

Vydavatel - Wydawca

Euroregion Praděd
Nové Doby 111
Vrbno pod Pradědem

Redakce - Redakcja

Květa Kubičková
Bc. Alena Kopřivová
Zdeňka Jarmarová
Ing. Zdeněk Jarmar
Powiat Prudnicki

Recepty, fotografie - Przepisy, fotografie

Květa Kubičková
Mariola Opalska
www.mojeprzepisy.pl
SŠ Rýmařov, p.o.

Polský text

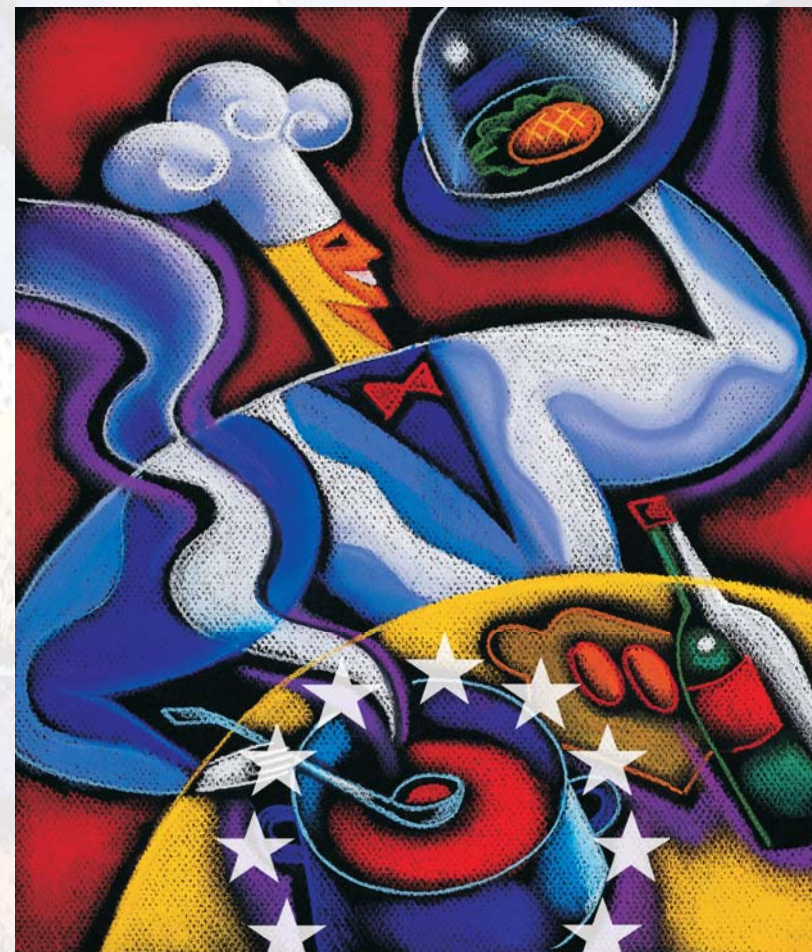
Krystyna Foltová

Design&DTP - Układ graficzny

D. Zapalač Gionardi, www.gionardi.com

Tisk - Druk

www.rapgroup.cz



EUROREGION
PRADĚD I PRADZIAD

www.europraded.cz www.europradziad.pl



Cíl 3 / Cel 3
2007-2013

„Projekt je spolufinancován z prostředků ERDF“
„Překračujeme hranice“

Co jí naši sousedé / Co jedzą nasi sąsiedzi
česko-polská kuchařka / czesko-polska kucharka

Co jí naši sousedé / Co jedzą nasi sąsiedzi
česko-polská kuchařka / czesko-polska kucharka

ÚVOD / WSTĘP



ÚVOD

Recepty, které Vám tato kuchařka nabízí jsou odrazem historie i moderní doby.

Jsou aktuální a v současné době používány v kuchyních česko-polských domácností i restaurací.

Kulinární bohatství regionu ovlivnily v minulosti prvky moravské, německé a hlavně polské kuchyně. Připravovaná jídla byla v základě jednoduchá, přesto chutná a sytá. Dnes přejímá vaření moderní způsoby technologie a je v něm používáno nových druhů potravin. Nicméně platí, že nejzdravější je jednoduchá příprava.

Kuchařské umění bylo, je a bude nedílnou součástí kultury každého národa. Česká a polská kuchyně se pyšní plejádou velmi zajímavých tradičních i novodobých pokrmů. Některé z nich Vám nabízíme prostřednictvím této publikace. Nechte se inspirovat našim receptářem, nebojte se improvizovat a vyzkoušet jiný způsob vaření. S Vaším novým průvodcem recepty Vám přejeme mnoho radosti!

Dobrou chuť!

WSTĘP

Przepisy, które nasza kucharka przynosi, są odbiciem historii i czasów nowoczesnych. Są aktualne, w dzisiejszych czasach używane w czesko - polskich kuchniach domowych i restauracjach. Na bogactwo kulinarne miały w przeszłości wpływ elementy kuchni morawskiej, niemieckiej i przede wszystkim polskiej. Przygotowywane dania były proste, jednak smaczne i syte. Dziś przejmuje gotowanie nowoczesne technologie i używa nowych gatunków artykułów spożywczych. Nie mniej płaci, że najzdrowsze jest proste przygotowanie pokarmów. Umiejętność gotowania była, jest i będzie nieodłączną współczesnością każdego narodu. Czeska i polska kuchnia pyszni się plejadą pokarmów tradycyjnych i współczesnych. Niektóre z nich oferujemy Wam za pośrednictwem naszej publikacji. Bierzcie inspirację z naszego receptariusza, nie bójcie się improvizacji i spróbujcie inny sposób gotowania.

Z Waszym nowym przewodnikiem z przepisami, życzymy dużo radości.

Smacznego!

TIPY A RADY / TYPY I RADY



ZAHUŠTĚNÍ ZELENINOVÉ POLÉVKY

Kdo má rád husté polévky, té zeleninové většinou odolává. Ale když ji zahustíme nastrohanou bramborou nebo cuketou, získá úplně jinou konzistenci, přitom zůstaneme u zeleniny.

VODA Z BRAMBOR

Po uvaření brambor vodu nevylévejte! Je to vynikající hnojivo (nejen) pro pokojové rostliny.

VÁLENÍ TĚSTA BEZ LEPENÍ

Aby se nám těsto lépe vyválelo a nelepilo se, vložíme váleček na pár hodin před použitím do mrazáku.

KŘEHKÉ NAKLÁDANÉ MASO

Přidáme-li do marinády na maso pár kapek citrónu, bílého vína nebo octa, maso zkráhne a bude jemnější.

PŘESOLENÁ OMÁČKA

Přesolili jste omáčku? Dokud je horká, přidejte krajíc tvrdého chleba, který přebytečnou sůl vytáhne. Jakmile omáčka vychladne, chleba vyneste.

VÝVAR

Pokud chceme, aby náš vývar (hovězí nebo slepičí) měl zlatou barvu, přidáme do něho osmaženou cibulku.

ZAGĘSZCZANIE JARZYNOWEJ ZUPY

Kto lubi zupę gęstą, to jarzynowej zwyczajnie nie ugotuje. Kiedy zagęścimy ją startym ziemniakiem lub cukinią, odzyska ona zupełnie inną konsystencję.

WODA Z ZIEMNIAKÓW

Po ugotowaniu ziemniaków wody nie wylewamy! Jest to znakomity nawóz (nie tylko) dla roślin pokojowych.

WAŁKOWANIE CIASTA BEZ LEPIENIA

By się ciasto lepiej wałkowało, włożymy wałek na parę godzin przed użyciem do lodówki.

KRUCHE MARYNOWANE MIĘSO

Kiedy dodamy do marynaty na mięso kilka kropli cytryny, białego wina lub octu, mięso będzie delikatniejsze.

PRZESOLONY SOS

Jest sos przesolony? Dopóki jest gorący, należy włożyć kromkę suchego chleba, który sól pochłonie. Chleb wyciągamy z ostudzonego sosu.

ROSÓŁ

Kiedy chcemy by nasz rosół (wołowy lub z kury) miał złocisty kolor, dodamy przysmażoną cebulkę.

TIPY A RADY / TYPY I RADY



PŘESLAZENÉ TĚSTO

Těsto na koláč se nám občas podaří přesladit. Jak to zachránit? Stačí přidat trochu jablečného octa, ten můžeme nahradit i čerstvou citronovou šťávou.

TŘENÉ TĚSTO

Abychom předešli „nafouknutí“ koláče, řezu nebo buchty zapícheme do těsta před pečením několik makaronů (s dírkou). Dírkami unikne vzduch a povrch zůstane krásně rovný.

TŘENÝ ČESNEK

Při použití česneku do polévek a omáček využijeme i trochu másla. Česnek utřeme nejen se solí, ale právě i s tenkým plátkem másla.

ABY ROZKLEPNUTÉ VEJCE VYDRŽELO

Bílky můžeme uchovávat kratší dobu v lednici v dobře přikrytém hrnečku. Žloutky uchováváme stejně, ale zalité studenou vodou, aby nám neoschly.

VÁLENÍ LEPIVÉHO TĚSTA

Tenké a vlhké těsto snadno rozválíme, obalíme-li váleček čistou utěrkou, nebo těsto válíme přes pomoučený pergamenový papír.

MRAZENÍ MOUČNÍKU

Upečené moučníky z kynutého těsta můžeme bez obav zmrazit. Ale je nutné je spotřebovat nejdéle do tří měsíců.

PRZESŁODZONE CIASTO

Czasem uda się nam przesłodzić ciasto na kolacz. Jak go uratować? Wystarczy dodać troszeczkę jabłkowego octu, który możemy zamienić świeżym sokiem z cytryny.

CIASTO TARTE

Byśmy zapobiegli „nadmuchnięciu” kołacza lub placka, włożymy przed pieczeniem do ciasta kilka makaronów (z dziurką). Dziurkami będzie unikała para i powierzchnia kołacza zostanie zupełnie równa.

CZOSNEK TARTY

Przy użyciu czosnku do zupy i sosów możemy zastosować i odrobinę masła. Czosnek utrzemy nie tylko z solą, ale i z cienkim plątkiem masła.

BY ROZBITE JAJKO WYTRZYMAŁO

Białka możemy przechowywać krótszy czas w lodówce w dobrze nakrytym garnku. Żółtka przechowujemy tak samo, ale zalane zimną wodą by nie zeschły.

WAŁKOWNIE LEPIĄCEGO SIĘ CIASTA

Cienkie i wilgotne ciasto łatwo rozwałkujemy, kiedy wałek obtoczmy czystą ścierką, lub wałkujemy ciasto przez mąkę posypany pergamenowy papier.

