

Marináda na maso

Malé množství oleje, cibule a česneku se orestuje a přidá se koření např. grilovací, soja, pepř. Vše se nechá lehce zpěnit, zalije se pivem a rozmixuje. Vzniklá hmota se znova podusí a vysmahne do kašovitě hmoty a nechá zchladnout. Hmotou se potírá maso a nakládá do oleje. Během odležení se maso 1 – 2 x promíchává.

Znojemské okurky

Nálev – 3,8 l vody

1,2 l 8% octa

15 dkg soli

30 dkg cukru

25 tablet cukerinu / červený /

Do lahví 2 okvěti kopru

zlomek skořice

2 hřebíčky

2 menší bobkové listy

1/4 lžičky hořčičného semene

2 plátky mrkve, křenu, cibule

5 kuliček pepře

3 kuličky nového koření

1 kulička jalovce

1/4 lžičky celého koriandru

Okurky sterilujeme 20 minut při teplotě 80°C.

Králík jako čína

0,5 kg masa naložit nejméně na 24 hodin do marinády:

- 3 celá vejce
- 3 lžíce oleje
- 3 lžíce solamylu
- 1 lžička kari koření
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička soli
- 1/3 lžičky pálivé papriky
- 1/3 lžičky pepře

Vejce rozmíchat, ne šlehat, do nich vmíchat všechno koření, na vrch nakrájet 2 cibule. Před smažením vše smíchat dohromady.

Džus z dýně

3 kg dýně

2,5 l vody

1 lžíce kyseliny citronové

Vše namočit na 24 hodin.

2 celé citrony, přidat 1,2 kg cukru

Vařit do měkka a rozmixovat.

Přidat 10 l převařené vody, 1 ovocit
citronový a ze 3 citronů šťáva.

Švestková povidla

3 kg švestek umlet na masovém strojku a vařit 30 minut. Přidat 0,5 kg cukru vařit dalších 15 minut. Po odstavení nalít 1/8 l rumu a něm rozpuštěnou kyselinu benzoovou.

Teplé do sklenic a zavíčkovat.

Trubičky - kremrole

0,5 kg hladké mouky

0,5 kg másla

Do hrnečku rozmíchat –

4 žloutky, 7 lžic st.vody, 1 lžíce octa, 3 kostky cukru a špetku soli.

Zadělat těsto, rozdělit na 8 dílů, nechat odpočinout 2 hodiny nebo do druhého dne.

Péct zprudka. Když se začnou péci vlít na plech naběračku studené vody.

Slané tyčky

1 kg polohrubé mouky
25 dkg sádla
1 vejce
50 g droždí, sůl, mléko.

Zpracovat tuhé těsto.

Buchta z cukety

2,5 hrnku polohrubé mouky

1 hrnek cukru

2 hrnky nastrouhané cukety

1 hrnek oleje

3 vejce

1,5 prášku do pečiva

Vše rozmíchat a dát péci na předem vymazaném a vysypaném plechu.

Buchta z cukety

1 hrníček cukru a 3 celá vejce našlehat

Přidat

1 hrníček hladké mouky,

1 hrníček polohrubé mouky,

0,5 hrníčku oleje,

1 lžička jedlé sody

1 lžička skořice

1 vanilinový cukr

1 prášek do pečiva

1 lžička kakaa

2 hrníčky jemně nastrouhané, trochu
vymačkané cukety.

Péct na vymazaném a vysypaném plechu.

Po upečení polít citrónovou polevou.

Pomerančový džus

3 větší pomeranč – nakrájet
1,5 lžíce kyseliny citrónové / Vitacit /
1 litr vody

Vše uvařit v tlakovém hrnci asi 20 minut,
nechat vychladnout a rozmixovat.

Svařit 9 l vody a 0,75 – 1 kg cukru. Po
vychladnutí smíchat s rozmixovanou a přes
husté síto přecezenou směsí.

Prezidentská bábovka

6 vajec, 20 dkg moučkového cukru, 1 vanilinový cukr, 20 dkg másla, 30 dkg polohrubé mouky, 10 dkg lískových ořechů, 5 dkg čokolády, 1/4 l šlehačky, 1 balíček prášku do pečiva, kůra z 1 citronu, šťáva z 1/2 citronu.

Žloutky s cukrem třeme do pěny. Přidáme jemně strouhanou čokoládu, kůru a šťávu z citronu, mleté lískové oříšky a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Nakonec z bílků ušlehaný sníh. Pečeme zvolna asi 50 minut ve vymazané a vysypané bábovkové formě.

Pasta na topinky

1 kg paprik

1 kg rajčat

2 ks feferonek

1 palička česneku

umlet na masovém strojku, dusit do
zhoustnutí přidat

8 dkg cukru

5 dkg soli

1 dcl octa

1 lžíce hořčice

1 dcl oleje

20 cm nastrohaného křenu

Rybíz s rumem – brusinky

2,00 kg rybízu
1,20 kg cukru
1/2 lžičky skořice
1,5 dcl rumu

Rybíz se smíchá s cukrem a vaří se 7 minut. Potom se přidá vanilinový cukr a vaří se 5 minut. Odstaví se a přidá se rum. Můžeme sterilovat ve skleničkách od dětské výživy.

