

# Táborová kuchařka

---

od Láby všem skautům a skautkám

2015

## Obsah:

Pár zásad, než se vrhneme na samotné vaření :-)	4
Obsluha kamen	5
Povinnosti služby	6
K receptům	7
Recepty	8
<i>Borůvkové knedlíky (6 porcí)</i>	8
<i>Bramboračka (4 porce)</i>	9
<i>Bramborová kaše s párkem (4 porce)</i>	9
<i>Bramborový knedlík s cibulkou a uzeninou (4 porce)</i>	10
<i>Buchtíčky se šodó (4 porce)</i>	10
<i>Buřtguláš (4 porce)</i>	11
<i>Česnečka (4 porce)</i>	11
<i>Čočka s vejcem (4 porce)</i>	12
<i>Francouzská polévka (4 porce)</i>	12
<i>Gulášovka (4 porce)</i>	13
<i>Halušky se zelím (3 porce)</i>	13
<i>Chléb ve vajíčku (4 porce)</i>	14
<i>Kung pao s rýží (4 -5 porcí)</i>	14
<i>Kuřecí polévka + Kuře na paprice, těstoviny (6 porcí)</i>	15
<i>Květákový mozeček, brambor (4 porce)</i>	17
<i>Ovocné knedlíky (4-6 porcí)</i>	17
<i>Paštiková pomazánka (4 porce)</i>	18
<i>Pečená kuřata s chlebem (4 porce)</i>	19
<i>Porridge (4 porce)</i>	19

<i>Rajská s knedlíkem (4 porce) .....</i>	<i>20</i>
<i>Rybičková pomazánka (4 porce).....</i>	<i>21</i>
<i>Řízek Petra Voka, brambory, okurkovo-rajčatový salát (4 porce).....</i>	<i>22</i>
<i>Sýrová pomazánka (4 porce) .....</i>	<i>23</i>
<i>Těstoviny s boloňskou omáčkou (4 porce).....</i>	<i>23</i>
<i>Těstoviny s kečupovou omáčkou .....</i>	<i>24</i>
<i>Těstoviny se zeleninou, šunkou a sýrem (4 porce).....</i>	<i>25</i>
<i>Vepřové plátky s bramborem, zelenina (4 porce).....</i>	<i>25</i>
<i>Zeleninová polévka (4 porce).....</i>	<i>26</i>
<i>Zelňačka s chlebem (4 porce).....</i>	<i>27</i>

## Pár zásad, než se vrhneme na samotné vaření :-)

Na táboře je ze všeho nejdůležitější hygiena- pokud se nedodrží a to tedy hlavně v kuchyni, hrozí, že kapacita latrín bude zcela nedostatečná ;- )... Proto je nutné dodržovat následující pokyny:

- 1) Než se začne cokoli v kuchyni chystat, je nutné mít řádně umyté ruce. Služba má k tomu vyhrazené vlastní umyvadlo, o které dbá, aby se v něm často měnila voda. Dále je dobré určit si jednoho člověka, který se stará pouze o topení a dřevo a tedy na jídlo nesáhá...
- 2) Před zahájením prací je nutné utřít všechny pracovní plochy, byť je uklízíme i po ukončení prací. Je to především z důvodu vysoké prašnosti prostředí, výskytu nejrůznějších hmyzáků apod.
- 3) Vzhledem k tomu, že na táboře pracujeme jak s vodou pitnou, tak užitkovou, je potřeba, aby všechny nádoby určené ke styku s potravinami byly nakonec vypláchnuty vodou pitnou. Dále by rozhodně nemělo dojít k prohození nádob určených pouze na vodu užitkovou s nádobami, ve kterých chceme vařit jídlo- jedná se hlavně o velké kotle.
- 4) V kuchyni je dále nutné rozlišovat, a to zcela bez výjimek, rozdělení prkýnek. Jeho přehled je vyvěšen vždy v bedně s kuchyňským nářadím. Prkýnka máme rozdělena takto:
  - a. *Maso*
  - b. *Zelenina*
  - c. *Uzeniny*
  - d. *Pečivo*
  - e. *Ovoce*
- 5) Kromě prkýnek se ještě rozlišují nože, protože na maso opět musí být speciální, které se nepoužijí na nic jiného.
- 6) Zbytky jídla uchováváme tak, aby do nich nepronikl hmyz a hlodavci. Co se nesní během daného chodu, již nesmí dostat děti-tj. všichni do 18 let. Neplatí u zbytků ze snídaně (pečivo), které lze podat k dopolední svačině. Nutné je ale opět zabránit přístupu hmyzu- čistá utěrka apod.

## Obsluha kamen

Kamna jsou nejdůležitějším zařízením tábora a samozřejmě tedy i kuchyně a závisí na nich a především tedy na jejich obsluze, jestli bude dané jídlo včas, anebo jestli se bude dát vůbec říct, že je to jídlo...

Důležitá je především příprava topiva. V teplých a slunečných dnech ji asi nedoceníme tolik, jako když se přičene počasí deštivé a studené. Pokud jsme si večer nepřipravily do sucha chrundí, noviny a drobné klacíky, nezavřeli sklenici se sirkami a pod kamna nenanosili dostatek dřeva, ještě když se pod nimi večer topilo, můžeme za chladného deštivého rána prožívat dosti krušné chvílky...

U kamen se dá, i když se to někomu nemusí zdát, poměrně dobře korigovat teplota. Jednak je k tomu určen výklopný poklop, který zespodu koriguje přístup vzduchu do ohniště a pak samozřejmě záleží na topivu. S poklopem platí zásada, že čím je vyklopenější, tím víc vzduchu jde do kamen, tím lépe to v nich hoří, ale také o to rychleji... nehledě na to, že může dojít k vypadnutí uhlíků a založení nového ohně pod kamny, což je nežádoucí efekt :-), ale s dobrým topičem by se to stát nemělo :-)

S topivem se to pak má tak, že čím drobnější chrundí se do kamen nahází, tím vydá větší žár, ale samozřejmě rychleji shoří. Většinou tedy topíme spíše špalíky, které udělají v kamnech dostatek žhavého a nemusíme je do kamen nepřetržitě ládovat. Jsou ale jídla, u kterých potřebujeme dosáhnout rychlého varu, aby nedošlo k tomu, že to rozvaříme. Jedná se především o knedlíky a těstoviny. Voda, která vařila, se jejich vložením ochladí a my potřebujeme dosáhnout varu co nejdříve... Proto je nutné si na tato jídla připravit i odpovídající topivo, tj. drobné chrundí, které nám v krátkém čase zajistí velký žár a tím i kýžený var...

## Povinnosti služby

- 1) Uvařit dané jídlo z daných surovin na stanovený čas, popř. včas informovat vedoucí programu o změně času pro daný chod.
- 2) Zajistit pitný režim.
- 3) Vyměňovat a doplňovat vodu na mytí rukou u latrín, před kuchyní a pro kuchyni.
- 4) Doplňovat na latrínách toaletní papír.
- 5) Doplňovat užitkovou vodu z rybníka.
- 6) Nahlásit zásobovači nedostatek pitné vody-tj. zbývá-li pouze poslední barel.