ZAMRAŻANIE CIAST

Upieczone ciasta drożdżowe możemy zamrażać bez obaw. Musimy je ale zużyć najpóźniej do trzech miesięcy.

TIPY A RADY / TYPY I RADY



STROUHANKA Z ČERSTVÝCH ROHLÍKŮ

Čerstvé rohlíky nastrouháme na jemném struhadle a strouhanku použijeme místo té klasické. Maso nebo sýr obalujeme ve vejíčku a čerstvé strouhance, mouku vynecháme. Hotové pokrmy budou pěkně křupavé.

ČÍM NAHRADIT PUDINK

Chybí-li nám pudinkový prášek, můžeme množství snadno nahradit škrobem smíchaným s vanilkovým cukrem. Se směsí pracujeme obdobně jako s klasickým pudinkem.

KRÁJENÍ MOUČNÍKŮ

Při krájení dortů a některých moučníků se stává, že se začnou lámat. Pokud nůž namažeme kouskem másla, půjde krájení lépe.

BUŁKA TARTA Z ŚWIEŻYCH ROGALIKÓW

Świeże rogaliki zetrzemy na tarce o drobnych otworach i użyjemy zamiast klasycznej bułki tartej. Mięso lub ser obtaczamy w jajku i świeżej bułce tartej. Gotowe pokarmy będą chrupiące.

CZYM ZASTĄPIĆ BUDYŃ

Gdy brak nam budyniu, możemy jego ilość zastąpić krochmalem zmieszanym z cukrem waniliowym. Z mieszanką postępujemy podobnie jak z budyniem klasycznym.

KRAJENIE CIAST

Kiedy kroimy tort lub niektóre ciasta zdarza się, że się łamią. Kiedy nóż posmarujemy kawałkiem masła, krój będzie sprawny.

ČESKÁ KUCHYNĚ / KUCHNIA CZESKA HLAVNÍ JÍDLA / DANIA GŁÓWNE



PRADĚDOVO TAJEMSTVÍ TAJEMNICA PRADZIADA



SUROVINY: 4 vepřové kotlety bez kosti, 1 plechovka nebo sklenice zeleninového leča, 1 cibule, 8 stroužků česneku, 5 lžic oleje, 5 lžic rajského protlaku nebo kečupu, 1 dl piva, 200 g strouhané nivy, sůl, pepř, oregano, feferonky, 8 topinek

POSTUP PŘÍPRAVY: Kotlety naklepeme, osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme nadrobno, česnek prolisujeme. Na pánvi rozeřujeme olej a opečeme na něm kotlety z obou stran doměčka. Přendáme je na talíř. Do výpeku na pánvi nasypeme cibuli a za stálého míchání osmažíme do změknutí. Přidáme česnek, lečo, protlak a pivo, promícháme a asi 3 minuty povaříme. Dochutíme solí, pepřem a oreganem. Maso vložíme do směsi a necháme prohřát. Na talíř položíme dvě klasicky připravené topinky potřené česnekem a přelijeme je směsí. Posypeme sýrem, zdobíme kolečky cibule.



PRODUKTY: 4 kotlety bez kości, 1 puszka lecza jarzynowego, 1 cebula, 8 ząbków czosnku, 5 łyżek oleju, 5 łyżek przecieru pomidorowego lub keczupu, 1 dl piwa, 200 g tartej niwy, sól, pieprz, oregano, feferon, 8 grzanek

SPOSÓB WYKONANIA: Kotlety rozbijemy tłuczkiem, oprószymy solą i pieprzem. Cebulę pokroimy na drobno, czosnek przeciśniemy. Na gorącym tłuszczu smažymy z obu stron dopóki nie są miękkie. Dáme na talerz. Do wypieczoného tłuszczu dámy cebulę i ciągle mieszając smažymy. Dodamy czosnek, lečo, przecier i piwo, zamieszamy i jeszcze 3 minuty gotujeme. Dopravíme do smaku solą, pieprzem i oreganem. Mięso włożymy do mieszanki i zostawimy by się podgrzało. Na talerz položímy dwie klasycznie przygotowane grzanki posmarowane czosnkiem i przelejemy mieszanką. Posypíme serem i zdobíme kólkami cibuli.



MORAVSKÝ HOVĚZÍ VÝVAR MORAWSKI ROSÓŁ WOŁOWY



SUROVINY: 1/2 kg hovězího masa z hrudi, 1 cibule, 1 větší mrkev, 4 stroužky česneku, kolečko celeru, 1 kořenová petržel, 2 lžice hrášku, nařová petržel, sůl. Na noky - 1 celé vejce, 4 polévkové lžice polohrubé mouky, sůl, pepř, majoránka.

POSTUP PŘÍPRAVY: Maso zalijeme vodou a vaříme dokud není skoro měkké, přidáme zeleninu, kromě hrášku, osolíme a vaříme dalších 20 minut. Potom vývar procedíme přes sítko, aby v něm nezůstala sražená bílkovina. Maso nakrájíme na kostičky, mrkev a petržel na kolečka a vrátíme zpět. Do vývaru ještě přidáme na 5 minut vařit hrášek. V hrníčku rozšleháme vejce s moukou, osolíme, opeříme a ochutíme trochou drcené majoránky. Směs protlačíme do vařícího vývaru sítem na noky a vaříme ještě 5 minut. Před servírováním přidáme nakrájenou zelenou petrželku. Polévku můžete dochutit vegetou.



PRODUKTY: 1/2 kg mięsa wołowego z mostku, 1 cebula, 1 marchewka, 4 ząbki czosnku, kółko seleru, 1 korzeń pietruszki, 2 łyżki groszku, natka pietruszki, sól. Na kluski - 1 jajko, 4 łyżki mąki półgrubej, sól, pieprz, majeranek

SPOSÓB WYKONANIA: Mięso zalejemy wodą i gotujemy dopóki nie jest wpół miękkie, dodamy jarzyny oprócz groszku, posolimy i gotujemy następnych 20 minut. Potem rosół przecedzimy przez sitko. Mięso pokroimy na kosteczki, marchewkę i pietruszkę na kółka i wrócimy zpowrotem. Do rosółu jeszcze na 5 minut dodamy groszek. W garnuszku ubijemy jajko z mąką i doprawíme do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Mieszanekę dajemy do rosółu przez sitko na kluski i gotujemy 5 minut. Przed podawaniem na stół zdobimy zieloną pietruszką.



SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ POLĘDWICA NA ŚMIETANIE



SUROVINY: 1 kg hovězího masa z kýty, 100 g slaniny, 2 lžíce másla, sůl, pepř, 1 velká cibule, 1 mrkev, 1 petržel, 1 kousek celeru, 1 bobkový list, špetka zázvoru, citrón, 4 kuličky nového koření, 1 lžíce hladké mouky, 1 l kyselé smetany

POSTUP PŘÍPRAVY: Polovinu slaniny nakrájíme na nudle a prošpikujeme jimi očištěný kus hovězího masa. Osolíme, opepříme, zbytek slaniny rozkrájíme na kostičky, vložíme do tlakového hrnce, rozškvaříme, maso na slanině opečeme po všech stranách, vyjmeme a dáme na teplo. Do hrnce přidáme máslo, nastrouhanou zeleninu, nakrájenou cibuli a osmahneme. Vrátime maso, přidáme všechno koření, podlijeme horkou vodou, hrnec uzavřeme a 1 hodinu dusíme. Pak hrnec sundáme z ohně, necháme klesnout tlak a otevřeme. Maso vyndáme na pekáč, vložíme do trouby, podlijeme trochou vody (nebo vína) a pečeme. Ze šťávy z tlakového hrnce odstraníme koření, vlijeme do mixéru a rozmixujeme. Přidáme mouku a trochu smetany a mixujeme dohladka. Pak omáčku vlijeme do kastrolu, přidáme zbytek smetany a povaříme. Dochutíme citrónovou šťávou, solí, pepřem (a podle chuti i vínem). Mezitím se maso opéká ze všech stran dohněda. Měkké a opečené maso vyjmeme, nakrájíme na plátky a vložíme do omáčky prohřát, nebo je hned rozdělíme na talíře, omáčkou přelijeme a podáváme s knedlíky a brusinkovým kompotem.

PRODUKTY: 1 kg wołowego mięsa zrazowego, 100 g słoniny, 2 łyżki masła, sól, pieprz, 1 wielka cebula, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1 kawałek seleru, 1 liść lauowy, szczypta imbiru, cytryna, 4 gałki angielskiego ziela, 1 łyżka mąki gładkiej, 1 l kwaśnej śmietany

SPOSÓB WYKONANIA: Połowę słoniny skroimy na nudelki i naszpikujemy oczyszczone mięso. Posolimy, popieprzymy. Resztę słoniny nakroimy na kosteczki, włożymy do garnka ciśnieniowego, roztopimy, mięso na słoninie opieczemy po wszystkich stronach, wyjmemy i damy do ciepła. Do garnka dodamy masło, natarte warzywa, pokrojoną cebulę i obsmażamy. Wrócimy mięso do garnka, dodamy przyprawy korzenne, podlejemy gorącą wodą, garnek zamkniemy i godzinę dusimy. Potem odstawimy z ognia, poczekamy dopóki nie obniży się ciśnienie i otworzymy. Mięso wyjmemy, damy na brytfannę podlejemy wodą lub winem i damy do piekarnika. Z sosu z garnka ciśnieniowego wyjmemy przyprawy korzenne, i resztę rozmiksujemy. Następnie dodamy mąkę i trochę śmietany i miksujemy do gładka. Sos wylejemy do rondla, dodamy resztę śmietany i gotujemy. Doprawimy do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem (według chęci i winem). Zatem mięso opieka się z wszystkich stron. Miękkie i opieczone mięso wyciągamy, kroimy na plastry i wkładamy do sosu, albo zaraz na talerze, polewamy sosem i podajemy z knedlem bułczannym i borówkowym kompotem.

