

Díky a dobrou chuť!

Když jsme jako bohoslovci v době našich studií pobývali v litoměřickém semináři, vždy jsme si pochvalovali výborné chutné jídlo, které pro nás připravovaly sestřičky dominikánky. Proslýchalo se, že prý připravují jakousi kuchařku pro kněze, ale nikdy jsme se nedočkali jejího veřejného vydání. Po mnoha letech jsem potkal současnou představenou dominikánek sestru Kristu Chládkovou, která shodou okolností pochází ze stejné farnosti jako já. A řeč přišla i na tuto kuchařku. Nebylo těžké se domluvit, a tak nyní ve spolupráci se sestřičkami dominikánkami vychází toto dílko. Věřím, že potěší jak kněze pamětníky tehdejší výborné seminární kuchyně, tak i mnoho dalších, které recepty sestřiček mohou inspirovat.

Kuchařům přeji, aby jejich strážníkům chutnala jídla uvařená podle receptů tak, jako tehdy nám bohoslovcům. Za nás za všechny, kterým tehdy sestřičky vařily, chci zpětně vyslovit velký dík, vždyť právě po letech člověk docení trochu víc to, co mu v mládí přišlo jako samozřejmost.

P. Marek Dunda

Ujasnění na úvod

V letech 1968 - 1999 pracovaly v kuchyni litoměřického kněžského semináře (později konviktu) sestry dominikánky. Krom vaření samého se snažily, aby „jejich“ bohoslovci ve své kněžské budoucnosti netrpěli na farách hlady. Začaly proto pořádat kurzy vaření a na stroji sepsovat jednoduché kuchařské recepty, které by mohl použít každý z kněží.

Kuchařka se šířila bez názvu nebo později jako „Kuchařka sestry Flavie“ - tato sestra od roku 1968 až do své smrti v roce 1986 seminární kuchyni vedla. Traduje se, že jejího pohřbu se zúčastnilo takové množství kněží, jaké bývá k vidění jen na pohřbech biskupských.

Kuchařka je však dílem celého společenství sester dominikánek, které v seminární kuchyni pracovaly. Samotné kurzy vaření krom sestry Flavie OP Marie Ondrouškové vedla v 80. letech též sestra Antonína OP Marie Benešová. Hlavní podíl na přepisování kuchařek na psacím stroji měla sestra Kampiána OP Anastazie Heřmanová. V seminární kuchyni pracovaly v různých obdobích též sestry Bertranda OP Růžena Pešková, Leonie OP Anna Hrbáčová, Antonie OP Karla Karásková, Eduarda OP Anna Zubková, Josefa OP Marie Valentová, Eufemie OP Helena Krajčová, Salome OP Marie Kubošová, Ruth OP Anastazie Konečná, Zdeňka OP Emilie Dokoupilová, Monika OP Marie Křapová a Marta Synková - dnes ses. Františka OP.

Ke skladbě jídel je zapotřebí podotknout, že odpovídá podmínkám druhé poloviny 20. století. Krom toho sestry vycházely z reality a tušily, že kněží na farách se k vaření dostanou jen jednou za čas. Asi je jen málo lidí, kterým by se při každodenním vaření podle těchto receptů podařilo zhubnout.

Radost z kuchaření a dobrou chuť Vám přeji

sestry dominikánky

Oběd 1

Polévka z hovězího masa s kapáním, vařené hovězí maso, brambory, dušená mrkev, jablečkový koláč

Polévka: Maso umyjeme ve vlažné vodě, velké díly rozdělíme na menší, aby se snadněji uvařily, a v našem případě vložíme do teplé vody na polévku, osolíme, přidáme několik zrněk pepře, nové koření a uvedeme do pomalého varu. Var musí být jen sotva znatelný, velmi volný, aby nebyla polévka kalná. Po

chvíli varu přidáme celer, méně než celeru petržele, póru a mrkve, můžeme přidat trochu celerové nebo petrželové nati a vše společně dovaříme. Měkké maso vyndáme, polévku přecedíme, ochutíme, přivedeme znovu do varu a zavaříme kapání.

Kapání: Do hrnku vsypeme polohrubou mouku, osolíme, přidáme vejce a podle potřeby mléko, až vznikne řidší těsto, které kapeme do polévky přes vidličku, nebo vhodný cedník, a povaříme. Do hotové polévky vložíme jemně nakrájenou petrželku.

Maso: Měkké maso z polévky nakrájíme na porce, podlijeme trochou horké čisté polévky a necháme na teplém místě přikryté až do podávání.

Brambory: Oškrábeme omyté brambory, rozkrájíme na stejné menší úhledné kousky, zalejeme horkou vodou, osolíme a uvaříme. Scedíme, omastíme a na míse posypeme nakrájenou zelenou petrželkou nebo pažitkou, rozemneme trochu kmínu a zamícháme do brambor ihned po scezení. Můžeme je posypat také jemně nakrájeným zeleným pórem.

Dušená mrkev: Očištěnou a omytou mrkev nakrájíme na stejné malé kostičky a přidáme dusit k na tuku zpěněné, jemně nakrájené cibuli se špetkou cukru. Osolíme, podlijeme troškou vody a dusíme do měkka. Nesmíme připálit. Měkkou mrkev zaprášíme hladkou moukou a dodusíme. Opepříme a ochutíme a posypeme sekanou zeleninou, petrželkou.

Na 1 kg mrkve počítat asi 10 dkg másla, velkou lžici hl. mouky a asi 3 dkg cukru. Jinak podle chuti.

Jablkový koláč: Do 1 kg mouky hladké se dá 14 dkg cukru, 4 žloutky, 1 kávová lžička soli, 25 dkg másla, 6 dkg droždí a zadělá se mlékem, ne tuhé těsto, raději řidší jako na buchty. Vykynuté se roztáhne na plech asi na prst silně, pokropí máslem, sype strouhanou houskou, jemně nastrouhanými jablky, skořicí a cukrem a po vykynutí zvolna peče. Místo jablek se mohou použít i šťavnaté hrušky.

Večeře

Pražená krupice a kompot

Na 1 kg krupice rozpustíme 1/4 kg másla, krupici slabě (do žluta) opražíme, zalijeme vařícím mlékem osoleným a oslazeným, rozmícháme a necháme na teplém místě přikrytou stát, aby se propařila. Nesmíme ji upéci nebo připálit. Propařenou krupici rozmícháme velkou vidličkou na maso. Musí být jemná, chutná, ne suchá, ne přemaštěná. Na 1 kg krupice 1 l mléka. Podáváme s různým kompotem.

Oběd 2

Polévka kvasnicová, plněné papriky, dušená rýže, rychlý závin

Polévka: Máslo, cibule a droždí se osmaží, přidá se mletá paprika, kmín, zalije se vodou, osolí, přidá se růžová jíška a povaří se. Podává se s osmaženou houskou nebo s kapáním. Nakonec krájená pažitka.

Plněné papriky: 4 velké papriky, 6 dkg rostlinného tuku, kousek mrkve, celeru, petržele a cibule, 3 lžíce rajského protlaku, 3 lžíce hladké mouky, cukr, pepř, ocet, kousek bobkového listu, nové koření, sůl.

Náplň: 20 dkg mletého masa (hovězí, vepřové), kousek cibule, 1/2 žemle, mléko, 1 vejce, pepř, lžíce strouhané housky, sůl.

Příprava náplně: Žemle nakrájíme na plátky, zvlhčíme mlékem, necháme nasáknout, pak rozmělníme, přidáme mleté maso, drobně pokrájenou cibuli, vejce, strouhanou housku, pepř, sůl, a promícháme. Naplníme očištěné papriky.

Na polovině rozehřátého tuku osmažíme zeleninu nakrájenou na plátky, přidáme cibuli nakrájenou na kolečka a vše osmažíme do růžova. Zeleninu zalijeme vodou, přidáme připravené papriky, koření, sůl a rajský protlak a dusíme je asi 25 minut. Dušené papriky vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou

připravenou ze zbytku tuku a mouky, přidáme sůl, cukr, ocet, trochu vody a vše rozšleháme a povaříme. Omáčku prolisujeme, přidáme dušené papriky a ještě chvilku podusíme.

Dušená rýže: Rýži přebereme a těsně před úpravou ve třech horkých vodách dobře vypereme. Na kastrole osmažíme cibuli do zlatova, rýži na ni vložíme a trochu opražíme, nejlépe na oleji. Pak zalijeme vodou. Na 1 kg rýže necelý litr a půl vody. Hned osolíme a důkladně zamícháme. Vodu na rýži můžeme ochutnat. Musí být asi jako přesolená polévka. Pak rýži zvolna dusíme, aby se nepřipálila, nejlépe v troubě. Před podáváním posypeme pažitkou, zdobíme rajským jablíčkem, mrkví, hráškem, vejcem, růžičkovou kapustou apod.

Závin: Pozor!!! Musí se připravit o den nebo dva dny dříve, aby se nalezl. Pak teprve je chutný. Na vále zpracujeme těsto: 40 dkg hladké mouky, sůl, 1 Hera a 1 bílý jogurt. Těsto rozválíme, rádélkem rozdělíme na pruhy, jeden přeneseme na plech, poklademe strouhanými jablky, posypeme cukrem se skořicí, přikryjeme druhým pruhem, po stranách spojíme rádélkem, pomažeme vejcem, propíchneme vidličkou, pomalu v troubě upečeme. Pozor! Pod jablka je vhodné nasypat trochu strouhané housky, aby se těsto nesrazilo. Krájíme až před podáváním, druhý nebo třetí den. Změkne a je chutný. Na povrchu řádně pocukrujeme.

Večeře

Bramborové noky a kompot

Na 1kg uvařených a nastrouhaných brambor, 16 dkg krupice a 17 dkg hrubé mouky, sůl, 2 vejce. Z uvedených množství zlehka uhněteme na vále těsto, mnoho nepracujeme, rozválíme na slabší válečky a nakrájíme noky, které uvaříme ve vařící osolené vodě. Když vyplavou, jsou uvařené, vybereme je cedníkem a dáváme do osmažené housky a podle potřeby přimastíme. Cukrujeme jen podle přání hostů. Podáváme k nim kompot, nebo jen čaj, nebo mléko.

Oběd 3

Polévka bramborová, dušené kedlubny s masem, chléb nebo brambory, buchty

Polévka: Dáme vařit očištěnou a na jemné nudličky nakrájenou zeleninu: mrkev, celer, petržel, cibuli, nakrájenou spařenou kapustu, kmín, majoránku, sůl, po chvíli varu přidáme růžovou jíšku a asi za půl hodiny oškrábané a na kostičky nakrájené brambory. Když jsou brambory měkké, odtáhneme z ohně a okořeníme mletým pepřem, utřeným nebo postrouhaným česnekem a zelenou sekanou petrželkou. Do bramborové polévky se mohou přidat dušené čerstvé nebo sušené houby, dušené kroupy.

Dušené kedlubny s masem: Na nakrájenou zpěňenou cibuli dáme dusit očištěné, na kostky nakrájené hovězí maso, přidáme kmín a dusíme do měkka. Přidáme očištěné na kostky nakrájené spařené kedlubny, dusíme s masem, osolíme, opeříme, necháme vysmahnout vodu a zaprášíme moukou, přidáme nepatrně čistý hovězí vývar nebo šťávu z masa, upravíme chuť a podáváme s chlebem nebo s bramborem.

Buchty: Do 1 kg hladké mouky uděláme důlek, do něho rozdrobíme 4 dkg droždí, na ně 10 dkg cukru a zalejeme trochou vlažného mléka, necháme vzejít kvásek. Pak přidáme 2 žloutky, 10 dkg tuku, citrónovou kůru, vanilku, sůl (vrchovatou kávovou lžičku) a pomalu zaděláme mlékem řídkší těsto. Mléka potřebujeme asi 1/2 l.

Dobře vypracujeme, posypeme na povrchu hladkou moukou, aby těsto neoschlo, přikryjeme a necháme kynout. Z vykynutého těsta vykrajujeme na vále stejné kousky, roztlačíme, plníme povídky, tvarohem, nebo jinou náplní a zabalíme. Klademe na pomaštěný plech a mastíme jednotlivé buchty mezi sebou, aby

se nespojily. Dáme znovu kynout, pak potřeme omástkem na povrchu a v dobře vyhřáté troubě zvolna upečeme. Po vychladnutí pocukrujeme a podáváme.

Večeře

Ovocná omáčka a domácí nebo kupované žemle

Z másla a mouky uděláme světle žlutou jíšku, zalijeme vodou, rozmícháme, přidáme očištěné vařené pomleté švestky (mohou se přidat i sušené předem namočené a pomleté), hrušky, jablka a jiné ovoce, mohou se dát i hrozinky, špetka soli, cukr, skořice, strouhaný perník, popřípadě ořechy nebo mandle. Dáme omáčce správnou chuť a podáváme s bílým pečivem.

Oběd 4

Polévka krupicová s vejcem, vepřová pečeně, houskové knedlíky, české zelí

Polévka: Připravíme odvar z kostí a nastrohané zeleniny. Přecedíme a uvedeme znovu do varu. Zavaříme krupici - opatrně, aby se neudělaly žmolky, a povaříme asi 15 minut. Potom rozkvedláme celá vejce a vlijeme do hotové polévky, přidáme trochu muškátového květu a polévkové koření.

Rozpočet: na 1 kg kostí 2 litry vody, 15 dkg zeleniny, 2 vejce.

Vepřová pečeně: Omyté vepřové maso osolíme, posypeme kmínem, rychle opečeme ze všech stran, podlijeme (ne mnoho, aby se maso peklo, ne vařilo, nebo dusilo), posypeme nakrájenou cibulí, můžeme potřít též česnekem. Během pečení maso mírně podléváme, obracíme. Pěkně pečené maso vyndáme a nakrájíme na porce. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme hladkou moukou, opražíme, zalijeme vodou a dobře povaříme. Přecedíme na maso.

Knedlíky: Do prosáté krupičkové mouky přidáme sůl, špetku droždí, 1/3 litru mléka podle potřeby, 2 žloutky a vypracujeme řidší těsto, do kterého zamícháme 15 dkg osmažené housky. Necháme odpočinout a pak uděláme na vále stejné knedlíky, které ve vařící osolené vodě uvaříme (knedlíky z 1 kg mouky se vaří asi 20 minut). Pokud jsme přidali trošku kvasnic, musíme uvařené knedlíky propíchat hned velkou tenkou vidličkou, aby vyšla pára a nesrazily se. Pak nakrájíme na stejně silná kolečka ostrým nožem nebo kráječem na knedlíky.

České zelí: Očištěné zelí nakrouháme na nudličky, spaříme, necháme dobře okapat, vložíme na dožluta opraženou cibuli s kmínem, osolíme a dusíme do měkka. Měkké zaprášíme moukou, okyselíme a osolíme podle chuti. Jako toto zelí se může připravit i zelí červené, jen se do hotového přidá trošku červeného vína – i bílého.

Večeře

Brambory, máslo a mléko, případně kyška

Oběd 5

Zeleninová polévka rychlá, kapustové karbanátky, opečené brambory nebo bramborová kaše, kyselý okurek, bochánky s tvarohem

Polévka: Asi na 1 litr vody sůl, 4 lžice ovesných vloček, 1 mrkev, 1 petržel, 1/2 celeru, 1 žloutek, 1/8 l mléka, zelená petržel, 3 dkg másla.

Do studené vody dát vařit zeleninu na nudličky, vločky, sůl, asi 25 minut musí vařit. Pak se přecedí, přidá se máslo, žloutky, rozkloktané v mléce. Nechá se přejít jen jedním varem. Podává se s osmaženou houskou.

Karbanátky: 1/2 kg kapusty, 2 vejce, 1 máčená houska v mléce, pepř, 4-5 lžic omastku, cibule, 6 dkg slaniny (může se vynechat), 4 lžíce strouhané housky.

Vařená kapusta se vymačká, pomele se se slaninou a máčenou houskou, přidá se osmažená cibulka, sůl, pepř, vejce a strouhaná houska. Dělají se ploché karbanátky a osmaží se v rozpáleném tuku (to je asi pro 5 lidí).

Brambory: Uvaříme ve slupce a oloupeme. Osolíme, okmínujeme a opečeme na pekáči. Nebo je uvaříme oškrábané se solí, scedíme, rozmělníme, přidáme tuk a podle potřeby vařící mléko a vypracujeme hladkou kaši.

Bochánky s tvarohem: 8 dkg másla se utře se 2 žloutky a 10 dkg cukru, citronová kůra, přidá se 1 kg mouky, sůl, 4 dkg droždí a podle potřeby vlahé mléko. Vypracuje se, nechá se kynout. Udělá se tvarohová nádivka jako na koláče: do tvarohu cukr, žloutky, rozinky, citronová kůra, popřípadě kousek másla. Vykrájí se stejné kousky, roztlačí, naplní tvarohem a udělají se malé bochánky. Dají se na plech, potřou vejcem a posypou se posypkou jako na koláče. Nebo stačí po upečení jen pocukrovat.

Večeře

Sýrová pomazánka a čaj

Varianta 1: Kousek tvrdého sýra (Roquefort, Ementál), sýr měkký (žervé), balíček měkkého sýra taveného, balíček proležených olomouckých tvarůžků, jemně sekaná cibule, sůl, špetka papriky, kmín. Tvrdé sýry nastrouháme, uležené utřeme s kouskem másla, vše smícháme, rozetřeme, okořeníme špetkou drceného kmínu, paprikou a strouhanou cibulí.

Varianta 2: Rozmícháme máslo s tvarohem a zeleným sýrem Roquefortem a vlažným mlékem. (Máslo se sýrem a mlékem, pak tvaroh.) Můžeme podávat s topinkami.

Oběd 6

Polévka pórková s bramborem, rizoto se zeleninou a masem, červená řepa, jablka s krémem

Polévka: 5 tlustých pórků, 5 prostředních brambor, 3 dkg másla, 3 lžíce mouky, sůl, 1 litr vody. Očištěné póry nakrájíme na kolečka, brambory na kostičky a uvaříme spolu ve slané vodě. Zahustíme růžovou jíškou a ještě povaříme.

