



Obsah

BRAMBORY ZAPEČENÉ S UZENÝM MASEM A KVĚTÁKEM	4
BRAMBORY ZAPEČENÉ S NIVOU-PŘÍLOHA.....	4
MASOVÝ NÁKYP	4
KUŘECÍ SOTÉ S BROKOLICÍ.....	4
PIKANTNÍ MASOVÁ SMĚS Č. 2	5
VEPŘOVÉ MASO A LA BAŽANT	5
LABUŽNICKÁ SMĚS.....	5
MYSLIVECKÉ NUDLE.....	6
VEPŘOVÁ HOLANDESKÁ KÝTA	6
BAKOŇSKÉ PLÁTKY	6
BAREVNÉ MASO	7
BAREVNÉ TĚSTOVINY S BROKOLICÍ.....	7
BLAŤÁCKÝ GULÁŠ	7
BOLOŇSKÉ NUDLE.....	8
BRAMBOROVÉ ŘÍZEČKY	8
BRAMBOROVÝ GULÁŠ S MASEM A FAZOLEMI.....	8
BRAMBORY PANA STAROSTY	9
BRAMBORY S KUŘECÍM MASEM.....	9
BRAMBORY Z TROUBY	9
BRATISLAVSKÉ VEPŘOVÉ PLECKO.....	10
BROKOLICE ZAPEČENÁ SE ŽAMPIÓNY	10
BROKOLICOVÁ POEZIE	10
BROKOLICOVÝ NÁKYP	11
ĎÁBELSKÉ KARBANÁTKY	11
DEBRECÍNSKÝ GULÁŠ.....	11
DĚDŮV ODKAZ.....	12
DIVOKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ	12
DŘEVORUBECKÝ GULÁŠ.....	12
DVOJITÉ VEPŘOVÉ.....	13
EDITINA MYSLIVECKÁ SVÍČKOVÁ.....	13



EISHU	14
ESTARKÁZYHO PEČENĚ	14
EXOTICKÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ.....	14
FARMÁŘSKÉ FAZOLE S UZENINOU	15
FAZOLOVÝ GULÁŠ.....	15
FRANCOUZSKÉ ŠPAGETY	15
GULÁŠ UHERSKÉHO GRÓFA	16
HAVÍŘSKÉ MASO	16
HOVĚZÍ MASO TATARSKÉ AZU.....	16
HOVĚZÍ NUDLIČKY S LEČEM A SÝREM.....	17
HOVĚZÍ PLÁTEK BRATISLAVSKÝ	17
HOVĚZÍ RAGÚ S PAPRIKOU	17
ITALSKÉ NUDLE SE ŽAMPIÓNY.....	18
HRBATÉ MASO	18
KALIFORNIE (Kuřecí)	18
KARPATSKÉ ŠIŠKY	19
KOTLÍKOVÝ GULÁŠ.....	19
KOVBOJSKÉ FAZOLE II	19
KRAKONOŠŮV GULÁŠ.....	20
KŘUPAVÉ KUŘE	20
LÁDÍKOVO KUŘECÍ PŘEKVAPENÍ.....	20
LENIČČINY TĚSTOVINY	21
LOTRINSKÁ NUDLOVÁ ZAPÉKANKA.....	21
LOVECKÉ VEPŘOVÉ NUDLIČKY.....	21
KUŘECÍ NUDLIČKY PO UHERSKU	22
MAJERŮV GULÁŠ.....	22
MAKEDONSKÝ TOKÁŇ Z KUŘECÍHO MASA.....	22
MALOSTRANSKÉ PLACIČKY.....	23
MASO DVOU VŮNÍ A CHUTÍ.....	23
MEXICKÉ KARBANÁTKY.....	23
MLETÉ ŘÍZKY S NIVOU.....	24
MYSLIVECKÉ BRAMBORY	24



NEAPÓLSKÉ NUDLE	24
ORLICKÝ MLETÝ ŘÍZEK	25
PEKINGSKÉ SOJOVÉ NUDLIČKY PO ČÍNSKU.....	25
PLZEŇSKÝ GULÁŠ.....	25
PIKANTNÍ HOVĚZÍ PEČENĚ II.	26
PIKANTNÍ VEPŘOVÉ KOSTKY	26
PÓRKOVÉ PLACIČKY PEČENÉ	26
PRAŽSKÝ GULÁŠ	27
RÝŽOVÝ NÁKYP S BROKOLICÍ A ŠUNKOU	27
SELSKÉ NUDLE.....	27
SELSKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ.....	28
SLOVENSKÝ GULÁŠ Z DVOJÍHO MASA	28
SMETANOVÉ BRAMBORY S BROKOLICÍ A ŠUNKOU	29
SRBSKÝ BRAMBOROVÝ GULÁŠ.....	29
ŠPINDLEROVSKÉ MASÍČKO.....	29
ŠUMAVSKÁ PEČENĚ	30
TONDOVO KUŘE	30
TRUTNOVSKÝ ZELNÝ GULÁŠ.....	30
TYROLSKÉ BRAMBORY.....	31
UHERSKÝ GULÁŠ SE ZELÍM	31
UZENÁŘSKÉ HOVĚZÍ MASO	31
VEPŘOVÁ KAPUCÍNSKÁ KÝTA.....	32
VEPŘOVÁ PEČENĚ PIKANTNÍ	32
VEPŘOVÁ PIKANTNÍ SMĚS.....	32
VEPŘOVÁ UHERSKÁ PEČENĚ	33
MINUTKOVÝ GULÁŠ	33
ŠOULET S UZENÝM MASEM	33
KUŘECÍ PO ČÍNSKU S NUDLEMI	34
KAPUSTOVÝ PREJT	34
ZÁHORÁCKÝ GULÁŠ SMETANOVÝ.....	34



BRAMBORY ZAPEČENÉ S UZENÝM MASEM A KVĚTÁKEM

brambory	sterilovaný hrášek
cibule	sůl
kmín	uzená plec bez kosti
květák	vejce
mléko	

BRAMBORY ZAPEČENÉ S NIVOU-PŘÍLOHA

brambory	zakysaná smetana
česnek	mléko
Niva	tuk a strouhanka na vymazání zapékací
sůl	mísy

Brambory pokrájíme na slabé plátky, česnek na plátěčky, Nivu postrouháme na jemném struhadle. Zakysanou smetanu smícháme s mlékem. Zapékací mísu vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Pak dáme vždy vrstvu brambor, které osolíme, několik plátků česneku a posypeme Nivou. Opakujeme a pak vše zalijeme smetanou s mlékem a zapečeme do růžova. Můžeme podávat samostatně nebo jako přílohu k masům.

MASOVÝ NÁKYP

cibule	strouhanka
kmín	sůl
mléko	vejce
máslo	vepřová plec bez kosti
olej stolní	žemle
petrželová nať	

Na drobně nakrájenou zpěněnou cibuli dáme semleté maso a podusíme. Přidáme sůl, drcený kmín, umletou žemli máčenou v mléce, žloutky, sníh z bílku, sekanou petrželku a vše promícháme. Směs dáme do pekáče a zapečeme.

KUŘECÍ SOTÉ S BROKOLICÍ

brokolice	mouka hladká
rajčata	hořčice
cibule	máslo
sterilované žampiony	sýr cihla
kuřecí řízky	sůl
těstoviny	tymián
smetana -32 %	



Nakrájenou cibuli osmahneme na másle, přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso a plátky žampionů. Opečeme, trochu podlijeme, osolíme, okořeníme a podusíme. Přidáme brokolici na růžičky, ve smetaně rozmíchanou opraženou mouku s hořčicí a zavaříme do masové směsi. Uvařené těstoviny smícháme s hotovou masovou směsí. Jednotlivé porce posypeme sýrem a zdobíme rajčetem a zelenou petrželkou.