MORAVSKÝ VRABEC MORAWSKI WRÓBEL



SUROVINY: na pečení - 800 g vepřové pečeně s kostí, kmín, sůl, pepř, 25 g hladké mouky
na zeli - 500 g kysaného zelí i s lákem, kmín, sůl, 60 g sádla, 1 cibule, cukr, 1 lžička hl. mouky

POSTUP PŘÍPRAVY: Vepřovou pečení očištíme, osekáme kosti, maso osolíme, opepříme a pokmínujeme. Do pekáče dáme kosti a na ně maso. Dáme do rozpálené trouby a pečeme za stálého podlévání a přelévání. Měkkou pečení vyjmeme, výpek ještě trochu osmahneme, zaprášíme moukou, orestujeme dozlatova a zalijeme vodou. Dobře provaříme a hotovou šťávu nakonec přecedíme. Maso nakrájíme na jednotlivé porce. Kysané zelí nakrájíme nadrobno. Na polovině sádla osmahneme polovinu cibule, přidáme zelí a podusíme doměkka. Pak si uděláme jíšku: druhou polovinu množství cibule osmahneme na zbytku sádla a zaprášíme moukou. Zelí zahustíme a nakonec je ochutíme cukrem, solí a drceným kmínem. Maso přelijeme výpekem a podáváme se zelím a houskovým knedlíkem.

PRODUKTY: na pieczenie - 800 g pieczeni wieprzowej z kością, kminek, sól, pieprz, 25 g mąki gładkiej
na kapustę - 500 g kwaśnej kapusty wraz z zalewą, kminek, sól, 60 g smalcu, 1 cebula, 1 łyżeczka mąki gładkiej

SPOSÓB WYKONANIA: Pieczeń wieprzową oczyścimy, odkroimy kości, mięso posolimy, popieprzymy dodamy kminek. Do brytfanny dodamy kości, na nie mięso i pieczemy w rozpalonej tęgbie. Pieczemy ciagle przelewając sosem i podlewając wodą. Miękką pieczeń wyjmemy, wypieczony tłuszcz zaproszmy mąką, wysmażamy do złocista i podlejemy wodą. Dobrze ugotujemy i gotowy sos przecedzimy przez sitko. Mięso nakroimy na porcje. Kwaśną kapustę skroimy na drobno. Na połowie smalcu usmażymy połowę cebuli, dodamy kapustę i dusimy do miękka. Potem zrobimy sobie zasmażkę: drugą połowę cebuli osmażymy na reszcie smalcu i zaproszmy mąką. Zagęścimy kapustę i na koniec doprawimy do smaku cukrem, solą i kminkiem kruszonym. Mięso polewamy sosem i podajemy z kapustą i knedlem bułczannym.

HOUSKOVÝ KNEDLÍK

KNEDEL BUŁCZANNY

SUROVINY: 20 g droždí, 1 houska nebo rohlík, 1/2 kg hrubé mouky, 2 lžíce oleje, špetka soli, 1 vejce, 0,25 l vody

POSTUP PŘÍPRAVY: Do misky nasypeme prosátou mouku, přidáme v mléce rozkvedlané vejce, sůl a droždí. Zpracováváme tak dlouho, dokud nevznikne hladké lesklé těsto, které se odděluje od vařečky. Nakonec zapracujeme lehce osmažené kostičky housky, povrch těsta poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme v teple 15-20 minut odpočinout. Odpočaté těsto rozdělíme na dva díly, ze kterých vytváříme dva knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a pomalu vaříme 20 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme z vody, nakrájíme na plátky a podáváme.

POZNÁMKA: Nezapomeňte na dostatečně velký hrnec. Knedlíky vařte pod pokličkou a zbytečně ji neodklápějte. Pokud knedlíky okamžitě nekrájíte, propíchejte je špejlí, jinak se Vám srazí!



PRODUKTY: 20 g droždí, 1 bułka lub rogalik, 1/2 kg mąki grubej, 2 łyżki oleju, szczypta soli, 1 jajko, 0,25 l wody

SPOSÓB WYKONANIA: Do miski nasypujemy mąkę, dodamy w mleku ubite jajko, sól i drożdże. Wypracowywujemy dopóki nie powstanie zupełnie gładkie, lśniące ciasto, które przestanie się kleić do rąk. W końcu dodamy bułkę osmażoną na kosteczki, ciasto zapraszamy mąką, nakryjemy ściereką i zostawimy w ciepłym miejscu 15-20 minut odpoczywać. Potem ciasto rozdzielimy na dwie części, z których uformujemy dwa knedle, włożymy je do gorącej, słonej wody i powoli gotujemy 20 minut. Ugotowane knedle wyjmemy z wody, nakroimy na plátky i podajemy.

UWAGA: Nie zapomnijcie o odpowiednim dużym garnku. Knedle gotujemy pod nakryciem i zbytnio nie otwieramy. Kiedy nie kroimy knedle zaraz, nakłuwamy je kilka razy widelcem - inaczej się zbiją.



SEKANÁ

PANENSKÁ SVÍČKOVÁ

MIELONE Z POLĘDWICĄ



SUROVINY: 1 kg vepřového mletého masa, sůl, rohlík (nebo strouhanka), mléko, 2 vejce, 5 stroužků česneku, mletý pepř, kmín, majoránka, polohrubá mouka, špalíček svíčkové, bránice

POSTUP PŘÍPRAVY: Mleté maso nejprve osolíme, opepříme, přidáme 2 vejce, namočený rohlík v mléce a ostatní ingredience, rozdělíme na díly. Jeden díl rozetřeme na mikroténový sáček. Na tuto směs položíme osolenou a pokmínovanou svíčkovou, kterou zakryjeme druhou polovinou masa a pokmínujeme. Vytvoříme roládu, jejíž střed tvoří svíčková. Tuto roládu obalíme plátem bránice, aby při pečení nepraskala a držela tvar. Pokud nemáme bránici, můžeme zabalit do alobalu, ale po půl hodině pečení jej musíme odstranit. Roládu pečeme v troubě. Jako příloha se nejlépe hodí brambory, doporučujeme podávat s kyselým zelím, okurkou, nebo salátem. Roláda je velmi dobrá i za studena.



PRODUKTY: 1 kg mięsa wieprzowego, sól, rogalik (lub bułka tarta), mleko, 2 jajka, 5 ząbków czosnku, pieprz mielony, kmień, majeranek, mąka półgruba, polędwica, przepona

SPOSÓB WYKONANIA: Zmielone mięso najpierw posolimy, popieprzymy, dodamy 2 jajka, namoczony w mleku rogalik i resztę dodatków. Rozdzielimy na dwie części. Pierwszą część rozetrzemy na woreczek. Na nią położymy posoloną i pokmínowaną polędwicę, którą zakrywamy drugą częścią mieszanki i posypimy kminem. Sformujemy roladkę, w której w środku jest polędwica. Potem roladę obtaczamy przeponą, by przy pieczeniu nie rozerwała się i trzymała kształt. Kiedy nie mamy przepony, możemy roladkę zapakować do folii aluminiowej, którą owszem musimy po pół godzinie zdjąć. Pieczemy w piekarniku. Podajemy najlepiej z ziemniakami polecanymi z kapustą kiszoną, ogórkiem. I zimna roladka jest bardzo smaczna.



MORAVSKÝ KOHOUT

KOGUT MORAWSKI

SUROVINY: *na jednu porci si pripravíme* - 2 cl slivovice, 4 cl sladkého červeného vermutu, 1 cl fernetu, led

na ozdobu - koktejlová třešinka, pomerančová a citrónová kůra. Místo fernetu můžeme pro změnu vyzkoušet střik becherovky. Fernet i becherovku použijeme klasické čisté, bez příchutí

POSTUP PŘÍPRAVY: Koktejl připravíme přímo ve sklenici, nejlépe typu old fashioned. Vložíme do ní tři až čtyři kostky ledu, přilijeme všechny odměřené ingredience a lehce vše promícháme. Přes okraj sklenky zavěsíme na barevném párátku napichnutou třešinku a několik úzkých dlouhých plátků citrónové a pomerančové kůry.



PRODUKTY: *na jedną porcję przygotowujemy* - 2 cl śliwownicy, 4 cl słodkiego czerwonego wermuta, 1 cl fernetu, lód.

na ozdobienie - czereśnia koktajlowa, skórka z pomarańczy lub cytryny. Zamiast fernetu można spróbować becherówkę

SPOSÓB WYKONANIA: Koktajl przygotowujemy wprost w szklance, najlepiej w typie old fashioned. Wkładamy 3-4 kostki lodu, przylewamy wszystkie odmierzone składniki i lekko przemieszamy. Przez szklankę zawieszamy na kolorowej szpilce napichniętą czereśnię i kilka wąskich, długich płatków cytrynowej i pomarańczowej skórki.



ČESKÁ KUCHYNĚ / KUCHNIA CZESKA

MOUČNÍKY / CIASTA



TVAROHOVÉ STROUHANÉ ŘEZY

SEROWY KOŁACZ TARTY



SUROVINY: 400 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 250 g rostlinného tuku, 3 lžíce mléka, 1 lžíce kakaa, tuk a mouka na plech

POSTUP PŘÍPRAVY: Na vál prosejeme mouku s práškem do pečiva, přidáme rozměklý tuk, mléko, kakao a zpracujeme těsto, které rozdělíme na dva díly a necháme zmrznout. Jeden díl nastrouháme na hrubém struhadle na vymazaný a moukou vysypaný plech, rozprostřeme náplň a nahoru nastrouháme druhý díl těsta. Pečeme asi 1 a 1/2 hodiny v mírné troubě (150 až 170 stupňů). Po upečení ještě horké řezy pokapeme polevou.

NÁPLŇ: 3 balení tvarohu, 4 vejce, 1 lžíce solamylu (škrobová moučka), 200 g práškového cukru, 1/2 l mléka, 1 balíček pudinkového prášku s vanilkovou příchutí
Tvaroh smícháme se žloutky, cukrem, solamylem a přidáme tuhý sníh z bílků. Uvaříme pudink, necháme vychladnout a vmícháme do tvarohové hmoty (před přidáním sněhu).

POLEVA: 50 g másla, 100 g práškového cukru, 2 lžíce rumu, 2 lžíce horké vody
Vše rozpustíme na mírném ohni.

Těsto můžeme mít v mrazničce připravené i několik dní!

SKŁADNIKI: 400 g mąki gładkiej, 1 proszek do pieczenia, 250 g margaryny, 3 łyżki mleka, 1 łyżka kakaa, tłuszcz i mąka na blachę

SPOSÓB WYKONANIA: Do mąki z proszkiem do pieczenia dodamy miękką margarynę, mleko, kakao i wyrobimy ciasto, które rozdzielimy na dwie części i zamrozimy. Na nasmarowaną i pomąconą blachę zetrzemy na tarce o grubych otworach pierwszą część ciasta. Rozetrzemy nadzienie i na górę zetrzemy drugą część ciasta. Pieczemy 1 i 1/2 godziny przy temperaturze 150°–170°. Kiedy jest kołacz upieczony możemy go polać polewą czekoladową.