Rizoto: Maso nakrájíme na kostičky, osolíme a dusíme na cibuli, až je měkké, přidáme omytou rýži a dusíme s masem, než změkne. Pozor – rýži zalijeme o něco méně vodou, podle toho, kolik je vody na mase. Zvláště na tuku osmahneme cibuli, přidáme paprikové nakrájené lusky, rozkrájená rajčata, sůl a pepř a podusíme. Měkkou zeleninu smícháme s hotovou rýží.

Jablka s krémem: Očištěná, oloupaná jablka nakrájená na čtvrtky podusíme s cukrem, narovnáme do kompotových misek, kolem dáme asi 4 rumové kupované perníčky a vše zalejeme krémem.

Krém: Vařící mléko osladíme a zavaříme trošku pudinkového prášku, necháme přejít varem, přidáme vanilkový cukr, popřípadě kousek másla.

Večeře

Kakao, čaj nebo mléko, chléb, máslo, marmeláda

Oběd 7 (svátek nebo neděle)

Polévka ze slepice s nudlemi, vepřová roláda, bramborová kaše, kompot, třené koláčky

Polévka: jako na oběd 1, místo masa slepice.

Zavářka - nudle: Z hladké nebo polohrubé mouky, vajíčka a lžíce rozpuštěného sádla uděláme těsto. Na vále vyválíme tenké pláty, nakrájíme na strojku nebo ručně a vaříme v osolené vařící vodě. Uvaříme, scedíme a propláchneme čistou vodou a vložíme do přecezené polévky. Přidáme nakrájené slepičí drůbky a petrželku.

Maso: Vhodný plát libového vepřového masa naklepeme, osolíme, potřeme hořčicí a plníme různými náplněmi: například umeleme drůbeží, vepřové nebo telecí maso, přidáme osmaženou cibulku, sůl, pepř, 1 vejce a podle potřeby strouhanou housku. Nebo naplníme jen na řídko na cibulce osmaženými vejci, nebo okurkou, mrkví, slaninou, zelenou paprikou, párkem, klobásou, šunkou nebo jen čalamádou. Maso stočíme do rolády, převážeme, opečeme. Vložíme do trouby, posypeme nakrájenou cibulí a zvolna pečeme a podléváme. Maso přikryjeme alobalem. Měkké maso vyndáme a nakrájíme, šťávu upravíme jako na oběd 4.

Bramborová kaše: Oškrábané brambory uvaříme, vodu scedíme, nalijeme do nich horké mléko s máslem a do hladka vypracujeme. Nebo brambory vařené napřed pomeleme nebo prolisujeme a pak s mlékem vymícháme.

Třené koláčky: Utrě se 20 dkg másla, 3 žloutky, 6 dkg cukru, přidá se do hladké mouky a zadělá se s 3 dkg droždí a vlažnou smetanou, osolí se. Po vykynutí se lžící vykrajují stejné kousky, naplní nádivkou tvarohovou, makovou, povidlovou nebo ořechovou. Mohou se udělat jako české nebo moravské. Nebo se z těsta mohou udělat rohlíčky.

Oběd 8

Polévka česneková s bramborem, italská pečeně, makarony, kyškové řezy

Polévka: Brambory nakrájíme na kostky a dáme vařit do vody na polévku. Přidáme hned kmín, sůl, majoránku, nakrájenou cibulku a uvaříme do měkka. Pak přidáme rozetřený česnek. Můžeme vylepšit rozšlehaným vejcem.

Maso: Na tuku osmažíme do světle růžova na kolečka nakrájenou zeleninu, celý pepř, nové koření, hřebíček, citrónovou kůru. Vložíme na to hovězí maso protažené slaninou a osolené, podlijeme vodou nebo hovězí polévkou, přikryjeme a dusíme do měkka. Měkké maso vyndáme, šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, opražíme, zalejeme vodou, přidáme rozmačkaná rajská jablíčka nebo protlak, červené víno, citrónovou šťávu a dobře povaříme. V omáčce můžeme povařit i trochu kysané smetany (pozor, aby se nesrazil). Omáčku precedíme na nakrájené maso.

Makarony: Uvaříme podle návodu na obalu, omastíme olejem, aby se neslepily, a posypeme strouhaným sýrem.

Kyškové řezy: 2 celá vejce, 25 dkg tuku, 2 sklenky (od hořčice) cukru utřeme. Smícháme dohromady 3 sklenky hladké mouky, 2 malé lžičky jedlé sody, 1 malá lžička skořice, 2 lžičky kakaa, 2 sklenky kyšky. Vše smícháme dohromady a zvolna pečeme na pomazaném plechu. Poléváme řídkou citrónovou polevou, můžeme místo ní dát navrch šlehačku.

Večeře

Bramborové placky a čaj

Na 1/2 kg vařených brambor, 15 dkg hladké mouky, 2 vejce. Vypracujeme těsto, vyvalujeme placky. Pečeme na oleji na pánvi.

Oběd 9

Polévka z kostí s krupicovými nočky, sekaná pečeně, mrkvový salát, chléb, křehký závin

Polévka: Kostí omyjeme ve studené vodě a dáme vařit se zeleninou a kořením jako u hovězí polévky. Polévku přecedíme a do hotové zavaříme krupicové nočky.

Nočky: 1/8 l mléka, 6 dkg krupice, 3 dkg másla, 3 dkg mouky, 1 vejce, 1 žloutek, z 1 bílku sníh, na špičku nože tlučeneho muškátového květu nebo strouhaného oříšku. Mléko, máslo a sůl přivedeme do varu, zavaříme krupici na hustou kaši. Do chladného přidáme vejce, mouku, koření a sníh. Nočky zavaříme. Vaří se asi 6 minut.

Maso: Hovězí a vepřové maso pomeleme, přidáme ve vodě namočenou housku, na sádle usmaženou cibulku (může se dát syrová nastrohaná), sůl, mletý pepř, trochu majoránky, vejce a na kostičky nakrájenou slaninou. Dobře promícháme, uděláme šišku, potřeme ji bílkem a dáme na rozpálený tuk do trouby péci. Při pečení mírně podléváme vodou. Po upečení maso nakrájíme a šťávu upravíme jako na oběd 4.

Příloha: chléb

Mrkvový salát: Oškrábanou celou mrkev uvaříme do měkka. Lépe je oloupat ji až po vaření. Nastroháme na hrubším struhadle, uvaříme ocet s cukrem a solí a přidáme do mrkve. Na oleji nebo na slanině zpěníme cibulku a přidáme do mrkve. Mrkev promícháme a necháme několik hodin odležet. Podáváme teplou.

Závin: Na vál dáme 25 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru, citronovou kůru, vanilku, 10 dkg másla nebo Hery, rozmělníme, přidáme 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 10 dkg strouhaných brambor a vše spojíme v těsto. Rozválíme na pláty, přeneseme válečkem na plech, potřeme tukem, plát posypeme strouhanou osmaženou houskou a uvařenými strouhanými jablky nebo strouhanými syrovými, posypeme cukrem se skořicí, okraje přehneme tolik, aby jablka uprostřed dělala rovnou cestu, okraje potřeme vejcem a zvolna pečeme. Pocukrovaný podáváme. Je levný a velmi chutný.

Večeře

Sulc neboli huspenina

1/4 kg vepřového masa, 1/4 kg vepřové hlavy, 2 nožičky, sůl, 12 dkg kořenové zeleniny, menší cibule, pepř – uvaříme do měkka. Maso nakrájíme na kostičky a dáme zpět, přidáme podle chuti ocet a ještě povaříme. Maso urovnáme na pekáč, zalejeme přecezeným odvarem a necháme ztuhnout. Aby lépe ztuhlo, přidáme lžičku želatiny, kterou napřed rozmícháme ve vodě.

Oběd 10

Polévka pórová s houskou, plněné bramborové knedlíky, zelí, tvarohová pěna

Polévka: 40 dkg póru, 30 dkg očištěných brambor na kostky, pórek nakrájený na kolečka dusíme na tuku, pak zalijeme vodou, přidáme Masox, sůl, pepř a uvaříme do měkka. Prolisujeme nebo umixujeme, přidáme mléko, uvedeme k varu. Podáváme s osmaženou houskou.

Knedlíky: Uvaříme brambory, oloupané pomeleme. Přidáme polovinu krupice a polovinu mouky hrubé (na 3 kg brambor – 1/2 kg krupice a 1/2 kg hrubé mouky), přidáme sůl, vejce a jen krátce a lehce zpracujeme v těsto. Uválíme silnější válec, nakrájíme na stejná kolečka, naplníme celými nebo mletými škvarky nebo škvarky s umíchanými vejci nebo na cibulce osmaženým salámem, uzeným masem. A hned v osolené vodě uvaříme. Když vyplavou nahoru, bývají uvařené. Mastíme osmaženou cibulkou.

Hlávkové zelí: Upravíme jako na oběd 4, máme-li jen naložené, upravíme je následovně: zelí naložené uvaříme s kmínem do měkka, pak je dobře okapané zamícháme do světle žluté jíšky s drobně nakrájenou cibulkou, chvíli podusíme. Podle chuti okyselíme a osladíme. Máme-li šťávu z masa vepřového, můžeme ji do zelí přidat. Získá tím na chuti. Též je může zlepšit před dodušením strouhané jablko.

Tvarohová pěna nebo krém: Tvaroh rozšlehaný s kysanou nebo sladkou smetanou, s jakýmkoliv odpeckovaným ovocem. Naplníme do misek nebo sklenic a podle množství ozdobíme ovocem nebo pečivem.

Oběd 11

Polévka kapustová s párkem, vepřové na paprice, krupicové noky, hlávkový nebo okurkový salát, nebo jablečný kompot

Polévka: Na tuku zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme na nudličky nakrájenou spařenou kapustu a zalijeme. Uděláme jíšku, zalijeme a povaříme. Měkkou kapustu spojíme s jíškou, přidáme nakrájený párek, rajský protlak, sůl, špetku cukru a ještě krátce povaříme. Naposled dáme zelenou petrželku.

Maso: Omyté maso nakrájíme na porce, naklepeme, osolíme, obalíme moukou a zprudka opečeme, klademe na zpěněnou cibulku s paprikou, podlijeme a dusíme do měkka. Maso vyndáme, do kysané smetany zakvedláme trošku mouky a nalijeme do šťávy, povaříme a přecedíme na maso.

Krupicové noky: 18 dkg krupice, 18 dkg hrubé mouky, sůl, 1/3 sklenky od hořčice oleje – horkým olejem krupici spaříme, přidáme mouku, sůl, můžeme do chladného přidat špetku kvasnic. Pak přidáme 2 vejce, podle potřeby mléko a vypracujeme těsto na noky. Necháme pořádně odpočinout a pak malou lžičkou zaváříme noky. Hodně se navaří. Voda na vaření se osolí. Pozor, aby se nerozvařily.

Večeře

Škvarkové placky a čaj

Placky: 1 kg mouky, sůl, 4 – 5 dkg droždí, 3 žloutky, podle potřeby mléko. Zaděláme těsto, zpracujeme do něho 40 – 50 dkg pomletých škvarků. Těsto rozválíme a přeložíme na třetiny po šířce i délce. Takto vyválíme celkem třikrát. Pak z těsta uděláme placky a po vykynutí pečeme v troubě.

Oběd 12

Polévka bramborová, ovocné knedlíky

Polévka: Uděláme růžovou jíšku, zalejeme vodou, osolíme, přidáme na kostky nakrájené brambory a zeleninu, kmín, pepř, majoránku, nakrájenou cibulku, česnek a vaříme do měkka. Do uvařené polévky dáme nakrájenou pažitku. Můžeme přidat uvařené kroupy.

Kynuté knedlíky: Do hladké mouky přidáme trošku strouhaných vařených brambor, sůl, trošku oleje, 2 žloutky nebo i celé vejce, asi 2 dkg kvasnic a na kvasnice špetku cukru a podle potřeby mléko. Vypracujeme řídké těsto a necháme kynout. Pak děláme knedlíky, uvaříme. Po uvaření omastíme máslem a posypeme osmaženou strouhankou nebo tvarohem či mákem.

Pařené knedlíky: 1/4 litru mléka, sůl a 7 dkg másla uvedeme do varu, za stálého míchání sypeme 14 dkg polohrubé mouky a mícháme na plotně, až se těsto nechytá ani na nádobu, ani na vařečku. Do vychladlého dáme 3-4 vejce jedno po druhém, dobře vypracujeme a děláme knedlíky. Plníme ovocem. Vaříme v osolené vodě 3–5 minut.

Knedlíky z bramborového těsta: 70 dkg uvařených prolisovaných brambor smícháme na vále s 30 dkg hrubé mouky, osolíme, dáme 1 vejce a vypracujeme těsto. Hned vyválíme, nakrájíme čtverečky a plníme švestkami a nebo jiným ovocem.

Knedlíky z houskového těsta: 3 dkg másla, sůl, 2 žloutky, 1 vejce, 6 rohlíků, 1/2 litru mléka, 45 dkg hrubé mouky. Umícháme máslo se solí a žloutky, přidáme v mléce rozmočenou housku a mouku na zahuštění (ne příliš tuhé těsto). Po částech krájíme na proužky, plníme švestkami a zabalíme knedlíky.

Večeře

Brambory a mléko

Oběd 13

Polévka chlebová, zapečená kapusta, brambory, lomnické kroužky

Polévka: Střídku chleba rozkrájíme na kousky, kůrku na drobné kostičky a povaříme asi půl hodiny, přidáme 2 až 3 stroužky česneku (podle množství polévky), sůl, špetku majoránky a pepř. Můžeme zlepšit v mléce rozšlehaným vejcem a máslem (to až do uvařené polévky).

Kapusta: hlávka kapusty (40 dkg), 10 dkg salámu nebo zbytky masa, 10 dkg tuku, 5 dkg strouhané housky, 1 cibule, stroužek česneku, pepř, sůl, muškátový květ. Kapustu uvaříme, nadrobno nakrájíme a smícháme s cibulí osmaženou nejlépe na slanině, přidáme se nakrájené maso, se solí rozetřený česnek. Vše dobře promícháme a dáme do vymaštěného, strouhanou houskou vysypaného pekáče nebo ohnivzdorné formy. Povrch zalijeme palačinkovým těstem z 1-2 vajec, 1/4 litru mléka a 10 dkg mouky polohrubé. Na závěr posypeme strouhaným sýrem a pokapeme máslem. Pečeme. Podáváme s bramborem nebo jen s chlebem, okurkou nebo salátem.

Lomnické kroužky: 50 dkg hrubé mouky, do toho rozsekáme 25 dkg másla, 1 žloutek, 1 vejce, přidáme 5 dkg cukru, špetku soli, 1 dcl mléka a 3 dkg droždí, citrónovou kůru a vypracujeme tužší těsto. Tuk s cukrem a žloutkem a jedním vejcem můžeme také utřít a pak přidat mouku a ostatní suroviny. Necháme na vále kynout pod teplým kastrolem. Po vykynutí rozválíme, vypichujeme kolečka, do kterých vypíchujeme prostředky a věnečky asi 2 cm silné klademe na vymazaný plech, po vykynutí upečeme dorůžova. Horké hned namáčíme v oslazené vodě a obalujeme v cukru a sušíme navlečené na vařečce.

Oběd 14 (sváteční)

Polévka hovězí s játrovými knedlíčky, karlovarská paštika, rýže s hráškem, máslové trubičky

Polévka: Omyté maso vložíme do vlažné vody na polévku. Dále připravíme polévku jako na oběd 1, zavaříme do ní játrové knedlíčky. Na 20 dkg jater utřeme 6 dkg másla, 2 vejce, sůl, tlučený pepř, špetku majoránky, 4 dkg strouhané nebo smažené cibule, stroužek česneku, 20 dkg strouhané housky, 20 dkg hovězích nebo vepřových jater pomletých, promícháme, tvoříme knedlíčky, které zavaříme do přecezené vařící polévky. Z těsta na knedlíčky můžeme dělat i játrové nočky.

Karlovarská paštika: Telecí nebo mladé hovězí (i libové vepřové) maso nakrájet na plátky, naklepat, osolit a naplnit nádivkou.

Nádivka: 2 dkg tuku, sůl, 1 žloutky, 1 namočená houska, 7 dkg uzeného masa nebo šunky nakrájené na kostičky, pepř. Tuk se žloutky utřeme, ostatní přimícháme a namažeme na masové plátky, které stočíme a zavážeme. Dusíme na tuku posypané cibulí. Po vyjmutí měkkého masa upravíme šťávu jako obvykle (např. oběd 4).

Rýže s hráškem: Rýži dusíme jako na oběd 2. Po udušení zamícháme dušený hrášek.

Máslové trubičky: 60 dkg hladké mouky rozdělíme na polovinu. Do jedné poloviny vpracujeme 1 kg másla a uložit do chladna. Do druhé poloviny rozbijeme 5 žloutků a špetku soli. Přidáme 2 lžice smetany, 5 lžic bílého vína, podle potřeby studené vody. Vypracujeme do hladka volnější těsto, spojíme s druhou polovinou a složí. Převálíme třikrát po půl hodině. Po třetím převálení těsto rozválíme asi na 2 mm a nakrájíme na proužky. Ty navineme na plechové trubičky, potřeme vejcem a ve vyhřáté troubě upečeme. Ještě teplé sejmeme z formiček. Po vychladnutí plníme šlehačkou nebo cukrovou pěnou.

Pěna: Na 1 bílek 5 – 7 dkg cukru se šlehá v páře, až drží tvar.

Večeře

Párky s hořčicí nebo s křenem, chléb, čaj

Oběd 15

Polévka pórková s kvasnicemi, guláš, chléb, amolety s marmeládou nebo tvarohem

Polévka: 1,5 litru vody, 3 dkg tuku, 4 dkg droždí. Cibuli upražíme s droždím, až droždí zhnědne, zalejeme vodou na polévku, přidáme očištěný, na kolečka nakrájený pór a jíšku z 5 dkg másla a 4 dkg mouky hladké. Polévku povaříme, okořeníme pepřem a zelenou petrželkou. Podáváme s osmaženou houskou.

Guláš: Omyté maso nakrájíme na kostky, vložíme na žlutou opraženou cibuli s paprikou a kmínem. Dusíme nejprve ve vlastní šťávě, pak podlijeme vodou a dusíme doměkka. Vaříme-li guláš z více druhů masa, dusíme nejprve hovězí, pak vepřové a naposled telecí. Zaprášíme moukou nebo zahustíme jíškou, či bramborem.