Obměna: Všechny přísady přemístíme do vymazaného pekáče, poklademe rajčaty, posypeme nastrohaným sýrem a zapečeme dozlatova v troubě.

PIKANTNÍ MASOVÁ SMĚS Č. 2

vepřová kýta bez kosti	hořčice
slanina	cibule
klobása	česnek
paprika lusk	olej
rajčata	sůl
žampiony	mouka hladká
sterilované okurky	
kečup	

Na rozpálený olej vložíme špek, cibuli a česnek a necháme zpěnit. Poté přidáme vepřové a klobásu. Osmahneme, podlijeme, osolíme a dusíme. Když je maso poloměkké, přidáme nakrájená rajčata, papriky, žampiony a kyselé okurky. Podle chuti dáme kečup a hořčici. Když je maso měkké, zahustíme.

VEPŘOVÉ MASO A LA BAŽANT

vepřová plec bez kosti	celer
olej stolní	koření na zvěřinu
cibule	mouka hladká
slanina	maggi šťáva k vepřové pečení
bobkový list	

Maso nakrájíme na větší kostky, podusíme na cibulce, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, celer, divoké koření a sůl. Zahustíme moukou, dochutíme, provaříme.

Příloha: rýže

LABUŽNICKÁ SMĚS

olej	vegeta
pórek	kmín
mražený hrášek	sůl
vepřová plec	těstoviny



mléko	sýr plísňový
vejce	petrželová nať

Na oleji osmahneme na kolečka nakrájený pórek, přidáme hrášek, koření, sůl a společně osmahneme. Vmícháme na malé kousky nakrájené vařené maso, uvařené těstoviny, jemně nakrájenou petrželovou nať a dáme do tukem vymazané misky. Pak zalijeme rozšlehanými vejci s mlékem, nasypeme nastrouhanou nivu a zapečeme.

MYSLIVECKÉ NUDLE

cibule	majoránka
paprika mletá	česnek
hovězí maso zadní bez kosti	sýr cihla
mouka hladká	sůl

Zpěníme cibuli, papriku, hovězí maso na kostky, zalijeme a dusíme. Zahustíme moukou, přidáme majoránku a česnek. Podáváme s těstovinami, zasypeme sýrem.

VEPŘOVÁ HOLANDSKÁ KÝTA

vepřová kýta	citróny
slanina	cukr krupice
celer	smetana zakysaná
mrkev	tymián
petržel- kořen	sůl
máslo	nové koření
mouka hladká	

Vepřovou kýtu protáhneme na nudličky nakrájenou slaninou. Na zbytku slaniny osmahneme kořenovou zeleninu s novým kořením a tymiánem. Na základ vložíme maso, opečeme, podlijeme a dusíme. Omáčku zahustíme kysanou smetanou s moukou. Dochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí.

BAKOŇSKÉ PLÁTKY

vepřová kýta	tuk
slanina	paprika mletá
žampiony	smetana 32%
sůl	



Slaninu a cibulku usmažíme. Na tomto základě opražíme osolené plátky masa, pak přidáme sladkou papriku, žampiony, podlijeme a dusíme do měkka. Nakonec zahustíme smetanou s moukou. Podle chuti může být smetana zakysaná.

BAREVNÉ MASO

kuřecí řízky	grilovací koření
krůtí maso	pórek
králičí maso	sterilovaná kukuřice
vepřová kýta bez kosti	mrkev
solamyl	sterilovaný hrášek
olej stolní	brokolice
sůl	mouka hladká

Maso nakrájíme na nudličky, okořeníme, obalíme v solamylu, podlijeme vodou a dusíme. Přidáme zeleninu, zahustíme, provaříme a dochutíme.

Příloha: rýže, chléb

BAREVNÉ TĚSTOVINY S BROKOLICÍ

těstoviny	petrželová nať
brokolice	mléko
bylinky v oleji	vejce
vegeta	olej stolní
sůl	

Do uvařených těstovin přidáme nakrájené růžičky brokolice, ochutíme vegetou a bylinkami v oleji. Do mléka zašleháme vejce, osolíme a 1/2 zálivky promícháme s těstovinami, pak vložíme do vymaštěných nádob a pečeme. Po krátkém zapečení přelijeme těstoviny zbylým mlékem s vejci. Při podávání sypeme zelenou petrželkou.

BLAŤÁCKÝ GULÁŠ

cibule	sůl
rajský protlak	pepř mletý
kmín	ocet
hovězí maso přední bez kosti	mouka hladká
tuk omega	majoránka
cibule	sterilované okurky
paprika mletá	sterilovaná červená kapie
masox	vejce



Na tuku osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme mletou papriku, zpěníme, přidáme na kostky nakrájené maso, orestujeme, mírně podlijeme, přidáme sůl, pepř, kmín, zastříkneme troškou octa, podlijeme a dusíme. Když je maso měkké, přidáme protlak, majoránku, zahustíme a dochutíme.

Na talíři zdobíme sterilovanou okurkou, kapií a vejcem natvrdo.

Příloha: knedlík, rýže, brambory

BOLOŇSKÉ NUDLE

vepřová plec bez kosti	rajský protlak
slanina	houbový bujón
mrkev	sůl
celer	solamyl
cibule	kečup
česnek	smetana -32 %

Vepřové maso umeleme. Slaninu nakrájenou na kostičky rozškvaříme, přidáme nastrouhanou mrkev, celer, nadrobno nakrájenou cibuli, česnek a osmahneme. Přidáme maso, rajský protlak a orestujeme. K masové směsi přidáme houbový vývar (houby), osolíme a dusíme doměkka. Zahustíme solamylem rozmíchaným ve vodě. Přidáme kečup a smetanu. Uvařené těstoviny promastíme olejem, přeléváme omáčkou a sypeme sýrem.

BRAMBOROVÉ ŘÍZEČKY

brambory vařené	salám šunkový
mouka hladká	sůl
prášek do pečiva	strouhanka na obalení
vejce	

Uvařené brambory za tepla prolisujeme, přidáme sůl, mouku, prášek do pečiva a vejce. Vypracujeme těsto, do kterého vmícháme jemně nakrájený salám. Tvoříme placičky, které obalíme ve vejci a strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s dušenou zeleninou.

BRAMBOROVÝ GULÁŠ S MASEM A FAZOLEMI

brambory	tymián
hovězí maso zadní bez kosti	sůl
fazole bílá	mouka hladká
cibule	drcená rajčata
olej stolní	bazalka
paprika mletá	petrželová nať



slanina

Maso nakrájíme na kostky, fazole uvaříme doměkka. Brambory nakrájíme na kostky. Cibuli jemně nakrájíme a osmahneme na 1/2 oleje do růžova. Přisypeme mletou papriku, krátce ji zpěníme, přilijeme trochu vody a základ přivedeme k varu. Přidáme pokrájené maso, okořeníme, osolíme a dusíme. Před změknutím masa přidáme brambory a částečně podusíme.

Ze zbylé poloviny oleje a mouky připravíme světlou jíšku a pečlivě ji zamícháme s vodou. Rozmíchanou jíškou zahustíme maso s bramborami a povaříme. Vložíme fazole, drcená rajčata, dovaříme a dochutíme.

Lze připravit i bez masa, pouze se slaninou.

Příloha: chléb

BRAMBORY PANA STAROSTY

brambory	cibule
Hermelín	smetana
Niva	sýr cihla
salám	

Oloupané brambory nakrájíme na menší kousky, stejně nakrájíme i Hermelín, Nivu a salám. Cibuli nakrájíme na půlkolečka. Vše smícháme, osolíme a vložíme do pekáče. Zalijeme smetanou, před koncem pečení posypeme sýrem a dopečeme.