- 7)** Připravovat pitnou vodu na mytí zubů.
- 8)** Připravovat teplou užitkovou a studenou pitnou vodu na nádobí ke každému jídlu. Nádoby na mytí udržovat v čistotě.
- 9)** Umýt a pořádně utřít nádobí a várnice po každém jídlu.
- 10)** Udržovat pořádek kolem kamen a doplňovat kolem nich zásobu dříví.
- 11)** Udržovat pořádek v kuchyni (pracovní plochy ale i zem).
- 12)** Třídít odpad.
- 13)** Utírat stoly po každém jídlu.
- 14)** Jednou denně řádně vypláchnout várnici na pití pitnou vodou.
- 15)** Dle potřeby měnit a sušit utěrky na nádobí a houbičky. Vždy mít v záloze utěrky, které se používají na potraviny- tj. naprosto čisté.
- 16)** Kontrolovat strážníkům čistotu rukou i nádob, do kterých se jídlo vydává.
- 17)** Předat kuchyň následující služební družince, popř. splnit oprávněné požadavky jejího vedoucího, které by bránily jejímu předání.
- 18)** Zapisovat do táborového sešitu název jídla, použité suroviny a jejich množství, počasí, počet strážníků a jak jídlo vyšlo.

## K receptům

Recepty jsou přizpůsobené pro táborové podmínky, kde není vždy možné si udělat vývar, protože na to prostě již nejsou hrnce, popř. se použije náhrada, která není tak drahá, neboť ani rozpočet na tábor nemáme nafukovací, nebo se občas z časových důvodů uchýlíme k nějakému tomu pytlíku s polotovarem, byť je doma nikdy nepoužívám... Uvádím je zde tedy tak, jak jsme je již léty prověřili a se surovinami, které budete mít k dispozici na táboře, abyste měli možnost si vše doma vyzkoušet a nebyli pak na místě zaskočení :-)

Na jednotlivá jídla pak dostanete vždy vydané množství, trochu se bude lišit od norem, které zde uvedu, protože větším počtem osob a hlavně dětí dochází ke změnám, takže určitě nebudete muset podle této kuchařky přepočítávat, spíš je přizpůsobená na rodinné podmínky, tj. 2 dospělí a 2 děti :-), které máte doma...

Z receptů se snažím vyhýbat některým kořením, jako je pepř, chilli apod., které není úplně nejlepší pro malé děti. V malém množství se jim rozhodně nebráním a na táboře jsem je využívala, jen se spíš obávám, abyste jej dobře odhadli vy...

## Recepty

### Borůvkové knedlíky (6 porcí)

*250 ml mléka, 2 lžičky krupicového cukru, 30 g droždí, 2 vejce, 2 lžičky soli, 400 g hrubé mouky, 300 g polohrubé mouky, 2 housky (min. den staré) 0,75 kg borůvek, 1 šlehačka, 1 kysaná smetana, cukr, cukr moučka*

*Pozn. Na táboře se musí zadělávat minimálně ve dvou, kdy jeden drží a druhý zadělává, a je to poměrně fyzicky náročná činnost. Rozhodně to jde lépe ručně, jak vařečkou...*

Do zadělávací mísy si odvážíme oba druhy mouky a uprostřed si uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí a to zasypeme 2 lžičkami cukru. Na droždí nalijeme část vlažného mléka (tak, aby vše zůstalo v kráteru) a dáme na teplé místo, dokud nám nevzejde kvásek (cca 10-15 minut). Poté mimo kvásek nasypeme sůl, přidáme vejce a zbytek mléka a zaděláme hutnější, ale vláčné těsto (možná bude potřeba dodat ještě kapku mléka, chce to získat cvik ;-)). Zadělané těsto přikryjeme čistou utěrkou a dáme na hodinu kynout na teplé místo (sluníčko, popř. kamna- pozor ale na to, že nádoba je plastová...). Mezitím si nakrájíme kousky na kostičky. Borůvky propláchneme, vybereme z nich breberky a listí a společně s cukrem a šlehačkou krátce povaříme. Do vykynutého těsta zapracujeme nakrájené housky a uděláme z něj 4 šišky, které necháme ještě 15 minut kynout na pomůčném stole. Vaříme v osolené vodě po dobu 14 minut (v půli je nutné je obrátit). Po vylovení je propíchneme, rozkrojíme a vidličkou od sebe oddělujeme, aby z nich mohla odejít pára a nesrazili se nám. Podáváme je přelité borůvkovou omáčkou, posypané moučkovým cukrem a ozdobené kysanou smetanou.

### Bramboračka (4 porce)

*2 střední brambory, 1 mrkev, 1 menší petržel, kus celeru, kus kapusty, 1 cibule, (možno i pórek a rajče), 2 stroužky česneku, majoránka, petrželová nať, olej (sádlo), sůl, hladká mouka*



*Pozn. Na táboře je zakázané používat na vaření houby, byť byste našli krásného hříba a tahle polévka si o něj více než říkala...*

Brambory a kořenovou zeleninu oloupeme, očistíme a nakrájíme na kostičky. Stejně tak nakrájíme i kapustu, popř. pórek a rajče. Nakrájenou cibuli osmažíme na sádle, zaprášíme lžící hladké mouky, promícháme a přidáme nakrájenou zeleninu. Opět promícháme a zalijeme cca 1 litrem vody, osolíme a přivedeme k varu. Mezitím si utřeme česnek a nasekáme petrželovou nať. Vaříme tak dlouho, dokud není zelenina měkká. Poté dochutíme česnekem, majoránkou protřenou v ruce a petrželovou natí, popř. ještě solí, je-li to potřeba.

### **Bramborová kaše s párkem (4 porce)**

*1,5 kg brambor, drcený kmín, sůl, kus másla, 250 ml mléka, 10 nožiček párku*

Brambory oloupeme, umyjeme a nakrájíme, dáme do osolené vody s trochou kmínu a dáme vařit. Když jsou měkké, slijeme je a pomocí štouchadla rozmačkáme. Poté k nim vlijeme horké mléko a přidáme máslo a vymícháme do kaše. Párky dáme do studené vody a v nezakrytém hrnci pozvolna zahříváme. Nikdy nepřiklápíme, ani nevaříme, aby nám nepopraskaly...

### **Bramborový knedlík s cibulkou a uzeninou (4 porce)**

*1 balení bramborového těsta (500 g), 3 cibule, sádlo, 6 špekáčků, 10 dkg anglické slaniny, sůl*

Ze všeho nejdříve si dáme vařit vodu na knedlíky, protože jakmile je budeme mít uválené, tak se musí dát hned vařit. Bramborové těsto totiž na sebe neskutečně váže vlhkost a tak nám knedlíky začnou řádnout a mohly by se zcela rozvařit, pokud je necháme na stole déle, než je záhodno... Těsto a knedlíky pak připravíme dle návodu a uvaříme, ihned krájíme. Mezitím si nakrájíme nahrubo cibuli a na rozpáleném sádle ji osmažíme. Po chvílce přidáme k cibuli i na drobné kostičky nakrájenou slaninu a lehce posolíme. Když začíná cibule zlátnout, přidáme špekáčky nakrájené na kostky a osmažíme. Servírujeme nakrájené knedlíčky zasypané cibulkou a opečenou uzeninou.