Amolety: 1kg hladké nebo polohrubé mouky, sůl, 5 dkg cukru, 3 vejce, 4 dkg droždí, asi 3/4 litru mléka podle potřeby. Do mouky dáme na hromádku droždí, na ně nasypeme cukr a nalijeme trochu vlažného mléka. Pak přidáme všechno ostatní a necháme kynout. Těsto naléváme na rozpálenou pánev potřenou tukem a pečeme po obou stranách. Upečené potřeme marmeládou, tvarohem nebo sypeme cukrem se skořicí. Můžeme též na talíři polít vanilkovým krémem.

Večeře

Noky s vejci, okurek, čaj nebo mléko

Noky: 1kg hladké nebo polohrubé mouky, 1 kávová lžička soli, 1/4 kg strouhaných brambor, 4 žloutky, 2 dkg droždí, podle potřeby mléko.

Oběd 16

Polévka hovězí se strouháním, vařené hovězí maso, rajská omáčka, těstoviny s cibulkou, české koláče

Polévka jako na oběd 1.

Strouhání: Velmi tuhé nudlové těsto nastrouhat na struhadle, zavařit do přecezené polévky a dobře povařit.

Rajská omáčka: Rajská jablka omýt, nakrájet a dusit se solí, pepřem, novým kořením, bobkovým listem. Zatím udělat růžovou jíšku, zalít hovězí polévkou, povařit asi půl hodiny. Podušená rajčata prolisovat do jíšky, přidat podle chuti ocet a cukr.

Těstoviny: Uvaří se podle návodu na obalu a smíchají s osmaženou cibulkou.

České koláče: 6 dkg másla utřít se 4 žloutky a 10 dkg cukru, přidat citrónovou kůru, sůl a 3/4 kg hladké mouky (ohřáté), 3 dkg droždí, podle potřeby vlažné mléko. Po vykynutí se vykrájí kousky, udělají bochánky, roztláčí, potřou na okrajích vejcem a plní různými nádivkami: tvarohovou, makovou nebo povidlovou. Nechají se znovu vykynout a upečou se.

Večeře

Vejce nastavovaná, míchaná

Rozpočet: 4 vejce, 4 lžíce mléka, 4 lžíce krupice, 1/2 lžičky soli, 2 dkg tuku. Krupici dát do mléka a nechat nabobtnat. Pak k ní přidat vejce, sůl a na omastku usmažit. Vmíchat pažitku nebo petržel.

Oběd 17

Polévka mrkvová s rýží, hovězí maso na zázvoru, tažený závin jablkový

Polévka: Očištěnou mrkev nastrouháme na hrubším struhadle, rýži přebrereme a omyjeme. Rozpustíme omastek a rýži s mrkví opražíme. Zalejeme odvarem ze zeleniny, z brambor, nebo z masa, uvaříme do měkka, okořeníme pepřem a krájenou petrželí.

Maso: Omýt, osolit, okořenit zázvorem, vložit na cibulku a podlévat. Do měkka podusit, vyjmout, nakrájet na porce. Šťávu zasmahnout, zaprášit moukou, opražit, zalít vodou, povařit, přecedit na maso a podle chuti okořenit ještě zázvorem. Podávat s brambory.

Závin: (pro 5 osob) 20 dkg hladké mouky, do ní na vále udělat důlek, do něho 1 dcl vlažné vody se špetkou soli a 2 dkg sádla s 1 vejcem. Zpracovat nejdříve nožem, pak rukou řídké těsto, lesklé a tažné, aby se nechytalo na ruce, upravit bochánek, přikrýt na vále vlažným kastrolem a nechat nejméně půl hodiny odpočinout (i déle). Pak na pomoučněném ubrusu rukama vytáhnout, pokapat tukem, posypat osmaženou strouhanou houskou, posypat strouhanými jablky, cukrem a skořicí. Pomocí ubrusu stočit na plech, potřít tukem a péci zvolna asi půl hodiny. Mezi pečením potírat ještě tukem.

Večeře

Krupicová kaše, kompot, čaj

Oběd 18

Polévka chlebová, plněné bramborové knedlíky, zelí

Polévka: jako na oběd 13

Knedlíky: jako na oběd 10

Zelí české nebo moravské: jako na oběd 10

Večeře

Piskory

Z těsta jako na buchty uděláme malé buchtičky menší než dukátové, upečeme a spaříme vařícím mlékem. Promícháme s mákem a cukrem. Můžeme podávat s kompotem nebo jen s čajem.

Oběd 19

Polévka rajská rychlá, svíčková pečeně, houskový knedlík

Polévka: Rajskou šťávu uvedeme do varu, osolíme, přidáme cukr a smetanu, ve které rozkvedláme žloutek a dobře prohřejeme. Přidáme petrželku a podáváme s osmaženou žemlí.

Svíčková pečeně: Hovězí svíčkovou omyjeme, odblaníme a vložíme na osmaženou kořenovou zeleninu (celer, petržel, mrkev), přidáme celé nové koření, pepř a bobkový list a do měkka za stálého podlévání dusíme. Měkké maso nakrájíme na porce a necháme na teple. Zeleninu jemně prolisujeme nebo rozmixujeme, uvedeme do varu a zahustíme smetanou a moukou, povaříme, upravíme chuť a maso do omáčky vložíme a podáváme.

Knedlíky jako na oběd 4.

Večeře

Brambory s cibulkou a mléko

Oběd 20

Bulharská fazolová polévka, rybí karbanátky, bramborová kaše, kyselý okurek (nebo zelený salát nebo červená řepa), belichový perník

Polévka: Na 1,5 litru vody 15 dkg fazolek namočit přes noc a druhý den uvařit do měkka. Když jsou napůl uvařené, přidat nakrájenou mrkev, cibuli, česnek, papriku, olej a ještě vařit. Před odstavením z ohně přidat nakrájená rajská jablíčka nebo rajský protlak, přidat nakrájený kopr. Podávat s chlebem.

Karbanátky: Rybí maso filé nebo jiné vykostit, zbavit kůže, pomlet, spojit s osmaženou cibulí na másle, v mléce namočenou žemlí a dvěma vejci, osolit, okořenit pepřem, muškátovým oříškem, utvořit karbanátky, obalit ve vejci a strouhané housce a opéci nebo osmažit na oleji.

Na 50 dkg masa 1 cibule, 1 žemle, 2 dkg másla, 1 dl mléka, 2 vejce.

Bramborová kaše jako na oběd 7.

Belichový perník: Sklenička od hořčice oleje, 10 dkg cukru a 2 celá vejce šlehat ve šlehači 5 minut. Přidat 15 dkg švestkových povidel a šlehat znovu 5 minut. Pak půl kila polohrubé mouky, 2 lžíce kakaa a jeden prášek do perníku a jeden prášek do pečiva důkladně za sucha promíchat. Přisypat do ušlehané směsi a zalévat po částech asi půl litrem vlažného mléka jako na hustší lívance. Vylít na vymaštěný, hrubou moukou vysypaný plech a zvolna péci. Stačí na dva plechy. Je možné vylepšit ovocem nebo polít čokoládovou polevou na způsob dortu.

Oběd 21

Polévka zelná jihlavská, uzené maso, křenová omáčka, houskový knedlík

Polévka: 50 dkg kyselého zelí dáme vařit do 3/4 litru vody. Do druhého 3/4 litru vody dáme vařit omyté oškrábané na kostečky nakrájené brambory s trochou kmínu a soli. Vařené zelí a brambory slijeme dohromady a zalijeme smetanou, do které jsme rozkvedlali trochu mouky. Polévku chvíli povaříme a podle chuti přikyselíme.

Uzené maso: Omyté maso dáme vařit do vařící vody. Měkké nakrájíme na porce.

Omáčka: 4 dkg tuku + 5 dkg hladké mouky připravíme světlou jíšku, zředíme masovým vývarem nebo jen mlékem, povaříme, přidáme smetanu s troškou mouky a za stálého míchání ještě povaříme, do hotové omáčky vložíme jemně nastrouhaný křen, osolíme, přikyselíme, osladíme.

Houskový knedlík: jako na oběd 4.

Večeře

Topinky se sýrem

Z chleba nakrájíme 1/2 cm silné krajíčky, zvlhčíme je hovězí polévkou nebo jen vodou. V misce rozšleháme vejce, trochu mléka nebo vody a podle potřeby přidáme několik lžic strouhaného sýra. Chleba tím namažeme, obalíme ve strouhané housce a po obou stranách na tuku opečeme. Můžeme podávat i jako příkrm k zelenině.

Oběd 22

Polévka gulášová, zapečené brambory s uzeninou a vejcem, červená řepa, vosí hnízda

Polévka: Hovězí maso omyté nakrájete na drobné kostičky a vložit na osmaženou cibuli s paprikou a kmínem a dusit do měkka. Zaprášit moukou, zalít vodou, přidat na kostky nakrájené brambory a zeleninu. Dovařit a upravit chuť, přidat zelenou petržel.

Brambory: Uvaříme brambory, oloupeme a nakrájíme na plátky, uzeninu též na plátky. Smícháme, osolíme, okmínujeme, vložíme do vymaštěného pekáče a zapečeme. Před dopečáním zalejeme rozkvedlanými vejci.

Červená řepa: Řepu omýt, uvařit, oloupat, nastrouhat na větším struhadle, uvařit ocet, cukr, sůl, fenykl, anýz a vychladlým zalít řepu. Přidat najemno nastrouhaný křen. Upravit chuť, dobře promíchat a nechat odležet.

Vosí hnízda: 50 dkg hladké mouky, 2 dkg droždí, 3/8 litru mléka, 5 dkg másla, 5 dkg cukru, 2 žloutky, sůl, citronová kůra. Těsto se nechá dobře vykynout, pak rozválí a plní se.

Náplň: 12 dkg másla na pokapání, 7 dkg oříšků, 7 ml citronády nebo dýně zavařené sladké, 5 dkg rozinek, 10 dkg čokolády nebo skořicový cukr a perník

Oběd 23

Polévka zeleninová s nudlovými čtverečky, plněná hovězí pečeně, rýže, kompot, linecká kolečka

Polévka: Zeleninu osmažíme na tuku, zalijeme vodou, uděláme máslovou jíšku, přidáme do polévky a vaříme asi půl hodiny. Přidáme polévkové koření a do povařené polévky zavaříme nudlové čtverečky.

Maso: 1 kg hovězího masa rozkrájeného na placku naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme strouhanou cibulí a žemlí. Z mletého vepřového, případně i z telecího, masa, máčené žemle a vajec uděláme nádivku. Tou plát pomazeme, zabalíme a motouzem dobře zavážeme. Dáme napřed dusit na slaninu a pak ke konci opečeme v troubě.

Rýže se zeleninou: 90 dkg rýže, sůl, 12 dkg tuku, 2 cibule, hřebíček, 6 zelených paprik, 8 rajských jablek. Na tuku s cibulí podusíme na nudličky nakrájené papriky, přidáme trochu pepře, sůl. Když je zelenina měkká, smícháme ji s udušenou rýží.

Linecká kolečka: 70 dkg másla a 40 dkg cukru se tře se 7 žlutky, přidá se z 1 citronu kůra i šťáva, 2 lžice smetany, 1 kg hladké mouky. Z vyváleného se vypichují kolečka, polovina s prázdným prostředkem. Upečené se spojí marmeládou.

Večeře

Nudle s tvarohem nebo oříšky

Uvaříme nudle buď domácí, nebo kupované, mastíme máslem a sypeme tvarohem nebo strouhanými ořechy nebo mákem.

Oběd 24

Polévka z uzeniny, svíčková pečeně s pikantní omáčkou, bramborové šišky

Polévka: Z tuku a mouky uděláme růžovou jíšku, zalijeme a dobře rozšleháme a povaříme. Přidáme na tuku osmaženou na kostičky nakrájenou zeleninu a naposled na kolečka nakrájenou uzeninu. Můžeme přidat i polévkové koření, sladkou papriku a lžici zeleného hrášku.

Maso: 1 kg svíčkové očistíme a prošpikujeme 5 dkg slaniny a dáme dusit na kořenovou osmaženou zeleninu s kořením. Celý pepř, nové koření po třech zrnkách, bobkový list, tymián. Maso dusíme a podléváme šťávou z masa. Měkké maso vyndáme, šťávu zaprášíme moukou, přidáme cukr utřený v citrónové kůře, trochu hořčice, dle chuti přikyselíme bílým vínem nebo octem. Omáčka musí být mírně navinulá.

Bramborové šišky: Uděláme těsto jako na bramborové knedlíky. Z těsta uděláme šišky, uvaříme v osolené vodě, omastíme a podáváme k masu. Můžeme též podávat houskový knedlík nebo pečené brambory.

Večeře

Žemlovka

Zbytky pečiva domácího nebo rohlíky nakrájíme na plátky, namočíme do oslazeného mléka. Urovnáme na vymaštěný pekáč nižší vrstvu, pokapeme máslem, rozetřeme tvarohovou nádivku jako do koláčů, dáme

druhou vrstvu namočeného pečiva, pomastíme a poklademe buď nastrouhanými jablky, nebo meruňkami, švestkami, zakryjeme třetí vrstvou pečiva, pokapeme máslem a zapečeme v troubě. Žemlovku přikryjeme, aby nevyschla. Děláme-li žemlovku z rohlíků, musíme více mastit. Před podáváním pocukrujeme.

Oběd 25

Polévka čočková, karbanátky, brambory, mrkvový salát, perníčky

Polévka: Čočku večer před vařením přebereme a namočíme. Druhý den na omastku osmažíme kořenovou zeleninu (mrkev, celer, petržel, cibuli), přidáme zcezenou čočku a vše spolu smažíme aspoň 10 minut. Pak zalijeme potřebným množstvím vody, přidáme případně kůži ze slaniny a rajský protlak a vaříme, až je čočka měkká. Potom kůži vyjmeme a zahustíme mlékem a trochou mouky.

Karbanátky: Polovinu masa vepřového a polovinu masa hovězího pomeleme. Na 60 dkg přidáme 1 namočenou vymačkanou žemli, 1 nastrouhanou cibuli, 1 vejce, česnek, sůl, 3 dkg slaniny na kostičky a strouhanou housku (asi 8 dkg). Dobře promícháme a tvoříme karbanátky, které na rozpáleném tuku rychle usmažíme. Můžeme je též dusit pod poklicí a trochu podlít vodou nebo polévkou.

Jiné karbanátky: (z hovězího masa) Na 25 dkg mletého hovězího masa 1/8 l studené vody, sůl, pepř, papriku, kousek špeku na kostičky, 1 cibule, 2 lžíce sójové nebo obyčejné mouky, 1 vejce. Maso polejeme vodou, nejprve nabobtná a potom dáme ostatní přísady, dobře promícháme a utvoříme placičky. Obalíme v mouce, vejci a strouhané housce a prudce opékáme v rozpáleném tuku. Těsto na karbanátky neděláme příliš tuhé, aby byly lehké a měkké.

Mrkvový salát: jako na oběd 5.

Perníčky: Připravíme je několik dní předem, aby změkly. 1/4 litru černé kávy, 1/4 kg tuku, 30 dkg medu, 30 dkg cukru uvedeme do varu. Přisypeme 1 kg hladké mouky a dobře vymícháme nejprve na sporáku a pak vypracujeme na stole. Do vychladlého přidáme 1 dkg bicarbonátu, 2 vejce, 2 dkg perníkového koření (skořice, hřebíček, nové koření, badyán, koriandr). Necháme do druhého dne přes noc odpočívat. Pak vyválíme asi na 3-4 mm silné pláty a vykrajujeme perníčky. Pečeme na vymazaném plechu ve středně teplé troubě. Před pečením potřeme vejcem, nechceme-li po upečení potírat cukrem. Jinak moučkový cukr rozmícháme s horkou vodou a pírkem potíráme horké perníčky.

Večeře

Kvasnicová pomazánka

Cibulku usmažíme dozlatova, přidáme kvasnice a opražíme. Vložíme rozmočené vymačkané žemle, pepř, kmín, podle potřeby sůl a do hodně horké pomazánky nalijeme rozšlehaná vejce. Podle potřeby přimastíme, a když jsou vejce s houskou dobře spojené, odstavíme. Na 1 osobu se počítá 1,5 až 2 vejce a jedna houska.

Oběd 26

Vydatná polévka, masové omelety, dušená mrkev, jablečkový moučník

Polévka: Na 4 dkg tuku osmažíme drobně nakrájenou cibuli, menší mrkev, kousek petržele, celeru a póru. Zalijeme 3/4 litru vody.

Přidáme 4 větší, na kostky nakrájené brambory, kávovou lžičku ovesných vloček, kávovou lžičku krup, osolíme, mírně opeříme, na špičku nože sladké papriky a trochu rozetřené majoránky. Když jsou brambory a zelenina uvařeny, přidáme 3 stroužky utřeného česneku a nakrájený párek. Chceme-li mít polévku hustou, zahustíme záklehtkou z vody a hladké mouky.

Masové omelety: Do 1/2 litru mléka rozkvedláme jedno vejce, přidáme 1 větší pokrájenou cibuli, utřený stroužek česneku, nadrobno pokrájené 2 buřty (nebo kousek salámu, či zbytky masa) a 3 lžíce krupice s rozmíchanou lžičkou prášku do pečiva. Je-li těsto řídké, přidáme lžící hrubé mouky. Pak na rozpáleném tuku opékáme po obou stranách omelety a podáváme je s kapustou, popř. dušenou mrkví nebo se salátem.

Dušená mrkev jako na oběd 1.

Jablkový moučník: 1 máslo, 25 dkg cukru, 3 vejce, utřít, přidat 1/2 kg hladké mouky, 1 prášek do pečiva, podle potřeby smetany. Polovinu tohoto tužšího těsta rozetřít na plech, posypat piškotovými drobečky nebo strouhanou houskou, dát podušená oslazená jablka nebo tvaroh. Druhou polovinu těsta po částech rozválet, přenést na nádivku a péci.

