

Tradiční buchty

Tradiční české buchty milujeme všichni, hlavně ty od babičky. Ať už jsou plněné mákem, povidlami či tvarohem, vždycky si na nich pochutnáme.

Ingredience

- 20g droždí
- 250ml mléka
- 60g cukru
- 250g polohrubé mouky
- 250g hladké mouky
- 2 žloutky
- 60g másla
- 1 citrón
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- máslo na vymazání pekáče
- moučkový cukr

Postup

1. Ohřejeme část mléka a vmícháme droždí, lžící cukru a lžící mouky. Necháme kvásek odpočinout 10 minut.
2. Rozšleháme žloutky ve zbylém mléce. Prosejeme mouku do mísy a přidáme kvásek, žloutky, cukr a máslo. Nastrouháme citronovou kůru a přidáme také citronovou šťávu, rum a sůl a vypracujeme těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme hodinu na teplém místě vykynout.
3. Těsto rozdělíme na menší části pomocí lžíce. Roztáhneme a naplníme (mák, tvaroh, marmeláda).
4. Spojíme rohy k sobě a vytvarujeme do tvaru buchty, po té

vložíme do vymazaného pekáče rohy dolů. Každou buchtu ještě lehce potřeme máslem.

5. Pečeme asi 30 minut při 180°C do zlatavé barvy.

6. Nakonec pomoučkujeme cukrem.

Jahodové nanuky

V létě jsou silnice lemovány stánky s ovocem a to je čas na osvěžující ledové nanuky.

Ingredience

- 500g of jahod
- 200g of cukru
- 200ml of vody

Postup

1. Nejprve připravíme sirup. Uvaříme vodu s cukrem dokud nezhoustne.
2. Pomačkáme jahody a zamícháme do sirupu.
3. Směs vlijeme do formiček a vložíme dřívko.
4. Vložíme do mrazáku přes noc.

Tip

1. Připravíme dvě misky. První obložíme nakrájenými jahodami.
2. Na ně vložíme druhou misku a do prostoru mezi miskami

- nalijeme vodu. Vložíme do mrazáku.
3. Před servírováním opláchneme misku horkou vodou a vyjmeme zmraženou jahodovou misku.

Velikonoční nádivka

Velikonoční nádivka patří na velikonoční stůl stejně jako beránek. I když se nazývá nádivka, málo kdo ji skutečně nadívá kuře a peče se hlavně zvlášť.

Ingredience

- 10 starších rohlíků
- 6 vajec
- 400 g vařeného mletého masa
- 50 g másla
- sůl
- muškátový oříšek
- hrst sekaných bylinek – kopřivy, petržel, libeček
- mandle

Postup

1. Nakrájíme rohlíky na kostičky a vložíme do vývaru z vařeného masa.
2. Oddělíme žloutky a bílky.

3. Smícháme máslo se žloutky, rohlíky, solí, muškátovým oříškem a bylinkami. Přidáme také nakrájené maso.
 4. Ušleháme sníh a jemné vmícháme do směsi.
 5. Vložíme na vymaštěný pekáč a posypeme nasekanými mandlemi.
 6. Pečeme v troubě 30 minut při 180°C.
-

Meruňkové tvarohové knedlíky

Sladké ovocné knedlíky jsou spojeny hlavně v létě. Dají se připravit z kynutého těsta, tvarohového anebo také bramborového. Knedlíky plníme různým ovocem .

Ingredience

- 200g polohrubé mouky
- 250g měkkého tvarohu
- 100g másla
- vejce
- 40g cukru
- moučkový cukr
- meruňky (nebo jiné ovoce)
- zakysaná smetana
- špetka soli

Postup

1. Do mísy vložíme vejce, cukr, změkklé máslo a tvaroh. Vše promícháme do hladka.

2. Poté přidáme mouku a mícháme do hladkého těsta.
 3. Těsto rozválíme a rozdělíme na malé části. Každý kousek roztáhneme pomocí prstů a naplníme meruňkou, po té zabalíme.
 4. Vložíme do vroucí osolené vody na 6-8 minut.
 5. Podáváme posypané cukrem s rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou.
-

Grilované vepřové špízy

Ingredience

- 500g of zadního vepřového
- 3 stroužky česneku
- 2 klobásy
- 2 cibule
- 2 papriky
- 4 brambory
- sůl a pepř
- olivový olej

Postup

1. Nakrájíme vepřové na kostky a naložíme v oleji s lisovaným česnekem, solí a pepřem. Necháme odležet.
2. Nakrájíme klobásy, cibule, papriky a brambory, které

můžeme trohu potřít olejem.

3. Všechno postupně napíchneme na špíz.

4. Grilujeme asi 20 minut a obracíme. Nebo jen upečeme v troubě.

Bramborový salát

Bramborový salát je tradičně podáván s řízkem a nemůže chybět na štědrovečerním stole po boku kapra.

Ingredience

- 2kg brambor
- 3-4 mrkve
- 1 celer
- cibule
- 5 nakládaných okurek
- 4 uvařených vajec
- plechovka hrášku
- 300g šunky
- lžíce hořčice
- majonéza a tatarská omáčka
- sůl a pepř

Postup

1. Uvaříme neoloupané brambory v osolené vodě a necháme vychladnout. Poté brambory oloupeme a nakrájíme na

kostičky.

2. Uvaříme kořenovou zeleninu, necháme vychladnout a taktéž nakrájíme na kostičky. Smícháme s bramborami.
3. Přidáme nakrájenou cibuli, okurky, vejce, hrášek, šunku a smícháme.
4. Na závěr vmícháme hořčici, majonézu a ochutíme solí a pepřem. Můžeme přidat nálev z okurek.