## Buchtičky se šodó (4 porce)

1 velká vánočka (popř. 2 balení buchtiček), 2 vanilkové pudinky, cukr, sušené mléko v množství na 1,2 litru, 1,2 litru vody

*Pozn. Krém na táboře děláme ze sušeného mléka zcela záměrně. Normální mléko se totiž velice rádo připaluje a přichytává a i při sebelepším míchání pak na táborových kamnech dojde k tomu, že se pudink připálí a věřte, není o co stát... Pokud se ale vaří voda a pak se jen na poslední chvíli vlije sušené mléko a pudink, je vše zachráněno, tedy pokud se usilovně míchá ;-)*

Vánočku si nakrájíme na kostky o velikosti buchtiček (doma si můžete samozřejmě buchtičky zkusit upéct, na táboře jsme ale bez trouby). Vanilkové pudinky smícháme s cukrem a sušeným mlékem a rozmícháme s přibližně 1/3 vody do hladka. Zbytek vody dáme vařit. Jakmile voda začne vřít, nalijeme do ní pudinkovou směs a za stálého míchání vaříme jednu minutu. Ihned odstavíme. Do pudingu lze vmíchat kousek másla, aby se na něm nedělal škrálop.

## Buřtguláš (4 porce)

1,2 kg brambor, 5 buřtů, 1 větší cibule, majoránka, sladká paprika, sůl, olej

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Stejně tak nakrájíme i buřty a cibuli (na větší kousky).

Do hrnce si dáme olej, cibuli na něm osmažíme, a když začíná zlátnout, přidáme buřty. Chvilku opékáme, pak zasypeme sladkou paprikou, promícháme (nesmí se nám přichytit, jinak by zhořkla) a hned přidáme nakrájené brambory, promícháme a zalijeme vodou tak, aby vše bylo potopené, ale zase ne utopené :-). Osolíme a přivedeme k varu. Vaříme do změknutí brambor, které by měly guláš samy zahustit. Pokud bychom to přeci jen přehnali s množstvím vody, můžeme si do hrnečku rozmíchat hladkou mouku s vodou na jemnou kašičku a tu vlít do guláše za stálého míchání a ještě krátce povařit. Těsně před dovařením ochutíme majoránkou, kterou jsme promnuly v dlaních, popř. ještě dochuťme solí.

## Česnečka (4 porce)

*200 g uzené krkovičky, 2 střední brambory, pórek (cca ½ ), 2-3 stroužky česneku, vajíčko, 2 krajíce staršího chleba, sádlo, 1 L vody, 1 bobkový list, 2 kuličky nového koření, 5 kuliček pepře*

*Pozn. Uzený vývar můžete doma získat např. budete-li dělat šunkofleky apod. Do polévky pak nemusíte dávat tolik uzeného, jako je uvedeno výše.*

Krkovičku dáme vařit do vody společně s bobkovým listem, novým kořením a pepřem. Vaříme cca 45 minut. Mezi tím si oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory, pořádně opláchneme a na drobné nudličky nakrájíme pórek, utřeme česnek. Chléb nakrájíme na kostičky a na sádle osmažíme a dáme stranou. Uvařené uzené vyndáme a nakrájíme na kostičky. Koření vyhodíme. Do vývaru po uzeném masu nasypeme brambory a pórek, osolíme (pozor, vývar po uzeném mase může být již dosti slaný) a vaříme do změknutí. Poté si do hrnečku rozklepeme vejce, rozšleháme a vmícháme do polévky. Nakonec dochutíme česnekem a solí a přidáme uzené maso. Do každé porce polévky pak při servírování nasypeme osmažený chléb.

## Čočka s vejcem (4 porce)

*0,5 kg čočky, 1- 2 cibule, sádlo, masox 1 kostka, 2 bobkové listy, 6 kuliček nového koření, 4 vejce, sůl, kyselé okurky*

Čočku večer předem přebereme, aby v ní nebyly kameny, a naložíme do vody- zakryjeme a umístíme na výdejový pult (nenecháváme na zemi). Další den v případě potřeby dolijeme vodu, přidáme koření a dáme vařit. Po dosažení varu rozdrobíme masox (není ale nutné). Zatím nijak jinak nedochucujeme, hlavně nesolíme!!! Cibuli si nakrájíme na větší kousky a na sádle osmažíme dozlatova. Vajíčka vložíme do studené řádně osolené vody (zajistí, že by neměla prasknout) a dáme vařit. Po dosažení varu vaříme 12 minut, poté slijeme teplou vodu, zalijeme studenou a oloupeme (to, jak se nám budou dobře loupat, záleží na jejich čerstvosti- čím jsou starší, tím to jde lépe). Čočku vaříme do jejího změknutí a zhoustnutí, teprve když má konzistenci, kterou budeme servírovat, dochutíme solí. V případě, že bychom to přehnali s vodou, lze opět čočku zahustit pomocí hladké mouky, kterou jsme si rozmíchali v troše vody, vmíchali do čočky a krátce považili.

Doma si případně můžeme udělat i cibulovou jíšku :-). Čočku podáváme s vejcem, osmaženou cibulkou a kyselou okurkou.

### **Francouzská polévka (4 porce)**

*2 mrkve, 1 petržel, kus celeru, kus pórku, hrst nudlí popř. jiné drobné těstoviny, kus másla, kostka masoxu, 1L vody, 1 stroužek česneku*

Zeleninu očistíme a nakrájíme a osmahneme na másle lehce do zlatova, přidáme utřený česnek, zalijeme vodou, přivedeme k varu, přidáme kostku masoxu a vaříme. Před koncem přidáme těstoviny- záleží, jak dlouho se mají vařit. Polévku lze ještě dozdobit petrželovou natí.

### **Gulášovka (4 porce)**

*2 brambory, 200 g mletého masa, 1 mrkev (menší), 1 malá petržel, paprika, majoránka, drcený kmín, 1 cibule, česnek, olej, sůl, hladká mouka, 1 L vody*

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, stejně tak mrkev a petržel. Oloupanou a na středně jemno nakrájenou cibuli osmažíme a když začíná zlátnout, přidáme k ní mleté maso a trochu drceného kmínu. Řádně osmažíme, přidáme brambory, mrkev a petržel, utřený česnek a taktéž chvilku smažíme. Zaprášíme lžící hladké mouky, chvilku mícháme a pak přidáme mletou papriku, promícháme a zalijeme vodou, osolíme. Vaříme do změknutí brambor. Před koncem dochuťme majoránkou. V případě potřeby lze opět zahustit moukou rozmíchanou ve vodě.