BRAMBORY S KUŘECÍM MASEM

brambory	mléko
celer	máslo
pórek	křen
slanina	sýr strouhaný
kuřecí maso	sůl
vejce	

Nakrájené brambory, sůl, celer a pórek smícháme. Kuřecí maso nakrájíme na proužky, obalíme v křenu a vmícháme do bramborové směsi. Na dno pekáčku vložíme slaninu a nasypeme směs. Zapékáme do změknutí brambor. Potom zalijeme vejci rozmíchanými s mlékem a pečeme, dokud se vejce nesrazí. Nakonec posypeme strouhaným sýrem.

BRAMBORY Z TROUBY

brambory	paprika zelená
cibule	sýr tvrdý



sůl	mouka hladká
majoránka	vejce
mléko	

Brambory, cibuli a papriku nakrájíme na plátky, sýr na malé kostičky. Vymazanou misku plníme střídavě vrstvou brambor, cibule, sýru, papriky. Posolíme a posypeme majoránkou. Nakonec zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozmíchali hladkou mouku a vejce. Na konec zapečeme.

BRATISLAVSKÉ VEPŘOVÉ PLECKO

celer	rajský protlak
cibule	smetana sušená
citróny	sterilované okurky
mléko	sterilovaný hrášek
mouka hladká	sůl
olej stolní	vepřová plec s kostí

Nakrájenou cibuli osmažíme do růžova. Vložíme na ní nakrájené maso, osolíme a opečeme. Zalijeme vodou, přidáme rajčatový protlak a dusíme do měkka. Zahustíme moukou rozšlehanou v mléce a smetaně. Omáčku provaříme, dochutíme citronem. Na konec vložíme zvláště udušenou nakrájenou mrkev, celer, okurky a hrášek.

BROKOLICE ZAPEČENÁ SE ŽAMPIÓNY

šunkový salám	strouhaný Eidam
brokolice	sůl
žampióny	kmín
vejce	

Brokolici rozebereme na růžičky a chvíli povaříme. Nakrájené žampióny orestujeme na oleji na pánvi. Přidáme nakrájenou brokolici, salám, osolíme a okmínujeme, chvíli dusíme. Zalijeme rozšlehanými vejci, smíchanými se strouhaným sýrem, přikryjeme a necháme chvíli zapéct. Podáváme samostatně nebo s bramborami.

BROKOLICOVÁ POEZIE

brokolice	sůl
květák	sýr plísňový
vejce	vegeta
mléko	bazalka
česnek	kopr čerstvý



strouhanka
máslo

smetana zakysaná 18%

Předvařenou brokolici a květák rozložíme na vymaštěný a strouhankou vysypaný pekáč. Vejce rozmícháme se smetanou a mlékem, přidáme česnek, sekaný kopr a veškeré koření. Tímto zalijeme zeleninu, posypeme strouhanou nivou a zapečeme.

Příloha: brambory

BROKOLICOVÝ NÁKYP

brokolice
žampiony
salám
sýr tvrdý

niva
máslo
sůl
brambory

Brokolici spaříme asi 3 minuty ve vroucí osolené vodě, vyjmeme, rozebereme na růžičky, brambory pokrájíme na kostky a uvaříme je v téže vodě do poloměkka, necháme okapat, nakrájíme si žampiony, uzené maso.

Pekáček vymažeme máslem a postupně klademe brambory, brokolici, žampiony, uzené maso, zasypeme nastrouhaným sýrem a nahoru dáme ještě vločky másla. Zapékáme asi 20 minut.

ĎÁBELSKÉ KARBANÁTKY

vepřové maso mleté
hovězí maso mleté
rohlíky
mléko
cibule
vejce

hořčice plnotučná
křen strouhaný
vegeta
tymián
sůl
strouhanka na obalení

Rohlíky nakrájíme na kousky a povlažíme mlékem. Jakmile změknou, rozmačkáme je vidličkou na kousky a přidáme k masu. Oloupanou cibuli jemně nasekáme a přidáme k masu společně s vejci, hořčicí, křenem, solí a kořením. Dobře propracujeme a necháme v chladnu odpočinout. Pak tvoříme karbanátky a lehce je obalíme ve strouhance. Smažíme na oleji.

DEBRECÍNSKÝ GULÁŠ

cibule
hovězí maso přední bez kosti
mouka hladká

olej stolní
paprika sladká
párky



rajský protlak
slanina

sůl

Na osmaženou cibuli vložíme na kostky nakrájené maso, opečeme, osolíme, přidáme papriku, rajčatový protlak a dusíme. Když je maso poloměkké, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou, rozmícháme a vaříme až je maso měkké. Nakonec přidáme párky osmažené na slanině. Krátce povaříme.

DĚDŮV ODKAZ

těstoviny

mléko

sýr cihla

polévková hmota – masox

cibule

olej stolní

salámy měkké

paprika mletá

česnek

kečup

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme kečup, masox, česnek a mléko. Vaříme do zhoustnutí, osolíme a přidáme papriku. Osmažíme uzeninu. Smícháme spolu s uvařenými těstovinami, prohřejeme a na talíři zasypeme sýrem.

DIVOKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ

vepřová plec

jalovec

sádlo

bobkový list

cibule

sůl

kmín mletý

česnek

zázvor mletý

kečup

paprika mletá sladká

polévkové koření

nové koření celé

Na sádle necháme zesklivatět nakrájenou cibuli. Přidáme na kostky nakrájené maso s kořením. Opečeme po všech stranách, osolíme a přidáme prolisovaný česnek. Zalijeme horkou vodou a dusíme. Když je maso měkké, vyndáme z guláše nové koření, jalovec a bobkový list. Přidáme polévkové koření a kečup, chvíli povaříme a pak zahustíme moukou. Guláš na talíři posypeme strouhaným křenem.

DŘEVORUBECKÝ GULÁŠ

vepřová plec bez kosti

žampiony

sůl

párky

grilovací koření

zeleninové lečo

olej stolní

tuk omega



cibule	česnek
mouka hladká	kmín
paprika mletá	majoránka
kečup	

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, posypeme grilovacím kořením a orestujeme. Přidáme žampiony, na kolečka nakrájené párky, orestujeme, přidáme lečo a zalijeme gulášovou šťávou, kterou si připravíme: orestujeme cibuli, zaprášíme moukou, přidáme papriku, zalijeme vodou, přidáme kečup, česnek, sůl, kmín, majoránku a povaříme.

DVOJITÉ VEPŘOVÉ

vepřová kýta	česnek
uzené maso	mouka
čerstvé bylinky: rozmarýn, tymián,	máslo
bazalka	

Na dno pekáčku rozložíme uzené maso a na něj plátky česneku. Potom přidáme osolené plátky kýty. Solíme opatrně, uzené je většinou dost slané. Přidáme bylinky, přikryjeme a dáme do vyhřáté trouby. Je-li třeba, podléváme vodou. Když je maso téměř měkké, promneme mouku s máslem, uděláme kuličky, vložíme do výpeku a provaříme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a fazolkami.