Vhodné jako brusinky ke svíčkové.

Ořechová nádivka

0,5 l mléka a 25 dkg pískového cukru svaříme a potom přidáme 20 dkg mletých ořechů, 20 dkg dětských piškotů a rum dle chuti.

Jablkový koláč

0,50 kg polohrubé mouky
0,25 kg hery – rostlinný tuk
0,15 kg práškového cukru
5 žloutků
1 prášek do pečiva

Vypracovat těsto a 1/3 dát do lednice.
Zbylé těsto rozválet na plech, dát na hrubo nakrájených cca 6 jablek, ořechy, rozinky.
Ušlehat z 5-ti bílků sníh + 0,15 kg cukru, ušlehaný sníh rozetřít na jablka a na vrch nastrouhat těsto z lednice. Dát upéci.

Pivní štrúdl

0,30 kg hladké mouky
0,125 kg ztuženého tuku
16 lžic piva

Zpracovat těsto. Dát na horký talíř a přiklopit horkým hrnkem a nechat 30 minut ležet. Po 30 minutách rozválíme těsto.

Mřížkový koláč

0,35 kg hladké mouky

0,12 kg tuku

0,06 kg cukru

3 žloutky

1,5 prášku do pečiva

mléko asi malé naběračky

Zpracovat těsto, na mřížky nechat asi 1/3 těsta. Těsto vyválet na plech potřít nádivkou ze dvou tvarohů, poklást ovocem / meruňky / a udělat mřížky. Péct v troubě.

Olejová bábovka

2 sklenice /hrnečky/ polohrubé mouky

1 sklenice /hrnečky/ cukru

1 sklenice / hrneček/ mléka

1 sklenice /hrneček/ oleje

4 celá vejce

1 prášek do pečiva

1 vanilinový cukr

rozinky, ořechy

Zpracovat v míse těsto, nalít do vymazané a vysypané formy.

Tvarohová bábovka

0,25 kg měkkého tvarohu

0,20 kg rostlinného tuku

4 celá vejce

10 vrchovatých lžic polohrubé mouky

8 lžic pískového cukru

5 lžic mléka

5 dkg rozinek

3 dkg mandlí

citrónová kůra

1 prášek do pečiva

Bombičky

16 dkg rozdrobených piškotů

12 dkg cukru

9 dkg másla

2 velké lžíce mléka

3 lžíce rumu

Zpracujeme těsto a nechá se 15 minut odpočinout. Z těsta se vytvoří kuličky, obalí se v cukru a vtlačí do formičky, prstem se udělá otvor a naplní krémem a přiloží dětský piškot.

Krém:

10 dkg másla utřít s jedním žloutkem.

Z bílku a 6 dkg cukru ušlehat v páře tuhý sníh a po vychladnutí zatřít do másla.

Poleva:

16 dkg ztuženého tuku se nahřeje, přidá se 16 dkg cukru, 4 lžíce rumu, 4 lžíce másla, 4 lžíce mléka, 2 lžíce kakaa, 2 lžíce bramborové moučky.

Čokoláda

25 dkg ztuženého tuku

20 dkg cukru

10 dkg sušeného mléka

5 dkg kakaa

1/2 vanilinového cukru

Rozpustit tuk a přidat všechny suroviny
přesáté přes husté síto.

Nesmí se vařit.

Barevná čokoláda

Bílá:

25 dkg ztuženého tuku

15 dkg práškového cukru

2 dkg sušeného mléka

5 dkg mletého kokosu

Tmavá:

50 dkg ztuženého tuku

20 dkg práškového cukru

5 dkg kaka

1 lžíce hladké mouky

1 lžíce solamylu nebo kakaového pudinku

Čokoláda na stromeček

25 dkg rostlinného tuku

30 dkg práškového cukru

1/2 balíčku vanilinového cukru

6 dkg kakaa

5 dkg hladké mouky

7 dkg mletých opražených ořechů

Čokoládové kostky

12 dkg másla

5 žloutků

16 dkg cukru

Třít a přidat

2 lžice rumu

vanilinový cukr

6 dkg strouhané čokolády

Vmíchat z 5-ti bílků sníh a postupně

16 dkg polohrubé mouky.

Péct na vymazaném a vysypaném plechu.

Po vychladnutí plnit krémem.

Krém:

15 dkg másla

7 dkg cukru

12 dkg změkklé čokolády

Polít čokoládovou polevou.

Tvarohový dort bez pečení

2 dcl horkého mléka

2 dcl cukru

1 vanilinový cukr

2 plnotučné tvarohy

2 lžíce želatiny

0,5 l vody

1 – 1,5 sáčku piškotů

ovoce

Želatinu namočit do vody, zahřát, nalít do mixeru, přidat mléko, cukr a tvaroh. Dortovou formu vyložit piškoty a prokládat směsí s ovocem. V lednici cca za 3 hodiny ztuhne. Zdobit šlehačkou.

Jablkový dort

80 dkg loupaných jablek
1/4 l vody
2 hrstě krystalového cukru

Nechat přejít varem, scedit a do vychladlého nálevu zamíchat 1 vanilkový pudink a uvařit. Horké smíchat s jablky.