### **Halušky se zelím (3 porce)**

*1 balení halušek v prášku (450 g), 1-2 cibule, 20 Dkg anglické slaniny vcelku, kysané zelí, sádlo, sůl*

Oloupeme si cibuli a nakrájíme jí nahrubo. Anglickou slaninu si nakrájíme na malé kostičky a společně s cibulí dáme smažit na sádle dozlatova. Z kysaného zelí slijeme a vymačkáme vodu, kterou si uschováme pro další ochucení. Vymačkané zelí nakrájíme a přidáme k osmažené cibulce se slaninou a krátce prohřejeme.

Halušky připravíme dle návodu (když začneme míchat těsto, chce to, aby nám pomalu začínala vařit voda). Do vařící osolené vody je házíme za

pomocí prkýnka a nože. Hotové halušky, tj. ty, které vyplavou, přendáváme rovnou do hotové zelné směsi pomocí cedníku, popř. dřevěné naběračky. Vše promícháme a dochutíme pomocí šťávy ze zelí.

## Chléb ve vajíčku (4 porce)

*10 krajíců chleba, 3 vejce, trocha mléka, sůl, olej, kečup x hořčice k podávání*

*Na táboře to je docela hukot, některé části pánve (tj. střed kamen a stana ke komínu) smaží daleko rychleji než zbytek, takže se musí kontrolovat častěji. Rozhodně je dobré si vypracovat systém jednoho „obalovače“, jednoho „smažiče“ a jednoho držiče vaječné hmoty. Hotové topinky pak dávat do pekáče umístěného na kamnech, kde budou v teple a vydrží tak do snídaně...*

Vejce rozklepeme a rozšleháme s trochou mléka (cca polévková lžíce) a špetkou soli v hlubším talíři, nebo misce. Rozpálíme si na pánvičce olej, chleba krátce protáhneme vaječnou směsí, necháme lehce okapat a dáme smažit. (Nemáčíme jej dlouho, neboť by nám pak nemusela vyjít vajíčka na zbylé topinky). Do pánvičky doléváme olej dle potřeby, dáváme pozor, aby byly topinky dostatečně propečené, ale zároveň jsme je nespálili.

## Kung pao s rýží (4 -5 porcí)

*3 sáčky rýže (po 120 g), 400 g stehenních kuřecích řízků, menší paprika, kus pórku, rajče, kus zelí, 1 mrkev, arašidy dle chuti nesolené (popř. opláchnuté), sojová omáčka sladká i tradiční, worčestr, mletý zázvor, curry, drcený barevný pepř, sůl, solamil, trocha grilovacího koření, hřebíček*

*Pozn. Při práci s kuřecím masem si dáváme obzvlášť velký pozor, neboť hrozí nebezpečí salmonely a jiných střevních obtíží. Maso musí být čerstvé (tj. dovezené ráno), dobře jej opláchneme, stejně jako pak všechny nástroje a ruce, které na něj šáhnou. Rozhodně zapomeňte na ochutnávání syrového naloženého masa, nebo jen oblíznutí si rukou. Důležité je hned po práci vše umýt včetně řádného vydrbání pracovní plochy a nádob, které s ním přišly do styku (tj. opravdu hned, ne až po obědě a vodu samozřejmě do oběda vyměnit). Při smažení je nutné, aby bylo opravdu důkladně obděláno.*

Nejprve si připravíme maso, aby mohlo být chvilku naložené. Opláchneme v čisté vodě, odstraníme případné kousky chrupavek a kostí a nakrájíme na nudličky. V míse smícháme s trochou oleje, drceným pepřem, zázvorem, grilovacím kořením a curry a přidáme lžici sojové omáčky a worčestru a lžici solamilu. Vše pěkně promícháme, uhňácáme, popř. ještě zakápneme olejem a zakryjeme potravinovou fólií a necháme v chladu. Dále si připravíme zeleninu, kterou důkladně omyjeme (oškrábeme) a nakrájíme-papriku na proužky, rajče nadrobno, pórek můžeme zkusit na nudličky (ne na půlkolečka jako se krájí jindy), mrkev na půlkolečka, zelí nakrouháme. Rýži uvaříme dle návodu v osolené vroucí vodě, do které jsme přidali 3 hřebíčky, popř. kdo rád barevné jídlo, může přisypat i trochu curry aby nám rýže zežloutla... Na pánvi si rozpálíme olej, na kterém osmahneme naložené maso- pozor, bude se trochu připalovat díky solamilu, takže je nutné míchat. Až bude maso důkladně opečené, přidáme papriku a mrkev. Po chvilce vsypeme i zelí a pórek a nakonec až rajče. Osolíme, případně lehce podlijeme vodou, aby se nám to moc nepřichytávalo a udělal se sós, a případně dochutíme některým z koření nebo omáček. Zeleninu děláme jen tak dlouho, než bude dobrá na skus (neměla by se nám rozvařit na padrt, chceme, aby to taky trochu vypadalo). Ke konci vsypeme arašidy, aby se již jen lehce prohřály. Podáváme s rýží.

## **Kuřecí polévka + Kuře na paprice, těstoviny (6 porcí)**

*1 kuře, 4 mrkve, 2 petržele, kus celeru, vejce, 3 kuličky nového koření, 1 bobkový list, stroužek česneku, petrželová nať, hrst nudlí, 1,5 pytlíku těstovin (750 g), sůl, 1 cibule, sladká paprika, máslo, olej, šlehačka, (na táboře ještě mléko), hladká mouka*

*Pozn. Nutné založit vývar hned po snídani, jinak se oběd nestihne včas...*

***Pozor na práci s kuřecím masem- viz. Recept na kung pao...***

Kuře opláchneme, popř. ještě očistíme od zbytků peří. Dáme do velkého hrnce (na táboře do kotle) společně se 2 očištěnými mrkvemi (rozčtvrcenými), 1 stejně očištěnou a naporcovanou petrželí a kusem celeru. Přidáme nové koření a bobkový list a zalijeme 2,5 litrem vody. Přivedeme k varu a vaříme min. 1 hodinu, dokud není kuře měkké. Mezi tím si připravíme zeleninu na polévku, tj. dvě mrkve a jednu petržel očistíme a nakrájíme na půl/čtvrt kolečka a kus celeru na nudličky. Česnek oloupeme a utřeme. Do polévky můžeme přidat i pórek, máme-li ho