EDITINA MYSLIVECKÁ SVÍČKOVÁ

hovězí maso	masox
zeleninová směs Kunovjanka	mouka hladká
smetana sladká	olej
smetana kysaná	sůl
sójová omáčka	tymián

Maso omyjeme a důkladně osušíme. Ze všech stran osolíme a poválíme v hladké mouce. Na rozpáleném oleji maso důkladně opečeme ze všech stran. Přidáme Kunovjanku i s nálevem, pokapeme sójovou omáčkou, přidáme masox a podlijeme horkou vodou. Když je maso měkké, vyndáme ho na talíř a zakryjeme alobalem. Omáčku přivedeme k prudšímu varu a vlijeme sladkou smetanu s rozkvedlanou hladkou moukou. Za stálého míchání vaříme asi 5 minut. Sundáme z plamene, omáčku promixujeme ponorným mixérem a vrátíme na mírný plamen. Přidáme kysanou smetanu a jen krátce povaříme. Podle chuti dosolíme, přikyselíme, přisladíme. Po vypnutí plamene přidáme v dlani rozetřený tymián a vložíme naporcované maso. Podáváme s knedlíkem.



EISHU

vepřová kýta	sojová omáčka
cibule	olej
čínské zelí	žampiony sterilované
sůl	kapie sterilovaná
solamyl	česnek
žloutek	

Maso nakrájíme na kostičky, přidáme sůl, lisovaný česnek, žloutky, solamyl a smícháme (můžeme nechat chvíli proležet). Na rozpáleném oleji směs orestujeme, přidáme cibuli, kapii, žampiony a dále restujeme. Když je maso měkké, přidáme zelí nakrájené na jemné nudličky a sojovou omáčku a krátce orestujeme. Zelí by mělo zůstat trochu křupavé.

Příloha: hranolky nebo rýže.

ESTARKÁZYHO PEČENĚ

hovězí maso	máslo
sádlo	mouka hladká
cibule	paprika sladká
mrkev	smetana kysaná
petrželový kořen	citron
celer	sůl

Umyté maso nakrájíme na plátky, na okrajích nařízneme, naklepeme, osolíme a poprášíme moukou. Na rozpáleném tuku je osmažíme z obou stran a vyjmeme. Ve výpeku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, červenou papriku, podlijeme vodou, přidáme maso a dusíme do měkka. Mezitím na másle podusíme na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu. Měkké maso vyjmeme, přeneseme do zapékací mísy, přidáme dušenou zeleninu, plátky citronu a šťávu z masa, kterou jsme povařili se smetanou a trochu zapečeme.

EXOTICKÁ VEPŘOVÁ PEČENĚ

vepřová kýta	oříšky kešu nebo buráky
mrkev	worcestr
červená paprika	maggi
zelená paprika	solamyl
olej	cukr
vývar	kari koření



Omyté a osušené maso nakrájíme na tenké nudličky. Očištěnou mrkev a papriky také na nudličky. Na pánvi rozežřejeme olej, přidáme maso, opečeme jej ze všech stran a vyjmem. K oleji přidáme zeleninu, krátce ji opečeme, podlijeme vývarem a 10 minut dusíme. K podušené zelenině přidáme opečené maso, oříšky, worcestr, maggi, škrob namočený ve vodě, promícháme a krátce povaříme. Nakonec pokrm osolíme, přidáme cukr, kari, promícháme a podáváme.

FARMÁŘSKÉ FAZOLE S UZENINOU

slanina	zeleninové lečo
cibule	fazole
česnek	kečup
salámy měkké	sůl
paprika sladká	

Na rozškvařené slanině zpěníme cibuli, česnek a přidáme nakrájenou uzeninu. Orestujeme, zaprášíme paprikou a zalijeme vodou. Pak přidáme lečo, fazole bez nálevu, kečup, sůl a podusíme. Podáváme s chlebem.

FAZOLOVÝ GULÁŠ

fazole	slanina
vepřová kýta bez kosti	olej stolní
zeleninové lečo	paprika mletá
cibule	česnek
mouka hladká	sůl

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a mletou papriku. Zalijeme vodou, osolíme a dusíme doměkka. Přidáme lečo, uvařené fazole, zahustíme moukou a provaříme. Nakonec dochutíme česnekem a vyškvařenou slaninou. Příloha: chléb

FRANCOUZSKÉ ŠPAGETY

špagety	bobkový list
sýr cihla	olej stolní
cibule	rajský protlak
česnek	masox
mrkev	paprika mletá
celer	sůl
petržel kořenová	pepř mletý



Jemně pokrájíme mrkev, celer, petržel a osmahneme s cibulí a česnekem. Přidáme mleté maso, rajský protlak nebo rajčata, podlijeme a dusíme. Na talíři sypeme strouhaným sýrem.

GULÁŠ UHERSKÉHO GRÓFA

hovězí maso zadní bez kosti	nové koření
cibule	pepř celý
slanina	paprika sladká
klobása	smetana zakysaná 18%
tuk omega	sůl
bobkový list	

Osmahneme cibuli se slaninou, přidáme na kostičky pokrájené maso, přidáme koření, podlijeme a dusíme. Zahustíme moukou se smetanou, přidáme podušenou klobásu.

HAVÍŘSKÉ MASO

vepřová plec bez kosti	sterilované okurky
anglická slanina	mouka polohrubá
smetana -32 %	sůl
česnek	tuk omega
máslo	

Slaninu nakrájíme na kostičky, opražíme a přidáme máslo. Pak přidáme vepřové maso na kostičky, podlijeme a dusíme. Když je maso měkké, přidáme sůl, česnek, povaříme a zahustíme moukou se smetanou a provaříme. Do hotové omáčky přidáme nastrohané okurky a již nevaříme.

Příloha: houskový knedlík, brambory.

HOVĚZÍ MASO TATARSKÉ AZU

hovězí maso zadní bez kosti	bobkový list
sůl	kečup
cibule	okurky – kostky
tuk omega	citróny
mouka hladká	

Maso nakrájíme na nudličky, opečeme na cibulce. Přidáme bobkový list. Když je maso měkké, zahustíme moukou, přidáme kečup, nakrájené okurky a citronovou šťávu.



HOVĚZÍ NUDLIČKY S LEČEM A SÝREM

hovězí maso zadní bez kosti
sůl
tuk omega
cibule

paprika mletá
zeleninové lečo
sýr cihla

Hovězí maso nakrájíme na nudličky, osolíme a opečeme na tuku. Přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme, přidáme papriku, zalijeme vývarem, přidáme lečo, podusíme a dochutíme. Na talíři posypeme sýrem.

Příloha: brambory, chléb.

HOVĚZÍ PLÁTEK BRATISLAVSKÝ

celer
cibule
hovězí maso zadní bez kosti
mléko
mouka hladká
olej stolní

rajský protlak
smetana sušená
sterilované okurky
sterilovaný hrášek
sůl

Plátky masa naklepeme a osolíme. Opečeme, dáme na cibulový základ a dusíme. Měkké maso vyjmeme, přidáme vodu, zahustíme moukou rozmíchanou v mléce a smetaně. Pak přidáme rajský protlak a uvařenou zeleninu. Krátce povaříme.

HOVĚZÍ RAGÚ S PAPRIKOU

hovězí maso zadní bez kosti
slanina
cibule
mražená polévková zelenina
žampiony
drcená rajčata

rajský protlak
sůl
pepř mletý
masox
paprika – lusky
smetana zakysaná 18%

Kostičky slaniny rozškvaříme, přidáme na kostky nakrájené maso, drobně nakrájenou zeleninu, cibuli a houby. Opékáme 10 minut. Rajčata nakrájíme a s protlakem, solí, pepřem přidáme k masu. Dusíme 10 minut. Zahustíme moukou, přidáme na nudličky nakrájené papriky a žampiony. Podusíme a dochutíme. Polijeme zakysanou smetanou a podáváme.