Dortovou formu vyložit piškoty, dát jablka a na vrch znova piškoty. V lednici nechat do druhého dne. Polít polevou:

6 dkg másla rozehtát
15 dkg moučkového cukru
2,5 lžíce kakaa
3 lžíce teplé vody

Zdobit šlehačkou.

Maltéský dort

6 žloutků

17 dkg cukru

Tře se a do utřeného se přidá:

17 dkg ořechů

5 dkg strouhanky

ze 6-ti bílků snít

Peče se asi 1/2 hodiny.

Džus

1 celý pomeranč bez jader

3 mrkve

20 dkg cukru

Uvařit do měkka a rozmixovat.

Přidat

1 karotelu

kyselinu citrónovou

dotočit na 8 – 10 l vodou.

Hovězí plátky

Hovězí maso
šunkový salám
kečup, kmín, cibule, pepř, sůl, máslo,
slanina.

Nakrájíme slaninu, na ní dáme hovězí plátek, plátky salámu, cibule, kečup, sůl, kmín pepř.

Může být i více vrstev.

Vše zalít máslem a trochu podlít.
Nakládá se předem, potom se peče.

Koláče svatební

0,50 kg polohrubé mouky

0,20 kg másla

hrstka cukru

2 celá vejce

špetka soli

Vše se zadělá kváskem ze 4 dkg kvasnic,
7 lžic mléka, 3 kostek cukru.

Děláme ihned koláče a pečené obalujeme
v cukru.

Koláče svatební

0,50 kg polohrubé mouky

0,25 kg másla

3 žloutky

4 kostky cukru do mléka

9 lžic mléka

3 dkg droždí

špetka soli

citrónová kůra

Koláče se nenechávají kynout. Droždí se rozmíchá ve vlažném mléce a zamíchá do těsta. Na pomaštění je potřeba 0,25 kg másla.

Hotové se obalují v cukru.

Koláč s ovocem

3 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek moučkového cukru
1 prášek do pečiva

Vše dobře promíchat.

3 tvarohy
3 vejce
0,5 l mléka
rozinky
1 hrnek moučkového cukru
místo tvarohu lze použít ovoce

Na vymazaný plech nasypeme asi polovinu směsi, dáme tvaroh nebo ovoce a zasypat zbytkem směsi.

Na vrch nakrájet nebo nastroumat máslo.

Koláč jablkový

0,50 kg polohrubé mouky

0,25 kg tuku

0,14 kg cukru

1 celé vejce

1 prášek do pečiva

vanilinový cukr, citrónová kůra

Na vrch jablka posypat skořicí a cukrem.

Koláč ovocný

13 dkg rostlinného tuku

13 dkg cukru

vanilinový cukr

citrónová kůra

1 francouzské kvasnice / sušené /

50 dkg polohrubé mouky

trochu soli, mléko

1 hodinu nechat kynout.

Na vrch ovoce, žmolenka.

Koláč ovocný

3 žloutky

11 dkg cukru

11 dkg rostlinného tuku

citrónová kůra a šťáva z 1/2 citrónu

Vše utřít a přidat

21 dkg polohrubé mouky

1/8 l mléka

1/2 kypřicího prášku

Posázet ovocem a zapéct

Ze 3 bílků a 3 lžic cukru ušlehat tuhý sníh
potřít a dát dopéct.

Posvícenecké koláče

1 kg polohrubé mouky
15 dkg cukru / 4 hrstě /
25 dkg másla
sůl, citrónová kůra
1 celé vejce + 3 žloutky
10 dkg droždí
1/2 – 3/4 l mléka

Koláče moravské

0,50 kg polohrubé mouky

0,25 kg tuku rozstrouhat

1 celé vejce

špetka soli

2 žloutky

Zadělat kváskem ze 1/4 l mléka, 8 dkg kvasnic, 2 lžic cukru.

Ihned dělat a péci. Kynou pod rukou.

Koláč tříbarevný

1. těsto:

30 dkg polohrubé mouky

10 dkg másla

10 dkg cukru

1 celé vejce

2 lžíce kakaa

4 lžíce studené vody

1/2 prášku do pečiva

Zpracovat na vále a vyválet placku na plech.

Tvarohová nádivka:

3 tvarohy, cukr, rozinky

2. těsto:

20 dkg polohrubé mouky

15 dkg cukru

3 celá vejce

1/2 prášku do pečiva

1 sklenice oleje 5 lžic studené vody

Zpracovat v hrnku a nalít na tvaroh.

Koláč kakaový s tvarohem a želé

3 celá vejce
1 sklenice cukru
1 sklenice vody
1 sklenice oleje
2 sklenice polohrubé mouky
1 prášek do pečiva, kakao

Vše smíchat a upéct.

Tvarohová nádivka:

2 tvarohy, 1 máslo, 20 dkg cukru, 4 lžíce rumu

Želatina:

1 pomerančový džus
1 pudink
1 vanilinový cukr
2 lžíce cukru

Koblihy jemné

0,50 kg polohrubé mouky
špetka soli, citrónová kůra

Do mléka dát 3 dkg kvasnic, 2 kostky cukru, nechat vykynout kvásek.