k dispozici ;-). Když je kuře měkké, vylovíme je z vývaru, stejně tak jako zeleninu a koření. Koření vyhodíme, uvařenou zeleninu si nakrájíme na drobně a rozňaháme vidličkou a schováme na později. Maso necháme vystydnout jen tak, abychom se o něj nespálili, a obereme ho ještě za tepla. Snažíme se zachovávat velké porce masa pohromadě, ty pak přijdou do omáčky, drobnější kousky z krku, křidýlek apod. si dáváme zvlášť, neboť je použijeme do polévky. Většinu kůže vyhodíme, část můžeme opět přidat do polévky. Vývar v hrnci osolíme. Oloupeme si cibuli a nakrájíme na jemno. V dalším hrnci si rozpálíme kousek másla a kousek oleje a cibulku na něm necháme zesklivatět. Zaprášíme moukou (cca 1-2 lžíce), pořádně mícháme a asi po dvou minutách přidáme dostatečné množství mleté papriky (cca 2 vrchovaté lžíce), necháme lehce propéct (nesmí se dlouho a je nutné míchat, aby se paprika nepřipálila a nezhořkla) a zalijeme za řádného míchání částí vývaru cca 1 litrem. Přidáme rozštouchanou zeleninu, kterou jsme si schovali z vývaru, přivedeme k varu a vaříme cca půl hodinky. Dochutíme solí. Zbytek vývaru použijeme na polévku. Přivedeme jej tedy k varu, vhodíme do něj nakrájenou zeleninu a před koncem vsypeme nudle a rozšleháme do něj vajíčko a přidáme utřený česnek. Těsně před koncem přidáme omytou a nasekanou petrželovou nať a drobně obrané kuřecí maso. Těstoviny uvaříme dle návodu ve vroucí osolené vodě s kapkou oleje. (při velkém množství těstovin je důležité, aby se začaly včas slévat, při slévání se proplachovaly a dobře okapaly a hlavně aby se jich nedala velká hromada dohromady- lépe je je rozdělit do více nádob, jinak se z nich stane jednolitá hmota...). Paprikovou omáčku po půlhodině vaření ochutnáme a případně dosolíme. Je-li příliš řídká, připravíme si ještě hladkou mouku (kdyby byla málo papriková, přidáme k mouce ještě papriku) kterou rozmícháme dohledka se šlehačkou a za stálého míchání rozšleháme do omáčky a ještě min. deset minut povaříme. Máme-li omáčku dochucenou a řádné konzistence, dáme do ní ještě na chvíli prohrát maso.

## **Květákový mozeček, brambor (4 porce)**

*1 květák, 4 vejce, 1,5 kg brambor, máslo, 1 cibule, muškátový oříšek, sůl, kmín*

Brambory oloupeme, nakrájíme a uvaříme v osolené vodě s trochou kmínu do měkka. Květák očistíme, rozdělíme na jednotlivé růžice a v osolené vodě se špetkou muškátového oříšku uvaříme do měkka (vývar je možné použít

na zeleninovou polévku). Poté vyjmeme a nasekáme na drobno. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Na rozpuštěném másle osmažíme do lehce zlatava, přidáme květák, osmažíme a poté za stálého míchání zalijeme vejci. Dle potřeby ještě osolíme, popř. přidáme trochu muškátového oříšku. Podáváme s bramborem, případně ještě trochou másla na omaštění brambor.

## Ovocné knedlíky (4-6 porcí)

*250 ml mléka, 2 lžičky krupicového cukru, 30 g droždí, 2 vejce, 2 lžičky soli, 350 g hrubé mouky, 350 g polohrubé mouky (mělo by vyjít na min. 20 koulí) 1 l láhev domácího kompotu (třešně, švestky), 1 šlehačka, 1 kysaná smetana, cukr moučka, máslo, tvrdý tvaroh*

*Pozn. Na táboře se musí zadělávat minimálně ve dvou, kdy jeden drží a druhý zadělává, a je to poměrně fyzicky náročná činnost. Rozhodně to jde lépe ručně, jak vařečkou...*

Nejprve si slijeme kompot, aby nám ovoce dobře okapalo. Šťávu z kompotu můžeme využít dle libosti ;-). Do zadělávací mísy si odvážíme oba druhy mouky a uprostřed si uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí a to zasypeme 2 lžičkami cukru. Na droždí nalijeme část vlažného mléka (tak, aby vše zůstalo v kráteru) a dáme na teplé místo, dokud nám nevzejde kvásek (cca 10-15 minut). Poté mimo kvásek nasypeme sůl, přidáme vejce a zbytek mléka a zaděláme hutnější, ale vláčné těsto (možná bude potřeba dodat ještě kapku mléka, chce to získat cvik ;-)). Zadělané těsto přikryjeme čistou utěrkou a dáme na hodinu kynout na teplé místo (sluníčko, popř. kamna- pozor ale na to, že nádoba je plastová...). Z těsta pak odebíráme kusy, do kterých balíme okapané ovoce (3-4 třešně na knedlík. Těsto si nesmíme zamáčet, neboť by pak nešlo slepit, knedlík by se rozpadl a rozvařil. Knedlíkové koule dáváme na pomoučněný stůl a ještě necháme cca 15 minut kynout. (na táboře nejde uvařit vše naráz a než dopřipravíme koule, budou ty první dávno vykynuté ;-)). Vykynuté knedlíky sázíme do vařící osolené vody, po 7 minutách otáčíme a po dalších 7 vyndáváme. Každý knedlík je nutné po vylovení propíchnout, aby z něj odešla pára a nesrazil se. Servírujeme posypané nastrouhaným tvarohem, moučkovým cukrem, polité rozpuštěným máslem a ozdobené ušlehanou šlehačkou a trochou kysané smetany.



## Paštiková pomazánka (4 porce)

*1 velká paštika (cca 200 g), vrchovatá lžice perly, 2 okurky, 1 menší cibule, plnotučná hořčice, pepř, sůl*

Paštiku pořádně promícháme s perlou, smícháme s nadrobno nakrájenou cibulí a okurkami. Dochutíme plnotučnou hořčicí (na toto množství bude stačit cca 1 lžice), špetkou pepře, popř. solí a nálevem z okurek, popř. citrónem.

## Pečená kuřata s chlebem (4 porce)

*1 kuře, olej, grilovací koření, sůl, pivo, plnotučná hořčice, kečup, kyselé okurky*

**Pozn. Pozor na práci s kuřecím masem- viz. Recept na kung pao...**

Kuře řádně opláchneme vodou a osušíme papírovou utěrkou. Pak ho uvnitř omatleme olejem, nasolíme a vysypeme kořením. Poté ho nabodneme na kůl a provedeme ochucení i z venku. Z koření a oleje si ještě připravíme marinádu, kterou budeme kuře během pečení průběžně potírat. Kuře pečeme pomalým otáčením nad žhavými uhlíky spíše jak nad ohněm, aby se pořádně propeklo- nesmí být uvnitř syrové a zvenku spálené. Ke konci zastříkáváme pivem. Po upečení naporcujeme pomocí nůžek na drůbež a podáváme s kyselou okurkou, kečupem či hořčicí a samozřejmě chlebem.

