

# Valašská kyselica

Kyselica je tradiční valašská polévka se zelím, bramborami a uzeným masem.

## Ingredience

- 300 g brambor
- 400 g kysaného zelí
- 3 bobkové listy
- 6 kuliček pepře
- 3 kuličky nového koření
- 1 cibule
- 1 klobása nebo 200 g uzeného masa
- 100 g slaniny
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky
- 250 ml smetany nebo mléka
- sůl, pepř
- kmín
- cukr
- zakysaná smetana

## Postup

1. Oloupeme brambory, nakrájíme a uvaříme v osolené vodě s kmínem.
2. Vymačkáme nálev ze zelí do hrnce. Nakrájíme zelí a přidáme do hrnce s novým kořením, pepřem a bobkovým listem. Zalijeme vodou a dusíme.
3. Nakrájíme cibuli, slaninu a klobásu (uzené). Rozpustíme máslo na pánvi a vše osmahneme.

4. Zasype me moukou a zalijeme smetanou. Poté přidáme k zelí s bramborami.
5. Na mírném ohni vaříme dalších 15 minut.
6. Dochutíme dle chuti, klidně i cukrem, pokud je příliš kyselá.
7. Každou porci můžeme na talíři dochutit zakysanou smetanou.



---

## Česnečka s krutóny

Bez česneku by jídlo nemělo chuť. A co lepšího na kocovinu než pořádně silná česnečka po dlouhé noci v baru.

### Ingredience

- 1-2 hlávky česneku
- 1 menší cibule
- 1 bujón
- 3 brambory
- sýr
- pečivo
- sůl, pepř
- majoránka
- kmín

## Postup

1. Oloupeme cibuli, česnek a brambory.
  2. Nakrájíme cibuli a zlehka osmahneme. K ní přidáme nakrájený nebo lisovaný česnek.
  3. Osmahneme a zalijeme horkou vodou.
  4. Nakrájené brambory vložíme do vody a přidáme kostku bujónu.
  5. Ochutíme solí, pepřem a kmínem.
  6. Vaříme dokud brambory nezměknou.
  7. Na konci dochutíme majoránkou a pokud není polévka dostatečně silná, přidáme česnek.
  8. Podáváme v misce s nastrohaným sýrem a krutóny připravenými z pečiva.
- 

## Bramboračka

Bramboračka patří k tradičním rodinným receptům.

## Ingredience

- 500g brambor
- 2 cibule
- 2 mrkve
- 1 celer
- 1 petržel
- petrželka
- houby (volitelně)
- 2 lžíce mouky
- majoránka

- 2 stroužky česneku
- kostka bujónu
- sůl a a pepř
- olej

## Postup

1. V hrnci osmahneme cibulku na oleji a přidáme mouku. Mícháme do zlatavé barvy.
2. Nalijeme 1,5l vody a pozvolna přivedeme k varu za občasného míchání.
3. Přidáme nakrájenou zeleninu, brambory a houby a pozvolna vaříme do měkka.
4. Přidáme bujón a ochutíme, solí, pepřem, česnekem a majoránkou. Můžeme přidat také nové koření či bobkový list.
5. Necháme podusit pár minut a podáváme.

---

## Pravá jihočeská kulajda

Kulajda je typická jihočeská polévka z hub, kopru a smetany. Naše prababičky ji připravovaly z domácího mléka, které se nestihlo spotřebovat a zkyslo. Dnes se do polévky používá zakysaná smetana. Receptů na kulajdu je mnoho, během let si každá rodina polévku upravila dle svého gusta. Někdo dává přednost klasické sladké smetaně před zakysanou, jiní nepřidávají kopr. Také houby se používají jak čerstvé, tak sušené nebo dokonce i nakládané. My vám přinášíme tradiční recept na tuto hustou, krémovou polévku a je na vás, jestli si ho také upravíte podle vaší chuti, nebo dáte přednost tomuto

klasickému.

## Ingredients

- 6 ks středně velkých brambor
- 1 kelímk zakysané smetany
- 1 hrnek čerstvých hub (hříbky, lišky, křemenáče...)
- 4 vejce
- 1-2 lžíce octa
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list
- kmín
- 2 lžíce hladké mouky
  
- Máslo
- Kopr
- Sůl

## Directions

1. Houby očistíme a nakrájíme na plátky. V hrnci necháme rozpustit plátek másla, na kterém houby trochu osmahneme.
2. Přidáme syrové brambory nakrájené na kostičky, všechno koření, osolíme a zalijeme vodou a pozvolna vaříme. Vody nedáváme moc, pouze aby byly brambory potopené, polévka má být hustá, smetanová.
3. Když brambory změknu, tak vyndáme koření, přidáme zakysanou smetanu s rozkvedlanou moukou a krátce provaříme.
4. Polévku dochutíme octem, dosolíme a přidáme nasekaný kopr. Pokud máme sušený kopr, můžeme ještě minutku

povařit, aby se uvolnila chuť.

5. Nakonec si připravíme ztracená vejce. Do sběračky rozklepneme čerstvé vajíčko a opatrně ho vlijeme do většího hrnce, ve kterém se mírně vaří 1,5 l vody s cca 1 dcl octa. Zmírníme plamen na minimum a vaříme 3 – 4 minuty. Poté vajíčko vyndáme a vložíme ho do připravené studené vody, aby se zatáhlo.
6. Správně uvařené ztracené vejce na kulajdu má mít měkký tekutý žloutek. Vejce vkládáme do polévky až při servírování přímo na talíř a zdobíme ho snítkou kopru.