6 žloutků a 3 lžíce cukru šleháme nad parou do zhoustnutí.

Do vlahého dáme 1/4 l mléka, kvásek, 8 dkg rozpuštěného másla, 2 lžíce rumu, promícháme a přidáme k mouce.

Smažíme nejprve přikryté.
Na smažení 40 dkg tuku.

Kokosky

0,25 kg kokosu

27,5 dkg krystalového cukru

4 bílky

Vše v kastrolu zahřívát za stálého míchání až je těsto teplé, míchat do vychladnutí.

Do chladného nastrouhat 1 uvařenou bramboru od předešlého dne.

Zvlášť se šlehá 1,5 bílku a 15 dkg krystalového cukru. Tuhý sníh s vmíchá do hmoty.

Na suchý plech se dělají lžičkou kopečky. Péct při 70°C.

Lepit na linecká kolečka krémem a marmeládou.

Mandlová kolečka

20 dkg hladké mouky

1 lžička pečivového prášku

14 dkg másla

1 vanilinový cukr

14 dkg oloupaných mletých mandlí

2 vejce

citrónová šťáva

6 dkg lískových oříšků

Smíchat mouku s práškem, máslo, vanilinový cukr, mandle, citrónovou šťávu 1 celé vejce, 1 žloutek. Nechat 30 minut odpočinout.

Dělat kolečka, polovinu z nich potřít bílkem a sypat lískovými ořechy. Upéct do růžova a slepit marmeládou.

Slepovaná kolečka

25 dkg hladké mouky

12 dkg másla

6 dkg cukru

1,5 žloutku

citrónová kůra

šťáva z 1/4 citrónu

Kornoutky se šlehačkou

2 žloutky
10 dkg moučkového cukru
8 dkg hrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva
1 dcl vody

Vše ušlehat.

Na vymazaný a vysypaný plech lijeme lžící koláčky, dále od sebe. Rychle pečeme a když okraje začnou hnědnout vyjmeme plech z trouby a pomocí nože stáčíme horké do kornoutků.

Vychladlé plníme šlehačkou nebo krémem.

Košičky

21 dkg hladké mouky

14 dkg tuku

14 dkg cukru

1 bílek

hrst mletých ořechů

Kuličky z BB pudinku

25 dkg ztuženého tuku

25 dkg cukru

3 krabičky BB pudinku

6 lžic mléka

3 lžíce kakaa

trochu rumu

Krůtí medailónky

medailónky naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a opečeme na oleji. Ke konci pokapat kečupem, zalít pivem a dusit.

Na druhé pánvi – zesklivatět slaninu, přidat krůtí játra, osolit, opepřit, na konec přidat cibuli.

Příloha: rýže, hranolky

Laskonky

4 bílky

8 dkg cukru

10 dkg mletých ořechů

Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme cukr a mleté ořechy. Plech vymažeme včelím voskem a klademe na něj malé hromádky, které sušíme ve velmi mírné troubě.

Krém:

10 dkg másla

5 dkg cukru

1 lžička kakaa

Laskonky

3 bílky

12 dkg moučkového cukru

1 balíček vanilinového cukru

6 dkg mletých pražených ořechů

Z bílků ušlehat tuhý sníh, přidat cukr a šlehat nad parou do zhoustnutí. Na konec se přimíchají ořechy.

Ořechová náplň:

10 dkg másla

4 dkg moučkového cukru

1 žloutek

4 dkg mletých opražených ořechů

Utřít krém a přidat vařený sníh ze 2 bílků, 4 dkg cukru a 1 vanilinového cukru.

Lodičky

30 dkg másla

15 dkg cukru

50 dkg hladké mouky

3 vařené žloutky

Vypracovat těsto, vykrajovat formičkou, slepovat máslovým krémem, polít čokoládou a zdobit ořechem.

Lombo na maso

Na pánvi rozežhát olej, do něho přidáme papričky – asi 1/2 hodiny necháme ve vařícím oleji vylouhovat, pak přidáme masox, sojovou omáčku, papriku, sůl, glutasol, hrubě mletý pepř. Necháme chvíli na pánvi, slijeme do sklenice s uzávěrem a necháme asi 1 měsíc odležet.

PS: dávám 3 lžičky magi, lžičku vitaska „Barbecue“, lžičku TOLI, lžičku pepře, 1/2 masoxu – papričky nakrájím na drobno.

Makovec

10 dkg máku mletého

15 dkg cukru

15 dkg tuku

30 dkg polohrubé mouky

0,25 l mléka

1 prášek do pečiva

1 vejce

Ořechový krém

12,5 dkg másla

10 dkg cukru

8 dkg mletých ořechů

mléko

Máslo s cukrem utřeme do pěny, umleté ořechy spaříme 2 lžícemi horkého mléka a mícháme, až kašička zbledá. Ořechovou kaši vmícháme do másla a znovu vše utřeme.

Jablková povidla

5 kg jablek nastroihat

1 kg cukru

2 dcl octa

24 hodin nechat odležet a potom 20 minut
vařit.

Perník

0,50 kg polohrubé mouky

0,25 kg cukru

1 vejce

2 lžice kakaa

0,20 kg tuku

1/2 l mléka

0,15 kg povidel

1,5 prášku do pečiva nebo perníku.