## Porridge (4 porce)

*½ pytlíku ovesných vloček, 750 ml mléka, cukr krupice, rozinky, marmeláda, skořice, cukr moučka, granko, ovoce nebo kompot (máme-li)*

Vločky si ještě večer namočíme do vody (množství musíme odhadnout- vločky by měly být potopené, budou bobtnat, takže aby měly z čeho). Nádobu na noc zavřeme, aby nám do ní nevezl nezvaný návštěvník. Ráno do vloček nalijeme mléko a přidáme cca 1 lžici cukru. Dáme na kamna a za stálého míchání vaříme až do zhoustnutí (pozor, opravdu se může bez řádného míchání značně připálit). Ve správně uvařeném porridgi by měla stát lžice. K porridgi podáváme dle libosti dotyčného rozinky (mohou se dát naložit do vody společně s vločkami, jsou pak šťavnatější a kaše od nich

získá přirozeně sladkou chuť), marmeládu, skořici, moučkový cukr, granko popř. nakrájené ovoce či kompot, máme-li nějaké k dispozici.

## Rajská s knedlíkem (4 porce)

*Knedlíky: 250 g hrubé mouky, 200 g polohrubé mouky; 1,5 lžičky cukru, 20 g droždí, 2 menší vejce; 1,5 lžičky soli, 1 houska, 170 ml mléka*

*Rajská: 1-2 rajčatové protlaky (AQ), 500 g vepřové pleci, 1 větší cibule, 3 vrchovaté lžíce cukru krupice, hladká mouka (2-3 lžíce), sůl, tymián, 1 kostka Maggy extra silný, kečup, olej (lze přidat i kousek másla), ¾ až 1 l vody*

Houskové knedlíky: Do zadělávací mísy si odvážíme potřebné množství mouky, uděláme v ní důlek, do kterého nadrobíme droždí a přidáme cukr. Důlek zalijeme vlažným mlékem (zbytek mléka si schováme) a mísu přikryjeme čistou utěrkou a dáme na cca 15 minut na teplé místo. Po 15 minutách by mělo droždí pěkně vyběhnout. Do mísy můžeme přidat vejce, sůl (mimo kvásek) a zbytek mléka (možná bude potřeba ještě trochu přilít, záleží na mouce atd.) Těsto pořádně zaděláme, mělo by být tužší nelepivé, ale zase nesmí být moc tuhé. Dáme jej opět pod čistou utěrku na teplé místo na hodinu vykynout (sluníčko, popř. kamna- pozor ale na to, že nádoba je plastová...). Mezi tím si nakrájíme housku na kostičky. Ty do těsta zapracujeme hned po vykynutí. Poté si těsto rozdělíme na 3 stejně velké části a vytvarujeme z něj knedlíkové šišky- ty by měly být hladké, pokud možno bez housky na povrchu. Hotové knedlíky necháme na vále přikryté utěrkou ještě 20 minut kynout. Poté je opatrně vhodíme do vařící osolené vody, pokud se přichytí ke dnu opatrně vařečkou odlepíme a přiklopíme. Voda musí celou dobu vařit. Po 7 minutách knedlíky otočíme a vaříme z druhé strany dalších 7 minut. Poté knedlíky postupně lovíme podběrákem, a před krájením ještě propíchneme vidličkou. Nakrájené knedlíky od sebe oddělujeme, aby z nich mohla ujít pára a nesrazily se nám. Mísu s uvařenými knedlíky před podáváním přikryjeme čistou utěrkou.

Rajská omáčka: oloupeme a nakrájíme si cibuli (doma nadrobno, na táboře raději nahrubo), maso omyjeme a nakrájíme na kostky (cca 3x 3 cm). Z cukru si připravíme karamel- za stálého míchání rozpustíme cukr v hrnci až do karamelové barvy- moc světlý by neměl tu chuť, moc tmavý by byl

hořký. Po ruce máme připravenou vodu, kterou v momentě, kdy má karamel tu správnou barvu, do něj nalijeme. Pozor, může dojít k výbuchu!!! Každopádně se uvolní dost páry, tak ať se nespálíte. Vypneme hořák a mícháme, dokud se karamel ve vodě zcela nerozpustí. Cibuli smažíme na oleji dokud nezesklovatí, pak přidáme maso a opečeme ze všech stran dokud se pěkně nezatáhne. Poté zaprášíme lžící hladké mouky- pořádně mícháme, nesmí se připálit a po chvilce přidáme protlak, chvilku proděláme a zalijeme rozpuštěným karamellem a zbytkem vody. Lehce osolíme a přivedeme k varu. Přidáme trochu v rukou promnutého tymiánu a rozdrobíme kostku bujónu. Vaříme za občasného míchání dokud není maso zcela měkké (min. hodinu, může to trvat ale i dvě :-)). Omáčku dochutíme solí, tymiánem, popř. ještě kečupem. Je-li málo hustá, rozmícháme si v hrnku hladkou mouku se studenou vodou na hladkou tekutou kašičku, kterou nejlépe metličkou vmícháme do vařící omáčky (nechceme v ní hrudky). Výsledná hustota se ukáže cca po minutě, omáčku je ale potřeba povařit po tomto zásahu cca ještě 10 minut, aby se ztratila chuť syrové mouky.

*Tip: lepší je omáčku na začátku příliš nezahušťovat, aby se pak nemusela celou dobu míchat, protože by hrozilo její připálení.*

*Kostku bujónu je možné přidat již do karamelové vody a v ní povařit, lépe si ohlídáme její rozpuštění...*

## Rizoto (4 porce)

*1 kuřecí kostra/mleté maso, 2-3 sáčky rýže, 1 pytlík mražené zeleniny, 1 cibule, sůl, olej (máslu), curry/paprika, malý protlak; 10 Dkg sýra na strouhání, kyselá okurky*

Rizoto můžeme udělat z kuřecího masa, popř. masa mletého. Budeme-li mít kuřecí kostru, uděláme společně s rizotem zároveň i polévku. Kostru opláchneme a dáme vařit společně se zeleninou- viz. recept na kuřecí polévku. Po uvaření kostru obereme- část můžeme dát do polévky, zbytek si schováme do rizota. Rýži uvaříme dle návodu na krabici. Cibuli si nakrájíme nahrubo a osmažíme na oleji, popř. máslu. Pak přidáme zeleninu, osolíme, lehce podlijeme, a dusíme. Když už je zelenina hotová, přidáme obrané kuřecí maso a curry, promícháme a prohřejeme a nakonec vmícháme rýži. Podáváme posypané nejemno nastrohaným sýrem a s kyselou okurkou.

Máme-li maso mleté, nevaříme jej, ale dáme osmažit na zlatavou cibulku. Po tom, co je opečené jej lehce zaprášíme sladkou paprikou, promícháme a přidáme trochu protlaku, popř. kečupu. Pak přidáme zeleninu a pokračujeme dále stejně, jako u kuřecí kostry... ☺

*Tip: rýže bude mít lepší chuť, přidáme-li do vody hřebíček (1 na jeden pytlík) Hřebíčky můžeme zapíchat do oloupané cibule- budou se nám lépe lovit. Rýže také získá zajímavější barvu i chuť, přidáme-li do vody, ve které se vaří nějaké koření, např. curry.*

**Pozn. Pozor na práci s kuřecím masem- viz. Recept na kung pao...**

## Rybičková pomazánka (4 porce)

*1 velká plechovka sardinek, ½ malé cibule, 2 kyselé okurky, 3 vrchovaté lžice Perly, plnotučná hořčice (cca 1 lžice), sůl, pepř*

Z rybiček slijeme přebytečný olej (jsou-li naložené v oleji) a rozmačkáme je vidličkou, smícháme s Perlou a nadrobno nakrájenou cibulí a okurkou. Dochutíme hořčicí, špetkou pepře, popř. Solí, okyselíme nálevem z okurek popř. citrónovou šťávou.