NADZIENIE: 3 sztuki twarogu, 4 jajka, 1 łyżka krochmalu, 200 g cukru pudru, 1/2 l mleka, 1 waniliowy budyń
Twaróg zmieszamy z żóltkami, cukrem i krochmalem. Budyń ugotujemy, ostudzimy dodamy do twarogu i na koniec dodamy na sztywno ubite białka.

POLEWA: 50 g masła, 100 g cukru pudru, 2 łyżki rumu, 2 łyżki gorącej wody.
Wszystko rozpuszczamy na słabym ogniu.

Ciasto możemy mieć w zamrażalniku przygotowane i kilka dni!

HRUŠKOVÉ ŘEZY S PUDINKOVÝM PRÁŠKEM

CIASTO GRUSZKOWE Z BUDYNIEM



SUROVINY: 500 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 3 lžíce krupicového cukru, 3 lžíce mléka, 250 g rostlinného tuku (Hera, Perla), 2 vejce, tuk a mouka na vymazání plechu

POSTUP PŘÍPRAVY: Mouku smícháme s práškem do pečiva, vejci, cukrem, mlékem a rozehrátým tukem a vypracujeme těsto. Rozdělíme je na dvě části, ze kterých vyválíme placky na pečicím papíře, či folii. Jednu placku přeneseme na plech, na ni rozetřeme náplň a navrch dáme druhou placku. Pečeme dorůžova, po upečení můžeme cukrovat nebo zdobit.

NÁPLŇ: 1 500 g hrušek, 5 polévkových lžic krupicového cukru, skořice, 3 balíčky pudinkového prášku s vanilkovou příchutí

Moučník je křehký a hodí se ke snídani i na sváteční stůl !



SKŁADNIKI: 500 g mąki półgrubej, 1 proszek do pieczenia, 3 łyżki cukru, 3 łyżki mleka, 250 g margaryny, 2 jajka, tłuszcz i mąka na blachę

SPOSÓB WYKONANIA: Mąkę zmieszamy z proszkiem do pieczenia, jajkami, cukrem, mlekiem i rozpuszczoną margaryną i wypracujemy ciasto. Rozdzielimy na dwie części, które walcujemy na papierze do pieczenia. Jeden placek damy na blachę, nasmarujemy nadzienie i damy drugi placek. Pieczemy do różowa, kiedy jest gotowy można posypać cukrem.

NADZIENIE: 1 500 g gruszek, 5 łyżek cukru, cynamona, 3 torebki waniliowego budyniu

Ciasto jest kruche i nadaje się jak na śniadanie tak i na stół świąteczny.



BUCHTIČKY SE ŠODÓ

BUCHETKI Z „ŠODÓ”



SUROVINY: 1/2 kg hladké mouky, 7 dkg cukru krupice, 10 dkg másla, 2,5 dkg droždí, 3 dl mléka, 1 vejce, špetka soli, citronová kůra, 10 dkg másla do pekáče

na šodó - 8 dl mléka, 1 dkg cukru, 4 žloutky, 4 dkg vanilkového pudinku, 1 dkg vanilkového cukru, 1–2 lžíce rumu

POSTUP PŘÍPRAVY: Do 4 lžic vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru a mouky a necháme vykynout. Do mísy dáme mouku, cukr, sůl, vejce, citronovou kůru, 10 dkg rozpuštěného másla, kvásek a vlažným mlékem zaděláme těsto, které necháme vykynout. Z těsta vyválíme malé válečky o průměru asi 2 cm, z nich ukrájíme dílky, které skládáme jeden vedle druhého do pekáče vymazaného máslem. Jednotlivé dílky promazáváme zbylým rozpuštěným máslem. Buchtičky necháme v pekáči opět vykynout, pak pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 25 minut.

ŠODÓ: Polovinu mléka svaříme s cukrem. V druhé polovině mléka rozšleháme žloutky, vanilkový cukr a pudink. Nalijeme do svařeného mléka a za stálého míchání zahříváme do zhoustnutí. Nakonec přidáme rum, promícháme a podáváme s buchtičkami.

SKŁADNIKI: 1/2 kg mąki gładkiej, 7 dag cukru, 10 dag masła, 2,5 dag drożdży, 3 dl mleka, 1 jajko, szczypta soli, skórka z cytryny, 10 dag masła do brytfanny

na „Šodó” - 8 dl mleka, 1 dag cukru, 4 żółtka, 4 dag waniliowego budyniu, 1 dag waniliowego cukru, 1–2 łyżki rumu

SPOSÓB WYKONANIA: Do 4 łyżek ciepłego mleka rozdrobimy drożdże, dodamy łyżeczkę cukru i mąki i zostawimy wyrosnąć. Do miski damy mąkę, cukier, sól, skórkę z cytryny, 10 dag rozpuszczonego masła, rozczyn i ciepłym mlekiem wymieszcimy ciasto, które zostawimy wyrosnąć. Z ciasta walcujemy małe rolki o średnicy 2 cm i z nich odkrajamy kawałki, układamy jeden obok drugiego do brytfanny nasmarowanej masłem. Każdy kawałek smarujemy resztą rozpuszczonego masła. Buchetki ponownie zostawimy wyrosnąć i potem pieczemy przy temperaturze 180° - 25 minut.

„ŠODÓ”: Połowę mleka z cukrem ugotujemy. W drugiej połowie ubijemy żółtka, cukier waniliowy i budyn, nalejemy do ugotowanego mleka i ciągle mieszając zagrzewamy dopóki nie jest gęsty. Pod koniec dodamy rum, zamieszcimy i podajemy z buchettkami.

CHUTNÉ ROHLÍČKY

SMAKOWITE ROGALIKI



SUROVINY: 600g polohrubé nebo hladké mouky, 180g rostlinného tuku, 2 lžíce krupicového cukru, 30g droždí, 2 žloutky, trochu soli, mléko dle potřeby

NÁPLŇ: 200g ořechů, 125g práškového cukru, 1 dl mléka, 1 dl rumu, dětské piškoty

POSTUP PŘÍPRAVY: Do osolené mouky (jen špetku), vlijeme rozehrátý a prochladlý tuk, přidáme cukr, žloutky, ve dvou lžících mléka vezšílé droždí a opatrně přiléváme mléko tak, abychom mohli vypracovat vláčné těsto. Po vykynutí z něj vyválíme plát, rozkrájíme jej na trojúhelníky, plníme náplní a stáčíme ke špičce, vytvarujeme rohlíky a na vymazaném plechu je ještě necháme chvíli vykynout. Poté je potřeme rozšlehaným bílkem a upečeme ve středně vyhřáté troubě.

Rohličky lze plnit různou náplní, hodí se ke zmrazení!



SKŁADNIKI: 600g mąki półgrubej, 180g margaryny, 2 łyżki cukru, 30g drożdży, 2 żółtka, szczypta soli, mleko według potrzeby

NADZIEŃIE: 200g orzechów, 125g cukru pudru, 1 dl mleka, 1 dl rumu, biszkopty

SPOSÓB WYKONANIA: Do mąki dodamy szczyptę soli, rozpuszczoną margarynę, cukier, żółtka, rozczyn i powoli dolewamy mleko tak, byśmy mogli wypracować miękkie ciasto. Kiedy ciasto wszędzie wywałujemy go, rozkroimy na trójkąty, układamy nadzienie i formujemy rogaliki. Układamy na nasmarowanej blachę i zostawimy jeszcze by wzeszły. Potem posmarujemy roztrzepanym białkiem i pieczemy.

Rogaliczki możemy napełnić różnym nadzieniem, można je zamrozić!



VÝBORNÉ KOKOSOVÉ KOSTKY

WYŚMIENITE KOKOSOWE KOSTKI



SUROVINY: 3 celá vejce, 300 g krupicového cukru, 150 g másla, 300 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 1/2 l mléka, strouhaný kokos, rum, tuk a mouka na plech

POSTUP PŘÍPRAVY: Žloutky s cukrem třeme do pěny, přidáme změkklé máslo a ještě chvíli třeme. Potom přidáme mouku s práškem do pečiva a mléko. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, vložíme do předehřáté trouby a upečeme. Po vychladnutí upečené těsto pokrájíme na kostky, které namočíme v polevě. Nakonec je obalíme ve strouhaném kokosu s trochou rumu.

POLEVA: 350 g ztuženého tuku, 3 lžíce kakaa, 3 lžíce rumu
Ve vodní lázni rozpustíme tuk, přimícháme kakao a rum. Nevaříme!

Kostky jsou velmi jemné s lahodnou chutí a dlouho vydrží čerstvé!



SKŁADNIKI: 3 jajka, 300 g cukru, 150 g masła, 300 g mąki gładkiej, 1 proszek do pieczenia, 1/2 l mleka, kokos, rum, margaryna i mąka na blachę

SPOSÓB WYKONANIA: Żółtka z cukrem wymieszamy aż do piany, dodamy miękkie masło i jeszcze mieszamy. Następnie dodamy mąkę z proszkiem do pieczenia i na koniec lekko wmieszcimy na sztywno ubite białka. Ciasto nalejemy na nasmarowaną i mąką posypaną blachę i pieczemy. Kiedy się upieczony kołacz ostudzi, kroimy na kostki, maczamy w czekoladowej polewie i obtaczamy w kokosie z kropłą rumu.

POLEWA: 350 g margaryny (tłuszczu stężonego), 3 łyżki kakaa, 3 łyżki rumu
Włożyć do oddzielnego naczynia margarynę, wstawić do garnka z gorącą wodą i mieszając rozpuścić, dodać kakao i rum. Nie gotujemy!

Kosteczki są bardzo pyszne o wyśmienitym smaku i zostaną długo świeże!



RYCHLÝ KAKAOVÝ MOUČNÍK

SZYBKI KOŁACZ KAKAOWY



SUROVINY: 250 g rostlinného tuku, 1/2 sklenice vody, 2 sklenice práškového cukru, 3 polévkové lžíce kakaa, 4 celá vejce, 2 sklenice polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY: Rozpustíme tuk, přidáme vodu, cukr a kakao a necháme 1/2 minuty vařit. Polovinu směsi odlijeme a necháme vše vychladnout. Do jedné poloviny přidáme vejce, mouku s práškem do pečiva a dobře ručně vymícháme. Vylijeme na plech a pečeme v předehřáté troubě asi na 150 až 170 stupňů.
Po upečení ještě na horký moučník nalijeme druhou polovinu směsi a rozetřeme jako polevu. Ta nasaje do těsta. Můžeme ještě posypat kokosem, čokoládovou rýží, ořechy apod. Dobrá je i citrónová poleva.

Pozor, moučník se peče velmi rychle, začne-li silně vonět, je hotovo!