Tuk s cukrem utřít přidat vejce, kakao, povidla, střídavě mléko s moukou a na konec prášek do pečiva.

Perník z kefíru

0,40 kg polohrubé mouky

1 kefír

2 dcl oleje

0,30 kg cukru

kakao

1,5 lžičky sody

1/4 prášku do pečiva

Jablkový perník

40 dkg hrubě strouhaných jablek

40 dkg polohrubé mouky

40 dkg cukru

20 dkg tuku

3 celá vejce

2 lžice kakaa

1 prášek do pečiva

Smíchat a rozetřít na vymazaný a vysypaný plech. Nedávat mléko, ani jinou tekutinu.

Punčová náplň

6 dkg másla

1 lžíce práškového cukru

třít a přidat

10 dkg piškotových drobečků

punče tolik, aby se náplň dobře roztírala.

Půlměsíčky

3 celá vejce

12 dkg másla

12 dkg cukru

12 dkg polohrubé mouky

Po vychladnutí postříkat rumem a polít
citrónovou polevou.

Pochoutka pánů z Pernštejna

- 1500 g svíčkové
- 500 g ananasu
- 100 g mandlí
- 200 g másla
- 200 g oleje
- 100 g cukru
- 200 g víno bílé
- 200 g citrónu
- 200 g cibule
- 100 g hladké mouky
- 300 g kečupu
- 30 g soli
- 1 g pepře, kari

Ze svíčkové připravíme filátka, která slabě naklepeme, osolíme, opepříme a okořeníme kari. Potřeme olejem a necháme marinovat uložené v lednici.

Takto upravená filátka upečeme na oleji, maso vyjmeme a do šťávy dáme nakrájenou cibuli, kterou zarestujeme, přidáme kečup, víno, povaříme a zahustíme francouzským máslem. Maso dáme na stříbro, dekorujeme kolečkem ananasu zapečeným v karamelu s citronem, pak zdobíme opraženými mandlemi.

Příloha: rýže ovocná a šunková.

Rakvičky

30 dkg práškového cukru

5 žloutků

1 celé vejce

třít a přidat 2 vrchovaté lžíce polohrubé mouky.

Péct ve vlažné troubě - 50°C.

Formičky vymazat převařeným máslem a vysypat hrubou moukou.

Plnit jen do poloviny.

Oříškové rohlíčky

22 dkg hladké mouky

12 dkg másla

1 vejce

1 dkg kakaa

6 dkg oříšků

3 dkg cukru

Krém:

20 dkg másla

20 dkg cukru

1 dkg kakaa

1 žloutek

Slepovat marmeládou a krémem.

Roláda

4 celá vejce
7 dkg cukru
2 lžíce kakaa

Vše našlehat.

Na plech položit alobal, hodně pomastit,
rozetřít těsto a upéct.

Plnit pařížskou šlehačkou.

Řezy

25 dkg práškového cukru

15 dkg másla

5 žloutků

2 lžíce rumu

Vše utřít a přidat

3 lžíce mléka

25 dkg polohrubé mouky

2 – 3 lžíce kakaa

10 dkg mletých ořechů

1/2 pečivového prášku

z 5-ti bílků tuhý sníh

Krém:

1/4 l mléka

20 dkg práškového cukru

3 lžíce mouky

Uvařit kaši a vychladlou zatřít do 25 dkg másla

Poleva:

10 dkg másla

10 dkg čokolády na vaření

Řezy 2

40 dkg hladké mouky

20 dkg cukru

28 dkg másla

1 celé vejce

1 prášek do pečiva

zpracovat těsto, rozdělit na dva díly a jeden obarvit kakaem.

Rozválet na plech, potřít silně zavařeninou a přikrýt druhou obarvenou plackou a pozvolna péci.

Poleva:

20 dkg cukru

3 lžíce rumu

3 lžíce kakaa

vařící voda dle potřeby

Citrónové řezy

6 žloutků
30 dkg cukru
třít a přidat
1/8 l mléka
30 dkg polohrubé mouky
prášek do pečiva
z 6 – ti bílků tuhý sníh

Péct na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Plníme krémem a sypeme ořechy.

Krém:

15 dkg másla
15 dkg cukru
a po lžičkách přidat kůru a šťávu z celého citrónu.

Kokosové řezy

7 bílků ušlehat a přidat
30 dkg práškového cukru
20 dkg kokosu
5 lžic hrubé mouky

Hmotu rozetřít na dobře vymazaný a vysypaný plech a upéct dobře ve vyhřáté troubě do růžova.

Po vychladnutí se maže náplní:

7 žloutků
15 dkg pískového cukru
2 lžíce mléka
2 lžíce kakaa

Vše se šlehá ve vodní lázni do zhoustnutí a po vychladnutí se zatře do 25 dkg másla.

Poleva: kakaová, čokoládová

Krájet na malé čtverečky

Kokosové řezy

36 dkg hladké mouky

2 žloutky

15 dkg cukru

25 dkg másla

citrónová kůra

Upéct, natřít marmeládou a náplní, polít čokoládou.