Oběd 27

Polévka bramborová, slovenská, hovězí závitky, rýže s hráškem, domažlické koláče

Polévka: 3 dkg tuku, 1 cibule, sůl, sladká paprika, 1/8 litru kysané smetany, 1 lžíce hladké mouky, 5 středních brambor. Nakrájenou cibulku zpěníme na omastku, přidáme papriku a syrové brambory, oloupané a pokrájené na kostky. Osolíme je a dusíme asi 10 minut. Pak přilejeme horkou vodu a uvaříme do měkka. Nakonec zahustíme polévku kyselou smetanou s rozkvedlanou 1 lžící mouky.

Maso: 1/2 kg masa, sůl, pepř. Náplň: slanina, kyselá okurka, vejce, uzenina nebo uzenka nebo: hořčice, slanina, cibule, vejce natvrdo, dvě brambory, 3 strouhané housky. Rozklepané, osolené maso naplníme, stočíme, obalíme v mouce a dusíme.

Rýže: Rýži uvaříme, hrášek podusíme do měkka a spojíme s rýží.

Domažlické koláče: 50 dkg hladké mouky, 2 dkg droždí, 1/4 litru mléka, 10 dkg másla, 8 dkg cukru, 2 žloutky, sůl, citrónová kůra. Zaděláme těsto a po vykynutí se dělají velké koláče asi o průměru 25 cm. Nádivky se střídají v prouzcích: tvarohová, maková, povídlková...

Oběd 28

Polévka celerová, zadělávaný kořínek (pajšl), kynuté knedlíky

Polévka: 1 cibule, 1 velký celer, 3-4 brambory, sůl, pepř, 2 dkg tuku. Cibuli oloupeme a nakrájíme a dozlatova osmažíme. Pak k ní přidáme syrový oloupaný na kostičky nakrájený celer. Oboje dusíme, až celer změkne a zažloutne. Pak přilijeme vodu. Přidáme sůl, pepř a oškrábané na kostky nakrájené brambory. Polévku vaříme nejméně 1 hodinu. Pak ji prolisujeme přes cedník a podáváme s osmaženou houskou.

Zadělávaný kořínek (pajšl): 80 dkg kořínku, 12 dkg kořenové zeleniny, sůl, pepř, nové koření, bobkový list, 1 proutek tymiánu vaříme, až je kořínek měkký. Pak jej nakrájíme na nudličky, z 6 dkg tuku a 7 dkg mouky připravíme žlutou jíšku, rozředíme odvarem z kořínku, dobře povaříme, kořínek do ní vložíme

a naposled přidáme kysanou smetanu asi 1/8 litru. Můžeme podávat s bramborem nebo kynutými, či houskovými knedlíky.

Kynuté knedlíky: 50 dkg hladké mouky nebo polohrubé, půl kávové lžičky soli, 2 dkg droždí, mléka asi 1/4 litru podle potřeby. Do mouky uděláme důlek, do něho rozdrobíme droždí, posypeme špetkou cukru a zalijeme vlažným mlékem. Necháme kvasnice vzejít. Pak přidáme další mléko podle potřeby (můžeme přidat i 1-2 žloutky). Necháme vykynout a uvaříme v osolené vodě nebo v páře na parákové vložce. Po uvaření rychle každý natrheme, aby vyšla pára a knedlíky se nesrazily. Mastíme.

Večeře

Granadýrský pochod

80 dkg flíčků uvařit v osolené vodě, 2 kg brambor uvařit, oloupat, nakrájet na kostičky, smíchat s flíčky, do toho zamíchat na sádle osmaženou cibuli, rozškvařenou slaninu s mletou paprikou a dát péct do trouby.

Oběd 29

Polévka zelná lidová, hovězí pečeně pikantní, makarony, anprecle

Polévka: 1/4 kg kyselého zelí, 1/8 litru kyselé smetany, sůl, kmín, 1 lžice mouky. Kyselé zelí překrájíme a dáme vařit do vody se solí a kmínem. Když je měkké, rozkloktáme ve smetaně mouku a polévku zahustíme. Podáváme s brambory, které zvlášť uvaříme.

Maso: 3/4 kg hovězího masa, 7 dkg slaniny, 1 petržel, 1 mrkev, 2 uvařená vejce, 1 lžice hořčice, 3 lžice tuku, 2 dcl šťávy z rajských jablek nebo zředěné pasty, 1 lžice mouky, 1/8 l kyselé smetany, citrónová šťáva. Maso protáhneme slaninou, kromě toho uděláme nožem otvory a nastrkáme do nich dlouhé silné kusy zeleniny i vajec, maso osolíme, potřeme trochou hořčice a dáme dusit na omastek. Při tom je podléváme rajským protlakem a dbáme, aby se nepřipálilo. Když je měkké, zaprášíme je moukou, podlijeme smetanou, povaříme, okyselíme ještě citronem a podáváme s rýží nebo makarony.

Anprecle: 50 dkg hladké mouky, 15 dkg krystalového cukru, 15 dkg másla, 2 žloutky, 3 dkg amonia. Zadělat mlékem a nechat odpočinout do rána. Znovu vyválet, dělat kolečka, mazat bílkem a sypat krystalovým cukrem – upéci.

Večeře

Škubánky s tvarohem

Uvaříme 1 kg brambor na škubánky, před dovařením zasypeme 0,3 kg hrubé mouky, přikryjeme poklicí, necháme dovařit. Pak opatrně scedíme a nejlépe plným šťuchadlem vymícháme. Lžící namočenou v tuku vykrajujeme kousky. Podáváme s tvarohem a cukrem, mastíme máslem až na talíři.

Oběd 30

Fazolová polévka se smetanou, hovězí roláda jednoduchá, brambory, čalamáda, jablečný moučník

Polévka: 1/4 litru suché fazolky, kořenová zelenina, sůl, 1 cibule, 2 lžice mouky, 3 tuku, majoránka, česnek, pepř a 1/8 kysané smetany. Fazolku přebereme, opereme a necháme přes noc namočenou ve vodě. Ráno přidáme očištěnou zeleninu a pomalu vše vaříme. Měkkou fazolku propasírujeme. Uděláme světlou jíšku, zahustíme polévku a nyní teprve osolíme a povaříme. Nakonec přilijeme smetanu, necháme přejít varem. V míse polévku okořeníme.

Maso: 3/4 kg masa, 6 dkg slaniny, 1 velká cibule, 3 dkg omastku, sůl, lžíce mouky. Zadní maso naklepeme na velkou placku, osolíme, pokryjeme nakrájenou slaninou a cibulkou. Pak maso stočíme, ovážeme, opečeme na omastku, podlijeme a dusíme do měkka. Nakonec šťávu zaprášíme moukou.

Čalamáda (nakládání): 1 kg zelené papriky, 1 kg nezralých rajských jablek, 1 kg okurek nakládaček, 1 kg mrkve, 1/2 kg červené cibule. Všechnu zeleninu nakrájíme na jemná kolečka nebo na proužky, osolíme a necháme chvíli stát. Pak dáme do sklenic a nahoru položíme snítku kopru, bobkový list a celý pepř. Vše zalejeme svařeným vinným octem s vodou (polovina octa a polovina vody). Zavážeme a uložíme.

Jablkový moučník: (nejlépe do věncové formy) 3 celá vejce, 35 dkg práškového cukru třít do pěny, přidat 20 dkg rozpuštěného vlažného másla, 45 dkg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, nakonec 45 dkg strouhaných jablek. Forma se vymaže a vysype moukou. Upečeme. Moučník se může podávat s pěnou nebo šlehačkou.

Večeře

Omeletové nudle a kompot

Těsto na nudle jako na omelety, upečou se omelety a nakrájí na nudle. Těsto na omelety jako na oběd 15.

Oběd 31

Polévka risi pisi, hovězí závitky s hořčicí, noky nebo houskové knedlíky, perníkový závin I

Polévka: 1/4 kg zeleného hrášku podusíme do měkka. Ze 4 dkg tuku a 2 lžic mouky uděláme žlutou jíšku a přidáme k hrášku. Pak omyjeme a spaříme rýži a přidáme do polévky, osolíme. Uvaříme do měkka.

Závitky: 3/4 kg zadního masa, 5 dkg tuku, 3 lžíce hořčice, sůl, 1/8 litru kysané smetany, 1 lžíce mouky. Z masa nakrájíme řízky, naklepeme je, osolíme, pomažeme hořčicí, svineme a obvážeme nití. Závitky rychle osmažíme na tuku, pak po troškách podléváme a dusíme do měkka. Nakonec podlijeme kyselou smetanou s trochou mouky, aby byla omáčka hustší. Chvíli vše povaříme, pak závitky vyjmeme, nitě stáhneme a maso podáváme polité omáčkou.

Noky nebo knedlíky jako na oběd 4.

Moučník: 50 dkg chlebové nebo hladké mouky tmavší, 10 dkg cukru, 12 dkg sádla, skořice, hřebíček, citrónová kůra, 1 vejce, 1 lžička prášku do pečiva, 1 naběračka mléka, upravená povidla a maková nádivka. Na vále uděláme rychlé těsto, do něhož dáme jen žloutek. Rozdělíme je na tři díly. Vyválíme tři podélné pásy. Na vymaštěný plech přeneseme jeden, který pomažeme rozvařeným mákem, na něj přeneseme druhý plát a pomažeme povidly, třetí pás přeneseme a pomažeme zbylým bílkem a posypeme krystalovým cukrem. Upečeme do zlatova.

Večeře

Zeleninový guláš

4 vejce, 2 zelené papriky, 3 rajská jablíčka, 1 cibule, 4 dkg másla, sůl. Nakrájenou cibuli zpěníme na másle, pak přidáme pokrájené papriky a smažíme do měkka. Potom přidáme rajská jablka, osolíme, opepříme a dusíme, až se rozejdou. Konečně přidáme rozkloktaná vejce a upravíme jako míchaná. Podáváme s chlebem.

Oběd 32

Polévka hrachová s mlékem, vepřové na houbách, rýže nebo brambory, černé řezy

Polévka: 1 litr vody, 1/4 litru hrachu, 1/4 - 1/2 litru mléka, 3 dkg omastku, 3 lžíce mouky, 1 cibule, 1 mrkev, 1 petržel, sůl, půl celeru. Cibuli a zeleninu pokrájíme, osmažíme do zlatova, pak zeleninu zaprášíme moukou, do červena opražíme, zalijeme vodou a vše přidáme do hrachu, který jsme vařili zvlášť. Dohromady vše uvaříme, osolíme, propasírujeme a do hotového přidáme horké mléko. Podáváme s osmaženou houskou.

Maso: Kotlety nebo řízky naklepeme, osolíme, obalíme v mouce, opečeme rychle na zpěněné cibulce, pak přidáme kmín, čerstvé nebo sušené houby, podlijeme a do měkka podusíme. Omáčku necedíme. Podáváme s rýží nebo brambory nebo s noky nebo i s knedlíkem.

Černé řezy: 6 dkg vlažného oleje, 20 dkg mletého cukru, 2 dkg kakaa, 2 vejce ušleháme v míse, přidáme 1/4 litru mléka, 40 dkg hladké mouky, 1 prášek do pečiva. Rozetřeme na plech a upečeme. Podáváme s pěnou nebo šlehačkou.

Večeře

Bramborák

10 velkých brambor, 4 vejce, sůl, pažitka, 5 lžic mléka, 5 lžic mouky. Brambory nastrouháme a vše smícháme. Přidáme česnek, pepř, majoránku. Opékáme na pánvi v rozpáleném tuku.

Oběd 33

Polévka ze syrovátky, jemná sekaná, vlašský salát, převalované koláče

Polévka: Surovátku uvedeme do varu. Do kyselého mléka se smetanou rozkvedláme hladkou mouku a zavaříme do polévky. Nemáme-li smetanu, přidáme kousek čerstvého másla, okořeníme kmínem. Podáváme s osmaženou houskou nebo chlebem. Děláme-li oběd bez bramborů, můžeme do polévky vložit vařené na kostky nakrájené brambory i s vodou, ve které se vařily.

Jemná sekaná: 1 kg 2 krát mletého vepřového masa, přidat 5 vajec, pomleté nové koření, pepř, kari koření, muškátový květ, strouhaný česnek, sůl, cibuli, promíchat a nechat do rána. Vymazat trochu celofánu, do něho zavinout a vložit do vařící vody a vařit 1 hodinu.

Vlašský salát (italský): 20 dkg vařených loupáných brambor na kostky. Na kostky okurky, jablko, sardelka, vajíčko natvrdo, 10 dkg šunky nebo dušeného nebo pečeného telecího masa na nudličky, kapary, květák, celer, 5 dkg fazolí bílých vařených, sekaná cibulka, sůl, pepř. Vše promíchat dohromady a ochutnat, podle potřeby přidat ocet, zamíchat s utřenou majonézou ze tří žloutků a nechat trochu odležet. Pak urovnat na skleněnou hlubší mísu a ozdobit citronem, vejcem, rajským jablíčkem a petrželí.

Majonéza: Na 1 žloutek nejméně 1/8 litru oleje a 1 citron.

Koláče převalované: 1 kg polohrubé mouky, kávová lžička soli, 2 lžíce oleje, 20 dkg cukru, 5 dkg kvasnic, citrónová kůra, vanilka, podle potřeby mléko.

II. těsto: 1/2 kg másla a hrstka mouky.

Způsob práce: Z jednoho kila mouky odebereme hrstku, kterou zpracujeme s 1/2 kg másla. Uděláme placku a necháme v chladu. Zatím děláme první těsto. Do mouky uděláme důlek, do něho

rozdrobíme kvasnice, na ně nasypeme cukr a nalejeme vlažné mléko (asi 1/4 litru). Necháme kvasnice vzejít. Pak přidáme vše ostatní, mléka ještě tolik, aby vzniklo ne příliš tuhé těsto. Raději volnější, jen co by se nelepilo. Dobře těsto vypracujeme. Vyndáme z mísy na vál, trochu rozválíme, do středu vložíme placku prvního těsta, zabalíme a válečkem spojíme s prvním těstem. Převálíme na čtverec a složíme na třetiny jako u máslového na trubičky na oběd 14. Po půl hodinách dvakrát převálíme a pak rozválíme, rozdělíme na stejné čtverečky a plníme nádivkou.

Nádivka: 1/2 kg tvarohu, 10 dkg másla, cukru podle chuti, citrónová kůra, 3 žloutky, 10 dkg hroznů.

Posypka: 15 dkg másla, 15 dkg cukru, 20 dkg mouky.

Večeře

Zapečené nudle s tvarohem

Uvaříme nudle v osolené vodě. Umícháme máslo, žloutky, cukr a nudle do toho vmícháme. Dáme do formy nebo tukem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče. Zalijeme rozkloktanými vejci a rychle zapečeme.

Vhodné pokrmy pro letní dobu

Rizoto s vepřovým masem a hráškem

30 dkg vepřového masa, 60 dkg hrášku, 20 dkg rýže, 1 cibule, 3 dkg rostlinného tuku nebo oleje, 6 dkg strouhaného sýra, pepř, sůl, petrželka. Maso na kostky nakrájíme, vložíme na osmaženou cibuli, osmažíme, opepříme a dusíme podlité troškou vody do měkka. Hrášek dusíme zvlášť v osolené vodě do měkka a pak vmícháme velkou vidličkou do měkké rýže s masem. Před podáváním posypeme strouhaným sýrem a jemně nasekanou zelenou petrželkou. Právě tak můžeme připravit rýži se šunkou a hráškem nebo houbami.

Vepřová plec s hráškem

40 dkg libové plece nakrájíme na stejné porce, dáme na rozehrátý tuk a smažíme za stálého míchání, až se šťáva vysmaží na tuk. Maso zaprášíme moukou a za stálého míchání osmažíme. Podlijeme teplou vodou, rozmícháme, osolíme a dusíme do měkka. Ke konci dušení přidáme hrášek, nepatrně jej osladíme a popřípadě osolíme. Podáváme s brambory.

Kapustová polévka s rýží

20 dkg kapusty očistíme, nakrájíme na čtverečky a dusíme s trochou vody do měkka. Očištěnou rýži zavaříme ke kapustě do vařícího vývaru. Polévku okořeníme pepřem a jemně nakrájenou petrželkou. Místo rýže můžeme dát brambory.

Kapustové závitky s masem a rýží

8 větších listů očištěných a spařených se naplní nádivkou: 30 dkg mletého hovězího a vepřového masa, kousky cibule, 6 dkg rýže, 1 vejce, česnek, pepř a sůl. Závitky pevně stočíme a vložíme na slanině opraženou cibuli, osolíme, podlijeme vodou a dusíme. Po podušení maso vyjmeme, šťávu vysmaháme, zaprášíme, zalejeme a povaříme. Závitky podáváme s bramborem a salátem.

Kapustové závitky se zeleninovou náplní

10 dkg rýže podusíme do měkka. 30 dkg zeleniny (mrkev, hrášek, kedlubny, květák, celer) uvaříme a nakrájíme na kostičky. 4 dkg slaniny na kostičky rozškvaříme, přidáme drobnou cibuli, česnek a osmažíme, vmícháme do toho rýži, zeleninu, 1 vejce, 8 dkg strouhaného sýra, pepř, sůl, a rozdělíme na 8 spařených velkých kapustových listů. Pevně je stočíme a urovnáme na vymaštěný pekáček, podlijeme

několika lžicemi vody a mírně dusíme do měkka. Při dopékání podlijeme závitky 1 dl smetany, ve které rozmícháme 1 lžici hladké mouky. Podáváme s bramborem.

Kapustové lívance

Středně velkou kapustu uvaříme ve slané vodě, scedíme a posekáme. Z 1 vejce, 4 lžic mléka a 4 lžic mouky uděláme těstíčko jako na kapání, osolíme je, přidáme utřený česnek a zamícháme kapustu. Na lívanečnicku usmažíme na tuku lívance a podáváme k bramborové kaši.

Kapustové palačinky s uzeným masem

30 dkg kapusty, 2 vejce, 2 dl mléka, 10 dkg polohrubé mouky, 20 dkg uzeného vařeného masa, pepř, sůl, tuk na smažení.

Očištěnou kapustu podusíme v menším množství osolené vody a necháme dobře okapat. Vejce rozšleháme s mlékem, moukou, solí a pepřem, přidáme okapanou kapustu a na tuku osmažíme palačinky. Naplníme je drobně nasekaným uzeným masem a podáváme s opečenými brambory nebo se smaženými hranolkami a zeleným salátem.