Příloha: rýže, brambory, knedlík



ITALSKÉ NUDLE SE ŽAMPIÓNY

těstoviny- široké nudle	cibule
žampióny	sýr cihla
máslo	sůl
olej stolní	petrželová nať
rajský protlak	

Nudle uvaříme v osolené vodě, slijeme, propláchneme studenou vodou a promícháme s olejem. Rozkrájené a umyté žampióny udusíme na cibulce a osolíme. Do vymaštěného pekáče navrstvíme nudle, polijeme zředěným rajským protlakem a další vrstvu vytvoříme z dušených hub. Nahoru dáme opět nudle, posypeme strouhaným sýrem, petrželkou, zalijeme rozpuštěným máslem a dáme zapéct.

HRBATÉ MASO

vepřová kotleta	rohlíky
šunkový salám	mléko
sádlo	vejce
žampióny	sýr cihla
cibule	petrželová nať

Maso si naklepeme, osolíme a poklademe na sádlem vymazaný pekáč. Na něj naložíme žampiónovou směs:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem a přidáme vejce. Na oleji orestujeme cibuli, přidáme pokrájené žampióny, šunkový salám na nudličky a podusíme. Pak směs přidáme k namočeným rohlíkům, vše osolíme, přidáme zelenou petrželovou nať a naklademe na maso v pekáči.

Zalijeme malým množstvím vody, zakryjeme alobalem a pečeme asi 40 minut. Pak alobal odstraníme, postrouháme sýrem a pečeme ještě chvilku do zružovění sýru.

Příloha: brambory

KALIFORNIE (Kuřecí)

kuřecí maso	Hermelín
cibule	sladká smetana
česnek na plátky	olej
slanina	

Na pánvi v rozpáleném oleji zprudka orestujeme cibuli, přidáme česnek, necháme rozvonět, vložíme maso a orestujeme. Před dokončením přidáme slaninu, zarestujeme,



vložíme nakrájený hermelín, zalijeme smetanou, stáhneme plamen, promícháme a můžeme servírovat.

Příloha: hranolky, brambory.

KARPATSKÉ ŠIŠKY

hovězí maso zadní	tymián
vepřová plec	olej
česnek	papriky zelené
sůl	houby
nové koření mleté	

Do umletého masa přidáme česnek utřený se solí, nové koření, tymián a promícháváme za postupného přidávání vody. Necháme odležet v chladničce 2 hodiny. Z těsta tvoříme šišky a na horkém oleji prudčeji opečeme. Ve zbylém oleji podusíme nakrájené papriky a houby a osolíme. Na talíři upravíme šišky, zeleninovou směs a doplníme přílohou (hranolky, opečené brambory)

KOTLÍKOVÝ GULÁŠ

hovězí maso přední bez kosti	paprika – lusky
vepřová plec bez kosti	brambory
olej stolní	rajčata
cibule	česnek
sůl	majoránka
paprika mletá	

Hovězí a vepřové maso nakrájíme na kostky. Orestujeme na oleji, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmažíme. Osolíme a poprášíme lžičkou mleté papriky. Potom přidáme papriky, přikryjeme a dusíme zalité vodou. Když je maso téměř měkké, přidáme oloupané a nakrájené brambory a uvaříme doměkka. Krátce před dovařením přidáme nakrájená rajčata, utřený česnek a majoránku.

Příloha: chléb

KOVBOJSKÉ FAZOLE II

sterilované fazole	klobása
fazole – pinto	zeleninové lečo
cibule	mouka hladká
tuk omega	česneková pasta
kečup	majoránka



Vyprané fazole zalijeme studenou vodou a necháme nejméně 3 hodiny máčet. Potom je ve stejné vodě uvaříme doměkka. Přidáme osmaženou cibuli do zlatova, kečup, sůl, zahustíme opraženou moukou. Dobře provaříme, přidáme sterilované fazole, klobásu, česnek, lečo, majoránku a ještě chvíli povaříme.

Příloha: chléb

KRAKONOŠŮV GULÁŠ

vepřová plec	paprika mletá
cibule	kmín
rajský protlak	majoránka
kečup	vegeta
paprika lusk	houbový bujon
jogurt bílý	sůl
česnek	máslo
bobkový list	mouka hladká
nové koření	

Na másle osmahneme nakrájené maso a poté ho vyjmeme. Na výpeku orestujeme nakrájenou cibuli a pórek, vmícháme mletou papriku, rajský protlak, česnek a přidáme koření kromě majoránky. Podlijeme trochou vody, přidáme houbový bujón, vrátíme zpět maso a dusíme. Když je maso měkké, trochu zahustíme, přidáme jogurt, majoránku a nakrájenou papriku. Mícháme a provaříme.

KŘUPAVÉ KUŘE

kuřecí stehna	česnek
smetana -32 %	sůl
hořčice	grilovací koření
tuk omega	citróny

Ze smetany, česneku, hořčice, citrónu, soli a grilovacího koření připravíme tekutou směs, do které namáčíme stehna a ukládáme na vymaštěný plech. Zbylou směsí polijeme stehna na plechu a pečeme. Slitou šťávou poléváme jednotlivé porce.

Příloha: brambory

LÁDÍKOVO KUŘECÍ PŘEKVAPENÍ

koření steak	kuřecí prsa
sůl	hermelín
sladká paprika	niva
olej	plátkový sýr eidam



šunkový salám

Maso omyjeme, naklepeme a vložíme do marinády na cca 2hodiny uležet.

Marináda: steak koření, sůl, sladká paprika, olej.

Na pánev vylijeme olej z uleželého masa a necháme rozpálit. Maso zprudka osmažíme po obou stranách. Poté maso vložíme do zapékací misky a jednotlivě klademe na každý kousek masa kolečko salámu, nivu, hermelín a nakonec přiklopíme plátkovým sýrem.

Dáme do předem vyhřáté trouby na 200°C než se sýr rozteče.

Podáváme s hranolky a tatarkou

LENIČČINY TĚSTOVINY

těstoviny	smetana 32%
kuřecí řízky	česnek
brokolice mražená	grilovací koření
žampióny	sůl
sýr cihla	olej
sýr tavený	

Na pánvi osmažíme na kousky nakrájené a osolené kuřecí maso, dochutíme grilovacím kořením. Pak přidáme nakrájený pórek, žampióny a kousky brokolice. Podusíme a přidáme tavené sýry. Zalijeme šlehačkou, dochutíme česnekem a zvolna vaříme, až směs zhoustne. Do pekáče dáme vrstvu uvařených těstovin, zalijeme připravenou směsí a zasypeme sýrem. Takto vrstvíme. Nakonec posypeme sýrem a dáme zapéct.

LOTRINSKÁ NUDLOVÁ ZAPÉKANKA

vepřová plec	tymián
cibule	sladká paprika
těstoviny	sůl
kečup	máslo
kysaná smetana	sýr cihla
oregano	

Na másle zpěníme cibuli, přidáme maso, osmahneme, přidáme kečup, okořeníme a podusíme. Uvaříme těstoviny a smícháme s masovou směsí. Vše vložíme do vymazaného pekáče, zalijeme kysanou smetanou, posypeme sýrem a zapečeme.

LOVECKÉ VEPŘOVÉ NUDLIČKY

vepřová plec	lovecký salám
slanina	cibule



houby mražené	masox
rajčata	olej
hladká mouka	sůl

Vepřové maso a lovecký salám nakrájíme na proužky, cibuli, slaninu nadrobno a rajčata na větší kousky. Nakrájené maso prosolíme, posypeme moukou a promícháme. Na oleji a slanině opečeme cibuli, přidáme maso a restujeme nejprve zprudka, potom zalijeme vývarem, přidáme houby a dusíme. Když je maso téměř měkké, přidáme rajčata, přiléváme vodu, když se voda vyduší, přidáme lovecký salám a povaříme.