Náplň:

6 dkg tuku rozpustit a přidat

17 dkg kokosu

1 celé vejce

10 dkg cukru

rum

Kokosové kostky

3 žloutky

30 dkg cukru

15 dkg másla

10 dkg ořechů

Utřít a přidat

50 dkg polohrubé mouky

1/2 l mléka

prášek do pečiva

ze 3 bílků tuhý sníh

Upéct na vymazaném a vysypaném plechu.

Po upečení studené rozkrájet na kostky

3x3 cm a máčet je v polevě:

25 dkg 100% tuku rozehtát

5 lžic rumu

5 lžic kakaa

20 dkg práškového cukru

5 lžic vody

Obalovat v kokosu nebo mletých oříšcích.

Kyselé řezy

3 sklenice polohrubé mouky

3 sklenice cukru

2 lžíce kakaa

hrst kokosu nebo ořechů

rozinky

1 lžíce sody

promíchat a přilít 3 sklenice kyselého mléka, lepší je kyselá šlehačka a jedna sklenice od ní vody

10 dkg oleje

Po upečení natřít marmeládou a polít čokoládovou polevou.

Medové řezy

3 lžíce medu
10 dkg másla
16 dkg cukru
2 celá vejce
lžička cukrářských kvasnic nebo sody
2 lžíce mléka
50 dkg polohrubé mouky

Med, máslo, cukr rozpustit ve vodní lázni, do vlahé směsi přidat vejce, mléko a kvasnice.

Na vál prosít mouku, vypracovat těsto, rozdělit na dva díly a upéct dvě placky.

Krém:

1/2 l mléka
4 lžíce solamylu
2 žloutky
vanilinový cukr Uvařit kaši a vychladlou zatřít do 25 dkg másla. 18 dkg cukru

Moka řezy

5 bílků

17 dkg cukru

10 dkg strouhaných ořechů

5 dkg polohrubé mouky

4 dkg rozehřátého másla

Z bílků ušleháme tuhý sníh, vmícháme cukr a oříšky s moukou. Vše lehce „zabalujeme“, aby sníh neklesl. Nakonec nakapeme tekuté prochládlé máslo. Pečeme v srncím hřbetu. Řezy slepujeme krémem.

Krém:

1 žloutek

6 dkg cukru

Třít do pěny a vmíchat lžící silné kávy.

Ve vodní lázni nahřát za stálého míchání – vařit se nesmí.

Po vychladnutí zatřít do másla.

Písecké řezy

1 l vody a 4 lžíce želatiny rozpustit, přidat 20 dkg cukru, po zchladnutí 1 ovocnou dřeň, 15 dkg marmelády, obarvit a odlít 1/4 l.

Do zbytku zamíchat 2 ušlehané šlehačky.

Podklad je piškot.

Skládané řezy

60 dkg hladké mouky

15 dkg másla

25 dkg cukru

2 vejce

prášek do pečiva

Těsto zadělat trochou mléka. Rozdělit na tři díly, rozválet placky asi 1 cm silné a upéct.

Jednu placku rozdrobit, přidat černou kávu, rum a do hladka utřít. Dvě zbylé placky potřít marmeládou a utřenou hmotou spojit.

Polít cukrovou polevou.

Poleva:

20 dkg cukru

2 lžice mléka

2 lžice citrónové šťávy

Sandokanovo oko

Do pouzdra od vajíček dát třešni, bílou hmotu, oříškovou hmotu a černou hmotu.

Bílá hmota:

1/2 kostky 100% tuku
10 lžic sušeného mléka
2 lžice kokosu
3 dkg cukru

Oříšková hmota:

10 dkg 100% tuku
5 dkg cukru
5 dkg mletých ořechů
2 lžice sušeného mléka
rum, žloutek, vanilinový cukr

Tmavá hmota:

1/2 kostky 100% tuku
3 lžice kakaa
7 dkg cukru

Staročeský hubník

Na 4 osoby dáváme:

4 tvrdé housky

4 lžíce krupice

40 dkg čerstvých hub

2 vejce

1/2 l mléka

sůl, česnek

Houby očistíme a pokrájené podusíme na másle se solí a kmínem. Housky nakrájíme na plátky a dáme do mléka nabobtnat, utřeme vejce, přidáme krupici, česnek, housky, okořeníme majoránkou a dáme upéci.

Podáváme s hlávkovým salátem nebo jiným zeleninovým salátem.

Strakonická štrúdle

42 dkg hladké mouky

25 dkg tuku

10 lžic vody

2 lžíce octa

2 žloutky

sůl

Do mouky rozdrobíme tuk, přidáme směs vody, octa, žloutků a vypracujeme těsto.

Nechat odpočinout v chladu 1 – 2 hodiny.

Těsto rozdělíme na 4 díly.

Šťáva za studena

2,5 kg ovoce

5 dkg kyseliny citrónové

1,5 l vody

24 hodin nechat vyluhovat, potom přes noc
nechat odkapat.

Do získané šťávy dáme 2,5 kg cukru a 1
petol rozmíchaný v trošce horké vody.