Kapustový mozeček

80 dkg kapusty, 3 dkg sádla, 3 dkg slaniny, 1 cibule, 8 vajec, pepř, sůl, kmín.

Kedlubnová polévka

Očištěné a na kostičky nakrájené kedlubny dusíme v osolené vodě do měkka. Připravíme světlou jíšku, zalijeme, rozšleháme, povaříme, přidáme měkké kedlubny, Masox, pepř, sůl a ještě krátce povaříme. Do hotové polévky dáme drobně rozsekané střední zelené kedlubnové lístečky. Můžeme podat i osmaženou na kostičky nakrájenou žemli.

Kedlubnové zelí

Oloupané kedlubny nastrouháme na hrubším struhadle, dáme na jemně nakrájenou osmaženou cibuli, okořeníme kmínem a podlijeme trochou vody, zaprášíme moukou a pod poklicí dusíme. Když změknu, dobře je rozmícháme s moukou, osolíme, okyselíme, podlijeme trochou vody a ještě krátce podusíme.

Jablkový křen

60 dkg jablek, 5 dkg křenu, nemastný vývar z masa, ocet, cukr, sůl. Jemně nastrouhaný křen spaříme vařícím vývarem a necháme vychladnout, potom přimícháme oloupaná jemně nastrouhaná jablka, cukr, ocet, sůl a necháme chvíli naležet.

Květáková polévka

25 dkg očištěného květáku, 4 dkg tuku nebo oleje, 5 dkg hladké mouky, trošku masového vývaru, muškátový oříšek, zelená petrželka, sůl. Květák rozebraný na růžičky uvaříme do měkka, vložíme do povařeného světlé jíšky, přidáme sůl, muškátový oříšek a krátce povaříme. Přilijeme mléko a znovu krátce povaříme. Přidáme sekanou petržel.

Květákový nákyp

60 dkg květáku, 4 vejce, 5 dkg oleje, 10 dkg strouhaného sýru, 2 dkg hrubé mouky, 4 dcl mléka, strouhaná houska, sůl. Očištěný a na růžičky rozebraný květák uvaříme ve vařící vodě, necháme okapat a nadrobno rozsekáme. Mléko rozšleháme s moukou, žloutky a strouhaným sýrem, přidáme květák a z bílků tuhý sníh. Dle potřeby strouhanou housku. Rozetřeme do nákypové formy nebo pekáče vymazaného tukem a v mírné troubě pečeme. Při dopékání posypeme strouhaným sýrem. Podáváme s brambory a zeleným salátem nebo s bramborovou kaší.

Květákové lívanečky

1 střední květák, 10 dkg uzeného masa vařeného, 4 lžíce strouhaného sýra, 4 vejce, 20 dkg hladké mouky, 2 dcl bílého vína nebo mléka, lžíce oleje a tuk na smažení, sůl. Očištěný květák vložíme do studené osolené vody a uvaříme do měkka. Krájené uzené maso a ostatní přísady spojíme v těstíčko, přidáme květák a na rozehřátém tuku smažíme lívanečky. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Papriky plněné masem a rýží

4 velké papriky, 40 dkg rajčat, 1 dcl smetany, lžička hladké mouky, bobkový list, tymián, pepř, nové koření, sůl, kousek cibule, 4 dkg rostlinného tuku.

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme nakrájená rajčata, koření, sůl, 1 dcl vody a přivedeme k varu. Očištěné papriky naplníme masovou směsí, vložíme do vařícího základu a dusíme asi 25 minut. Dušené papriky vyjmeme, šťávu zahustíme moukou rozšlehanou ve smetaně, krátce povaříme a prolisujeme. Podáváme s dušenou rýží.

Náplň: 20 dkg mletého masa (hovězí a vepřové), kousek cibule, 4 dkg rýže, 1 vejce, pepř, sůl. Přebranou, omytou a spařenou rýží zalijeme 1/2 dcl vody, osolíme a dusíme do měkka. Když trochu prochladne, přidáme mleté maso, vejce, pepř, nakrájenou cibuli, sůl a promícháme.

Lečo

50 dkg paprik, 40 dkg rajčat, 2 dkg cibule, 5 dkg sádla, mletá paprika, sůl. Rajčata ponoříme na okamžik do vařící vody, potom do studené vody. Sloupáme a nakrájíme na kousky. Očištěné papriky nakrájíme na nudličky. Drobně nakrájenou cibuli osmažíme dozlatova na sádle. Přidáme mletou papriku, po zpěníení vmícháme rajčata, papriky, sůl a dusíme do měkka na malém plaménku. Podáváme s různě upravenými vejci, vařenými brambory nebo chlebem.

Jemný kynutý závin

20 dkg másla, 20 dkg cukru a 3 žloutky utřít do pěny, přidat 1/2 kg mouky, 3 dkg zkyn. droždí, 1/2 kávové lžičky soli, zadělat s mlékem.

Vykynuté rozválet na vále, první polovinu přenést na plech, potřít marmeládou nebo čímkoliv, přikrýt druhou rozválenou polovinou, potřít bílkem, posypat sekanými mandlemi – upéci a pocukrovat.

Vdolky

1 kg mouky, 6 dkg másla, 6 dkg cukru, 2 žloutky, citrónová kůra, 3 dkg droždí, 1 kávová lžička soli a podle potřeby vlažné mléko. Péci na plotně nebo v troubě.

Martinské rohlíčky

1 kg mouky, 5 dkg droždí, 4 žloutky, sůl, 10 dkg cukru, 5 dkg mandlí, 10 dkg rozinek, 20 dkg másla, citrónová kůra, mléko podle potřeby. Jemné těsto hodně vypracovat, tlouci, nechat vykynout. Utvořit rohlíčky, potřít vejcem, sekanými mandlemi a nechat ještě kynout. Upéci v horké troubě a sypat vanilkovým cukrem.

Jahodový koláč

5 žloutků, 20 dkg cukru, 10 dkg oleje, 10 dkg studené vody spolu utřít, přidat 20 dkg hrubé mouky, hrst ořechů, 1/2 prášku do pečiva, z 5 bílků sníh. Rozetřít na plech a upéci.

Krém: 1 litr jahodového kompotu scedit, do šťávy zavařit pudink na kaši. Umíchat 20 dkg másla, 20 dkg práškového cukru a jahody a spojit s pudinkem. Upečený koláč potřít krémem a posypat strouhanou čokoládou.

Kakaový koláč s pudingovým práškem

2 celá vejce, 20 dkg moučkového cukru, 10 dkg másla, umíchat. Přidat 1 pudingový prášek kakaový, 2 polévkové lžíce kakaa, citrónovou kůru, 30 dkg výběrové hladké mouky, mléka tolik, aby bylo těsto, které se dá lít, nakonec se přidá 1 prášek do pečiva. Těsto se nalije na vymazaný moukou vysypaný plech a peče se zvolna asi půl hodiny.

Poleva: 5 dkg 100% tuku, trochu čokolády a kakaa – všechno se mírně rozehřeje.

Jablkový koláč jemný

35 dkg strouhaných jablek, 25 dkg hrubé mouky, 25 dkg moučkového cukru, 2 lžíce rumu, 2 lžíce kakaa, 1/2 skleničky oleje, 1/4 litru studeného mléka, 1 prášek do pečiva, 2 vejce. Uděláme těsto, přidáme trochu oříšků, nalijeme do vymaštěného pekáče a pečeme 3/4 hodiny. Upečené studené těsto potřeme krémem a posypeme kokosem.

Krém: 10 dkg másla a 10 dkg mletého cukru, 3 lžíce rumu, 2 lžíce kakaa.

Vánoční cukrovinky

Mandlové obloučky

25 dkg mandlí nebo oříšků, 7 dkg strouhané housky, trochu vanilkového cukru, citrónová kůra, 5 bílků, 30 dkg cukru, 6 bílých oplatek.

Na strojku umeleme neloupané mandle a strouhanku, přidáme vanilku, citrónovou kůru a bílky. Směs promícháme a rozetřeme na bílé oplatky, které se na sobě slepí bílkem na dlouhý pás. Na slepené oplatky rozetřeme mandlovou směs asi půl cm vysoko. Krájíme asi 3 cm široké proužky a klademe na obrácenou chlebičkovou formu, která se pomastí a posype moukou. Pečeme se v mírné troubě. Za malou chvíli se z formy sundají.

Kokosové pusinky

16 dkg kokosu, 24 dkg cukru, 1/10 litru vody, 2 a půl bílku, 5 dkg strouhanky. Smícháme v kastrole suchý mletý kokos a moučkový cukr, vodu a bílky, přistavíme na okraj plotny a zahříváme tak dlouho, až se tvoří dlouhá nitka. Přisypeme strouhanku a mícháme, až těsto vychladne. Pak na vymazaném plechu tvoříme pusinky a pečeme v předehřáté troubě.

Jiné kokosky

Zpracuje se dohromady 14 dkg kokosu, 14 dkg cukru a 2 bílky, asi 2 lžíce strouhanky. Na pomastěný plech se dělají malé kopečky a zvolna pečou.

Londýnské kroužky

25 dkg mouky, 13 dkg čerstvého másla, přidají se 3 lžíce mléka a 2 dkg droždí, 1 žloutek, 3 a půl dkg strouhaných mandlí. Těsto se dobře propracuje a nechá kynout. Tvoří se kroužky a pečou se v horké troubě. Za tepla se obalují ve vanilkovém cukru.

Křehká kolečka

12 dkg másla, 7 dkg cukru, 21 dkg mouky, 4 vařené strouhané žloutky. Rychle zpracujeme těsto, vyválíme a hned vykrajujeme malá kolečka, klademe na plech a pečeme do růžova.

Náplň: Umeleme trochu oříšků, přidáme trochu cukru, kousek másla a 1 lžičku mleté černé kávy a vanilkový cukr. Vše dobře propracujeme a slepíme tím kolečka. Můžeme polít a zdobit ořechem.

Vanilkové rohlíčky kakaové

24 dkg mouky, 20 dkg másla, 12 dkg oříšků, 9 dkg cukru, 2 dkg kakaa. Uděláme těsto a stříkačkou tvoříme na suchý plech tvary rohlíčků nebo koleček, necháme asi půl hodiny v chladnu ztuhnout a potom rychle upečeme.

Poleva: 8 dkg 100% tuku, 8 dkg cukru, 1 lžice mléka, 1 lžice kakaa, 1 lžice kokosové moučky. Tuk a cukr se nahřeje, ostatní se přidá a tře a nahřívá, ale nesmí se vařit. V té směsi se pečivo namočí.

Mouřenínky

6 dkg másla, 1 žloutek, 5 dkg cukru, 2 dkg kakaa, 6 a půl dkg mouky, citrónová kůra, vanilkový cukr. Těsto se postupně tře – máslo, cukr a ostatní přísady. Pak se tvoří malé kuličky, do nich se utvoří obrácenou vařečkou malý důlek, do něho se vloží mandle nebo oříšek. Pečou se v mírné troubě.

Cukroví tlačené ve strojku

30 dkg hladké mouky, 30 dkg hrubé mouky, 30 dkg tuku, 30 dkg cukru, 4 žloutky, půl prášku do pečiva, vanilkový cukr, 6 sáčků vanilkového pudingu. Vše utřít, přidat mouku, pudink a prášek do pečiva. Musí být vláčné, aby prošlo strojkem.

Zázvorky

28 dkg práškového cukru, 4 žloutky, 1 celé vejce utřít nebo ušlehat, přidat 28 dkg mouky, na špičku kulatého nože zázvoru a bicarbonatu. Nechají se dobře uschnout na plechách do příštího dne a zvolna se pečou na pomaštěném a vysypaném plechu v dobře vyhřáté troubě.

Rakvičky

25 dkg hladké mouky, 8 dkg cukru, 2 dkg kakaa, 4 dkg ořechů, 20 dkg cukru, citrónová kůra a vanilka. Vtlačíme do formiček a upečeme.

Čokoládové pazourky

14 dkg mletých ořechů, 14 dkg cukru, 14 dkg strouhané čokolády, 2 žloutky, citrónová kůra, skořice. Děláme malé hromádky a na máslem vymazaném plechu zvolna pečeme. Sypeme cukrem.

Pracny

35 dkg cukru, 50 dkg másla, 35 dkg ořechů, vanilka, skořice, 70 dkg hladké mouky. Formičky vypláchnout vodou. Těsto vtlačit, upéci, ještě horké vyklopit.

Citrónové kosočtverce

Kolik váží 2 vejce, tolik dejte cukru, tolik másla a tolik mouky. Máslo se míchá do zpěnění, pak se dá cukr a zase míchá, pak žloutek jeden po druhém a naposled sníh střídavě s moukou. Upéci pomalu na vymaštěném a vysypaném plechu. Jedna polovina se potřé marmeládou a druhou se přikryje a poleje citrónovou polevou. Ještě než poleva ztuhne, nakrájí se na kosočtverce.

Ořechová srdíčka

6 dkg másla utřít, 27 dkg cukru zatřít, 2 vejce, 1 žloutek, 7 dkg mletých ořechů, skořice, anýz, badyán, na špičku nože kypřícího prášku, 30 dkg hrubé mouky – vykrájet tvary, potřít vejcem, ozdobit ořechy, upéci do červena.

Octové cukroví

30 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru, citrónová kůra, vanilka, 10 dkg sádla, 8 lžic octa, bílek na potřetí, zavařenina na spojení.

Mléčné karamelky

5 dkg másla, 15 dkg cukru, 1/8 litru mléka se svaří na cestičku, míchá se do vychladnutí. Přidá se rum. Rozetře se na hladkou plochu a nakrájí se karamelky.

Linecké

20 dkg mouky, 8 dkg cukru, 13 dkg másla, citrónová kůra, 2 vařené žoutky, vypracujeme těsto, vypichujeme tvary a pečeme. Spojíme marmeládou a můžeme polít citrónovou nebo čokoládovou polevou.

Vanilkové rohlíčky

21 dkg mouky, 14 dkg másla, 7 dkg cukru, 7 dkg strouhaných ořechů, 1 žloutek. Vypracovat těsto, tvořit rohlíčky, péci. Obalovat v cukru.

Kávové ořechy

8 dkg cukru, 1 lžice zavařeniny, 2 lžice černé kávy, 14 dkg strouhaných ořechů.

Žloutkové vandličky

4 žoutky, 15 dkg cukru, vanilkový cukr, 4 kapky citrónové šťávy – třeme půl hodiny. Formičky vymažeme máslem, plníme do poloviny. Pečeme ve vyhřáté troubě, až vyskočí, pak v mírné.

Vanilková kolečka

25 dkg mouky, 14 dkg másla, 7 dkg cukru, vanilka. Kolečka upečeme, teplá obalíme na spodní straně ve vanilkovém cukru, spojíme zavařeninou a necháme odležet. Dlouho vydrží.

Koule

15 dkg kokosu, 15 dkg másla, 20 dkg cukru, 20 dkg mletých piškotů, 4 – 6 lžic rumu, trochu mléka. Slepit dva a dva piškoty marmeládou, obalit v těstě, utvořit koule, které se obalí buď kokosem, nebo v mletých ořechách, nebo v kakau. Mohou se také máčet v rozpuštěné čokoládě a pak obalit v ořechách. Těsto se udělá z potravin uvedených na počátku. Je z toho 26 koulí. Těsto musí být vláčné, vlhké, aby v něm piškotky zvlhly.

Bílkový chlebiček

Z 5 bílků sníh, 15 dkg cukru zašlehat, vanilka, 10 dkg hladké mouky, 5 dkg hrubé mouky, 7 dkg rozehřátého másla, 1/4 prášku do pečiva. Pečeme ve formě.

Nugát

20 dkg cukru, 10 dkg medu, 10 dkg sekaných ořechů, ze 7 nebo 6 bílků sníh, 2 oplatky. Do sněhu se přidá med, svaří se, až se dělají brázdy, přidají se ořechy a ovoce, rozetře se na plech na oplatku a přilepí se oplatkou. Zalije se nebo ozdobí čokoládovou polevou.

Křehké preclíčky

21 dkg hladké mouky, 12 dkg čajového másla, 7 dkg cukru, 1 žloutek, 1 vejce, 1 vejce na potřetí. Vypracovat těsto, upéci.

Čokoládové rohlíčky

8 dkg másla, 11 dkg cukru, 3 dkg strouhané čokolády, 3 dkg neloupaných mandlí, skořice, 1 hřebíček, 2,5 dkg hladké mouky – 3 dkg hrubé mouky na vál. Vtlačuje se do formiček. Těsto má odpočívat. Mohou se také péci na pomaštěném a moukou vysypaném plechu.

Žloutkové věnečky

12 dkg tuku, 8 dkg cukru, 3 vařené a 4 syrové žloutky, 25 dkg mouky (stříkat nebo vyklepávat)

Čokoláda

15 dkg 100% tuku, 25 dkg cukru, 5 dkg kakaa, 3 plné lžice hladké mouky, 2 lžice rumu. Nechat přejít varem ve vodní lázni, nalít do vypláchnutých formiček.

Kaštanový salám

10 pečených kaštanů pomeleme, 2 dkg másla, 2 dkg cukru, 2 dkg kandovaného ovoce, rum, vanilka

Poleva: 4 dkg čokolády, 2 dkg másla

Perník I.

12 dkg másla nebo jiný tuk utřít, přidat 12 dkg cukru, 17 dkg medu, 2 vejce, 2 lžice mléka, do 50 dkg mouky vmíchat 1 tabulku strouhané čokolády, 10 dkg sekané pomerančové kůry, tlučný hřebíček, nové koření, 1/2 dkg bicarbonátu

Perníkové kokosky

Rozkrájený perník se namočí ve vařící čokoládové polevě a obalí se v kokosové moučce.

Lomnické kroužky

38 dkg mouky, 22 dkg tuku, vanilka, 4 lžice mléka, 22 dkg cukru, 3 dkg droždí, sůl, voda, z 1 citronu šťáva, 30 dkg cukru na obalování.

