

Pečený čaj

Ingredience: 2 kg libovolného ovoce (nejlépe drobné, větší je třeba pokrájet), 500-750 g krystalového cukru, koření podle chuti (skořice, hřebíček, badyán), 1-2 omyté citrony, rum (dle chuti a uvážení, není nutný)

Postup: Očištěné ovoce odpeckujeme a větší nakrájíme na drobné kousky. Citron oloupeme a pokrájíme na kousky, nebo jen vymačkáme šťávu. Všechno dáme do hlubšího plechu, zasypeme cukrem a přidáme koření. Promícháme a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při 170°C 30-40 minut, občas můžeme promíchat. Ihned po vytažení z trouby vmícháme rum. Plníme do skleniček se šroubovacím uzávěrem, položíme je víčkem dolů a necháme vychladnout. Použití: do hrnku či sklenice dáme 3-4 lžičky ovocné směsi a zalijeme vařící vodou. Získáme tím ovocný čaj lahodné chuti, který je výborný horký i studený. Existuje několik.

Slezská bramboračka s houbami

Do většího hrnce dáme asi 1,5 litru vody, pak oškrábané a omyté brambory nakrájené na kostičky, mrkev nakrájenou také na kostičky, celer, petržel, pepř, nové koření a sůl. Vaříme dokud nejsou brambory a mrkev měkké (cca 20 min).

Do druhého kastrůlku dáme sušené hřibky a zalijeme vodou, vaříme asi 45 min. Případně je můžeme namočit den dopředu - večer, pak stačí vařit jen 20 minut. Jakmile jsou brambory i hřibky uvařené, pak houby i s vodou nalijeme do hrnce k bramborám.

Z mouky a sádla uděláme klasickou jíšku, kterou pak polévku zahustíme. Přidáme nasekanou petrželku, majoránku a rozetřený česnek a ještě povaříme asi 10 minut, aby se jíška provařila. Podáváme s chlebem.

Suroviny

voda studená asi 1 ½ litru
3 ks větší oškrábané brambory
1 ks větší mrkev
1 ks menší petržel kořen
2 plátky celeru
3 kuličky pepře, 3 kuličky nové koření, majoránka, sůl na dochucení
2 ks stroužky česneku
2 polévkové lžíce sádla
2 polévkové lžíce hladké mouky
2 hrsti sušených hřibů

Domácí sekaná

Suroviny : 1 1/2 kg mletého masa, 200g kuřecích jater, 6 vajec, 2 rohlíky, 1 šlehačka, 1 větší cibule, 3 stroužky česneku, 2 dcl mléka, svazek zelené petrželky, majoránka, dobromysl (oregáno), sůl, pepř, kmín, 2 větší mrkve, olej, bránice na zabalení

Postup: do mísy si nalámeme včerejší rohlíky a zalejeme mlékem, a necháme nasát. Mezi tím si uvaříme 4 vejce a 2 mrkve, které pak budeme potřebovat, jako náplň do sekané.

Cibuli si nasekáme na drobno a na pánvi ji osmahneme dorůžova necháme trochu vychladnout.

Do větší mísy si připravíme mleté maso, na něho vylejeme šlehačku promícháme a necháme chvíli v ledničce odpočinout. Oloupeme si 4 vajíčka a uvařené mrkve si nakrájíme na malé kostičky.

Z ledničky si vytáhneme maso do kterého přidáme vymačkané rohlíky, 1 celé vajíčko + 1 žloutek (bílek si odložíme) osmaženou cibulku, polovinu petrželky si nakrájíme na drobno a přidáme ho do masové směsi. Rozdrtíme si 3 stroužky česneku se solí, dále směs ochutíme kmínem, pepřem, majoránkou, dobromysli a nezapomeneme osolit. Nyní celou tuto voňavou směs pořádně promícháme a ochutnáme zda je dobře osolená. Připravíme si bránici na ní rozložíme masovou směs, tak aby nám vznikla placka. Doprostřed položíme kuřecí játra na ně poklademe na půlky rozkrájená vajíčka posypeme nakrájenou petrželkou a nakonec přidáme na kostičky nakrájenou mrkev. Rukama pěkně zavineme a uděláme ze směsi delší šišku, bránice nám pěkně drží tvar povrch potřeme bílkem a posypeme mletým kmínem. Přeložíme na pekáč a podlijeme vodou pečeme nejdříve přikryté alobalem asi 45 min. a pak alobal sundáme a dopečeme až do světle hnědé barvy.

Bramborovo-zelný salát

Do mísy nakrájíme na tenké proužky mladé zelí - očištěné a zbavené tvrdých částí. Trochu posolíme přidáme olej, mletý pepř, česnek, zálivku z octa a cukru. Do takto připraveného zelí nakrájíme na kolečka nebo větší kostky brambory vařené ve slupce, vhodné je to i trochu teplé. Salát zamícháme a dochutíme dle potřeby. Podáváme s masem nebo i samotný salát.

Suroviny

2 kg. nových brambor

1 ks hlávka mladého zelí

5 polévkových lžíc slunečnicového oleje

3 stroužky česneku

sůl, trochu octa a cukru na zálivku – dle chuti

špetku mletého pepře