Šup do trouby

1 tuk Hera

1/4 l vařící vody

1,5 hořčicové sklenice práškového cukru

1 vanilinový cukr

3 lžice kakaa

vše smíchat a odlít směs do 2 dcl sklenice

Do zbytku přidat:

2 hořčicové sklenice polohrubé mouky

4 celá vejce

1 prášek do pečiva

ořechy

Upéct na vymazaném a vysypaném plechu.

Ještě na horké nalít zbytek směsi a posypat kokosem nebo ořechy.

Švestky

5 kg púlených švestek

1 kg cukru

1/8 l octa

12 lžic rumu

1 petol

Svratecký guláš

50 dkg roštěné

50 dkg cibule

10 dkg slaniny

10 dkg oleje

20 dkg kečupu – není nutné

10 dkg hub

paprika, pepř, majoránka, kmín, česnek

Maso pokrájet polít trochou oleje a nechat den v lednici uležet.

Podává se s bramboráky.

Tajemství dobré sekané

0,75 kg mletého masa
0,25 l vody
20 dkg uzeného bůčku
2 žloutky, 2 bílky
1 větší / 15 dkg / syrový brambor
hrst strouhanky
1 rohlík
1 středně velká cibule
1 lžička sladké papriky
pepř, sůl
hladká mouka na vál
čtvrtka cibule i se slupkou do pekáče
paprika na zaprášení šišek
lžíce omastku
voda na podlití

Postup:

Mleté maso vložíme do mísy, zalijeme 0,25 l vody a rozšleháme až se voda vsákne do masa. Takto upravené maso necháme 1 hodinu v chladu odpočinout. Potom přidáme na kostky rozkrájený

rohlík, 2 žloutky , usekaný uzený bok, ustrouhaný brambor a cibuli. Dále přidáme strouhanku, sůl papriku, pepř a dobře propracujeme, potom přidáme ze dvou bílků ušlehaný sníh. Tvoříme šišky, které uválíme na moukou posypaném vále. Do pekáče vložíme tence nakrájenou slaninu, šišky na ně položíme, přidáme lžici tuku, čtvrtku cibule a hustě posypeme sladkou paprikou. Podlijeme a pečeme v předem vyhřáté troubě nejprve 8 minut prudce, potom cca 25 minut zvolna dopékáme.

Ševcovský mls na chlebičky

2 lžíce oleje

2 lžíce kečupu

2 lžíce vorčestrové omáčky

1 lžíce octa

3 lžíce hořčice

Vše zamíchat, nechat přejít varem a nechat vychladnout. Do vychladlého zamíchat:

0,50 kg měkkého salámu drobně krájený

1 cibule

1 okurka kyselá

Vše dohromady rozmíchat s dvěma majolkami a nechat v lednici 24 hodin uležet.

Trubičky – kremrole

1 těsto:

12,5 dkg hladké mouky

25 dkg másla

2 těsto:

25 dkg hladké mouky

3 žloutky

špetka soli

1 lžíce octa

8 lžic vlažné vody, aby těsto bylo jako na závin.

Prudce péct.

Černé trubičky

1.

32 dkg hladké mouky

8 dkg ořechů

8 dkg cukru

8 dkg másla

2 lžíce kakaa

2 celá vejce

2.

20 dkg hladké mouky

6 dkg ořechů

6 dkg cukru

6 dkg tuku

1 lžíce smetany

1 lžíce rumu

1 žloutek

Tvarohové šátečky

25 dkg tvarohu

25 dkg polohrubé mouky

25 dkg ztuženého tuku

Vše zpracovat, dělat šátečky a teplé obalovat v cukru.

Vanilkové rohlíčky

20 dkg hladké mouky

16 dkg másla

8 dkg ořechů

4 dkg cukru

Tvarohová vánočka

15 dkg tuku

20 dkg cukru

25 dkg tvarohu

50 dkg polohrubé mouky

2 vejce

10 dkg rozinek

2 lžíce rumu, 6 lžic mléka

citrónová kůra

1,5 prášku do pečiva

sůl, vanilinový cukr

Jemná vánočka

1 kg polohrubé mouky

17 dkg cukru

kůra z citrónu a pomeranče

1 vanilinový cukr

8 strouhaných hořkých mandlí

muškátový ořech

1 lžička soli

Do teplého mléka dáme vykynout 4 dkg kvasnic. V mléce rozmícháme 3 žloutky a 1 celé vejce, přidáme kvásek a 25 dkg rozpuštěného másla. Přidáme rozinky a mandle. Musí dlouho kynout. Vajíčkem potřené vánočky necháme asi 1 hodinu kynout.

Plněná vecka

1 rovná vecka

30 dkg českého salámu / měkký /

2 vejce vařená na tvrdo

2 – 3 okurky

hořčice, křen, česnek, kečup – dle chuti

Veku rozpůlit, opatrně vydlabat. Vnitřek rozdrobit do mísy, pokapat 1/8 rozpuštěného prochládlého másla, rozetřít a přidat jemně krájený salám, okurky, vejce.

Vše nacpat zpět do vecky, pevně zabalit do alobalu a nechat přes noc v chladničce.

Zelí s křenem

2,00 kg jemně krouhaného zelí

0,50 kg křenu

0,50 kg cibule

0,50 l octa

0,25 kg cukru

0,25 l oleje

1/2 balíčku DEKA

Vše promíchat a naplnit do sklenic.