Z mléka, kvasnic a trochy mouky zadělat kvásek, přidat ostatní, vypracovat tuhé těsto. Na válu vytvořit válec, krájet malé kousky, vyválet asi na 1/2 cm silné válečky a spojit v kroužky. Péci na 170 do růžovat, teplé obalit cukrem.

Perník II.

6 dkg tuku, 25 dkg cukru, 3 žloutky, 25 dkg žitné mouky, 25 dkg pšeničné, 2 dcl mléka, 2 dkg kakaa, 1/8 litru černé kávy, 8 dkg medu, perníkové koření, 1/2 dkg bicarbonátu, 2 dkg tuku a 2 dkg mouky na plech. Z bílků se udělá sníh a zamíchá se do perníku spolu s oříšky.

Sucharové věnečky

42 dkg mouky, 3 dkg droždí, 1/4 litru mléka, 12 dkg tuku, 6 dkg cukru, sůl, fenykl, citrónová kůra. Upečené věnečky se nechají v horké troubě uschnout a obalí se v cukru.

Žloutkové věnečky s krémem

Odpalované těsto: 3/8 litru vody nebo mléka, 11 dkg másla, 22 dkg krupičkové mouky, 4 vejce. Když vaří voda s tukem, vsypeme mouku a mícháme, až se odlepuje od vařečky. Do vlažné hmoty zamícháme vejce a vyšleháme. Na vymazaný plech tvoříme sáčkem věnečky a pečeme v horké troubě, rozkrojíme a plníme, když vychladly.

Krém: 1/4 litru mléka, 3 dkg krupicové mouky vaříme ve vodní lázni do zhoustnutí, mícháme do vychladnutí. Pak přidáme 4 žloutky, 10 dkg cukru a vanilku. Znovu zahřejeme ve vodní lázni až zhoustne. Přimícháme 2 lžice ve vodě rozpuštěné želatiny. Do studeného 2 lžice rumu.

Marcipán

6 dkg másla, 2 celá vejce, 20 dkg cukru, citrónová kůra, 2 tlučné hřebíčky, půl kávové lžičky skořice, 3,5 dkg neloupaných strouhaných mandlí, 15 dkg hladké mouky a 15 dkg hrubé mouky, 2 dkg tuku

a 2 dkg mouky na plech, 1 vejce na potřetí, 3 mandle na ozdobení. Těsto se nechá ztuhnout a pak se vykrajují 1/2 cm silné tvary.

Různé moučníky

Čokoládový malý dort

5 dkg másla, 25 dkg cukru, 1 vejce - třít, přidat 1/4 litru mléka, 25 dkg hrubé mouky, 5 dkg kaka, 1 prášek do pečiva. Vše zlehka smíchat a ve vymazané a moukou vysypané formě upéci. Studené druhý den plnit zavařeninou a polít polevou kakaovou nebo čokoládovou.

Kakaový koláč

5 dkg másla, 2 žloutky, 20 dkg cukru, 1/8 litru mléka, 2 dkg kaka, 1/2 prášku do pečiva, 15 dkg hrubé mouky, z 2 bílků sníh. Máslo utřít s cukrem, přidat polovinu mouky s kakaem a práškem do pečiva a druhou polovinu mouky zamíchat do těsta se sněhem a ve formě upéci. Může se jen cukrovat nebo potřít marmeládou.

Koláčky

20 dkg mouky, 6 dkg cukru, 4 dkg másla, 1 vejce, 1 lžička mléka, 1 prášek do pečiva – zpracuje se na vále v těsto, utvoří se malé koláčky, v každém se udělá důlek, potřou se vejcem, upečou na pomaštěném plechu (nabydou). Pečené se plní zavařeninou a cukrují se.

Buchtíčky bez kvasnic

7 dkg másla, 1 vejce, 1 žloutek – třeme, přidáme 1/8 litru mléka, 25 dkg mouky s 1 práškem do pečiva. Uděláme malé buchtíčky, plníme tuhou zavařeninou a pečeme v teplejší troubě – jak začnou růžovět, dáme na vrch papír, aby se dobře dopekly a nezahnědly.

Kakaový moučník

35 dkg tuku, 40 dkg cukru, 4 vejce třít asi půl hodiny, 60 dkg mouky, 1 a půl prášku do pečiva, kakao. Je-li potřeba, trochu mléka. Plech vymazat tukem a vysypat moukou.

Čokoládová poleva

4 dkg tuku nebo másla, 7 – 8 dkg kaka - utřít. Ve 1/4 litru vody uvařit 34 dkg krystalového cukru na tenkou nit a přidávat do másla s kakaem za stálého míchání, až je poleva přiměřeně hustá, pak rychle polévat.

Domácí dalaťky

1 kg žitné mouky, 15 dkg vařených brambor, 4 dkg droždí, sůl, kmín. Upravíme si kvásek, nastrouháme brambory a přidáme k mouce, osolíme, okmínujeme. Vypracujeme tužší těsto. Utvoříme dalaťky, po vykynutí po délce nařízneme, potřeme vodou, posypeme solí a kmínem a upečeme.

Sýrové slánky

1/2 kg polohrubé výběrové mouky, 12 dkg másla (rozmělnit do mouky), trochu cukru a 3 dkg kvasnic, mléko, sůl. Zadělat tužší těsto, nechat nakynout, udělat malé bochánky. Je z toho 25 bochánků. Nechat chvíli nakynout, pak rozválet do elipsy a zatočit jako rohlík, ale rovný. Potřít vejcem a posypat strouhaným sýrem, nejlépe ementálem.

Škvarkové placičky

1 kg polohrubé mouky výběrové, trochu cukru na kvasnice, 6 dkg kvasnic, sůl, mléko, zadělat těsto, ale ne moc tuhé, dát na vál, udělat bochánek, dát doprostřed 40 – 50 dkg mletých škvarků, pěkně zabalit a třikrát

po půl hodině převálet. Po třetím převálení vypíchat kolečka, nechat dobře nakynout, potřít vejcem a v dobře vyhřáté troubě upéct.

Mrkvové šátečky

30 dkg polohrubé mouky, 15 dkg Hery, 15 dkg strouhané mrkve, 1 žloutek, 1 prášek do pečiva. Zpracované těsto rozválíme na tenko, nakrájíme čtverečky, naplníme povidly, marmeládou a přeložíme na šátečky.

Olejová bublanina

12 bílků, z nich pevný sníh, po částech přidat 20 dkg cukru, pak vmíchat 24 dkg hrubé mouky a 10 dkg strouhaných ořechů a 8 lžic oleje. Vymažeme a vysypeme pekáček, těsto na něj rozetřeme, poklademe třešněmi a upečeme ve vyhřáté troubě.

Bílková bublanina

Z 9 bílků pevný sníh, do něj 24 dkg pískového cukru, 13 dkg vlažného rozpuštěného másla, 27 dkg hrubé mouky. Do mastného a moukou vysypaného pekáčku rozetřeme těsto a poklademe třešněmi. Pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Tvarohové knedlíky

1/2 kg tvarohu, 12 dkg hrubé mouky, 1 vejce, 1 žloutek, 3 dkg másla, trochu soli. Plníme ovocem, uvaříme v osolené vodě.

Višňový koláč

1kg mouky, 6 dkg droždí, 20 dkg cukru, malá lžička soli, 4 vejce, 25 dkg másla, špetka muškátového oříšku, citrónová kůra, zadělá se vlažným mlékem, hodně se vypracuje a nechá se kynout. Nakynuté těsto se ještě několikrát převálí, dá se na vymazaný plech, udělá se hezky vysoký okraj a pak se na koláč kladou višně hodně hustě a dá se zvolna péci. Když je na 3/4 upečený, rozkvedlá se 1/4 litru smetany se 4 žloutky a 15 dkg cukru a tím se koláč přelije a nechá dopéci. Též se může dělat koláč bez polevy. Pak se višně posypou cukrem promíseným se strouhanou houskou a skořicí a pokape se máslem.

Rohlíčky

25 dkg hladké mouky, 25 dkg polohrubé mouky výběrové, 25 dkg 100 % tuku, 6 dkg droždí, 2 žloutky, 10 dkg cukru, půl kávové lžičky soli a podle potřeby mléko. Zaděláme vláčné těsto, které vyválíme na stěblo silně a podle velkého talíře vykrojíme kolo, rozdělíme na 8 dílů, na širší konec trojúhelníku dáme nádivku a stočíme do rohlíčku. Potřeme bílkem a pečeme.

Ječné řezy

Ve vodní lázni šleháme 2 vejce, 10 dkg cukru, 4 dkg másla, vanilku, 2 lžíce medu, až je to horké. Pak na vále zapracujeme 35 dkg ječné mouky a 2 kávové lžičky sody. Uválíme 4 tenké placky a upečené plníme krémem.

Krém: Do uvařeného pudingu přidáme žloutek a máslo, dobré je přidat kakao. Krém se dává mezi placky a na třetí se dá marmeláda. Čtvrtá se zatíží do druhého dne. Vše navlhne a je výborné.

Laskonky

45 dkg cukru krupice, 12 a půl dkg mletého cukru, 21 dkg bílků, 28 dkg strouhaných mandlí nebo ořechů, 25 dkg pitné vody. Bílky se šlehají a po jejich částečném zpěnění se přidá 1/3 cukru krupice. Ostatní cukr krystal (krupice) se svaří s 25 dkg vody na 52° a pozvolna se tenkým pramínkem zalévá do ušlehaných bílků. Po zalití a důkladném vyšlehaní se do částečně prochládlé hmoty zamíchá ručně vařečkou prosátý moučkový cukr smíchaný se strouhanými mandlemi nebo ořechy. Hmota se roztírá přes šablonu na olejem

namazaný a moukou vysypaný plech. Laskonky se suší nejlépe v elektrické troubě. Upečené jsou tehdy, jdou-li sundat z plechu. Spojují se spodní stranou máslovým krémem smíchaným s ořechy. Uchovat v suchu.

Kvasnicová kolečka

25 dkg másla, 4 dkg kvasnic, 1/8 litru mléka, mouky podle potřeby, sůl, vanilkový cukr. Udělá se tuhé těsto, aby se dalo vyválet na plát. Pak se vykrojí kolečka, dají se na pomaštěný plech a nechají se 2 hodiny kynout. Upečou se světle žlutě a obalí vanilkovým cukrem. Jsou vydatné a levné.

Agar

Šťáva z kompotu a šťáva kroupená asi 3/4 litru celkem, cukr podle potřeby, 2 balíčky vanilkového pudingu. Vše se svaří a nalije na piškoty prokládané ovocem.

Rumové měsíčky

25 dkg hladké mouky, 2 žloutky, 25 dkg práškového cukru, citrónová kůra, 1/2 kávové lžičky tlučeného hřebíčku, 1 likérová sklenička rumu, 25 dkg másla, 20 dkg strouhaných ořechů, vše se rychle zpracuje a dá se přes noc odpočinout. Rozválí se jako linecké těsto, potře se vejcem s rumem a sekanými ořechy, vykrají se kolečkem měsíčky a pomalu se pečou na suchém plechu do růžova.

Den a noc

První těsto: 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 4 žloutky třít, přidat 10 dkg hrubé mouky, citrónová kůra. Dát na pekáč a na to hned druhé těsto.

Druhé těsto: Ze 4 bílků sníh, do něj 15 dkg strouhaných ořechů a 15 dkg cukru. Na pečený se může dát i poleva.

Olejové řezy I

20 dkg cukru třeme se 4 žloutky, přidáme 1 sklenku od hořčice oleje, tolik též převařeného mléka, 1 lžička kakaa, 25 dkg výběrové mouky, 1 prášek do pečiva, ze 4 bílků sníh. Řezy se mohou ozdobit bílou polevou, šlehačkou, jahodami a podobně.

Dobré tvarohové knedlíčky

1 a 1/2 kg tvarohu domácího, 10 žloutků, 1/4 kg másla, 1/2 kg hrubé mouky, sůl, velká hrst krupice, trochu prášku do pečiva. Sůl do vody na vaření, máslo a strouhanou housku na obalení. Pro 7-8 osob.

Nugetové řezy

6 žloutků, 30 dkg cukru, 3 lžičky vody šlehat do zhoustnutí, přidat mouku a ořechy, aby to bylo dohromady zase 30 dkg a naposled sníh. Zvolna se peče.

Krém: 3 celá vejce, 12 dkg krystalového cukru se šlehá v páře do zhoustnutí. Do chladného se přidá 25 dkg másla, dobře utřeného. Krém se namaže na dobře upečený řez a poleje čokoládovou polevou.

Poleva: 10 dkg čokolády, 2 dkg 100% tuku, rozpuštěný se utře a poleje na krém.

Kokosové řezy

Upečený piškot spojený kokosovým krémem.

Flanderský koláč

4 žloutky, 10 dkg oleje utřít, přidat trochu vody, 25 dkg cukru, 30 dkg polohrubé mouky, 1/3 kávové lžičky soli, ze 4 bílků sníh. Těsto husté jako piškotové nalít na vymazaný plech, poklát kolečka ovoce (nejlepší je zavařený angrešt). Zvolna péci.

Jablečný koláč do formy

3 celá vejce a 35 dkg práškového cukru utřít do pěny, přidat 20 dkg rozpuštěného másla, 45 dkg polohrubé mouky, 45 dkg strouhaných syrových jablek. Dobře vymastit a vysypat formu nejlépe věncovou, aby nebyla silná vrstva těsta. Péci.

Odpalované věnečky

1/8 litru vody, 1/8 litru mléka, 8 dkg másla vařit, přisypat 15 dkg krupicové mouky. Do chladného zamíchat 4 vejce po jednom. Na pečení hodně horká trouba. Z této dávky je 20 věnečků.

Bešamelový závin

5 dkg másla, 1/4 litru mléka, 6 dkg krupicové mouky, sůl, 3-4 vejce. Plnit slanou nebo sladkou náplní.

Makovec pro 10 osob

45 dkg mouky, 25 dkg cukru, 25 dkg máku, 8 dkg tuku, 2 a půl dkg droždí, 3 žloutky, sůl, citrónová kůra, 1 dkg kakaa, skořice, hřebíček, podle potřeby mléka – nepříliš husté těsto, jen zhoustlé. Pečeme v mírně nahřáté troubě.

Dortíčky

21 dkg hladké mouky, 14 dkg másla, 7 dkg moučkového cukru, vanilka, 14 dkg ořechů. Vypracovat těsto, péci. Spojit náplní a polít.

Náplň: 3 žloutky, 10 dkg moučkového cukru, 2 lžíce zavařeniny, 15 dkg opražených lískových ořechů, rum, strouhané piškoty.

Bešamelové amolety

Na másle zpěníme hrubou mouku, zalijeme sladkou smetanou nebo mlékem, zamícháme v hustou kaši a necháme prochládnout. Na polévkovou lžici této kaše dáme vždy 1 celé vejce, metlou řádně prošleháme a osolíme. Těsto musí být řídké tekuté. Pánev vymastíme tukem a na rozpálený tuk tence rozlejeme těsto a pečeme po obou stranách. Plníme je slanou náplní, např. zeleninou, houbami, mozečkem nebo upravíme jako moučník s marmeládou.

Pařížský krém

1 litr šlehačky, 20 – 40 dkg strouhané čokolády, šlehat ve vodní lázni, až chytne var, pak odstavíme a přelejeme do porcelánové nádoby a necháme v chladu stát přes noc. Potom vařečkou rozmícháme, kdyby se srazil, vyšleháme opatrně. Plníme dorty, řezy, košíčky a podobně.

Kynutá bublanina

Utřeme 8 dkg másla, 8 dkg cukru, citrónovou kůru, vanilku, 2 žloutky, zalijeme kváskem z 2 dkg droždí a 1/8 mléka, zamícháme z 2 bílků tuhý sníh, zasypeme 30 dkg hladké mouky, aby těsto bylo řídké jako na kapání. Lehce zamícháme a dáme na vymaštěný pekáč kynout. Vykynuté poklademe ovocem a pečeme v teplejší troubě.

Olejový koláč s ovocem

1/2 kg polohrubé mouky, 20 dkg cukru, 3 vejce, 1 sklenička oleje, 1 sklenička mléka, 1 prášek do pečiva, vanilka, posypka, ovoce.

Perník III

50 dkg hladké mouky a 12 dkg másla utřít, přidat 12 dkg cukru, 17 dkg medu, 3 lžíce mléka, do mouky zamíchat a s ní přidat 1 tabulku strouhané čokolády, 10 dkg nasekané pomerančové kůry (i kandované), tlučený hřebíček a nové koření, 1/2 dkg bicarbonatu.

Křehotiny

15 dkg mouky, špetka soli, 1 lžice cukru, 1 lžice rozpuštěného tuku, 1 lžice rumu, 3 žoutky, 1-2 lžice smetany nebo mléka podle potřeby. Vláčné těsto jako na nudlové tašky, mnoho nepracovat, jen aby bylo hladké, nechat dobře odpočinout a válet asi na 3 cm silně. Vykrájet tvary a smažit do slabě růžova, obalit ve vanilkovém cukru, podávat se svařeným rybízem nebo borůvkami.

Bábovka nebo bublanina

1 Hera, 1/4 kg tvarohu, 20 dkg moučkového cukru, 1 vanilka, citrónová kůra, z 1 citrónu šťáva, 30 dkg mouky výběrové, 3 vejce, z bílků sníh, 1 prášek do pečiva.

Makovníček

15 dkg moučkového cukru, 1 vejce, chvilku třít, přidat 15 dkg mletého máku, 1/4 litru mléka, 15 dkg mouky, 1 prášek do pečiva, nechá se chvilku odpočinout. Vlije se na vymaštěný pekáč a peče 25 – 30 minut.

Tvarohové koláče úspornější

1/2 kg polohrubé mouky, 1 vejce, 10 dkg cukru, 10 dkg másla, 5 dkg droždí, citrónová kůra, sůl, mléko. Zadělá se těsto, dobře se propracuje. Pak se vezme opět 10 dkg másla, hrst mouky (hrst se musí nechat z toho půl kila), udělá se bochánek, spojí se prvním těstem, po půl hodinách se dvakrát převálí. Po vykynutí se dělají koláče.