SKŁADNIKI: 250 g margaryny, 1/2 szklanki wody, 2 szklanki cukru pudru, 3 łyżki kakaa, 4 jajka, 2 szklanki mąki półgrobnej, 1 proszek do pieczenia

SPOSÓB WYKONANIA: Margarynę rozpuścimy, dodamy wodę, cukier, kakao i 1/2 minuty gotujemy. Połowę mieszanki odlejemy i wszystko zostawimy ostudzić. Do pierwszej połowy dodamy jajka, mąkę z proszkiem do pieczenia i dobrze wymieszcimy. Damy na blachę i pieczemy w piekarniku przy 150°–170°. Na upieczone jeszcze gorące ciasto nalewamy drugą połowę mieszanki i rozcieramy jak polewę. Możemy jeszcze posypać kokosem, czekoladą lub orzechami. Wyśmienita jest i cytrynowa polewa.

Uwaga, ciasto się bardzo szybko piecze, kiedy zacznie silno pachnąć jest gotowe!



ČESKÁ KUCHYNĚ / KUCHNIA CZESKA
STUDENÁ KUCHYNĚ / PRZEKĄSKI



KUŘECÍ PIKANTNÍ MASO

PIKANTNE MIĘSO Z KURCZAKA



SUROVINY: 500g kuřecích prs, 1 dl oleje, Barbecue omáčka, sůl, čerstvé bylinky, zelenina na ozdobu

POSTUP PŘÍPRAVY: Kuřecí prsa nakrájíme na medailonky, naložíme v omáčce barbecue a čerstvých bylinkách (cca 24 hod.). Na rozpáleném tuku opečeme. Vychladlé podáváme se zeleninou.



SKŁADNIKI: 500g piersi z kurczaka, 1 dl oleja, sos Barbecue, sól, świeże zioła, jarzyny na ozdobienie

SPOSÓB WYKONANIA: mięso kroimy na medalionki i włożymy do marynaty z sosu Barbecue i świeżych ziół (24 godziny). Smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Ostudzone podajemy z jarzynami.



PLNĚNÁ VEJCE

JAJKA FASZEROWANE



SUROVINY: *Lahůdková pěna* - 5 ks vařených vajec, 200g šunkové pěny, 100g šunky, 50g sterilované okurky, 50g vařené mrkve, 10 ks mandlí

Šunková pěna - 100g šunky nebo šunkového salámu, 100g másla, 10g šlehačky, 2 ks taveného sýru, mletá paprika

Sýrová pěna s bylinkami - 150g másla, 3 ks sýru Lučina, česnek, bylinkové koření

Žloutková pěna - 200g másla, 2 ks taveného krémového sýru, 20 ks vařených žloutků, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 lžice sardelová pasty, sůl, bílý pepř, citrónová šťáva, smetana na zjemnění

POSTUP PŘÍPRAVY: Ingredience smícháme a vyšleháme. Vejce uvaříme natvrdo, rozpůlíme, nastříkáme pěnou a dozdobíme zeleninou nebo uzeninou.



SKŁADNIKI: *Pianka delikatesowa* - 5 sztuk ugotowanych jajek, 200g piany szynkowej, 100g szynki, 50g konserwowanego ogórka, 50g ugotowanej marchewki, 10 sztuk migdałów

Pianka szynkowa - 100g szynki lub kielbasy szynkowej, 100g masła, 10g śmietany, 2 sztuki sera topionego, papryka mielona

Serowa pianka z ziołami - 150g masła, 3 sztuki sera „Lučina”, czosnek, zioła

Żółtkowa pianka - 200g masła, 2 sztuki sera topionego śmietankowego, 20 sztuk żółtek ugotowanych, 1 łyżka musztardy, 1 łyżka pasztetu sardelowego, sól, biały pieprz, sok z cytryny, śmietana

SPOSÓB WYKONANIA: Wszystkie składniki razem wymieszaemy. Jajka ugotujemy na twardo, przekroimy na połowy, faszerujemy i przyozdobimy jarzynami lub wędlinami.



KUŘECÍ ROLÁDA S MANDLOVOU NÁDIVKOU

ROLADA Z KURCZAKA
Z MIGDAŁOWYM FARSZEM



SUROVINY: 1 ks celého kuřete, sůl, vegeta, olej,
na nádivku - 3 ks rohlíků, 3 ks vajec,
100g mandlí, 50g másla, sůl

POSTUP PŘÍPRAVY: **Kuřecí roláda** - kuře očistíme, omyjeme vykostíme. Vykostěné kuře lehce naklepeme, osolíme posypeme vegetou. Na celou plochu kuřete rozetřeme mandlovou nádivku. Kuře zabalíme do rolády a zpevníme motouzkem. Během pečení přeléváme výpekem.

Nádivka - žloutky, tuk a sůl vymícháme do hladké pěny, přimícháme pokrájenou žemli, vyšleháme bílky a spařené oloupané mandle.

SKŁADNIKI: 1 cały kurczak, sól, kucharek, olej,
na nadzienie - 3 rogaliki, 3 jajka, 100g migdałów, 50g masła, sól

SPOSÓB WYKONANIA: Rolada: Kurczaka umyjemy, wykroimy kości. Mięso lekko rozbijemy tłuczkiem, posolimy, popieprzymy, posypimy kucharkiem. Na całe mięso nasmarujemy migdałowy farsz. Zrobimy roladę i zawiążemy nicią. W ciągu pieczenia polewamy wrzątkiem.
Farsz: Żółtka, masło i sól wymieszamy, dodamy pokrojone rogaliki, ubite białka i sparzone i obrane migdały

BROKOLICOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM

BROKUŁY Z MIĘSEM
Z KURCZAKA



SUROVINY: 500g brokolice, 200g kuřecích prs, 100g červené kapie, 100g žampionů, kari, sůl, vegeta, 1 dl oleje

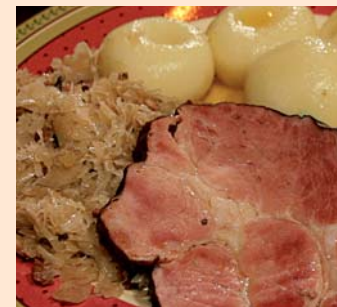
POSTUP PŘÍPRAVY: Kuřecí prsa očistíme, nakrájíme na drobné kousky, osolíme, okořeníme kari, vegetou a osmahneme na tuku. Podlijeme trochou vody a krátce podusíme. Mezitím si připravíme očištěné na plátky nakrájené žampiony, které osmahneme na zbylé dávce tuku. Červenou kapii očistíme a nakrájíme na drobné kousky. Brokolici spaříme a také pokrájíme. Všechny připravené potraviny smícháme a dochutíme.

SKŁADNIKI: 500g brokułów, 200g piersi z kurczaka, 100g papryki czerwonej, 100g pieczarek, kari, sól, kucharek, 1 dl oleja

SPOSÓB WYKONANIA: Mięso nakroimy na drobne kawałki, posolimy, dodamy kari, kucharek i osmażamy na rozpalonym tłuszczu. Podlejemy troszeczką wody, i krótko dusimy. W międzyczasie nakroimy na plasterki pieczarki i smażymy na reszcie oleju. Paprykę nakroimy na małe kawałki. Brukuł krótko gotujemy i pokroimy. Wszystkie składniki zmieszamy i doprawimy do smaku.



POLSKÁ KUCHYNĚ / KUCHNIA POLSKA
HLAVNÍ JÍDLA / DANIA GŁÓWNE



SLEZSKÝ BIGOS

BIGOS ŚLĄSKI



SUROVINY: 60 dkg vepřového plecka, 60 dkg kyselého zelí, 2 lžičky tuku, 1 lžička kmínu, 1 lžíce rajského protlaku, 1 lžíce mouky, 1 středně velká cibule

POSTUP PŘÍPRAVY: Umyté maso osolíme a natřeme česnekem, nakrájíme na kostičky a dáme do hrnce. Přidáme nakrájenou cibuli, tuk a sklenici vody. Dusíme pod pokličkou 10 minut, potom přidáme kmín. Dusíme dokud není maso měkké, přidáme protlak a mouku rozmíchanou v trošce vody. Vše smícháme s uvařeným a scezeným zelím a ještě chvíli dusíme.



SKŁADNIKI: 60 dag topatki wieprzowej, 60 dag kiszzonej kapusty, 2 łyżki tłuszczu, 1 łyżeczka kminku, 1 łyżka przecieru pomidorowego, 1 łyżka mąki, 1 średnia cebula

SPOSÓB WYKONANIA: Umyte mięso natrzeć solą i czosnkiem. Pokrajać w kostkę, włożyć do rondla. Dodać posiekana cebulę, tłuszcz i szklankę wody. Dusić pod przykryciem ok. 10 minut. Dodać kminek. Dusić aż mięso będzie miękkie, dodać przecier i rozmieszaną w niewielkiej ilości wody mąkę. Całość wymieszać z ugotowaną i odcedzoną kapustą. Chwilę jeszcze razem podusić



SLEPIČÍ VÝVAR

ROSÓŁ Z KURY



SUROVINY: 1–1,5 kg slepice, 20–30 dkg polévkové zeleniny (mrkev, celer, pórek, petržel, kousek kapusty) sůl, petrželová nať

POSTUP PŘÍPRAVY: Umytou, vcelku nebo naporcovanou slepici dáme do hrnce, zalejeme studenou vodou, přidáme sůl a přivedeme k varu. Vaříme na mírném ohni. Když je slepice skoro měkká přidáme umytou, očištěnou a nakrájenou zeleninu. Po uvaření vývar dochutíme solí, případně pepřem. Podáváme s nudlemi nebo rýží, posypanou petrželovou natí.

POZNÁMKA: Aby vývar byl chutný, nevaříme jej příliš zprudka. Nikdy nedoléváme studenou, ale vždy horkou vodou.



SKŁADNIKI: 1–1,5 kg kury, 20–30 dag włoszczyzny (marchew, seler korzeniowy, por, pietruszka, kawałek kapusty włoskiej) sól, natka pietruszki

SPOSÓB WYKONANIA: Optukaną, całą lub pokrajaną kurę włożyć do garnka, zalać zimną wodą, dodać sól i doprowadzić do wrzenia. Gotować na małym ogniu. Gdy kura jest na wpół miękka, dodać umyte, oczyszczone i rozdrobnione jarzyny. Po ugotowaniu rosół doprawić do smaku solą, ewentualnie pieprzem. Podawać z makaronem, ryżem, posypując natką pietruszki

UWAGA: Aby rosół był klarowny, nie może gotować się zbyt gwałtownie. Nie należy dolewać zimnej ale zawsze gorącej wody.



