

HORECKÁ



KUCHARKA

vydání č. 1

POKRAČOVÁNÍ PŘÍŠTÍ ROK

HOREČTÍ VRABCI

750 g vepřového masa z ramínka, plece nebo bůčku, 1 středně velká cibule, 4 stroužky česneku, 2 špetky kmínu, 1 lžíce sádla, 1 lžička hladké mouky, sůl.

Maso nakrájíme na kostky (počítáme 2 kousky na porci). Česnek utřeme se solí a maso jím potřeme. Na rozehřátém sádle kousky masa prudce opečeme po všech stranách. Mírně je podlijeme, přidáme rozpůlenou cibuli, kmín a přikryté dusíme do poloměkka v troubě. Pak je odkryjeme a dopečeme do červena. Podáváme s bramborovými knedlíky a s dušeným zelím.

STAROČESKÉ ROŠTĚNKY

4 roštěnky (600 g masa), 1 lžíce sádla, sůl, pepř, 1 menší cibule, trochu hladké mouky, hovězí vývar, 4 větší brambory,

Roštěnky na okrajích nakrájíme, naklepeme je, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Na sádle zpěníme drobně pokrájenou cibuli a roštěnky na ní po obou stranách do zlatova opečeme. Pak je podlijeme vývarem a na každou položíme jeden na plátky rozkrájený a osolený syrový brambor. Za občasného podlévání a přelévání brambor šťávou z masa dusíme do měkka. Podáváme s dušenou zeleninou nebo se zeleninovým salátem.

SEKANÁ Z TROJÍHO MASA

250 g vepřového prorostlého masa, 250 g hovězího masa, 100 g telecího masa, 1-2 žemle cibule, 1 menší cibule, 1 lžička sádla, 2 vejce, sůl, pepř, majoránka, 2 stroužky česneku, 50 g slaniny, strouhaná houska, 1 lžíce sádla na pečení, 1 lžička hladké mouky na zahuštění šťávy.

Onyté maso zbavené všech šlach nakrájíme přes vlákno na menší kousky, aby se dobře mlelo, a dvakrát je umeleme, aby bylo jenné. Po maso protlačíme strojkem žemle (zvlhčené vodou a vymačkané). Na sádle osmahneme jenně nakrájenou cibuli (nesmí zhnědnout) a přidáme ji k masu se zeleninou nakrájenou na drobné kostičky. Směs okořeníme, přimícháme česnek utřený se solí, vejce ušlehaná do pěny (část necháme stranou na potřetí šišky), podle potřeby zahustíme strouhanou houskou a z hmoty utvoříme šišku. V Vložíme ji do pekáče na rozehřáté sádlo, potřeme zbylými vejci a pečeme asi 1 1/2 hodiny . Občas pečení podlijeme

trochou horké vody a přelijeme vypečenou šťávou. Šťávu nakonec zapražíme moukou a krátce povaříme. Sekanou podáváme s brambory a s dušeným červeným nebo bílým zelím.

DUŠENÉ SRNČÍ

750 g až 1 kg předního srnčího masa, 3 lžíce drobně pokrájené slaniny, 1 lžíce másla, 1 středně velká cibule, půl malého celeru, 2 hřebíčky, půl bobkového listu, asi 1/4 l vývaru ze zvířinových kostí, 3 lžíce vinného octa, 2-3 lžíce strouhané chlebové kůrky, 1/8 l husté kyselé smetany, sůl.

Maso omyjeme, vykostíme, rozkrájíme a osolíme. Slaninu sklovitě rozškvaříme a podusíme na ní drobně nakrájenou cibuli a celer. Pak přidáme maslo, přopravené maso v tomto základu rychle osmahneme, přikryjeme a dusíme ve vlastní šťávě. Později je podlijeme vývarem, přidáme koření, rozstrouhaný chléb, ocet a dusíme do měkka. Měkké maso vyjeme, šťávu vlijeme do hrnku a rozkvedlanou smetanou a povaříme. Hotovou omáčku přecedíme na maso a společně ještě krátce povaříme. Podáváme s noky nebo s knedlíky.

SEKANÁ PEČENĚ ZE ZAJÍCE

2 zaječí kýty, 100 g slaniny, 250 g vepřového bůčku, 3 žemle, 2-3 vejce, sůl, pepř, 1 středně velká cibule, 1 lžíce sádla pod maso, 1 lžička hladké mouky, 1 bílek.

