

Na Hromnice dobrůtky ze sklenice

Recepty z Maryšky

Cibulák

1 kg prorostlého bůčku

750g vepřová játra

6 cibulí

paštikové koření(možno nahradit pomletým novým kořením a pepřem)

bobkový list, tymián, nové koření, pepř, sůl, sádlo, pórek

Bůček s bobkovým listem, troškou tymiánu, novým kořením, pepřem a solí vaříme 2 hodiny.

Játra spaříme asi 5 minut.

Pomeleme vychladlý bůček bez kůže a játra. Na sádle osmahneme cibule do sklovata a vše promícháme s paštikovým kořením. Směs dáme do sklenic a sterilizujeme 20-30 minut při teplotě 80°C.

Paštiku mažeme na pečivo a hustě posypeme krájeným pórkem nebo cibulkou

Ruské palačinky – bliny

Pro 4 jedlíky

½ kg hladké mouky

4-5 vajec

2 špetky soli

asi 1 litr vody

Vše pečlivě smícháme v asi 2 litrové misce na hladké lité těsto.

Smažíme na kapce oleje na velké pánvi, lépe na dvou pánvích. Těsto rozléváme po celé ploše pánve hodně natenko, na 1 palačinku necelý 1 žufánek (naběračka) těsta.

Až spodní strana zrůžoví a na pánvi se lehce posunuje, palačinku otočíme a smažíme z druhé strany. Tyto palačinky se lehce obracejí výhozem, ale jde to i s použitím obracečky – pro méně odvážné.

Servírujeme na ruský způsob s marmeládou, kysanou smetanou a moučkovým cukrem – marmeládu zarolujeme, rolku namočíme ve smetaně, pak v cukru a šups do pusy!

Marmeláda na ruský způsob – varenje

Varenje je řidší marmeláda s velkými kousky ovoce, velice aromatická. V Rusku se podává k čaji, na ruské palačinky – bliny, nebo jen tak k pečivu. Příprava je jednoduchá a využívá pouze ovoce a cukr, bez přídavných chemikálií.

Čerstvé, zralé a zdravé ovoce očistíme, v pekáči vrstvíme s cukrem. Na 1kg ovoce použijeme 600g cukru krystal.

Meruňky půlíme, když chceme zavařeninu speciální, vyloupeme z pecek jádérka a přidáme ještě před vařením do marmelády.

Višně vypeckujeme, i když to není bezpodmínečně nutné, ale marmeládky si pak lépe užijeme při mlsání.

Jahody zbavíme stopek a kalicha, větší plody rozpůlíme.

Pekáč přikryjeme čistým plátnem, aby se nedotýkalo ovoce, a necháme stát jeden den. Cukr se rozpouští v ovocné šťávě, druhý den směs promícháme a jestli není všechen cukr rozpuštěný, necháme ještě den stát.

Vyjmeme ovoce ze směsi a dáme bokem. Šťávu s cukrem přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme asi 20 minut, až se sirup zahustí.

Přidáme odložené ovoce a ještě 15 minut vaříme.

Do připravených sterilizovaných sklenic zavařeninu uzavřeme, není třeba další sterilizace.

Ruská marmeláda z černého rybízu

Černý rybíz obsahuje hodně pektinu, který sám má skvělé konzervační vlastnosti. Proto se marmeláda z černého rybízu nemusí vařit. Je velice osvěžující.

Čerstvý, zdravý a zralý rybíz očistíme dobře od stopeček a bubáček. Pak pomeleme na masomlýnku s cukrem v poměru na 1kg rybízu 800g cukru. Směs je hotová, uzavřeme ji do sterilních sklenic.

Marmeláda má hrubší konzistenci, ale o to víc vitamínů. Kdo chce, může pomlet i dvakrát a následně přepasírovat.