ČISTÝ BARŠČ (ČERVENÝ)

BARSZCZ CZERWONY CZYSTY



SUROVINY: 50 dkg červené řepy, 1–2 litry vývaru, citrónová šťáva - dle chuti, sůl, cukr, pepř podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY: Řepu důkladně vydrháme, zalejeme vařící vodou a vaříme pod pokličkou do měkka (asi 90 minut). Následně řepu lehce ochladíme a ještě teplou očistíme a nastrouháme nahrubo. Dáme do smaltoveného hrnce, zalejeme vývarem a za stálého míchání několikrát přivedeme k varu. Odstavíme z ohně, přidáme citrónovou šťávu, sůl, pepř. Ochucený boršč odstavíme na 2–3 hodiny na chladné místo a po uplynutí této doby scedíme. Před podáváním se boršč ohřeje, ale nevaří. Podáváme v šálkách s různými taštičkami nebo kroketami.



SKŁADNIKI: 50 dag buraków czerwonych, 1–2 litry rosółu, sok z cytryny - do smaku, sól, cukier, pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA: Burakistarannie wyszorować, zalać wrzącą wodą i ugotować pod przykryciem do miękkości (około 90 minut). Następnie buraki lekko ostudzić i jeszcze ciepłe obrać, zetrzeć na tarce o grubych otworach, włożyć do emaliowanego garnka, zalać rosółem i mieszać zgotować kilka razy. Odstawić z ognia i dodać sok z cytryny, sól i pieprz do smaku. Doprawiony barszcz odstawić na 2–3 godziny w chłodne miejsce, po tym czasie odcedzić. Przed podaniem należy barszcz podgrzać, ale nie gotować. Barszcz podaje się w filiżankach z różnego rodzaju pasztecikami lub krokietami.



KROKETY

KROKIETY



SUROVINY: 1/2 litru teplého mléka, 1/2 litru vody, 1 vajíčko, špetka soli, cukru, 1/2 kg mouky

POSTUP PŘÍPRAVY: Všechny suroviny zpracujeme mixérem na hladké těsto. Následně pečeme na tukem vymazané pánvi tenké placky.

NÁDIVKA: 1 kg masa, nejlépe krkovičky, 1/2 kg kyselého zelí, 2 cibule, sůl, pepř dle chuti. Maso upečeme a pomeleme. Zelí uvaříme do měkka a rovněž umeleme. Cibuli nakrájíme na drobno a lehce osmahneme. Vše smícháme dohromady. Hotovou nádivku natřeme na placky, založíme okraje a smotáme do závitku. Krokety obalíme ve vajíčku a strouhance a následně smažíme na oleji. Podáváme s borščem.



SKŁADNIKI: 1/2 litra ciepłego mleka, 1/2 litra wody, 1 jajko, szczypta soli, cukru, 1/2 kg mąki

SPOSÓB WYKONANIA: Wszystkie składniki wyrobić mikserem na jednolitą masę. Upiec cienkie placki na wysmarowanej tłuszczem patelni.

FARSZ: 1 kg mięsa najlepiej karczku, 1/2 kg kapusty kiszzonej, 2 cebule, sól, pieprz do smaku. Mięso upiec i zmielić. Kapustę kiszzoną ugotować do miękkości i zmielić. Cebulę pokroić w kostkę, lekko podusić. Wszystko razem wymieszać. Gotowy farsz nakładać na upieczone placki, założyć boki i zwinąć w rulon. Krokiety opanierować w jajku i bułce tartej a następnie przysmażyć na tłuszczu. Podawać z barszczem.



KYNUTÉ BUCHTY

BUCHTY DROŽDŽOWE



SUROVINY: 1/2 kg pšeničné mouky, 2 vajíčka, 1 sklenice mléka, 3 dkg droždí, 2 lžičky másla špetka soli a cukru

POSTUP PŘÍPRAVY: Droždí s troškou cukru rozmícháme v teplém mléce a necháme vykynout. Do mouky přidáme vajíčka, sůl, rozpuštěné máslo a na konec kvásek. Těsto důkladně vypracujeme rukama, potom vařečkou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme na teplém místě vykynout. Když je těsto nakynuté tvoříme kulaté noky a vaříme v páře. Buchty můžeme podávat polité máslem, posypané cukrem, s ovocem nebo taky s masem.

SKŁADNIKI: 1/2 kg mąki pszennej, 2 jajka, 1 szklanka mleka, 3 dag drożdży 2 łyżki masła, szczypta soli i cukru

SPOSÓB WYKONANIA: Drożdże z odrobiną cukru rozmieszać w ciepłym mleku i zostawić do wyrośnięcia. Do mąki dodać jajka, sól, roztopione masło i na końcu wyrośnięte drożdże. Ciasto dokładnie wyrobić ręką, potem drewnianą łyżką, przykryć czystą ściereczką i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy wyrosnie formować okrągłe kluski i gotować na parze. Buchty można podawać polane masłem z cukrem i owocami albo też z mięsem.

HOLOUBCI

GOŁĄBKİ



SUROVINY: hlávka zelí, sklenice rýže, 2 cibule 1/2 kg vepřového masa, sůl, pepř podle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY: Hlávku zelí povaříme, v průběhu vaření odebíráme listy a dáváme pozor, aby byly měkké. Důkladně scedíme. Nožem odkrajujeme tuhá vlákna. Připravíme si nádivku. Pomeleme maso, usmažíme cibuli, uvaříme rýži. Všechno smícháme dohromady, umícháme a dochutíme solí a pepřem. Nádivku ochladíme a rozložíme na připravených listech zelí, zahneme okraje a srotáme do závitku. Holoubky uložíme v hrnci (pekáči) na zelné listy, lehce podlejeme osolenou vodou a dusíme asi 1,5 hodiny. Podáváme s rajskou omáčkou.

SKŁADNIKI: główka kapusty, szklanka ryżu 2 cebule, 1/2 kg mięsa wieprzowego, sól, pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA: Główkę kapusty obgotować, w miarę gotowania zdejmując liście uważając aby były miękkie. Dokładnie odcedzić z wody. Ściąć nożem nerwy. Przygotować farsz. Mięso zemiać, cebule podsmażyć, ryż ugotować. Wszystkie składniki razem wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Nadzienie wystudzić a następnie rozłożyć na przygotowanych liściach kapusty, założyć brzegi i zwinąć w rulon. Gołąbki ułożyć w naczyniu wyłożonym liśćmi kapusty, lekko podlać osolona wodą i dusić około 1,5 godziny. Podawać z sosem pomidorowym.

ROLÁDY Z HOVĚŽÍHO MASA ROLADY WOŁOWE



SUROVINY: 1 kg hověžího libového - zadního, 10 dkg uzeného bůčku, 2 lžičky hořčice, cibule, 1 lžíce pšeničné mouky, kyselý okurek

POSTUP PŘÍPRAVY: Hovězí nakrájíme na plátky, naklepeme a každý plátek posolíme, popepříme, potřeme hořčicí a položíme na něj plátek uzeného bůčku s okurkem a cibulí nakrájenou na drobno. Rolády smotáme, přitom schovááme okraje dovníř. Zamotáme lněnou nítí nebo úhledně sepne jehlou na rolády a usmažíme na rozpáleném oleji. Po usmažení uložíme na pekáček, podlejeme vodou a dusíme déle než hodinu. Šťávu dochutíme smetanou.



SKŁADNIKI: 1 kg wołowiny chudej - zrazowej, 10 dag boczku wędzonego, 2 łyżeczki musztardy, cebula, 1 łyżka stołowa mąki pszennej, ogórek kiszony

SPOSÓB WYKONANIA: Wołowinę rozciąć na płaty, rozbić je tłuczkiem. Każdy płat oprószyć solą i pieprzem, posmarować musztardą i nałożyć plátek boczku wędzonego oraz ogórek kiszony i cebulę pokrojoną w kostki. Rolády zwinąć brzegi chowając do środka. Zawinąć nitką lnianą, względnie spiąć szpilkami do rolad. Gotowe rolády oprószyć mąką i obsmażyć na gorącym tłuszczu. Następnie włożyć do brytfanny i podlewać wodą dusić ponad godzinę. Sos podprawić gęstą śmietaną.



SLEZSKÉ KRUPNÍČKY KRUPNIOKI ŚLĄSKIE



SUROVINY: 1 kg masového ořezu (i s tukem) vepřové vnitřnosti (plíce, srdce), 2 sklenice vepřové krve, 2 kg ječmenné kaše, 10 dkg slaniny, tenké jelita, špejle, 5 dkg koření (majoránka, pepř, tymián, koriandr), 10 dkg soli

POSTUP PŘÍPRAVY: Masový ořez a vnitřnosti uvaříme doměkka, ochladíme a pomeleme na mlýnku. Do vývaru po uvažení mase nasypeme ječmennou kaši a vaříme do měkka. Uvařenou kaši dáme do mísy, ochladíme, přidáme pomleté maso a vnitřnosti, scezenou krev a dochutíme solí a kořením. Všechno spolu smícháme a plníme důkladně umytá střeva. Každý krupníček uzavřeme špejlí. Následně dáme do hrnce s vařící vodou a vaříme na mírném ohni. Vyjmeme, osušíme a smažíme na slanině dorůžova ze všech stran.



SKŁADNIKI: 1 kg okrawków mięsnych z tłuszczem, podroby wieprzowe (płuca, serce), 2 szklanki krwi wieprzowej, 2 kg kaszy jęczmiennej, 10 dag słoniny, cienkie jelita, patyczki, 5 dag przypraw (majeranek, pieprz, tymianek, kolendra), 10 dag soli

SPOSÓB WYKONANIA: Okrawki mięsa i podroby ugotować do miękkości, schłodzić, zmielić w maszynce. Do pozostałego po gotowaniu mięsa rosółu wsypać kaszę i gotować do miękkości. Ugotowaną kaszę wyłożyć na miskę, przestudzić, dodać zmielone mięso i podroby, krew przetartą przez sito, doprawić solą i przyprawami. Wszystko razem wymieszać i napychać do dokładnie oczyszczonych i wymytych jelit. Zamknąć każdy krupniok kawałkiem patyczka. Następnie włożyć do rondla z gorącą wodą i postawić na małym ogniu aby parowały. Wyjąć, osuszyć i smażyć na słoninie rumieniąc ze wszystkich stron.



