

Svíčková na smetaně

Jako Češi milujeme husté omáčky s knedlíky. Svíčková patří mezi ty nejoblíbenější.

Ingredience

- 1kg svíčkové nebo falešné svíčkové
- 150g slaniny v celku
- 150g petržele
- 150g celeru
- 300g mrkve
- 300g cibule
- 10 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 4 bobkové listy
- snítka tymiánu
- 200ml smetany
- 2 lžičky hořčice
- 80g cukru
- citrón
- sůl
- olej
- voda nebo vývar

Postup

1. Očistíme maso a pokud chceme prošpikujeme slaninou. Osolíme.
2. Nakrájíme zbytek slaniny a spolu s masem zprudka osmahneme na oleji, aby se maso zatáhlo. Maso vyjmeme
3. Nakrájíme cibuli, kořenovou zeleninu a osmahneme se slaninou do zlatohnědé barvy.

4. Přidáme pepř, nové koření a bobkový list. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat.
 5. Přidáme hořčici a oloupaný citron na plátky.
 6. Nalijeme vodu nebo vývar, do kterého vložíme maso a dusíme asi 1,5 hodiny do měkka.
 7. Z omáčky vyjmeme maso, bobkové listy a pepř s novým kořením.
 8. Rozmixujeme zeleninu v omáčce a zalijeme smetanou.
 9. Dochutíme solí, cukrem případně octem.
-

Tradiční guláš

Guláš je původem maďarské jídlo, kde pod tímto názvem představuje spíše polévku. Český guláš se tak dá přirovnat spíše maďarskému pörkeltu.

Ingredience

- 700g hovězí kližky (kostky)
- 500g cibule
- sádlo nebo olej
- 4 stroužky česneku
- 2 lžičky papriky
- lžička kmínu
- sůl, pepř

Postup

1. Ve velkém hrnci osmahneme nasekanou cibuli dozlata.
 2. Přidáme papriku a rychle mícháme, aby nezhořkla. Přidáme maso a osmahneme několik minut.
 3. Přidáme sůl a pepř a přilijeme asi 200 ml vody. Také dochutíme kmínem, lisovaným česnekem a dusíme dokud maso nezměkne. Občas promícháme a přidáme vodu.
 4. Nakonec vše dochutíme majoránkou.
 5. Pokud je guláš příliš řídký, zahustíme moukou.
-

Sekaná

Tradiční sekaná je oblíbená v řadě světových zemí. Můžeme ji také naplnit jako roládu vejcem, okurkou a klobásou.

Ingredience

- 1kg mletého masa
- 1-2 cibule
- 3-4 stroužky česneku
- 2 vejce
- sůl a pepř
- majoránka
- 2 staré rohlíky
- 200 ml mléka
- strouhanka
- olej

Postup

1. Rohlíky nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce.
2. Nasekáme cibuli a zlehka osmažíme.
3. Maso okořeníme a smícháme s prolisovaným česnekem, majoránkou, vejci a cibulí.
4. Do směsi přidáme také rohlíky.
5. Vše pořádně promícháme a přidáme strouhanku, když bude potřeba.
6. Vytvarujeme do dvou šišek a vložíme do vymaštěného pekáče.
7. Pečeme při 180°C asi 75 minut. Občas podlijeme.
8. Podáváme s bramborem, kaší nebo s chlebem.