## Řízek Petra Voka, brambory, okurkovo-rajčatový salát (4 porce)

*600 g vepřové krkovičky bez kosti, 200 ml bílého vína, 4 velké stroužky česneku, drcený 4 barevný pepř, mletý pepř, olej; 1,5 kg brambor, kmín, 1 salátová okurka, 2 rajčata, ocet, cukr, sůl*

Maso opláchneme a nakrájíme na plátky- krájíme kolmo na vlákna, jinak se to nebude dát rozžvekat. Pokud si nejsme jistí, raději se zeptáme. Počet plátků by měl být větší jak počet strávníků, nebo alespoň stejný :-). Každý plátek lehce opeříme oběma druhy pepře a dáme do mísy, do které jsme si nalili trochu oleje a na plátky nakrájeli oloupaný česnek. Promícháme, aby maso bylo potřené olejem a přišlo do kontaktu s česnekem. Pak zalijeme bílým vínem, opět promícháme a necháme chvíli přikryté potravinovou fólií v chladu uležet. Pokud máme lednici, nebo je opravdu zima, lze i přes noc. Poté maso i s česnekem smažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Každý plátek ještě před vyndáním z pánve lehce osolíme.

*Tip: Česnek lovíme tak, aby nebyl moc tmavý, neboť pak hořkne. Opečené maso odkládáme do pekáče, který máme na teplém místě na kamnech a přiklopíme. Udrží se tak teplé až do vydávání oběda ;-)*

*Chce to také vychytat se smažením, maso by se mělo dělat zprudka, takže v kamnech potřebujeme žár, aby se nám smažilo (nedusilo)... Ovšem pak hrozí zase nebezpečí vznícení oleje, takže se nesmí fajrovat moc.. :-) Pokud byste se k tomuto bodu blížili (to poznáte), je lepší zavčas pánev sundat, vyndat maso a vyměnit olej...*

*Protože pánev hřeje na různých místech zcela odlišně, dáváme plátky nejdřív na ta méně rozpálená a pak je přemísťujeme ke středu kamen, kde získají opečánky...*

Brambory oloupeme (oškrábeme jsou-li nové a jde to), opláchneme, nakrájíme. Je-li voda špinavá, vyměníme. Brambory by měly být lehce ponořené. Vodu osolíme a přidáme kmín. Přivedeme k varu a vaříme 15-20 minut, poté provedeme test. Jsou-li hotové, slijeme a necháme odpářit, přiklopíme pouze nebudeme-li hned podávat a hrozilo by vystydnutí.

*Tip: máme-li petrželovou nebo celerovou nať, pořádně ji opláchneme a nasekáme. Můžeme ji pak podávat jako ozdobu na brambory.*

Zeleninu opláchneme, okurku oloupeme a nastroháme nahrubo do salátové mísy. Lehce posolíme (pustí si šťávu). Rajčata nakrájíme na měsíčky, popř. Jsou-li velké, tak ještě měsíčky napůlíme. Promícháme, dolijeme trochu vody a ochutíme moučkovým cukrem a octem, popř. Ještě trochou soli.

*Tip: ocet přidáváme po lžících*

*vodu, cukr, ocet a sůl lze také rozmíchat zvlášť a pak tuto zálivku teprve smíchat se zeleninou, nehrozí tak, že nám do salátu spadne něčeho víc než bychom chtěli...*

## **Sýrová pomazánka (4 porce)**

*3 lžíce Perly, 2 velké čtyřhránky mazacího sýra, 10 Dkg eidamu*

Perlu smícháme za pomoci vidličky s mazacím sýrem a najemno nastrouhaným eidamem. Pokud máte fantazii, lze přidat i nějaké koření popř. Zeleninu (pórek, česnek, mrkev nastrouhanou najemno apod.

## **Těstoviny s boloňskou omáčkou (4 porce)**

*1 balíček těstovin, 300g mletého masa, 1 mrkev, 1 petržel, kousek celeru, 1 cibule, pepř, oregáno nebo tymián, sůl, olej, malý rajčatový protlak, 1 stroužek česneku, 100g sýra na posypání*

Těstoviny uvaříme dle návodu, slijeme, propláchneme a nasypeme do co největší nádoby (aby jich nebyla na sobě velká vrstva).

Kořenovou zeleninu očistíme a nastrouháme najemno. Na pánvi rozpálíme olej a zeleninu na něm smažíme do zlatavé barvy. Poté vmícháme na středně hrubo nakrájenou cibuli a ještě chvíli smažíme. Poté přidáme mleté maso a obděláváme dokud není maso opečené ze všech stran. Osolíme, přidáme trochu pepře a vmícháme protlak. Poté zalijeme trochou vody. V ruce promneme koření, vmícháme do omáčky a necháme cca půl hodinky vařit. Před koncem přidáme utřený česnek a případně ještě dochutíme solí nebo kořením. Je-li omáčka málo rajčatová, můžeme dodat kečup.

Těstoviny podáváme přelité boloňskou omáčkou a ozdobené najemno nastrouhaným sýrem.

## **Těstoviny s kečupovou omáčkou**

*1 balíček těstovin, 400 g šunkového salámu, 1 malý kečup, 1 cibule, oregáno, curry, 2 stroužky česneku, olej, 100g sýra na posypání*

Těstoviny uvaříme dle návodu, slijeme, propláchneme a nasypeme do co největší nádoby (aby jich nebyla na sobě velká vrstva).

Na pánvi rozpálíme olej a smažíme na něm cibuli nakrájenou na středně hrubo do zlatavé barvy. Poté vmícháme na kostičky nakrájenou uzeninu a obděláváme dokud není opečená ze všech stran (nebo než se začne zcela nepříjemně hodně přichytávat, což způsobuje mouka v ní obsažená...). Poté hned vlijeme kečup, lehce povaříme a zalijeme trochou vody. V ruce

promneme oregáno a s trochou curry, vmícháme do omáčky. Před koncem přidáme utřený česnek a případně ještě dochutíme solí nebo kořením.

Těstoviny podáváme přelitě omáčkou a ozdobené najemno nastrohaným sýrem.

## **Těstoviny se zeleninou, šunkou a sýrem (4 porce)**

*1 balení těstovin, 1 pytlík mražené zeleniny, 1 cibule, 400g šunkového salámu nebo jiné uzeniny, 10 Dkg tvrdého sýra, grilovací koření, curry, sůl, pepř*

Těstoviny uvaříme dle návodu, slijeme, propláchneme a nasypeme do co největší nádoby (aby jich nebyla na sobě velká vrstva).

