Domácí jitrnice s lepenicí

Jitrnice jsou nezbytným výrobkem při každé zabijačce. Připravují se po celé České republice. V závislosti na krajích se jejich výroba mírně liší. Např. v některých částech Moravy přidávají do jitrnic místo máčených žemlí krupici. Používá se také vařená rýže, nebo kroupy a v dřívějších dobách hospodyňky místo žemlí kupovaných pekly tzv. domácí zabijačkovou žemli. Někde se do jitrnic přidává ještě na jemno nakrájená cibule. Při vaření dáváme pozor, aby voda nezačala prudce vařit, jitrnice by mohly popraskat. Pokud přeci jen nějaká praskne, nevadí, vodu na vaření jitrnic můžeme použít jako základ pro zabijačkovou polévku, která díky prasklým jitrnicím bude hustější a chutnější. Zabijačkové pochoutky nejlépe chutnají se staročeskou lepenicí, připravenou ze zelí a brambor.

Ingredients

- 1 kg libovějšího bůčku
- 350 g vepřového laloku
- 500 g vepřových plic
- 350 g vepřových jater
- 500 g tvrdší žemle
- 0,5 l vepřového vývaru
- 80 g soli
- 3 g majoránky
- 1,5 g zázvoru
- 1,5 g mletého nového koření
- 45 g třeného česneku
- 1 g mletého pepře
- 8 m tenkých střívek
- špejle

Lepenice

- 1kg brambor
- 300 – 400 ml mléka
- 500g kysaného zelí
- 1 větší cibule
- sádlo

Directions

1. Vepřový bůček a laloky uvaříme do poloměkka, plíce do měkka. Žemle nakrájíme na malé kostičky.

2. Vařené plíce umeleme na masovém strojku, syrová játra umeleme na dvakrát. Z vařeného vepřové boku odstraníme kosti a chrupavky. Spolu s laloky ho rozsekáme na malé kostičky max. 5mm.

3. Do mísy dáme nakrájené žemle zalijeme částí vývaru, přidáme umletá játra, třený česnek, umleté plíce a zbytek teplého vývaru, osolíme, okořeníme a důkladně promícháme.

4. Pak přidáme maso z bůčku a laloku, zamícháme a podle potřeby ještě dochutíme.

5. Tenká vepřová střívka nakrájíme na díly dlouhé cca 20 cm. Dílek střívka na jednom konci pevně zašpejlujeme a pak naplníme připravenou směsí. Druhý konec také uzavřeme špejlí.

6. Jitrnice vaříme ve vodě teplé asi 90 stupňů přibližně 15-20 minut. Uvařené jitrnice opláchneme studenou vodou,

položíme na dřevěnou desku a necháme volně chladnout, po 15 minutách je obrátíme.

7. Na lepenici uvaříme oloupané brambory doměkka. Na sádle dozlatova osmahneme jemně nasekanou cibuli, přidáme teplé vařené brambory, teplé mléko a rozšťoucháme na kaši. Dle chuti osolíme.

8. Kysané zelí překrájíme na menší kousky a vmícháme do bramborové kaše.

9. Lepenici podáváme s jitrnicí do křupava opečenou na sádle.

Tradiční velikonoční Boží milosti

Boží milosti jsou tradiční velikonoční cukroví našich babiček a prababiček. Tyto křehké a křupavé sladkosti jsou nejlepší přímo po usmažení a těžko dokážete odolat, aby zbyly na druhý den.

Ingredience

- 250 g mouky
- špetka soli
- 50 g másla
- 50 g cukru

- 2 žloutky
- 2 lžíce bílého vína
- 5 lžic zakysané smetany
- lžička citronové kůry
- olej na smažení
- moučkový a vanilkový cukru na obalení

Postup

1. Smíchejte mouku se všemi ingrediencemi a změklým máslem. Vypracujte v těsto a dejte odpočinout do lednice na 30 minut.
2. Rozválejte těsto na válu a vykrajujte do trojúhelníků nebo tvarů dle libosti. Každý kus ještě dvakrát uprostřed nakrojte.
3. Smažte krátce v dostatečném množství oleje. Během smažení se milosti nafouknou. Ihned po smažení obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Grilované brambory s česnekovým dipem

K letnímu grilování se skvěle hodí také opečené brambory v alobalu. Můžete si je dát například ke špízům a dalším dobrotám. Nemusíte je však grilovat, ale klidně také upéct v troubě. Navíc tak můžete potěšit i své kamarády vegetariány.