SLEZSKÉ NOČKY KLUSKI ŚLĄSKIE



SUROVINY: 1 kg brambor, 2 vajíčka
1 lžíce pšeničné mouky, 10 dkg bramborové moučky, 1 lžička soli

POSTUP PŘÍPRAVY: Brambory uvaříme, ochladíme, jemně pomeleme. Přidáme dva žloutky, pšeničnou mouku, bramborovou moučku a sůl podle chuti. Z těsta tvarujeme nočky o velikosti vlašského ořechu, mírně stlačíme a uděláme ve středu důlek. Nočky vkládáme do vařící vody a vaříme dokud nevyplavou (asi 5 minut).

SKŁADNIKI: 1 kg ziemniaków, 2 jajka,
1 łyżka mąki pszennej, 10 dag mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka soli

SPOSÓB WYKONANIA: Ugotować ziemniaki, ostudzić, zmielić na maszynce. Dodać dwa żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz sól do smaku. Z ciasta uformować kluski wielkości orzecha włoskiego, spłaszczyć, zrobić wgłębienie w środku. Do gotującej się wody włożyć kluski i gotować aż wypłyną. (około 5 minut).

MLETÉ KOTLETY KOTLETY MIELONE



SUROVINY: 1/2 kg pomletého vepřového – hovězího masa, 1 malá houska, 1 cibule, 1 vajíčko, sůl, pepř podle chuti, strouhanka, tuk na smažení

POSTUP PŘÍPRAVY: Housku máčíme ve vodě doměkka a vymačkáme. Do mletého masa přidáme housku, nastrouhanou cibuli, vajíčko, sůl a pepř podle chuti. Suroviny důkladně vypracujeme. Tvoříme kulaté karbenátky, obalíme ve strouhance a smažíme na rozpáleném tuku. Podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.

SKŁADNIKI: 1/2 kg zmielonego mięsa wieprzowo-wołowego, 1 mała bułka, 1 cebula, 1 jajko, sól, pieprz do smaku, tarta bułka, tłuszcz do smażenia

SPOSÓB WYKONANIA: Bułkę namoczyć w wodzie do miękkości i odcisnąć. Do mielonego mięsa dodać odcisniętą bułkę, potartą cebulę, jajko i doprawić solą i pieprzem. Składniki dobrze wyrobić. Formować okrągłe klopsy, obtoczyć w tartej bułce i smażyć na gorącym tłuszczu. Podawać z ziemniakami i zestawem surówek.

POLSKÁ KUCHYNĚ / KUCHNIA POLSKA MOUČNÍKY / CIASTA



KŘEHKÝ KOLÁČ S MÁKEM A KOKOSEM

PLACEK KRUCHY Z MAKIEM I KOKOSEM



TĚSTO - SUROVINY: 60 dkg mouky, 30 dkg margarínu, 20 dkg cukru moučky, 6 žloutků, 3 lžičky kysané smetany, 2 lžičky prášku do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY: Pokrájíme máslo s moukou, přidáme zbytek surovin a uděláme těsto. Rozdělíme na 3 části: I. dáme na plech, II. dáme do mrazáku a do III. přidáme kakao a taky zamrazíme.

KOKOS - SUROVINY: 6 bílků, 3/4 sklenice cukru, 20 dkg kokosu

POSTUP PŘÍPRAVY: Bílky ušleháme dotuha, přidáme cukr, kokos a smícháme.

MAK - SUROVINY: 30 dkg máku, 2 vajíčka, 2 lžíce másla, mandlový olej, rozinky, trochu nasekaných ořechů

POSTUP PŘÍPRAVY: Mák spaříme a pomeleme, přidáme žloutky a rozpuštěné máslo, mandlový olej, rozinky a trochu nasekaných ořechů. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme mouku a lehce smícháme.

PŘÍPRAVA NA PEČENÍ: Těsto I vyválíme, uložíme na plech a namažeme povídky. Mák a kokos klademe střídavě v podélných pruzích. Na to nastrouháme těsto III a znova klademe kokos a mák, ale opačně než předtím. Nahoru strouháme bílé těsto II. Pečeme při 180° asi 40–50 minut.

CIASTO - SKŁADNIKI: 60 dag mąki, 30 dag margaryny, 20 dag cukru pudru, 6 żółtek, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 łyżeczki proszku do pieczenia

SPOSÓB WYKONANIA: Posiekać margarynę z mąką, dodać resztę składników i zarobić ciasto. Podzielić na 3 części: I. wyłożyć na blachę, II. zamrozić i do III. dodać kakao i też zamrozić.

KOKOS - SKŁADNIKI: 6 białek, 3/4 szklanki cukru, 20 dag kokosu

SPOSÓB WYKONANIA: Białka ubić na sztywno. Dodać cukier, kokos i wymieszać

MAK - SKŁADNIKI: 30 dag maku, 2 jajka, 2 łyżki masła, olejek migdałowy, rodzynki, trochę siekanych orzechów

SPOSÓB WYKONANIA: Mak sparzyć i zmielić. Dodać żółtka, roztopione masło, olejek migdałowy, rodzynki i trochę siekanych orzechów. Ubić białka na pianę, dodać do maku i lekko wymieszać.

PRZYGOTOWANIE DO PIECZENIA: Ciasto I rozwałkować, wyłożyć do foremki i posmarować powidłami. Mak i kokos układać na przemian, pasami wzdłuż foremki. Na to zetrzeć ciasto III i znów kłaść pasami odwrotnie, kokos i mak. Na wierzch zetrzeć białe ciasto. Piec w temperaturze 180 stopni przez 40–50 minut

JABLEČNÝ KOLÁČ SZARLOTKA



TĚSTO - SUROVINY: 4 sklenice mouky, 3 žloutky, 3/4 kostky margarínu (Hery), 1 sklenice cukru, 3 lžíce kysané smetany, 2 lžičky prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, 10 jablek

POSTUP PŘÍPRAVY: Mouku a margarín pokrájíme nožem. Žloutky, cukr a vanilkový cukr utřeme se smetanou. Do mouky přidáme zbytek surovin a uděláme těsto. Dáme na 1/2 hodiny do lednice. Mezitím okrájíme a nastrouháme jablka nahrubo. Polovinu těsta dáme v tenké vrstvě na plech a na něj jablka. Přikryjeme druhou půlkou těsta a propícháme vidličkou. Pečeme při teplotě 200°–220° asi 20–30 minut.

CIASTO - SKŁADNIKI: 4 szklanki mąki, 3 żółtka, 3/4 kostki margaryny, 1 szklanka cukru, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy, 10 jablek

SPOSÓB WYKONANIA: Mąkę z margaryną posiekać nożem. Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrząpać ze śmietaną. Do mąki dodać resztę składników i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki na około 1/2 godziny. Jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce. Połowę ciasta wyłożyć cienko do foremki i poukładać jabłka. Przykryć drugim ciastem i ponakłuwać widelcem. Piec w temperaturze 200–220 stopni przez 20–30 minut.

OPILEC

PIJAK



PIŠKOT - SUROVINY: 4 vajíčka, $\frac{3}{4}$ sklenice cukru, $\frac{1}{2}$ lžičky prášku do pečiva, $\frac{1}{4}$ sklenice suchého máku, $\frac{1}{2}$ sklenice polohrubé mouky
POSTUP PŘÍPRAVY: Bílky ušleháme s cukrem, přidáme žloutky, mouku s práškem do pečiva a mák. Vše smícháme, pečeme při teplotě 160° asi 30-45 minut.

PUDINKOVÝ KRÉM - SUROVINY: $\frac{1}{2}$ litru mléka, 2 vanilkové nebo smetanové pudinky, 1 kostka másla
POSTUP PŘÍPRAVY: Uvaříme pudink s troškou cukru a po vychladnutí ušleháme s máslem.

PLNĚNÍ KORPUSU - SUROVINY: piškoty, rum, poleva, kokos
POSTUP PŘÍPRAVY: Pudinkový krém natřeme na piškot, na to pak klademe piškoty máčené v rumu. Polejeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.



JABLKO NA PIŠKOTU

JABŁKO NA BISZKOPCIE



PIŠKOT - SUROVINY: 6 vajíček, 1 sklenice cukru, 1 sklenice mouky, 1 plochá lžička prášku do pečiva
POSTUP PŘÍPRAVY: Bílky ušleháme dotuha, přidáme cukr a žloutky, mouku smícháme s práškem do pečiva a lehce smícháme. Vylejeme na plech a pečeme při teplotě 160°–180° asi 30–40 minut.

JABLKA - SUROVINY: 1 kg jablek, 1 sklenice cukru, 1 vanilkový cukr, $\frac{1}{2}$ sklenice vody, $\frac{3}{4}$ sklenice krupičné kaše, 1 lžice másla
POSTUP PŘÍPRAVY: Jablka nastroháme. Vodu uvaříme s cukrem a vanilkovým cukrem. Až se udělá sirup, pak přidáme jablka a dusíme na mírném ohni. Do udušených jablek přidáme krupici, máslo a vaříme až se kaše rozvaří. Vyšleháme a ochladíme.

KOKOS - SUROVINY: 20 dkg kokosu, 20 dkg cukru, vanilkový cukr, 2 bílky, 1 lžička bramborové moučky, šfáva z poloviny citrónu, 5 lžic šlehačky
POSTUP PŘÍPRAVY: Bílky ušleháme dotuha, přidáme cukr, kokos, moučku, smetanu a lehce vyšleháme.

PŘÍPRAVA NA PEČENÍ: Na piškot natřeme studenou jablečnou kaši, následně kokosový krém a pečeme při teplotě 180°–220° asi 20 minut.

BISZKOPT - SKŁADNIKI: 4 jajka, $\frac{3}{4}$ szklanki cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia, $\frac{1}{4}$ szklanki suchego maku, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
SPOSÓB WYKONANIA: Białka ubić z cukrem. Dodać żółtka, mąkę z proszkiem i makiem. Piec w temperaturze 160 stopni przez 30–45 minut

MASA BUDYNIOWA - SKŁADNIKI: $\frac{1}{2}$ litra mleka, 2 budynie śmietankowe lub waniliowe, 1 kostka margaryny
SPOSÓB WYKONANIA: Na mleku ugotować budyni z cukrem do smaku. Margarynę utrzeć, dodając przestudzony budyń.

PRZEŁOŻENIE PLACKA - SKŁADNIKI: herbatniki, spirytus, polewa, wiórki kokosowe
SPOSÓB WYKONANIA: Biszkopt - masa budyniowa - herbatniki moczone w spirytusie - polewa. Posypać kokosem.