KUŘECÍ NUDLIČKY PO UHERSKU

kuřecí řízky	sterilované lečo
sůl	kečup
slanina	mouka hladká
česnek	tuk omega

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme a opečeme na oleji. Přidáme na nudličky nakrájenou anglickou slaninu, hrubě nasekaný česnek, orestujeme, přidáme lečo, kečup, podusíme a zahustíme moukou.

MAJERŮV GULÁŠ

vepřová plec	Moravanka
cibule	mouka hladká
sterilované lečo	olej
sterilovaný hrášek	sůl
rajský protlak	gulášové koření
česneková pasta	

Na tuku osmažíme cibuli, přidáme rajský protlak, nakrájené maso, osolíme, přidáme mletou papriku a gulášové koření. Podlijeme a dusíme. Když je maso měkké, přidáme sterilované lečo a hrášek a podlijeme. Podusíme, přidáme Moravanku i s nálevem, zahustíme a necháme povařit.

MAKEDONSKÝ TOKÁŇ Z KUŘECÍHO MASA

kuřecí řízky	sterilované fazolové lusky
anglická slanina	sůl
cibule	základ gulášový
paprika – lusky	česneková pasta
drcená rajčata	mouka hladká



Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme nakrájenou cibuli a necháme zrůžovět. Na cibuli vložíme kuřecí maso na kostky, posypeme česnekem, solí a podlijeme. Dusíme téměř doměkka. Potom přidáme papriku nakrájenou na nudličky, drcená rajčata, fazolové lusky, zalijeme gulášovým základem, zahustíme, dochutíme a provaříme.

Příloha: rýže, těstoviny

MALOSTRANSKÉ PLACIČKY

mleté maso směs

sůl

tvaroh měkký

hořčice

vejce

sekaná petrželová nať

cibule

olej

papriková vegeta

Do umletého masa přidáme tvaroh, vejce, jemně nakrájenou cibuli, vegetu, sůl, hořčici, zelenou nať a vše promícháme. Tvarujeme malé placičky, které opékáme zvolna na horkém oleji. Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninovým salátem.

MASO DVOU VŮNÍ A CHUTÍ

kuřecí prsa

paprika

vejce

česnek

sůl

žlutá paprika

kari

olej

paprika červená čerstvá

rýžové nudle

Solamyl

pórek

vepřová kýta

Kuřecí maso nakrájíme, osolíme, okořeníme směsí kari promíchané s vejcem a Solamylem. Naložíme i vepřové maso s trochou papriky, česnekem, vejcem a Solamylem. Naložené maso necháme hodinu v chladu odležet. Odleželé maso odděleně zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Těsně před koncem přidáme patřičnou papriku, nakrájenou na kostičky. Nakonec zalijeme trochou vody a povaříme.

Rýžové nudle namočíme v teplé vodě, aby změkly, a pak je uvaříme ve slané vodě. Poté scedíme a podáváme.

MEXICKÉ KARBANÁTKY

vepřová plec bez kosti

vejce

fazole

sůl

cibule

česneková pasta



strouhanka	česnek
mléko sušené	vegeta
paprika – lusky	olej stolní
kečup- malý	

Maso pomeleme s cibulí a uvařenými fazolemi. Do směsi vmícháme vejce, česnek, sůl, mléko, strouhanku. Ze směsi tvoříme placičky, které upečeme. Na talíři přeléváme šťávou.

Šťáva: nakrájenou cibuli osmažíme na oleji, přidáme trochu cukru, na nudličky nakrájenou papriku, kečup, trochu vývaru a povaříme.

Příloha: vařené brambory, bramborová kaše.

MLETÉ ŘÍZKY S NIVOU

vepřová plec bez kosti	sýr plísňový
hovězí maso zadní	pepř mletý
mléko	sůl
rohlíky	olej stolní

Rohlíky nakrájíme, pokropíme mlékem, promneme, přidáme mleté maso, sůl, pepř a promícháme. Ze směsi uděláme ploché řízky, na ně položíme kousek nivy, utvoříme z nich šištičky a opět roztlačíme na ploché řízky. Upečeme.

Příloha: brambory, bramborová kaše

MYSLIVECKÉ BRAMBORY

brambory	zelí hlávkové
houby	tuk omega
uzená plec	máslo
klobása	mouka hladká
sůl	citronová šťáva
paprika mletá	

Uvařené brambory nakrájíme na plátky. Vymažeme pekáč a klademe střídavě brambory, houby a na kostičky pokrájenou klobásu s uzeným. Osolíme a posypeme paprikou. Pak navršíme jemně pokrácené hlávkové zelí, zalijeme bešamelovou omáčkou a zapečeme.

NEAPOLSKÉ NUDLE

vepřová plec	cibule
uzená plec	máslo
těstoviny	celer



olej	mleté nové koření
kečup	bobkový list
sýr cihla	strouhanka
česnek	

Na oleji osmahneme cibuli. Přidáme na tenké nudličky nakrájené vepřové maso a osmahneme. Poté přidáme na nudličky nakrájený celer, uzené maso, česnek, kečup, koření a osolíme. Vymažeme zapékačí misku máslem, vysypeme strouhankou, vložíme polovinu uvařených těstovin, dále masovou směs, opět těstoviny, zasypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme.

ORLICKÝ MLETÝ ŘÍZEK

vepřové maso plec	žemle
sýr cihla	mléko
rybí filé	mouka hladká
rajčatový protlak	paprika sladká
sůl	strouhanka
cibule	tuk
vejce	

Vepřové maso, sýr a rybí filé umeleme, přidáme papriku, rajský protlak, v mléce namočenou žemli, vejce, drobně nakrájenou cibuli a hladkou mouku a promícháme. Směs rozdělíme na díly a tvarujeme oválné řízky. Řízky obalíme v trojobalu a zvolna usmažíme po obou stranách do zlatova.

PEKINGSKÉ SOJOVÉ NUDLIČKY PO ČÍNSKU

sojové nudličky	olej stolní
cibule	česneková pasta
pórek	kari koření
paprika – lusky	sůl
sterilované žampiony	

Sojové maso uvaříme ve slané vodě a scedíme. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme soju, koření a zeleninu, podlijeme, zahustíme a krátce povaříme.
Příloha: rýže

PLZEŇSKÝ GULÁŠ

hovězí maso přední	cibule
tuk	česnek



paprika mletá	slanina
sůl	nakládané kapie
vývar	nakládaný celer
mouka hladká	vejce vařená

Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, zaprášíme paprikou, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání osmahneme. Přidáme sůl, utřený česnek, podlijeme částí vývaru a dusíme. Pod poloměkkým masem vydusíme šťávu do tuku, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vývarem a dusíme do změknutí. Maso vyjmeme, šťávu přecedíme na maso. Nakrájenou slaninu orestujeme, přidáme kapie a celer, prohřejeme a směsí a vejci zdobíme porce guláše.

PIKANTNÍ HOVĚZÍ PEČENĚ II.

hovězí maso zadní	slanina
cibule	olej
česnek	sůl
salám	mouka na zahuštění

Salám, slaninu a česnek nakrájíme na nudličky a prošpikujeme jimi hovězí maso ze všech stran. V kastrole rozehřejeme trochu oleje a maso v něm po všech stranách prudce opečeme. Na drobno pokrájíme cibuli, přidáme jí k masu, podlijeme a 2 hodiny v troubě dusíme, ke konci pečeme. Měkké maso nakrájíme na plátky, šťávu trochu zaprášíme moukou, povaříme a propasírujeme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a špenátem či jinou vhodnou zeleninou.