Žemlenamočíme a vymačkáme. Odblaněné kýty vykostíme, nakrájíme přes vlákno a umeleme s bůčkem a žemlemi. Slaninu nakrájíme na úzké proužky, několik jich ponecháme na ozdobu, ostatní rozkrájíme na kostičky a přidáme k uvaletému masu. Maso opepříme, osolíme, přidáme k němu cibuli do sklovita podušenou na části sádla, přilijeme vejce ušlehaná do pěny a směr dobře promícháme. Utvoříme z ní dvě šišky, vložíme je na rozehřáté sádlo do pekáče, potřeme rozšlehaným bílken, poklademe proužky slaniny a pečeme 1 až 1 1/2 hodiny, nejdříve bez podlévání, později mírně podlijeme. Šťávu zaprašíme moukou a povaříme.

Obměna: Sekanou pečení ze zajíce můžeme připravit také se smetanovou omáčkou. Pečení vyjeme na mísu a šťávu smíchanou se štvrlitrem kyselé smetany rozkvedlané s 1 lžicí polohrubé mouky a povaříme.

K pečení se smetanovou omáčkou podáváme houskové knedlíky. K pečení s přírodní šťávou jsou vhodnou přílohou vařené nebo opečené brambory a brusinkový či jiný kompot.

PEČEME NA SLAVNOSTNÍ PŘÍLEŽITOST

Velmi vhodnými zákusky na slavnostní příležitosti jsou řezy. Můžeme je připravit už dva dny před oslavou, neboť právě tolik potřebují na uležení, aby měly správnou chuť, aby těsto bylo vláčné a prosáknuté náplní.

OPILÝ FRANTIŠKÁN

150 g másla, 150 g cukru, 4 vejce, 1 lžice kakaa, 1/4 balíčku prášku do pečiva, 70 g hrubé mouky, 120 g mletých ořechů.

Máslo, cukr a žloutky umícháme, přidáme kakao, mouku, prášek do pečiva, ořechy a zlehka zamícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Upečené necháme vychladnout, povrch potřeme rybízovým džemem a na něj natřeme ořechovou náplň.

Náplň: 200 g mletých ořechů, 4 lžice moučkového cukru, 1,5 dl rumu, smícháme a natřeme krémem.

Krém: 5 žloutků, 3 lžice kakaa, 100 g cukru šleháme ve vodní lázni. Když začne krém houstnout, vyjmeme ho z vody a postupně přidáme 250 g másla. Moučník dáme do chladničky dobře ztuhnout. Potom ho potřeme polevou.

Poleva: 200 g čokolády na vaření rozpustíme nad párou s 60 g pokrmového tuku. Mírně ochlazené rozetřeme na krém a znovu necháme ztuhnout. Krájíme na úhledné řezy.

HORECKÉ ŘEZY

9 bílků, 240 g moučkového cukru, 140 g mandlí, 140 g oříšků, Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme moučkový cukr, pomleté oloupané mandle a oříšky, které jsme napřed opražili. Zlehka promícháme a pečeme na dobře vymazaném plechu v mírné troubě. Po vychladnutí plníme.

Náplň: 9 žloutků, 9 lžic moučkového cukru umícháme do pěny, přidáme 6 lžic mleté černé kávy a 4 lžice maizeny. Vaříme ve vodní lázni do zhoustnutí. Mezitím umícháme do pěny 250 g másla a hmotu po lžících pomalu přidáváme.

KEŽMARSKÉ ŘEZY

250 g polohrubé mouky, 150 g másla, 100 g cukru, 4 vejce, citronová kůra.

Přísady zpracujeme na desce na hladké těsto, potom ho rozválíme a pečeme v teplé troubě na pomaštěném a moukou vysypaném plechu. Na zcela dopečené natřeme rybízovým džemem, potřeme náplní a dopečeme.

Náplň: ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj 200 g cukru, přimícháme 140 g nastrohaných ořechů a dopékáme ve vlažné troubě.

KŘEHKÉ ŘEZY

500 g mouky, 130 g cukru, 50 g tuku, 1/8 l mléka, 20 g uhličitanu amonného (salajka).

Přísady na desce smícháme a vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme ho na tři díly, rozválíme a pečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Když začnou okraje růžovět, je **těsto** upečené. Plníme máslovou náplní.