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Rozpálíme olej a cibuli na něm opékáme do zlatavé barvy. Lehce osolíme. Poté vsypeme mraženou zeleninu, podlijeme kapkou vody (jen tak málo, aby se zelenina nepřichytávala, rozhodně ve vodě nesmí plavat!!!). Přiklopíme a za občasného míchání dusíme, dokud není dobrá na skus- tj. vařená, ale stále lehce křupavá. Pokud je ještě málo slaná, dosolíme. Pak přidáme na kostičky nakrájenou uzeninu a dochutíme kořením dle fantazie. Ještě krátce prohřejeme a poté promícháme s uvařenými těstovinami. Podáváme posypané najemno nastrohaným sýrem.

## **Vepřové plátky s bramborem, zelenina (4 porce)**

*600 g vepřové krkovičky bez kosti, 4 velké stroužky česneku, 1 velká cibule, drcený 4 barevný pepř, mletý pepř, olej; 1,5 kg brambor, kmín, ½ okurka, 2 rajčata, ocet, cukr, sůl*

Maso opláchneme a nakrájíme na plátky- krájíme kolmo na vlákna, jinak se to nebude dát rozžvekat. Pokud si nejsme jistí, raději se zeptáme. Počet plátků by měl být větší jak počet strážníků, nebo alespoň stejný :-). Každý plátek lehce opepříme oběma druhy pepře a dáme do mísy, do které jsme si nalili trochu oleje. Naolejované maso skládáme v míse na sebe a prokládáme na plátky nakrájeným oloupaným česnekem a na polokroužky nakrájenou cibulí. Pořádně uhňácáme a necháme chvíli přikryté potravinovou fólií v chladu uležet. Pokud máme lednici, nebo je opravdu

zima, lze i přes noc. Poté maso i s česnekem a cibulí smažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Každý plátek ještě před vyndáním z pánve lehce osolíme.

*Tip: Česnek lovíme tak, aby nebyl moc tmavý, neboť pak hořkne. Společně s cibulí jej dáváme do nějakého kastrůlku zvlášť, aby se nám lépe servíroval při vydávání.*

*Opečené maso odkládáme do pekáče, který máme na teplém místě na kamnech a přiklopíme. Udrží se tak teplé až do vydávání oběda ;-)*

*Chce to také vychytat se smažením, maso by se mělo dělat zprudka, takže v kamnech potřebujeme žár, aby se nám smažilo (nedusilo)... Ovšem pak hrozí zase nebezpečí vznícení oleje, takže se nesmí fajrovat moc.. :-) Pokud byste se k tomuto bodu blížili (to poznáte), je lepší zavčas pánev sundat, vyndat maso a vyměnit olej...*

*Protože pánev hřeje na různých místech zcela odlišně, dáváme plátky nejdřív na ta méně rozpálená a pak je přemísťujeme ke středu kamen, kde získají opečánky...*

Brambory oloupeme (oškábeme jsou-li nové a jde to), opláchneme, nakrájíme. Je-li voda špinavá, vyměníme. Brambory by měly být lehce ponořené. Vodu osolíme a přidáme kmín. Přivedeme k varu a vaříme 15-20 minut, poté provedeme test. Jsou-li hotové, slijeme a necháme odpářit, přiklopíme pouze nebudeme-li hned podávat a hrozilo by vystydnutí.

*Tip: máme-li petrželovou nebo celerovou nať, pořádně ji opláchneme a nasekáme. Můžeme ji pak podávat jako ozdobu na brambory.*

Zeleninu opláchneme, okurku oloupeme a nakrájíme na kolečka. Rajčata nakrájíme na měsíčky. Podáváme ke každé porci jako oblohu, tak, aby nám vyšlo na každého.

## **Zeleninová polévka (4 porce)**

2 mrkve, 1 petržel, kousek celeru, kousek másla (cca 50g), kousek póruku, stroužek česneku, 1 vejce, hladká mouka (2-3 lžíce), 1 bobkový list, 3 kuličky nového koření, 5 kuliček pepře, petrželová a celerová nať

Na polovině másla osmažíme očištěnou a na kolečka a nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu, přidáme pórek a koření, lehce promícháme a zalijeme



litrem vody, osolíme. Vaříme dokud není zelenina dobrá na skus. Nočky vhadujeme do polévky pomocí lžičky, popř. je-li těstíčko příliš tekuté, zašleháváme jako zavářku. Mělo by se v polévce povařit alespoň 5 minut. Společně s nočky vmícháme do polévky i najemno utřený česnek. Těsně před koncem do polévky vhodíme i dobře omytou a nasekanou petrželovou a celerovou nať.

Nočky: Zbylé máslo rozpustíme v jiném kastrůlku, přidáme hladkou mouku a uděláme máslovou jíšku (za stálého míchání i po odstavení z kamen nesmí se připálit!!!) Necháme vychladit a poté do jíšky zašleháme vejce, lehce osolíme, popř. opepříme - dostaneme tak husté těstíčko, ze kterého uděláme v polívce nočky.

## Zelňačka s chlebem (4 porce)

malý pytlík kysaného zelí (250g), 1 větší brambora, 1 menší cibule, 1 špekáček nebo kousek kabanosu, 1 malá pikantní klobása, ½ kysané smetany, kostka masoxu, červená sladká paprika (koření), 2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, sůl, drcený kmín, pepř

Brambor oloupeme a nakrájíme na kostičky. Uvaříme v osolené vodě (1L) s trochou kmínu do měkka. Neslíváme. Cibuli nakrájíme nahrubo, osmažíme na oleji (nebo ještě lépe sádle máme-li). Když je cibule zesklivatělá, přidáme na kostičky nakrájený buřt a opékáme. Pak přidáme vrchovatou lžici červené papriky a krátce opražíme, nesmí se nám připálit, byla by hořká... Pak vsypeme zelí, které jsme si předem slili (nálev uschováme) a nasekali nadrobno. Krátce osmažíme, vhodíme koření a zalijeme vodou s uvařenými bramborami. Přivedeme k varu, vhodíme kostku masoxu a popř. po jeho řádném rozpuštění ještě dosolíme. Vaříme alespoň půl hodinky. Na závěr vmícháme kysanou smetanu a na kolečka nakrájenou klobásu. Polévku dochucujeme slitým nálevem z kysaného zelí. Lze ji také zahustit a to tak, že si v hrnečku rozmícháme hladkou mouku s vodou na tekutou kašičku a tu vlijeme do vařící polévky s pomocí metličky, abychom si v polévce neudělali hrudky. Po zahuštění je nutné polévku alespoň 10 minut ještě povařit (provádíme tedy před smetanou a hlavně klobáskou ;-))

*Pozn. Brambory vaříme zvlášť proto, že v kyselé vodě jsou téměř neuvařitelné...*

*Poznámky:*

*Poznámky:*

*Poznámky:*