PIKANTNÍ VEPŘOVÉ KOSTKY

vepřové maso libové	Solamyl
sůl	cibule
cukr moučka	olej
worcestr	žloutky
kari	

Vepřové maso pokrájíme na kostičky, přidáme cibuli pokrájenou na kolečka a všechny ostatní suroviny, dobře promícháme a necháme 24 hodin odležet. Pak pikantní vepřové kostky smažíme na rozpáleném oleji. Můžeme je podávat s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

PÓRKOVÉ PLACIČKY PEČENÉ

pórek	šunka nebo uzené maso
-------	-----------------------



sterilované žampiony	kari koření
vejce	sůl
mléko	olej stolní
vegeta	

Nakrájený pórek smícháme s jemně nasekaným masem, orestovanými houbami a další suroviny vmícháme tak, aby vznikla polotuhá hmota. Vytvoříme placičky, které pečeme v troubě na plechu vymazaném olejem.

Příloha: brambory

PRAŽSKÝ GULÁŠ

cibule	rajský protlak
sádlo	česnek
hovězí maso	kmín
hladká mouka	majoránka
sladká paprika	párky

Cibuli osmahneme na sádle, přidáme nakrájené maso a osmahneme. Přidáme sladkou papriku, rajský protlak, osmahneme a zalijeme. Osolíme, přidáme česnek, kmín a dusíme. Zahustíme moukou, povaříme a přidáme majoránku. Před podáváním se každá porce ozdobí půlkou ohřátého párku.

RÝŽOVÝ NÁKYP S BROKOLICÍ A ŠUNKOU

rýže	vejce
brokolice	sůl
šunka	vegeta
Eidam	máslo a strouhanka na vymazání
máslo	zapékací misky

Rýži uvaříme do měkka. Brokolici rozebranou na růžičky povaříme 4 minuty v páře. Sýr nastrouháme, šunku drobně pokrájíme. Máslo utřeme se žlutky, přidáme rýži, brokolici, polovinu sýra, osolíme, okořeníme vegetou a nakonec vmícháme sníh ušlehaný z bílku. Směsí naplníme zapékací misku a pečeme v předem vyhřáté troubě asi 15 minut. Poté nákyp posypeme zbývajícím sýrem a dopečeme.

SELSKÉ NUDLE

široké nudle	žampiony
uzené maso	šlehačka
čerstvé papriky	vejce



cibule	sůl
česnek	bazalka
olej	sýr (výborná je Mozzarella)

Na oleji zpěníme cibuli na kostičky, přidáme nakrájené žampiony, papriky a třený česnek, trochu osolíme a smažíme, dokud nejsou papriky poloměkké. Nudle uvaříme "al dente", do scezených a horkých vmícháme tekutou šlehačku s rozkvedlaným vejcem a bazalkou. Na talíř na porci těstovin nalijeme zeleninovou směs a posypeme mletým nebo na hodně malé kostičky nakrájeným uzeným masem. Můžeme posypat sýrem.

SELSKÝ VEPŘOVÝ GULÁŠ

vepřová plec	kmín
vepřová játra	majoránka
sádlo	česnek
cibule	mouka hladká
paprika mletá	křen čerstvý
zázvor	

Omyjeme, osušíme a nakrájíme maso. Na sádle osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme papriku, zpěníme, vložíme maso, orestujeme, zalijeme vodou, osolíme, přidáme zázvor, kmín, česnek, promícháme a dusíme pod poklicí. Když je maso poloměkké, přidáme na hranolky nakrájená játra, a dusíme do změknutí. Maso vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, orestujeme, podlijeme a povaříme. Šťávu přecedíme na maso a porce zdobíme nastrohaným křenem.

SLOVENSKÝ GULÁŠ Z DVOJÍHO MASA

hovězí maso	mouka hladká
vepřová plec	paprika sladká mletá
tuk	kečup
cibule	vývar
zelená paprika	sůl
rajčata	

Maso pokrájíme na větší kostky. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka. Očistíme česnek, zelenou papriku (nakrájíme ji na proužky) a spaříme a oloupeme rajčata. Na rozpáleném tuku osmažíme cibuli, přidáme hovězí maso a osmahneme. Po 10 minutách přidáme vepřové maso a také osmažíme. Mícháme. Když je vepřové maso téměř měkké, rozprášíme na ně hladkou mouku, promícháme a znovu necháme osmahnout. Pokud se maso přichytává, přidáme malinko vývaru a stále mícháme. Přidáme kečup, prolisovaný



česnek, kmín, mletou papriku a sůl. Po troškách podléváme vývarem, až dosáhneme potřebného množství tekutiny. Stále mícháme. Necháme chvíli provařit a pak přidáme nakrájenou papriku a rajčata. Dusíme na mírném ohni až je maso měkké. Do hotového guláše můžeme přidat zakysanou smetanu.

SMETANOVÉ BRAMBORY S BROKOLICÍ A ŠUNKOU

brambory	šunka
brokolice	smetana -32 %
sýr cihla h	olej stolní
sůl	cibule
muškátový oříšek	

Uvařené brambory nakrájíme na vymaštěný plech. Přidáme brokolici, šunku, cibuli, sůl, muškátový oříšek. Zalijeme sladkou smetanou smíchanou s nastrohaným sýrem. Zapékáme do zlatova.

SRBSKÝ BRAMBOROVÝ GULÁŠ

brambory	zeleninové lečo
olej stolní	rajský protlak
cibule	sůl
paprika mletá	kmín drcený
mouka hladká	salámy měkké
česnek	gulášové koření
paprika – lusky	

Orestujeme cibuli, přidáme rajský protlak, sladkou papriku, salám a gulášové koření. Vše zalijeme vývarem, přidáme brambory a dusíme. Zahustíme moukou, přidáme nakrájené papriky, lečo, česnek a povaříme.

Příloha: chléb

ŠPINDLEROVSKÉ MASÍČKO

vepřová kýta	sterilované žampiony
vepřová játra	kmín
paprika mletá	sůl
paprika lusk	tuk
rajský protlak	mouka hladká
sterilované okurky	cibule



Kýtu a játra nakrájíme na nudličky. Jemně nakrájenou cibuli zpěníme na tuku, přidáme maso a játra. Krátce osmahneme, zasypeme paprikou, přidáme protlak, nadrobno nakrájenou červenou papriku, okurky a žampióny. Zahustíme, dochutíme kmínem a povaříme.

ŠUMAVSKÁ PEČENĚ

hovězí maso zadní	mléko
slanina	smetana
cibule	hořčice
sádlo	divoké koření
hladká mouka	ocet
kořenová zelenina	sůl
hřibky nebo jiné houby	

Připravené hovězí maso prošpikujeme slaninou, osolíme a opečeme společně s nadrobno nakrájenou cibulí na sádle do zlatova. Přidáme divoké koření, mírně zalijeme vodou a dusíme pod pokličkou za občasného podlévání doměkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydušíme na tuk, zaprášíme moukou a po zasmahnutí zalijeme vodou. Za stálého míchání provaříme, dochutíme hořčicí, přikyselíme octem a nakonec přidáme mléko a smetanu. Omáčku procedíme přes jemné sítko a jako vložku přidáme povařenou a na nudle nakrájenou kořenovou zeleninu a očištěné na kostky nakrájené houby. Omáčku s tím vším ještě povaříme. Vhodnou přílohou jsou houskové knedlíky.