Náplň: 250 g másla, 100 g cukru, 100g měkké čokolády umícháme do pěny.

Mezitím si uvaříme krém z 1/2 l mléka a 45 g škrobové moučky. Když krém vychladne, spojíme ho s máslem. Řezy plníme 2 dny před podáváním. Necháme 24 hodin zatížené, potom upravíme okraje a polejeme čokoládovou polevou.

DOBOŠOVY ŘEZY

450 g mouky, 150 g másla, 2 vejce, 180 g vanilkového cukru, prášek do pečiva, lžice rumu. Přísady zpracujeme na desce na hladké těsto. Rozdělíme ho na tři části, rozválíme na tenko a každý díl pečeme zvlášť. Ještě za tepla rozkrojíme každý díl na tři pásy, dohromady jich bude devět. Plníme je krémem a polejeme polevou.

Krém: 1/2 l silné černé kávy vaříme s 250 g krystalového cukru, přilejeme studenou kávu rozmíchanou se 3 lžicemi hrubé mouky a uvaříme kaši. Do studené náplně přidáme 50 g mletých ořechů a umícháme s 250 g másla.

Poleva: 1 dl vody vaříme se 150 g krystalového cukru na nitku, přidáme 80 g másla umíchaného se 40 g kakaa.

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

300 g hladké mouky, 100 g másla, 2 žloutky, půl šálku mléka, 20 g droždí, půl lžičky cukru, špetka soli, 500 g švestek, 1 lžice cukru a trochu skořice na posypání, tuk na plech.

Drobenka: 3 lžice polohrubé mouky, 2 lžice moučkového cukru, 60 g másla.

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme půl lžičky cukru a necháme vzejít kvásek. Žloutky utřeme s máslem, přidáme vykynutý kvásek, přidáme mouku, sůl, vypracujeme těsto. Upravíme je na pomastěný plech s okrajem a poklademe rozpůlenými švestkami. Švestky posypeme cukrem smíchaným se skořicí a drobenkou. Koláč necháme na plechu vykynout a pak jej upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Višňový koláč

140 g polohrubé mouky, 140 g másla, 140 g cukru, 4 vejce, 1 šálek višní, 2 lžice cukrů, tuk a hrubá mouka do formy, vanilkový cukr na posypání.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Po lžících přidáme mouku a lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto dáme do vymaštěné a moukou vysypané formy, poklademe je višněmi obalenými v cukru a pomalu pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Vychladlý koláč vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

HORECKÉ LÍVANEČKY

300 g polohrubé mouky, 1/2 l mléka, 3 vejce, 1 lžice cukru, půl balíčku kypřicího prášku, 1 lžice rumu, sůl, tuk na pečení.

V mléce rozšleháme žloutky, přidáme cukr, sůl, rum, po částech zašleháme mouku a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků s trochou mouky smíchané s kypřicím práškem. Ihned pečeme na horkém tuku malé lívanečky a podáváme je s malinovou nebo jahodovou zavařeninou a ozdobené šlehanou smetanou.

BORŮVKOVÉ LÍVANCE

2 šálky čerstvých borůvek, 1/2 l mléka, 2 vejce, 80 - 100 g cukru 300 g polohrubé mouky, hustá kyselá smetana na polití, sůl, tuk na pečení.

V mléce rozkvedláme žloutky, cukr, sůl, přidáme mouku, tuhý sníh z bílků a nakonec lehce vmícháme borůvky. Ve vymaštěném lívanečníku pečeme tenké lívanečky a podáváme je horké, polité smetanou.

TVAROHOVÁ BÁBOVKA

25 dkg Hery.

25 dkg cukru třeme

4 žloutky

přidáme - 1 tvaroh

1 vanil. cukr

ze 4 bílků sníh

a naпослед vmícháme 25 dkg polohrubé mouky
do které jsme dali 1 prášek do pečiva.

KOČIČÍ HLAVA

10dkg másla, 12 dkg cukru moučky, 2 žloutky, 1 vanilkový
cukr, vše se promíchá a přidá se 12 dkg pol. mouky, 9 lžic
mléka, 2 lžice kakaa, 2 lžice rumu, ze dvou bílků sníh a 1/2
prášku do pečiva.

Do formy (srnčí hřbet) se naliže 1-2 cm těsta a ve dvou řadách
se těsto poklade slepenými piškoty marmeládou.

(Piškoty musí být těsně u sebe po celé délce formy !!!).



