni zapečeme, nebo spíše dusíme, až jablka trochu změkknou.

ĎÁBELSKÁ OMÁČKA:

2 dl červeného vína, 6 lžic kečupu, 2 lžice hořčice, chilli koření, kari koření, sůl.

ZBOJNICKÁ OMÁČKA:

150 g majonézy, 1 lžička sardelové pasty, 1 sterilovaná kapie, 1 feferonka, utřený česnek (podle chuti), 1 lžice nálevu ze sterilovaných kapií, mletá paprika, sůl.

HOŘČICOVÁ OMÁČKA:

4 lžice ostré hořčice, 1/2 lžičky mletého pepře, 1/2 lžičky chilli nebo pálivé papriky, 1 kelímek kysané smetany, 2 lžice octa, sůl. Vše důkladně rozmícháme a smetanu přidáme naposled. (Pikantní omáčka ke grilovaným masům).

SÝROVÁ OMÁČKA K TĚSTOVINÁM:

Na másle zpěníme dozlatova cibulku (můžeme přidat i anglickou slaninu), zalijeme mlékem, přidáme 2 trojúhelníčky taveného sýra, trochu strouhané Nivy, zakysanou smetanu, nasekané bylinky (bazalka, petrželka) a na sucho opražená sezamová semínka. Dochutíme kari nebo šafránem a krátce povaříme. Omáčku smícháme s uvařenými těstovinami (zakapeme je olivovým olejem).

SALÁTOVÁ OMÁČKA:

1/2 hrnku majonézy, 1/2 hrnku smetany (může být i kysaná), 1/2 hrnku kečupu, 1 lžička hořčice, 2 lžičky citrónové šťávy, několik kapek tabasca, 1/2 lžičky pepře, sůl. Všechny přísady důkladně promícháme a dáme vychladit. Hodí se do bramborového salátu.

JAHODOVÁ ŠVANDA:

500 g jahod, 100 g krystalového cukru, 5 lžic vody, 1 lžička Solamylu, citrónová kůra a šťáva z 1/2 citronu. Dvě třetiny jahod rozmixujeme, osladíme a dáme vařit. Zahustíme Solamylem rozmíchaným ve vodě. Necháme několikrát vzkypět, přidáme citrónovou kůru, šťávu a zbytek jahod. (Na trhanec, piškot. Stejným způsobem připravíme omáčku z borůvek, malin).

DOMÁCÍ MAJONÉZA:

2,5 dl sladké nebo kysané smetany, 30 50 g másla, 3 žloutky, 1 lžička Solamylu, trocha octa, špetka soli. Ve smetaně rozšleháme žloutky se Solamylem a ve vodní lázni mícháme do zhoustnutí. Odstavíme, vmícháme máslo a ochutíme octem a solí.

VAŘENÁ SMETANOVÁ MAJONÉZA:

1/8 litru smetany, 5 lžic zeleninového vývaru, 3 lžíce oleje, 3 lžíce octa, 2 žloutky, 1 lžička hladké mouky, sůl. Všechny suroviny smícháme a ve vodní lázni mícháme do zhoustnutí. Nesmí se vařit, srazila by se. Zahoustlou majonézu odstavíme a mícháme do vychladnutí. Můžeme dochutit i pikantní hořčicí. Množství stačí na 500 g bramborového salátu.

KOŘENĚNÁ MAJONÉZA:

1/4 litru netučného jogurtu, 1/2 litru oleje, 2 žloutky, 1 lžička hořčice, 2 lžičky bílého mletého pepře a soli. Utřeme nebo v mixéru vyšleháme ze žloutků, oleje a ostatních přísad základní majonézovou hmotu, kterou různě ochucujeme. Jemně nakrájíme sezónní zeleninu (mrkev, celer, salátová

okurka, ředkve, čínské zelí aj.) a promícháme s majonézami. Papriková majonéza: Vmícháme 1 lžíci sladké mleté papriky, 1 lžíci chilli omáčky, 1 lžíci koňaku. Kari majonéza: Vmícháme 4 lžičky kari koření, 4 kapky worcesteru. Bylinková majonéza: Vmícháme nakrájenou cibulku, petrželku nebo pažitku. Podáváme s čerstvou zeleninou. Do ošatky dejte slané pečivo, tyčinky, banketky.

BYLINKOVÉ MÁSLA:

Utřeme 100 g másla, 1 lžičku plnotučné hořčice, 1 lžíci nasekané pažitky a petrželky, 1/2 lžíce nasekaného estragonu, pepř, sůl. Ochucené máslo si můžete připravit dopředu, v ledničce vydrží i několik dní, je výborné ke grilovaným masům.

LOSOSOVÉ MÁSLA:

Utřeme 100 g másla, 50 g lososa (plátky nebo drť), špetku hrubě mletého černého pepře. Hodí se na grilované ryby.

KARI MÁSLA:

Utřeme 100 g másla, 5 stroužků drceného česneku, 1 lžičku kari koření, 1 lžíci nasekané pažitky, sůl. Je výborné na minutky, grilovaná jídla i grilovanou zeleninu.

CHALUPÁŘSKÝ SALÁT:

4 uvařené špekáčky, 800 g rajčat, 5-6 zelených paprik, 3 natvrdo uvařená vejce, 1 cibule, majolka, hořčice, pepř, sůl. Špekáčky, rajčata a vejce nakrájíme na malé kousky, papriky na nudličky, promícháme s drobně nakrájenou cibulí. Spojíme majolkou (nebo zakysanou smetanou, jogurtem), dochutíme hořčicí, pepřem a solí. Podáváme vychlazené jen tak, nebo s pečivem.

KUŘECÍ SALÁT S ČÍNSKÝM ZELÍM:

300 g vařeného nebo pečeného kuřete, menší hlávka čínského zelí, 100 g majolky, 1/2 kelímku kysané smetany, 1 lžíce hořčice, worcester, bílý pepř, sůl. Maso a zelí jemně usekáme, dáme do mísy. Ochutíme zálivkou vymíchanou z ostatních surovin. Podáváme s pečivem nebo tmavým chlebem.

SVĚŽÍ BRAMBOROVÝ SALÁT:

750 g brambor, 2 velká rajčata, 2 zelené papriky, 1 salátová okurka, 1 větší cibule, 1 kelímek zakysané smetany, hořčice, citrónová šťáva, pepř, sůl.

Uvařené brambory a zeleninu nadrobno nakrájíme, přidáme smetanu, dochutíme hořčicí, citronovou šťávou, pepřem, solí.

VAJEČNÝ SALÁT:

5 vajec natvrdo, 3 brambory (vařené ve slupce), 2 sterilované okurky, 1 cibule, 200 g majonézy, 1 lžička hořčice, sůl. Vejce nasekáme na větší kousky, brambory nakrájíme na malé kostičky, okurku a cibuli nadrobno, promícháme, osolíme. Majonézu (můžeme vylehčit bílým jogurtem nebo zakysanou smetanou) smícháme s hořčicí a vmícháme do salátu. Podáváme na plátcích večky, zdobíme pažitkou, rajčetem.

CUGURTA:

1 bílý jogurt, 2 stroužky česneku utřeného se solí. Nakrájíme na kolečka 2 menší cukety i se slupkou a osmažíme na oleji doměkka. Z jogurtu a česneku vymícháme zálivku, promícháme s usmaženou cuketou a necháme vychladit.