Koblížky odpalované

Do nádoby dáme 7 dkg tuku (sádlo) a 7 dkg vody, necháme rozpustit, přidáme 7 dkg pšeničné mouky a mícháme asi 2 minuty na horké plotně. Odstavíme na stůl a přidáme 3 celá vejce a rychle zamícháme. Na pomaštěný plech děláme kávovou lžičkou hromádky a pečeme v hodně horké troubě.

Krém: 1/2 litru mléka, 3 lžice mouky, 1-2 žoutky kvedláme na teplé plotně, až zhoustne. Umícháme 12 dkg másla, 12 dkg cukru, přidáme vychladlý krém a mícháme několik minut. Potom přidáme 1 vanilkový cukr, 1 lžici rumu, dobře zamícháme a plníme koblížky.

Tvarohový koláč ze dvou těst

Spodní těsto: 30 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, půl prášku do pečiva, 1 vejce, 4 lžice studené vody, 1 lžice kakaa.

Vrchní těsto: 26 dkg cukru, 1 sklenička oleje, 1/2 prášku do pečiva, 2 celá vejce, 20 dkg polohrubé mouky. Ze 3/4 kg tvarohu uděláme nádivku a naplníme.

Rychlý koláč s ovocem

10 dkg tuku, 2 vejce, 15 dkg cukru, vanilka utřít, 35 dkg mouky, 1 prášek do pečiva. Zamíchá se s potřebným množstvím mléka. Plech vymastit, vysypat moukou, vložit na něj těsto, poklást ovocem a dát navrch posypku. Pod mokré ovoce nutno dát strouhanou housku.

Výborné řezy

1 kg hladké mouky, 80 dkg másla, 4 žoutky, 7 lžic smetany, 34 dkg práškového cukru – vše se zpracuje a rozválí, na 1 polovinu se dá náplň, druhou polovinou se přikryje a upeče.

Náplň: 7 vajec se umíchá s 20 dkg cukru a pak se zamíchá 33 dkg strouhaných ořechů.

Slánky

1 kg výběrové hladké mouky, sůl, 5 dkg droždí, 3 žoutky, 25 dkg másla, podle potřeby smetany, sůl. Potřít vejcem, sypat strouhaným sýrem.

Mřížkový koláč

1/2kg polohrubé mouky, 14 dkg cukru, 12 dkg tuku, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 1/8 litru mléka. Plnit tvarohovou nádivkou, navrch mřížku.

Perník IV

7 dkg tuku, 25 dkg cukru, 3 žoutky, 40 dkg mouky, 2 dkg kakaa, perníkové koření, 7 dkg medu, 1 dcl mléka, z 3 bílků sníh, 1 prášek do pečiva, může se přidat nakrájené naložené ovoce, kokos, ořechy a podobně.

Dobrý perník

Utřít 2 dkg másla, 4 žoutky, 30 dkg cukru, 1 lžíce medu a pak se přidá 30 dkg hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 30 dkg sekaných ořechů, 10 dkg hrozinek, skořice, hřebíček, badyán a ze 4 bílků tuhý sníh. Dobře vymastit pekáč a péci.

Olejové řezy II

12 dkg cukru, 6 dkg žloutků, 1 sklenka od hořčice oleje. Trochu třít a pak se můžou přidat oříšky, rozinky, naložená dýně, kakao, mandle, 1 sklenička mléka, 1/2 kg hrubé mouky, 1 prášek do pečiva a nakonec sníh. Pekáč dobře vymastit a péci. Může se nechat žlutý bez kakaa. Hodí se i na bábovky.

Sněhové rohlíčky

5 bílků a 40 dkg cukru šlehat v páře, do ušlehaného přidat 35 dkg mletých ořechů, trošku kakaa, stříkat rohlíčky na vymaštěný a moukou vysypaný plech, usušit v troubě, postříkat krémem, polít polevou.

Krém: 10 dkg cukru, 2 vejce, 25 dkg bílého tuku (přidat vlažný), trošku kakaa, rum.

Poleva: 10 dkg čokolády, 5 dkg Ceresu, 1 lžička kakaa - rozpustit.

Koláče s rumem

50 dkg hladké mouky, 1/4 litru mléka, 40 g kvasnic, 8 kostek cukru, půl kávové lžičky soli, 1 sklenka od hořčice oleje, 3 žoutky, vypracovat těsto a nechat řádně nakynout, udělat koláče, naplnit nádivkou, zabalit, omočit ve žloutku a drobenec. Upečené máčet v rumu s rozpuštěným máslem a znovu omočit v cukru.

Lívanečky

10 dkg másla, 20 dkg cukru, 4 žoutky, citrónová kůra, 2 lžíce rumu, sůl, 1 kg hladké mouky, 4 dkg droždí, mléko podle potřeby. Smažit na pánvi.

Úsporné šodó (klášterní)

pro 20 osob:

3 litry mléka, 6 sáčků vanilkového pudingu, 36 dkg cukru, 1 litr vína, 7 vajec. Uvařit puding, přilít víno. V páře ušlehat vejce s cukrem, aby nebyla syrová a nalít do pudingu.

Kynuté trubičky

10 dkg másla, 8 dkg cukru, 1 vanilkový cukr, 3 žoutky, 80 dkg hladké mouky, 4 dcl mléka, 3 dkg droždí, sůl, sádlo na plechy, vejce na potřetí. Plní se ovocnou pěnou.

Malakov s ovocem a tvarohovým krémem

1 sáček piškotů, 1/2 litru mléka, 1 puding s vanilkovou příchutí, 5 dkg másla, 1 žloutek, pomerančová kůra, 15 dkg tvarohu, 10 dkg pikantní zavařeniny, 1 sklenice meruněk. Z pudingu uvařit krém, přidat

máslo, žloutek, podle potřeby cukru a omytou jemně nastrouhanou pomerančovou kůru. Zvlášť míchat do hladka tvaroh se zavařeninou. Chlebičkovou formu vyložit alobalem, poskládat piškoty, zalít malým množstvím krému, poklást okapaným ovocem, pak dát vrstvu piškotů, potřít upraveným ovocem, dát vrstvu piškotů, potřít upraveným tvarohem, zalít opět krémem, pak ovoce atd. Na povrchu zůstávají piškoty. Dát vychladnout. Podávat až druhý den. Z formy opatrně vyklopit, sejmut obal, dělit na porce a podat ještě se šlehačkou nebo ovocem, apod.

Švestkový koláč

50 dkg hladké mouky, 12 dkg másla, 7 dkg cukru, 2 žloutky, sůl, citrónová kůra, 3 dkg droždí, podle potřeby mléka. Těsto hodně jemné. Vykynuté se rozválí tence, poklade rozpůlenými švestkami, posype se drobenkou a po vykynutí upeče. Místo švestek mohou být meruňky nebo ostružiny.

Tvarohový koláč kynutý

Utře se 40 dkg másla, 20 dkg cukru, citrónová kůra a 4 žloutky, přidá se 1 kg hladké mouky, nebo výběrové polohrubé, trochu soli (1 dkg), 8 dkg droždí a zadělá se půl litrem mléka. Z vykynutého se udělá 10 dílů. Jeden se dá do dortové formy, pomaže tvarohovou nádivkou, druhým dílem se přikryje, pomaže se vejcem a dá se péct. Stejně zpracujeme ostatní díly.

Bramborové rohlíčky

30 dkg strouhaných vařených brambor, 40 dkg hladké mouky, 1 vejce, 5 dkg tuku, sůl, 8 dkg cukru, 2 dkg droždí. Plní se makovou nádivkou a upeče se.

Tvarohové knedlíčky

1 kg tvarohu, 1 kg polohrubé mouky, 1 kg vařených strouhaných brambor, 2 žloutky, 2 vejce, 1 prášek do pečiva. Malé knedlíčky sypeme strouhanou houskou. Jako moučník nebo k večeři.

Mušle

30 dkg cukru, 30 dkg mletých ořechů, 15 dkg másla, 1 tabulka strouhané čokolády, zpracovat a péci ve formě.

Zázvorky (starý předpis)

Na vále zpracujeme 30 dkg krupicové mouky, půl prášku do pečiva, 11 dkg práškového cukru, rozdrobíme 8 dkg másla, lžičku mletého zázvoru, promícháme a zaděláme 1 vejce a 3 lžice rumu. Necháme 1/2 hodiny odpočinout. Pečeme prudčeji, uložíme do krabice a necháme odpočinout.

Kvasnicové kroužky

75 dkg selské mouky, 25 dkg tuku (Hera, Dukát), 3 lžice mléka + 1 dkg droždí nechat vzejít, zpracovat, rozválet, vypichovat a bez vykynutí péci. Obalit ve vanilkovém cukru.

Trubičky

50 dkg hladké mouky, 15 dkg másla, 30 dkg práškového cukru, 10 dkg strouhaných ořechů, 2 vejce, kakao, skořice, citrónová kůra. Vypracuje se těsto, rozválí na 1/2 cm silné, dělají se krátké trubičky a ve středně vyhřáté troubě se pečou. Potom se polejí čokoládou.

Krém: 10 bílků, 50 dkg cukru se ušlehá ve vodní lázni, 1/2 kg másla, rum, 1/2 kostky 100% tuku.

Perníčky podle Broumova

1/2 kg mletého cukru, 20 dkg medu, 6 vajec ušlehat. Přidat 1 kg hladké mouky, 4 kávové lžičky jedlé sody, hřebíček, skořici – vymíchat těsto a nechat přes noc odpočinout. Druhý den rozválet a vykrájet tvary, dát na pomaštěný plech dosti řídko - nabývají. Upečené potřít cukrovou polevou. (mletý cukr a trochu vody). V chladnu změknu.

Tvarohový krém s čokoládou

1 kg tvarohu, 30 dkg cukru, 4 pudingové prášky, 1 litr mléka, 40 dkg čokolády, 10 dkg másla. Tvaroh smíchat s cukrem, přidat vařený studený puding umíchaný s máslem. Dát do misek a sypat strouhanou čokoládou.

Větroplašky pro diabetiky

14 dkg tuku, 3/4 litru vody, 7 vajec, 28 dkg hrubé mouky. Těsto jako odpalované. Pečeme zprudka 10 min., pak zmírníme. Po upečení nařízneme a plníme tvarohovou nádivkou a pudingem.

Bílkový chlebíček

Ušlehat 15 bílků a 30 dkg práškového cukru, zašlehat 12 dkg oleje a 27 dkg mouky s trochou prášku do pečiva. Může se přidat kandované ovoce, ořechy, hrozinky.

Tmavé řezy

50 dkg jablek nahrubo nastrouhat, 50 dkg cukru (může být i méně), 1 lžice kakaa, 1 lžice vody, 1 sklenička oleje, 1 lžička bicarbonátu se smíchá v těsto a nechá 1 hodinu odpočívat. Pak se přidají 3 celá vejce a 50 dkg polohrubé mouky, zpracuje se a dá se péci na hodně vymaštěný plech.

Chlebíček (na 2 velké formy)

30 dkg másla, 30 dkg cukru, citrónová kůra, 1/2 litru smetany, 10 žloutků, 80 dkg mouky, 25 dkg kokosu – část mouky se může ještě nahradit kokosem, 1 prášek do pečiva, z 10 bílků sníh, tuk a strouhaná houska na formu.

Bílá čokoláda

25 dkg moučkového cukru, 25 dkg 100% tuku bílého, 10 dkg sunaru (plnotučné mléko v prášku), 8 dkg kokosu, 2 lžice škrobové mouky (puding). Tuk rozehtát a ostatní do něho zamíchat. Nalít do vodou vypláchnutých formiček a nechat ztuhnout.

Moučník jablkový nebo tvarohový

24 dkg tuku umíchat, 40 dkg cukru, 24 lžic mléka nebo smetany, 1 kg mouky, 1 kávová lžička soli, 2 prášky do pečiva. Těsto roztlačit na pomaštěný plech na 1 cm vysoko, poklást rozvařenými oslazenými jablky nebo tvarohovou náplní, přikrýt druhou polovinou a péci.

Smažené vdolky

50 dkg hladké mouky, 1/3 litru mléka, 2 dkg droždí, 2 žloutky, 6 dkg cukru, 5 dkg másla nebo oleje, sůl, citrónová kůra, tuk na smažení, povidla.

Vdolky na plotně pečené

80 dkg hladké mouky, 1/2 litru mléka, 3 dkg droždí, 4 dkg másla nebo oleje, 4 dkg cukru, 1 žloutek, 1 vejce, sůl, citrónová kůra, tuk na pomaštění.
Vypracuje se kynuté těsto. Peče se asi 45 minut.

Různá těsta

Pařené těsto

25 dkg hrubé mouky, 1/8 litru horkého mléka, 1 a 1/2 dkg másla, 1 žloutek, sůl.

Těsto s houskou

5 dkg másla, 2 žloutky, 10 dkg strouhané housky, 50 dkg mouky, 1/4 litru mléka, sůl.

Těsto s tvarohem

4 dkg másla, 6 dkg cukru, 2 vejce, 18 dkg tvarohu, 6 dkg krupice, 8 dkg mouky, 3/16 litru mléka, sůl, mouka na vál.

Těsto tvarohové s bramborem

2 dkg rozpuštěného másla, 50 dkg mouky, 10 dkg strouhaného tvarohu, 2 vařené lisované brambory, sůl, 1/4 litru mléka.

Kynuté

I. způsob: 30 dkg mouky, 1/4 litru mléka, 1 dkg droždí, 1 dkg cukru, 1 žloutek, sůl.

II. způsob: 40 dkg hladké mouky, 1/4 litru mléka, 1 dkg droždí, 5 dkg másla, 2 a 1/2 dkg cukru, 1 žloutek, 1 malé vejce, sůl, citrónová kůra.

Vánočka nebo mazanec

I. způsob: 1/2 kg polohrubé mouky nebo hladké mouky, 3 dkg droždí, 1/3 litru smetany, 14 dkg másla, 3 žloutky, 7 dkg cukru, sůl, vanilka, citrónová kůra, 5 dkg mandlí, 8 dkg rozinek, tuk na plech.

II. způsob: 1 kg hladké mouky nebo polohrubé, 6 dkg droždí, 20 dkg cukru, 2 žloutky, 2 skleničky od hořčice oleje, 1 kávová lžička soli, citrónová kůra, 10 dkg rozinek.

Koblihy

1 kg polohrubé mouky, 6-8 dkg droždí, 1/2 litru mléka nebo smetany, 6-8 žloutků, 10 dkg másla, nebo 5 dkg másla a 5 dkg oleje, 10 dkg cukru, sůl, citrónová kůra, vanilka, 2 lžíce rumu. Těsto musí být stále teplé!

Bábovky

Bábovka

10 dkg másla, 10 dkg cukru, 4 žloutky, třít. Pak pár lžic mléka, špetka prášku do pečiva, ze 4 bílků tuhý sníh, 30 dkg mouky i více, vymaže se a vysype se forma. Peče se asi 45 minut. Může být i do formy na beránka.

Kakaová bábovka

12 a 1/2 dkg utřeného tuku - aspoň polovina aby byla máslo a 25 dkg cukru, 3 žloutky, na špičku nože sůl, 25 dkg hrubé mouky nebo polohrubé mouky a půl šálku mléka a zpracuje se v těsto. Dáme vždy trochu mouky a mléka, naposled sníh ze tří bílků. Asi polovinu těsta dáme do vymazané a vysypané formy. Do zbytku zamícháme lžící kakaa a přidáme do formy. Pečeme ve středně teplé troubě aspoň půl hodiny.

Olejová bábovka

6 žloutků, 30 dkg cukru třít, přidat sklenku oleje, pak 1/2 kg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, asi 1 sklenku od hořčice mléka, z 6 bílků sníh. Mohou se přidat ořechy, rozinky, kokos, vanilkový cukr, do části těsta kakao.

Bábovka

Čtvrtlitrový hrnek cukru, 2 takové hrnky polohrubé mouky, 3 vejce, 1 šlehačka, 3/4 prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, citrónová kůra. Vejce smíchat s cukrem, přidat mouku a ostatní suroviny a nakonec vlít šlehačku.

Bábovka kynutá

24 dkg tuku (polovinu oleje a polovinu másla), 4 žloutky, 20 dkg cukru, citrónová kůra, vanilka, asi 3/4 litru mléka – podle potřeby, 6 dkg droždí, 1 kg polohrubé mouky, sůl, rozinky. Tuk na formu.

Výborná třená bábovka

20 dkg másla, 35 dkg cukru, třít se 4 žloutky, 1/4 litru mléka, 38 dkg hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, citrónová kůra, sníh ze 4 bílků. Do části těsta vmíchat trochu kakaa.

Bábovka se šlehačkou

1/2 litru polohrubé mouky, 1/4 litru cukru, 3 celá vejce, 1/4 litru šlehačky, prášek do pečiva. Kolik se dá oříšků, tolik se ubere mouky. Vejce smíchat s cukrem, přidat mouku a ostatní suroviny a nakonec šlehačku.

Bábovka

6 žloutků, 30 dkg cukru, 20 dkg tuku, 60 dkg mouky, vanilka, 1 prášek do pečiva, citrónová kůra, trochu rumu, 1 koflík mléka podle potřeby, sníh ze 6 bílků. K mouce možno přidat ořechy.

Mramorová bábovka

12 a 1/2 dkg másla, 24 dkg cukru, citrónová kůra, 1/4 litru smetany nebo mléka, 5 žloutků, 42 dkg hrubé mouky, z 5 bílků sníh, 1 prášek do pečiva, 6 dkg čokolády nebo 1 a 1/2 dkg kakaa, 1 lžice citrónové šťávy, hořké mandle, 2 dkg tuku a 2 dkg strouhané housky na formu.

Kynutá bábovka

45 dkg polohrubé mouky, sůl, 3 žloutky, 15 dkg cukru, 15 dkg tuku, 1/4 litru mléka, 3 dkg droždí, 5 dkg rozinek, 10 dkg ořechů (nemusí být), tuk a hrubá mouka na formu. Vláčné těsto hned dát do formy a nechat vykynout asi hodinu. Pečeme asi půl hodiny. Vyklopíme až za 8 minut po upečení. Vydrží vláčná zabalená do alobalu nebo sáčku.

Různé pokrmy

Frankfurtská polévka

1 velký párek, trochu zeleného hrášku, kousek květáku nebo kapusty, 1 hříbek, sůl, zelená petrželka, vývar z kostí, 3 dkg tuku a 3 dkg mouky na jíšku.