Nesterilizuje se.

Želatina na ovoce

1/2 l vody nebo šťávy

25 dkg cukru svařit

přidat 3 dkg namočené želatiny.

Na ovoce se lije, když začíná tuhnout.

Žloutkové věnečky

1/4 l vody

1 dkg másla nebo tuku

Vše přivést do varu a vmíchat 20 dkg hladké mouky.

Zatřít 3 – 4 celá vejce.

Péct v troubě rozpálené na 200°C.

Krém:

2 – 12 lžic smetany

3 dkg cukru

1 vejce

2 žloutky

3 dkg mouky

vařit ve vodní lázni do zhoustnutí.

Prochládlé zatřít do másla.

Nakládání paprik

50 červených paprik

1,5 l vody

1,5 l 4% octa

4 dkg cukru – možno i přidat

trochu DEKA

2 dcl oleje

kousek celerové natě

Zelenina na zimu

90 dkg mrkve
90 dkg celeru
90 dkg květáku
90 dkg kapusty
60 dkg petržele
60 dkg póru
60 dkg cibule
60 dkg kedlubně
30 dkg natí

Vše umlet na masovém strojku, přidat 1 kg soli a 1 kg sádla / 100% tuk / - osmažit. Plnit do sklenic a zavázat celofánem.

P.S. Nedáváme kapustu a sůl, smažíme na rostlinném tuku o poloviční dávce a mrazíme v kelímcích.

Zeleninová pomazánka

30 dkg měkkého salámu

4 vařená vejce

1 celer – syrový

1 mrkev

1 okurka

1 cibule

1 sýr 70%

1 majolka

1 vařená brambora

hořčice, koření, sůl

Vše se umele na masovém strojku a zamíchá.

Kvasnicové knedlíčky

20 g másla

30 g droždí

1 vejce

sůl, muškátový oříšek

2 lžíce mléka

strouhanka

Na rozehřátém másle rozpustíme droždí a když zlátne vmícháme mléko, vejce sůl, muškátový oříšek a nakonec zahustíme strouhankou. Děláme knedlíčky a vhazujeme je do vařící vody a vaříme cca 3 minuty. Dáváme jako vložku do polévek nebo jako přílohu k zadělávanému telecímu masu, kuřeti apod.

Kvasnicová pomazánka

50 g másla

100 g droždí

1/2 cibule

1/8 l mléka

4 vejce

sůl, pažitka, strouhanka

Na másle zpěníme cibulku, přidáme droždí, osmahneme, přidáme mléko a svaříme v hladkou kaši, do které vmícháme vejce, sůl strouhanku a pažitku. Pomazánku mažeme na čerstvý chléb.

Sýrové mleté řízky

1 kg bůčku

20 dkg tvrdého sýra

4 celá vejce

1 sklenice mléka cca 2 dcl

sůl

Bůček umeleme a přidáme ostatní suroviny. Necháme do druhého dne odpočinout. Obalujeme jako řízky.

Medvědí tlapky

50 dkg hladké mouky

32 dkg másla

25 dkg cukru moučka

20 dkg ořechů mletých

vanilka, citrónová kůra, skořice, kakao

Hruškový koláč

10 dkg polohrubé mouky

7 dkg cukru

3 vejce

1/2 prášku do pečiva

2 sáčky vanilinového cukru

3 polévkové lžíce mléka

9 dkg másla

Zadělat těsto a zamíchat asi 2 hrušky nebo jiné ovoce.

Svatební koláče

Tře se 10 žloutků, 40 dkg cukru, 40 dkg másla, citrónová kůra. Kvásek z 20 dkg droždí, mléko, přidat do 1 kg hladké + 1 kg polohrubé mouky, 2 dkg soli, 1 šlehačka (0,25 l) + mléko dle potřeby.

Svatební koláče

Tře se 8 žloutků, 50 dkg másla, 10 dkg
sádla vanilkový puding 2 lžíce šlehačky.

7 dkg droždí, 1 kostka cukru , asi 3 dcl
mléka – kvásek

75 dkg polohrubé mouky

25 dkg hladké mouky

špetka soli

Slané sušenky (maturitní :-D)

Těsto: 30 dkg polohrubé mouky, 12,5 dkg másla, 0,5 lžičky cukru, 1 lžička soli, 0,5 prášku do pečiva, 1 dcl mléka – nechat uležet v lednici.

Náplň: 10 dkg sýra cihla, 12,5 dkg másla, 10 dkg Nivy, sýry jemně nastrouhat.

Těsto rozválet na dvě placky – delší a úzké, potřít náplní a srolovat. Nakrájet kolečka, potřít vejcem, doprostřed dát ořech a upéct.

Vánočka

50 dkg polohrubé mouky
50 dkg hrubé mouky
20 dkg hladké mouky
30 dkg cukru moučka
6 dkg droždí
1 dcl rumu
1 vanilinový cukr
0,25 l šlehačky
25 dkg másla
3 žloutky a 1 celé vejce
1 dkg soli
kůra z 1 citronu
15 dkg rozinek
mléko podle potřeby