HORECKÉ KOLÁČE

400 g polohrubé mouky, 20 g droždí, 100 g cukru, 2 žloutky,
asi 1/4 l mléka, sůl, citronová kůra, špetka muškátového květu,
asi 300 g tvarohové a 200 g povidlové náplně, máslová drobenka,
1 vejce na potřetí, tuk na plech.

Drobenka: 3 lžice polohrubé mouky, 2 lžice moučkového cukru,
60 g másla.

Přopravíme volnější těsto jako na buchty (ochucené strouhanou
citronovou kůrou a muškátovým květem), necháme je vykynout,
vyklopíme na vál a rozdělíme na stejně velké kousky. Každý
dílek naplníme tvarohovou nádivkou, uzavřeme jako knedlík
a bochánky klademe uzavřenou stranou na pomaštěný plech. Vykynuté
bochánky trochu roztlačíme a do důlků dáme po lžičce povidlové
náplně. Koláče necháme znovudokynout, potřeme rozšlehaným vejcem,
posypeme drobenkou a uoeceme v předem vyhřáté troubě do růžova.

Poznámka: Místo povidel můžeme dát na každý koláč půlku
meruňky.

Pomazánka křenová:

utřeme tři jakékoliv měkké sýry a 2 majolky, přidáme nastrouhany křen - 2 dcl, 3 vařená vejce, cibulku.

Pomazánka křenová se salámem:

30 dkg salámu Gothaj umlít, 2 tatarky, nastrouhany křen, osolit.

Pomazánka celerová:

nastrouhat jeden velký celer, 2 majolky - promíchat.

Pomazánka celerová s mrkví:

nastrouhat 1/2 velkého celeru, 1-2 mrkve, utřít 3 měkké sýry a 3 majolky, sůl, pepř, cibule.

Pomazánka ze sardinek:

1 krabička sardinek v oleji, 8 dkg másla, malý kousek cibule, citronová šťáva, zelená petrželka, 1 natvrdo uvař. vejce, sůl.

Olejoxy prolisujeme, přidáme máslo a utřeme, po částech vmícháme ustrouhané vejce a olej z konzervy, podle chuti citr. šťávu a sůl, drobně nakrájenou cibuli a petržel. Mažeme na plátky rohlíků nebo čerstvý chléb.

Paštiková pomazánka:

1 velká játrová paštika, 1 majolka, 1 vejce vařené na tvrdo, 1 cibule, malá sladkokyselá okurka, sůl, pepř. Majolku rozetřeme s paštikou, přidáme drobně nakrájenou cibuli, okurku a vařené vejce, osolíme a opepříme.

Vajíčkový salát:

4 vařená vejce na tvrdo, 2 lžíce majolky, 1 cibule, sůl, hořčice, citr. šťáva, pažitka. Domisky dáme majolku, drobně nakrájenou cibuli, kyselou okurku, vařená vejce a pažitku. Promícháme a podáváme s chlebem.

Česneková pomazánka:

nastrouhat na jemno tvrdý sýr, přidat jednu nebo dvě majolky, opepřit, osolit, přidat 2 utřené stroužky česneku, nebo podle chuti.

Sýrová pomazánka s jablky:

10 dkg másla, 2 sýry krémové, sůl, pažitka, 10dkg tvrdého sýra, 2 kyselá jablka, Utřeme máslo s krémovým sýrem, přidáme sůl, pažitku, strouhaný sýr a jablka.

Mrkvová pomazánka:

3 větší mrkve syrové - nastrouhané, 1 majolka, nastrouhané jablko, drobně nakrájená cibule, 1 stroužek česneku, vše řádně promíchat. Maže se na veku a zdobí se jako chlebičky.

Vajíčková pomazánka:

nastrouhat vajíčka, cibuli, kousek tvrdého sýra, osolit, opepřit - může se přidat nadrobno nakrájená šunka nebo šunkový salám, rovněž lze přidat rajčata. Podle množství zamíchat 1-2 majolky, trochu hořčice.

Krémová pomazánka:

krémový sýr (žervé), máslo, sůl, pepř, drobně nakrájená cibulka, ředit mlékem - utřít do hladka.

Plněná vejce (pro ozdobnou mísu)

utřít jedno pomazánkové máslo se žloutky, trochu hořčice, opepřit a osolit.

Přejeme Vám dobrou chuť !!!