Rybí filé s vejcem a sýrem

Očištěné, osušené porce filé osolit, opepřit a dát na vymaštěný pekáč péci. Před dopečením zalít rozkvedlaným vejcem a sypat strouhaným sýrem.

Zapékané filé s křenem

Vymaž pekáč máslem, vysyp houskou, nakrájej filé na tenké plátky a dej do vymazaného pekáče vrstvu nakrájeného filé, pokapej máslem, posyp křenem a znovu filé, máslo, křen asi 3x. Navrch dáme slabou vrstvu strouhanky. Pečeme v troubě asi 20 minut. Znovu pokapej máslem a navrch dej 1/4 citrónu.

Zapečené filé se sýrem

Na 20 dkg filé 1 dkg hladké mouky, 1/2 vejce, 2 dkg strouhaného sýra, 1/10 litru smetany, zelená petrželka, sůl, 1 dkg tuku. Moukou obalené a opečené filé složíme na pekáč, zalijeme kyselou smetanou, moukou, sýrem a vejcem.

Dědův odkaz nebo-li hovězí s křenem

Hovězí maso naklepeme, osolíme, posypeme strouhaným křenem, zabalíme. Na nakrájené cibuli osmažíme nakrájené párky nebo klobásu, maso na to vložíme a dusíme do měkka. Hotové vyjmeme, šťávu zalejeme kyselou smetanou (je to dobré i bez smetany).

Vepřové na zelenině a víně

Kůži z masa odřízneme, sádlo vyškvaříme. Na kousku sádla usmažíme nakrájenou cibuli a celer. Přidáme rajské jablíčko, pepř a nové koření a lžící hořčice. Na usmažené dáme osolené maso, zvolna pečeme a podléváme. Měkké maso rozkrájíme. Do šťávy přidáme trochu bílého vína a zahustíme smetanou rozkvedlanou ve studené vodě. Dobře povaříme šťávu – přecedíme na maso. Usadí-li se na omáčku více tuku, sebereme jej, než přidáme víno. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Vepřové s hořčicí

Sádlo, co okrájíme z masa, vyškvaříme. Nastrouháme cibuli, nasekáme kmín, přidáme trochu sladké papriky a promícháme. Z masa si upravíme malé klínky, každý obalíme v míchanině, aby se na něm hodně zachytilo. Propícháme maso a opatrně pečeme trochu podlitě. Když není smetana na zalití, připravíme trochu jogurtu z rozkvedlanou moukou. Nalejeme do šťávy a zamícháme lžící dobré hořčice. Dobře prohrátou omáčku nalijeme na rozkrájené maso.

Hovězí na česneku

Hovězí maso se prošpikuje slaninou, potře česnekem, osolí a dá dusit na máslo se slaninou a cibulí. Podlévá se vodou, podává se z bramborem.

Hovězí pečeně frankfurtská

1,5 kg odleželého masa z roštěnce nebo květového ze špičky, prošpikujeme frankfurtskými párky, osolíme, posypeme sladkou paprikou. Na 6 dkg slaniny a 6 dkg másla osmažíme do růžova cibuli, maso na ni vložíme, podlijeme a pečeme pod poklicí do měkka. Upečené maso rozkrájíme na porce, zbylou šťávu zaprášíme moukou, opražíme, zalijeme vodou a povaříme.

Vepřové maso se zeleninou

40 dkg vepřového masa z kýty, 2 cibule, 4 zelené papriky, 5 rajčat, sůl, petrželka, 5 dkg sádla, 2 lžice kysané smetany.

Maso nakrájíme na porce, osmahneme na sádle, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, papriky na nudličky a rajčata na plátky, osolíme a dusíme do měkka. Když je maso měkké, vmícháme smetanu a už nevaříme. Posypeme sekanou petrželí. Podáváme s noky nebo brambory.

Milánské karbanátky

30 dkg mletého masa, 1 žemle, sůl, špetka pepře i cibule, 5 dkg sádla, 1 vejce, trochu strouhané housky, 15 dkg ementálu, olej na osmažení, petrželka s asi 2 dkg másla.

Bramborové knedlíky

1/2 kg brambor, 7 dkg krupice, 7 dkg solamylu, 1 vejce, sůl, 3 na kostečky nakrájené housky osmažené. Dělají se větší knedle a krájí se po uvaření na kolečka. Vaří se v osolené vodě. (Vařila sestra M. Konráda.)

Kynutý závin slaný ke zvěřině

Půl kila polohrubé mouky, 2 vejce, 7 dkg sádla, sůl, špetka droždí, sádlo na mazání při stáčení (sestra M. Konráda).

Krupicové noky vařené

1 litr mléka, 5 dkg másla nebo oleje, sůl, do vařícího 26 dkg krupice, hustou kaši nechat vychladnout. Pak rozbít 3 celá vejce, 2 žloutky vypracovat, přidat podle potřeby hrubou mouku, zaváret do vařící osolené vody. Kdyby se rozvářely, přidat mouku.

Krupicové noky spařené

1 kg krupice, 1/2 kg hrubé mouky, sůl, 1 a 1/2 sklenice od hořčice oleje. Horkým olejem krupici opatrně spařit, přidat mouku a do zchladlého špetku kvasnic, 6-8 vajec, podle potřeby mléka, vypracovat jako na noky, nechat pořádně odpočinout a do slané vody zaváret.

Špekové knedlíky

25 dkg uzeného bůčku, 5 dkg slaniny, 7 dkg sádla, 5 g petržele, 15 dkg hrubé mouky, 50 dkg žemle, pepř, muškátový květ, sůl, 1-2 vejce, 4 dl mléka

Na drobné kostičky nakrájený uzený bůček a žemle - smícháme a opražíme v troubě. Do mísy dáme hrubou mouku, sůl, petržel, pepř, muškátový květ, vejce a horké mléko. Toto vše smícháme v řídké těsto, přidáme housku s uzeným masem, promícháme a děláme knedlíčky, vaříme 12 minut. Po uvaření promícháme. Podáváme s vařeným zelím a omastíme slaninou.

Bramborový závin s masem

75 dkg vařených studených strouhaných brambor, 35 dkg krupičkové mouky, 1 vejce, sůl. Plníme vařeným uzeným masem nebo salámem a strouhanou osmaženou houskou. Těsto rozválíme na prst silně, posypeme strouhanou houskou, nakrájeným masem, stočíme a vaříme v ubrousku 40 minut. Nakrájíme nití na silnější řezy a mastíme osmaženou cibulkou.

Šťrapky

260 dkg syrových brambor, 20 dkg vařených brambor, 1 vejce, 60 dkg hrubé mouky. Nastrohané syrové brambory necháme ustát a vodu scedíme. Přidáme vařené strouhané brambory, vejce, hrubou mouku, sůl a promícháme. Z těsta vykrajujeme polévkovou lžící noky a zvolna vaříme 10 - 12 minut.

Paštika z hovězího masa z polévky

30 dkg hovězího masa dusíme nakrájené na kostečky na tuku s celerem, mrkví a petrželí (možno přidat kousek slaniny), přidáme citrónovou kůru, bobkový list, tymián, 1 cibuli, podléváme, aby zbylo na mase 1/8 šťávy. Pak maso umeleme s 1 cibulí a 2 namočené housky, přidáme česnek, vejce, lžící sádla a trochu strouhané housky až vznikne jemná kašovina. Dáme do vymaštěného pekáče vysypaného houskou a vaříme 1 hodinu v páře. Podáváme teplou i studenou.

Nepravá omáčka ze zajíce

Rozsekaná rozškvařená slanina, celer, mrkev, drobně sekaná cibule i se slupkou, bobkový list, nové koření, tymián, lžice hořčice, 2 naběračky horké vody se krátce povaří, zahustí smetanou s hladkou moukou, procedí, okyselí a podává se k vařenému hovězímu masu.

Bešamel (základ)

4 dkg másla, 5 dkg hrubé mouky, podle potřeby mléko.

Ruská vejce

Na 1 vejce 2 dkg másla a 1/2 sardele. Máslo třeme, přidáme prolisované sardele, worcester, sůl, a naposled přidáme prolisované žloutky se smetanou (šlehačkou) a můžeme přidat hořčice i strouhaná máčená žemle. Vejce skrojíme, aby dobře stála.

Krev

Do prolisované krve dáme v mléce namočenou housku, sůl, pepř, majoránku, kmín, žlutou cibulku, kousek sádla a dáme asi na půl hodiny do trouby. Nemusíme míchat, je jako náky.

Velikonoční nádivka

1/2 litru mléka nebo smetany, 3 velká vejce nebo 4 malá, 60 dkg vařeného uzeného masa bez kostí, asi 15 dkg bílé vevy, sůl, pepř, plná lžice sekaných mladých lístků kopřiv nebo petrželky, máslo na pekáč. Housku postrouháme nebo jemně pokrájíme, maso jemně posekáme, vejce ušleháme do pěny, přilijeme mléko, přidáme maso, kopřivy, sůl, koření a postupně přidáme housku, směs dáme do silně vymazaného pekáče a upečeme.

Bosáky

50 dkg brambor, 12 a 1/2 dkg hrubé mouky, 1 malé vejce, podle potřeby mléko (3 dkg oleje + 3 dkg cibulky). Syrové, strouhané, na cedníku okapané brambory dáme do mísy, přidáme mouku, vejce, sůl – těsto husté jako na knedlíky. Mokrou rukou utvoříme menší knedlíky a vaříme v osolené vodě 10 – 12 minut. Uvařené rozkrojíme, mastíme osmaženou cibulkou a podáváme se zelím.

Játrová omáčka

30 dkg vařených jater, voda, nové koření, pepř, bobkový list, 11 dkg sádla, 16 dkg mouky, cibule, ocet, sůl. Játra uvařit s kořením bez soli. Vlažným odvarem zalít cibulovou jíšku, přidat sůl a ocet a povařit. Do procezeného dát na nudličky nakrájená játra.

Vaječná pomazánka

10 dkg másla, 4 vejce natvrdo, citrónová šťáva, kousek namočené střídy ze žemle, 5 dkg sýra (ementál, eidam, moravský bochník apod.). Vše se utře, přidá se strouhaný sýr, může se přidat sardelová pasta, nakrájený okurek a nakrájená šunka.

Francouzská majonéza

2 díly majonézy smíchat s ušlehanou neslazenou smetanou (šlehačkou). Používá se ke spojení syrových i vařených bramborových salátů.

Sendviče na chlebičky

1 kg mouky, 1 hořčičná sklenka oleje, 3 dkg droždí, asi 1 kávová lžička soli, voda. Uděláme váleček, jako na knedlík a potíráme vodou, a to i při pečení a po upečení.

Tyčinky - řezy s pivem

30 dkg hladké mouky, 1/4 kg 100% tuku, 15 lžic piva, špetka soli

Rozválíme na 4 díly a plníme jablky nebo povidly anebo tvarohem. Povrch potřeme vajíčkem.

Vařený sýr

Do malého množství rozpáleného omastku se vloží starý sýr a vaří se, až je bílá kaše, do které se přidá žloutek, pak se nalije do formy a nechá se ztuhnout.

Paštika

50 dkg jater, 15 dkg slaniny, 30 dkg vepřového bůčku, 2 namočené vymačkané žemle, 1 malá cibule, umlet dvakrát až třikrát, přidat koření (hřebíček, muškátový oříšek, pepř bílý, bobkový list, tymián - vše pomleté). Pak 2 žloutky a z bílků sníh.

Lahůdkové zelí

Kyselé zelí se dá do hliněné nádoby, na něj se dají kyselá jablka ze sklípku nakrájené na čtvrtky, několik malých cibulí na čtvrtky a opět vrstvy zelí, atd. Vše se zaleje odvarem z kmínu, anýzu a fenyklu. Odvar musí být studený, přecezený. Každého koření jen trošku.

Nakládání čerstvé kapie

1 a 1/2 kg kapie, 1 litr vody, 2 dcl octa, 1 dcl oleje, 5 dkg cukru, 2 dkg soli, nové koření 5 zrněk, 10 pepřů, 2 bobkové listy, 1 lžičce hořčičných zrněk, 2 střední cibule na kolečka. Očištěná pokrájená kapie se zalije horkou směsí a uzavře se. (Může se i chvilku sterilizovat.)

Rajský kečup

2 kg rajčat, 1/2 kg jablek, 20 dkg cibule, 3 dkg soli. Vše rozvařit, propasírovat, přidat 20 dkg cukru, 1 lžičce papriky, 1/2 lžičky pepře, 6 zrněk mletého nového koření, 10 dkg mletého hřebíčku, 1/8 litru octa. Vše povařit, nalít do sklenic a sterilizovat na 90 °C. Hned se nechá vychladnout.

Salát z mrkve

Stejný díl mrkve jako jablek, citrónová šťáva, sůl a cukr.

Sladkokyselé okurky

(10 litru nálevu je na 24 litrových sklenic)

80 dkg cukru, 30 dkg soli, 2 a 1/2 litru octa.

Koření: kopr, trochu zrněk hořčice, nové koření, 5 bobkových listů, plátky mrkve, cibule.

Paštikové koření

30 g hřebíčku, 30 g muškátového oříšku, 150 g bílého pepře, 150 g bobkového listu, 150 g tymiánu.

Tvarohový krém

1/2 kg tvarohu, 8 dkg másla, 2 vejce, 15 dkg cukru, 2 lžičce rumu, vanilkový cukr, 1/4 kg čerstvého ovoce, 1/4 litru smetany. Máslo třeme se žloutky a cukrem, přidáme prolisovaný tvaroh, smetanu, rum, vanilkový cukr a šleháme, až hmota zjemní a nabude. Ke konci vmícháme tuhý sníh z 2 bílků. Krém plníme do širokých sklenic nebo misek a zdobíme jahodami, malinami, vínem, rybízem, brusinkovým kompotem, apod. a necháme vychladit.

Buchta s krémkou

3 hořčičné sklenice polohrubé mouky, 1-2 sklenky oleje, 30 dkg cukru, 1/2 litru mléka, 1 krémku, 1 prášek do pečiva, 1 lžičce kakaá.

Listový závin

Uděláme těsto jako na máslové trubičky na oběd 14. Plníme oříškovou nádivkou.

Nádivka: 20 dkg mletých ořechů svaříme v trošce mléka s cukrem, zahustíme mletými piškotovými drobečky, odstavíme z ohně a do chladného zamícháme 2 lžíce rumu.

Lívance

20 dkg hladké mouky, 1/4 l mléka, 1 vejce, 7 dkg droždí, 1 lžíce cukru, půl kávové lžičky soli, olej na smažení. Hotové potřeme marmeládou.

Dušená (drbaná) krupice

1 l mléka, 1/4 kg másla, asi 1 kávová lžička soli, 1 vanilka

Přísady dáme vařit a pak přisypeme 1 kg krupice. Přidáme 10 dkg krupicového cukru a citronovou kůru. Dáme do vyhřáté trouby, po upečení „rozdrbáme“ vídličkou. Podáváme se kompotem posypané skořicí.

Rýžový nákyp

15 dkg oprané rýže a 1/2 l mléka uvaříme na kaši. Zvlášť vymícháme 15 dkg másla (nebo Hery) s 1 vanilkou a 4 vejci a přidáme do prochlazené rýže, přidáme kompot a zapečeme.

Koláče olejové

60 dkg mouky, 4 dkg droždí, 3 žloutky, asi 1 lžička soli, 4 dkg cukru, 2 dcl oleje, podle potřeby mléko nebo vlažnou vodu. Vymícháme těsto a hned děláme koláče bez kynutí.

Drobenka: mouka, cukr mletý, tuk.

Náplň: 1/2 kg tvarohu nebo mletého uvařeného máku nebo povidla.

Šodó

1/4 l bílého vína, 12 dkg cukru, 3 žloutky, 1 celé vejce – zahřejeme – nesmí vřít.

Závin bez cukru pro diabetiky

40 dkg hl. mouky, 12 dkg tuku, 2 celá vejce, asi 1 kávová lžička soli, 2 lžíce mléka, 1 prášek do pečiva.

Drobenkový koláč

1/4 kg hrubé mouky, 8 dkg cukru, 6-8 dkg tuku, 1 vejce, rovná kávová lžička prášku do pečiva. Udělat drobenku, nasypat do formy polovinu, na ní naklademe ovoce, posypeme druhou polovinou a pečeme asi 20 – 30 min.

Jablečné lívanečky

2 vejce, 8 dkg cukru, 1 šálek mléka rozšlehat, přidat 16 dkg hladké mouky, 1 rovnou lžičku prášku do pečiva, citrónovou kůru, 3 dkg strouhaných jablek. Opékáme na lívanečnicku a sypeme cukrem.

Dobrá švestková povidla

3 kg pomletých švestek, 1 kg cukru, sklenka od hořčice octa smíchat a nechat 24 hodin stát. Pak vařit 1 a 1/2 hodiny.

Perníkové koření

30 g skořice, 30 g hřebíčku, 20 g anýzu, 10 g fenyklu, 10 g koriandru nebo květu, 30 g badyánu.

Sodovka

10 litrů vody, 4 citrony vymačkat, 1 kg cukru a 1 dkg droždí, 5-6 květů bezinek zamíchat a nechat 24 hodin stát, pak scedit do menších lahví a dobře uzátkovat (to je důležité).

Vaječný koňak

1/4 kg cukru, vanilka, 4-5 žloutků, půl hodiny i více třít. Do utřeného přidat 1/2 litru mléka, 1/8 litru čistého lihu, 3 lžíce rumu dle chuti, vše smíchat a nechat ustát.

A tak ještě jednou...

Recepty zde uvedené jsou vícekrát dělané, tedy vyzkoušené a osvědčené. Nemusí se dlouho hledat v kuchařských knihách, kde je často mnoho věcných chyb, takže se pokrm nepodaří. I zde je ale třeba, aby se kuchař dovedl dobře v receptuře orientovat. Chyby písemné se lehko opraví. Recepty jsou z velké části dědictvím po našich sestřích kuchařkách. Přesto jsou však nadčasové a nejedná se o nic nemožného, nebo zastaralého. Pán Bůh žehnej těm, kteří budou podle nich sloužit bližním.

Konvent sester dominikánek Brno