TONDOVO KUŘE

kuřecí stehna	sůl
cibule	olej stolní
mrkev	jalovec
celer	provensálské koření
petržel kořenová	kečup
česnek	rajský protlak

Stehna osolíme, dáme do pekáče vymaštěného olejem, posypeme cibulí nakrájenou na kolečka, česnekem, petrželí, mrkví a celerem, též na kolečka, posypeme jalovcem a přidáme kečup, rajský protlak a nakonec provensálské koření, zalijeme vodou a pečeme. Příloha: brambory

TRUTNOVSKÝ ZELNÝ GULÁŠ

vepřová plec bez kosti	sterilované zelí bílé
tuk omega	cibule



slanina	bobkový list
mouka hladká	kmín
paprika mletá	

Vepřové maso nakrájíme na kostky. Nakrájenou cibuli osmažíme se slaninou do růžova, vložíme maso, opečeme, osolíme, přidáme mletou papriku, kmín, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Zelí s bobkovým listem povaříme, přidáme šťávu z masa, zahustíme moukou a povaříme. Nakonec vmícháme podušené maso a krátce povaříme.

Příloha: knedlíky

TYROLSKÉ BRAMBORY

brambory	těstoviny
cibule	kmín
tuk omega	majoránka
anglická slanina nebo uzené maso	sůl
klobása	

Uvařené a oloupané brambory nakrájíme. Na pánvi osmažíme do růžova cibuli, přidáme nakrájenou anglickou slaninu nebo uvařené uzené maso, klobásu nakrájenou na kolečka, okmínujeme, orestujeme, zamícháme, okořeníme majoránkou, zlehka vmícháme brambory a uvařené scezené flíčky.

Dle potřeby osolíme a prohřejeme.

UHERSKÝ GULÁŠ SE ZELÍM

zelí kysané	sádlo
uzené maso	mouka hladká
vepřové maso plec	smetana kysaná
slanina	sůl
paprika sladká	

Kysané zelí překrájíme, zalijeme vodou a hned do něho přidáme omyté a na kostky krájené uzené maso a stejně krájené vepřové maso. Doplníme na kostičky rozkrájenou a rozškvařenou slaninou a paprikou. Přikryjeme a dusíme do změknutí. Zvlášť na pánvi připravíme ze sádla a mouky světlou jíšku, zalijeme vodou a povaříme. Potom přidáme k masu se zelím, doplníme smetanou a vše dobře promícháme a prohřejeme. Podle chuti osolíme.

UZENÁŘSKÉ HOVĚZÍ MASO

hovězí maso zadní	párky
-------------------	-------



sůl	paprika sladká
cibule	mouka hladká
smetana 32%	tuk

Na cibuli osmahneme na kostky nakrájené maso, podlijeme, zahustíme moukou se smetanou a povaříme. Párky nakrájíme, osmahneme na tuku s mletou paprikou. Vmícháme do omáčky. Podáváme s brambory nebo s knedlíky.

VEPŘOVÁ KAPUCÍNSKÁ KÝTA

vepřová kýta bez kosti	česneková pasta
olej stolní	sůl
cibule	mouka hladká
paprika mletá	kmín
rajský protlak	žampióny

Opláchnuté vepřové maso nakrájíme na silnější nudličky, cibuli nakrájenou na jemno osmažíme na 2/3 oleje do růžova, přidáme mletou papriku, krátce zpěníme. Na tento základ vložíme maso a krátce opečeme. Pak přilijeme vývar, osolíme, přidáme kmín, rajský protlak, česnek a dusíme doměkka. Zahustíme moukou. Očištěné žampióny pokrájené na kostky podusíme na zbývajícím oleji a přidáme do omáčky. Dochutíme a povaříme.

Příloha: knedlíky, rýže, těstoviny

VEPŘOVÁ PEČENĚ PIKANTNÍ

vepřová kýta	kyselé okurky
sůl	cibule
slanina	mrkev
uzené maso	hladká mouka

Maso posolíme. Slaninu, okurku a uzené nakrájíme na klínky a maso jimi prošpikujeme. Rozpustíme slaninu, přidáme na drobno nakrájenou cibuli, lehce ji zasmahneme a maso na ní po všech stranách opečeme. Pak ho dusíme, podlité malým množstvím vody a později dáme opéci do trouby. Když je maso měkké, přidáme na jemné nudličky pokrájenou mrkev, chvíli ji ve šťávě podusíme, pak přidáme na nudličky rozkrájenou okurku. Krátce povaříme a zahustíme moukou.

VEPŘOVÁ PIKANTNÍ SMĚS

vepřová plec bez kosti	tuk omega
cibule	rajčatový protlak



kečup	masox
pórek	kari koření
mražená čínská směs	

Vepřové maso nakrájíme na nudličky, podusíme na cibuli, přidáme pórek, mraženou zeleninu na čínu, masox, rajský protlak, kečup a kari koření.

Podáváme s rýží.

VEPŘOVÁ UHERSKÁ PEČENĚ

slanina	mrkev
sůl	celer
olej stolní	petržel kořenová
cibule	nové koření
mouka hladká	rajský protlak
vepřová kýta	okurky
paprika mletá	cukr krupice

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme koření, zeleninu a rajský protlak. Do základu vložíme osolené maso a dusíme doměkka. Maso vyjmeme, zeleninu rozmixujeme a šťávu zahustíme. Do omáčky přidáme na drobno nakrájené okurky orestované na slanině. Dle potřeby osolíme a přidáme cukr.

Příloha: rýže, těstoviny

MINUTKOVÝ GULÁŠ

hovězí maso přední	cibule
sýr cihla	mouka hladká
sůl	paprika mletá
uzená plec bez kosti	smetana -32 %

Hovězí maso na kostky opečeme, přidáme na kostky nakrájené uzené, prolisovanou cibuli. Zahustíme moukou s paprikou, orestujeme a podlijeme šlehačkou. Dochutíme.

Podáváme s těstovinami a sypeme sýrem.

ŠOULET S UZENÝM MASEM

uzené maso	česnek
slanina	olej
hrách zelený	majoránka
kroupy	saturejka
cibule	



Předem namočený hrách uvaříme do měkka. Propláchnuté kroupy také uvaříme. Anglickou slaninu, uzené a cibuli nakrájíme na kostičky. Cibuli se slaninou osmažíme do zlatova. Odstavíme a vmícháme majoránku a rozmačkaný česnek. Kroupy a hrách smícháme, přidáme slaninu s cibulí, uzené maso, lehce osolíme a přidáme saturejku. Vložíme do pekáče vymazaného sádlem a zapečeme.

KUŘECÍ PO ČÍNSKU S NUDLEMI

kuřecí maso	sůl
cibule	paprika červená
sojová omáčka	paprika zelená
olej	paprika žlutá
čínské zelí	koření na čínu
solamyl	instantní nudle
vejce	

Kuřecí maso nakrájené na nudličky a smícháme v misce s vejcem, solamylem, sojovou omáčkou, solí, kořením na čínu a trochou oleje. Necháme odpočinout. Na jemno nakrájenou cibulku osmažíme na oleji, přidáme naložené maso a restujeme. Pak přidáme pokrájenou zeleninu a restujeme a dusíme až je zelenina měkká. Nakonec přidáme uvařené nudle a dobře promícháme.

KAPUSTOVÝ PREJT

kapusta	rohlíky
kuřecí řízky	mléko
cibule	olej stolní
česnek	sůl

Kapustu uvaříme doměkka, umeleme s houskami namočenými v mléce. Na oleji zpěníme cibuli, česnek a mleté maso, osmahneme, promícháme s kapustou, solí a kořením. Směsí naplníme vymazaný a strouhankou vysypaný pekáč a upečeme.

ZÁHORÁCKÝ GULÁŠ SMETANOVÝ

vepřová kýta bez kosti	ocet
sůl	zelí hlávkové
olej stolní	sušené houby směs
cibule	smetana - 32 %
cukr krupice	mouka hladká

Zpěníme cibuli, přidáme nakrájené vepřové maso, namočené sušené houby a dusíme. Do poloměkkeho masa dáme hlávkové zelí, cukr a ocet. Zahustíme moukou a přidáme smetanu.

Podáváme s knedlíkem.