Ingredience

- Brambory
- čerstvý tymián, rozmarýn
- 250 ml zakysané smetany
- 4 stroužky česneku
- sůl a pepř
- pažitka
- máslo

Postup

1. Pečlivě omyjte brambory, ale neloupejte. Nakrojte brambory uprostřed a propíchněte vidličkou.
2. Naplňte kouskem másla, tymiánem a rozmarýnem.
3. Zabalte brambory do alobalu položte na gril po dobu 30-40 minut a občas obraťte.
4. Mezitím prolisujte česnek a smíchejte se zakysanou smetanou. Ochuťte solí a pepřem.
5. Nakonec posypte pažitkou.

Vánoční perníčky

Vánoční perníčky jsou neodmyslitelnou součástí českých Vánoc. Příprava není složitá, jen musíte upečené perníčky nechat 2 – 3 týdny odležet, aby změkly. Proto si jejich pečení naplánujte klidně již na začátek prosince. Z těsta můžete vykrajovat nepřeberné množství různých tvarů či zvířátek. Také můžete připravit jednotlivé díly a po upečení sestavit např. chaloupku nebo stromeček. Krásné jsou i adventní věnce upečené

z perníku. Vánoční perníčky můžete po upečení ozdobit různými polevami. Pro inspiraci najdete zde pod receptem návod na přípravu několika z nich.

Doba přípravy: 40 minut

Obtížnost: lehká

Ingredients

- 500 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 3 vejce
- 100g medu
- 50g másla
- 1 lžička jedlé sody
- 1lžička skořice
- 3 hřebíčky
- 1 lžička anýzu
- 1 nové koření
- citronová kůra

Directions

1. Med lehce prohřejeme, aby byl tekutý, a koření rozdrtíme v hmoždíři.
2. Smícháme spolu se všemi přísadami a vypracujeme vláčné těsto.
3. Těsto vložíme do mikrotenového sáčku, dáme do ledničky a necháme 2 dny odpočinout.
4. Poté po částech rozvalujeme na tenké pláty a vykrajujeme různé tvary, které skládáme na plech na pečící papír.
5. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st. do mírného zhnědnutí 3 – 5 minut.

6. Po vytažení z trouby potřeme perníčky rozšlehaným vejcem. Necháme vychladnout a můžeme zdobit.

Polevy na perník

Základní bílková poleva

Ingredients

- 170 g moučkového cukru
- 1 bílek
- Několik kapek citronové šťávy nebo octa

Cukr s bílkem a šťávou třeme, dokud není poleva hladká a lesklá. Vhodná na zdobení.

Citronová poleva

Ingredients

- 180 g moučkového cukru
- Šťáva z jednoho citronu
- 2 lžíce teplé vody

Suroviny utřeme do hladka. Můžeme přidat půlku ušlehaného bílku. Vhodná na vybarvení větších ploch.

Rumová poleva (kávová)

Ingredients

- 180 g moučkového cukru

- 2 lžíce rumu (2 lžíce uvařené rozpustné kávy)
- 1 lžíce teplé vody

Utřeme vše dohladka. Perníčky do polevy namáčíme.

Tmavá poleva z medu a kakaa

Ingredients

- 2 lžíce medu
- 1 lžíce vody
- 1 lžíce kakaa
- kousek másla

Med s vodou povaříme, necháme chvíli vychladnout a přidáme kakao a kousek másla. Vše důkladně rozmícháme. Poleva má vysoký lesk a je vhodná na barvení větších ploch.

Čokoládová poleva

Ingredients

- 100 g čokolády na vaření
- 30 g ztuženého tuku

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem a dobře zamícháme. Používáme ji na zdobení.