SLEZSKÉ KOLÁČKY KOŁOCZKI ŚLĄSKIE



SUROVINY: 1/2 litru mléka, 1 lžička cukru, 7 dkg droždí, 1 kg mouky,
na drobenku - 50 dkg mouky, 25 dkg másla, 25 dkg cukru, 1 vanilkový cukr
na potírání koláčků - 1 vajíčko, 2 lžice mléka

POSTUP PŘÍPRAVY: Z části teplého mléka, cukru a droždí připravíme kvásek, na teplém místě necháme vykynout. V míse ohřejeme mouku. Zvlášť ušleháme do pěny máslo, 2 celá vajíčka, 5 žloutků a cukr. Do mouky vlejeme kvásek, ušlehaná vajíčka a zbytek mléka, přidáme sůl a citrónovou kůru nebo vanilkový cukr a zpracováváme tak dlouho dokud se těsto nebude odlepovat od mísy. Na teplém místě necháme vykynout. Ještě jednou promícháme a znovu necháme vykynout. Odebíráme kousky těsta o velikosti housky, rukama vytvoříme čtvereček, položíme nádivku, rohy zahneme do středu, klademe na namaзанý plech. Mezi koláčky necháváme prostor pro vykynutí, potřeme vajíčkem s mlékem a posypeme drobenkou.

PŘÍPRAVA DROBENKY: Mouku smícháme s cukrem a vanilkovým cukrem, máslo (studené z lednice) nakrájíme na kousky a vše smícháme. Nemícháme příliš dlouho a uložíme v lednici.

TVAROHOVÁ NÁDIVKA - SUROVINY: 2 kg tučného tvarohu, 50 dkg cukru, 3 vajíčka

POSTUP PŘÍPRAVY: Tvaroh přepasírujeme nebo pomeleme. Cukr, 2 žloutky a jedno celé vajíčko vyšleháme, smícháme s tvarohem, utřeme do hladka.

SKŁADNIKI: 1/2 litra mleka, 1 łyżka cukru, 7 dag drożdży, 1 kg mąki
na posypkę (kruszonkę) - 50 dag mąki, 25 dag masła, 25 dag cukru, 1 paczka cukru waniliowego, **do posmarowania kołoczków** - 1 jajko, 2 łyżki mleka

SPOSÓB WYKONANIA: Z niepełnej szklanki ciepłego mleka, cukru i drożdży przygotować rozczyn, postawić w ciepłym miejscu. Zagrząć w misce mąkę. Osobno utrzeć na pulchną masę masło, 2 całe jajka, 5 żółtek i cukier. Do mąki wlać podrośnięty rozczyn drożdżowy, ubite jajka, resztę mleka, dodać sól i startą skórkę z cytryny lub cukier waniliowy i ubijać tak długo aż ciasto odstanie od miski. Zostawić do wyrośnięcia (pół godziny) w ciepłym miejscu. Jeszcze raz wyrobić i znowu odstawić do wyrośnięcia. Brać kawałki ciasta wielkości bułki, formować palcami kwadratowe placuszki, nakładać nadzienie, ułożyć rogi do środka, kłaść na posmarowaną tłuszczem blachę, pozostawiając między kołoczkami trochę miejsca do wyrośnięcia, posmarować z wierzchu jajkiem rozmąconym z mlekiem, wierzch posypać kruszonką.

PRZYGOTOWANIE KRUSZONKI: Mąkę wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym, masło (zimne z lodówki), rozdrobnić na małe kawałki, wszystko razem posiekać i zagnieść, nie wyrabiając zbyt długo. Posypkę wstawi do lodówki.

NADZIENIE SEROWE - PRODUKTY: 2 kg tłustego twarogu, 50 dag cukru, 3 jajka

WYKONANIE: Twaróg przetrzeć przez sito lub zemleć w maszynce. Cukier, 2 żółtka i jedno całe jajko utrzeć na pulchną masę, połączyć z twarogiem, dobrze wymieszać na gładką masę.

POLSKÁ KUCHYNĚ / POLSKÁ KUCHYNĚ SALÁTY / SAŁATKI



BÍLÝ SALÁT Z PÓRKU

BIAŁA SAŁATKA Z PORA



SUROVINY: 3 pórký, 1 jablko, 3 vejce, 10 dkg žlutého ostrého sýra, 2 lžíce majonézy, bílý pepř dle chuti, sůl dle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY: Pórky omyjeme, osušíme, nakrájíme na drobné kostičky, spaříme a důkladně vymačkáme. Vejce uvaříme natvrdo a pokrájíme na kostky. Jablko oloupeme a nastrouháme na struhadle přes hrubá očka, stejně tak nastrouháme sýr. Suroviny dáme do mísy, osolíme, opeříme a přidáme majonézu.

SKŁADNIKI: 3 pory, 1 jabłko, 3 jajka, 10 dag ostrego żółtego sera, 2 łyżki majonezu, sól i biały pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA: Pory umyć, osuszyć, białe części pokroić w cienkie talarki. Sparzyć wrzątkiem i dokładnie odcisnąć. Jajka ugotować na twardo, pokroić w kostkę. Jabłko obrać, usunąć gniazda nasienne. Utrzeć, podobnie jak ser na tarce o grubych oczkach. Składniki połączyć w salaterce, przyprawić solą i pieprzem. Dodać majonez i dokładnie wymieszać.

BLESKOVÝ SALÁT Z TUŇÁKA

BŁYSKAWICZNA SAŁATKA Z TUŃCZYKA



SUROVINY: konzerva hrášku, konzerva červených fazolí, konzerva kukuřice, tuňáka ve vlastní šťávě, 3 vejce uvařená natvrdo, 2 cibule, 5 lžic majonézy, 2 kyselé okurky, sůl a pepř dle chuti

POSTUP PŘÍPRAVY: Suroviny z konzerv vysypeme na síto a scedíme. Uvařená vejce, cibule a okurky pokrájíme na drobné kostky. Smícháme, přidáme tuňáka a majonézu. Osolíme, opeříme.

SKŁADNIKI: 1 puszka groszku konserwowego, 1 puszka fasoli czerwonej konserwowej, 1 puszka kukurydzy konserwowej 1 puszka, 1 puszka tuńczyka w sosie własnym, 3 jajka gotowane na twardo, 2 cebule, 2 ogórki kiszzone, 5 łyżek majonezu, sól i pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA: Kukurydzę, fasolę i groszek wyjąć na durszlak aby odcedzić. Jajka ugotować na twardo a następnie pokroić w kostkę. Cebule oraz ogórki kiszzone pokroić w drobną kostkę. Składniki połączyć i dodać majonez i tuńczyka. Do smaku przyprawić solą i pieprzem.

BROKOLICOVÝ SALÁT

BROKUŁOWA SAŁATKA



SUROVINY: brokolice, 3 rajčata, 1 okurek, 4 vejce natvrdo, 1 stroužek česneku, sůl, pepř, sušená bazalka, 3 lžíce majonézy, 1 lžička hořčice, 1 lžička křenu z pasty

POSTUP PŘÍPRAVY: Čerstvou nebo mraženou brokolici uvaříme v osolené vodě. Rajčata spaříme a odstraníme slupku. Okurku oloupeme a nakrájíme na kostky. Uvařená vejce pokrájíme na čtvrtky. Česnek nasekáme nadrobno. Uděláme zálivku: 3 lžíce majonézy, 1 lžičku hořčice a 1 lžičku křenu.

Postupně smícháme všechny suroviny, osolíme, opeříme, přidáme bazalku. Nakonec vše přelijeme připravenou omáčkou.

SKŁADNIKI: brokuły, 3 pomidory, 1 świeży ogórek, 4 jajka gotowane na twardo, 1 ząbek czosnku, 3 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżeczka chrzanu ze słoika, sól, pieprz, suszona bazylija

SPOSÓB WYKONANIA: Brokuły (świeże lub mrożone) gotujemy w osolonej wodzie. Pomidory sparzone we wrzątku, pozbawiamy skóry i kroimy w cząstki. Ogórek obieramy i kroimy w kostkę. Jajka ugotowane na twardo kroimy w ćwiartki. Czosnek drobno siekamy.

Robimy sos: 3 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy i 1 łyżeczka chrzanu. Następnie łączymy wszystkie składniki, solimy, pieprzymy, dodajemy bazylię. Na końcu zalewamy wszystko przygotowanym sosem.





VAŘENÁ ČERVENÁ KAPUSTA VAŘENÉ ČERVENÉ ZELÍ

CZERWONA KAPUSTA
GOTOWANA



SUROVINY: 1 hlávka červené kapusty, špetka soli, lžice cukru, lžice vinného octa, lžice tekutého medu, 1/2 sklenky červeného vína, 1/2 citronu, 2 jablka, 1/3 lžičky kmínu, 10 dkg uzeného bůčku, stroužek česneku, 1 cibule, špetku černého pepře

POSTUP PŘÍPRAVY: Kapustu nakrájíme nadrobno, pokrájíme bůček a necháme smažit. Přidáme cibuli, česnek, sůl, pepř a kmín. Přilijeme půl sklenice vody a necháme vařit asi 20 min. Přidáme jablka pokrájená na malé kostky, víno, ocet, med a trochu vody. Vše dusíme na mírném ohni. Před podáváním dochutíme citrónovou šťávou nebo cukrem.



SKŁADNIKI: 1 główka czerwonej kapusty, szczypta soli, 1 łyżka cukru, 1 łyżka winnego octu, 1 łyżka miodu płynnego, 1/2 szklanki wino czerwone, 2 jabłka, 1/2 cytryny, 1/3 łyżeczki kminku, 10 dag boczku wędzony, 1 ząbek czosnku, 1 cebula, pieprz czarny

SPOSÓB WYKONANIA: kapustę drobno poszatkować, boczek pokroić, podsmażyć. Dodać pokrojoną cebulę, czosnek, sól, pieprz i kminek. Dodać do tego pół szklanki wody, gotować 20 min. Jabłka pokroić w małą kostkę, cytrynę obrać i pokroić na plasterki. Wszystko dodać do naczynia z czerwoną kapustą, dolewając wino, ocet i miód. Dodać trochę wody. Kapustę dusić 20 min. na wolnym ogniu. Przed podaniem doprawić sokiem z cytryny lub cukrem.



NÁPOJE / NAPOJE



CAFE BRULE

CAFE BRULE



SUROVINY: 1/2 sklenice sladké smetany,
4 lžíce cukru, 6 lžiček mleté kávy

POSTUP PŘÍPRAVY: Cukr vsypeme do malého hrníčku, pokropíme vodou a necháme za stálého míchání na mírném ohni zhnědnout. Potom opatrně přilejeme trochu horké vody a znovu vaříme na mírném ohni, až se karamel rozpustí. Přidáme kávu a okamžitě sundáme z ohně. Necháme vychladit v lednici a podáváme s vychlazenou šlehačkou.



DOMÁCÍ ŠŤÁVA

DOMOWY SOK



SUROVINY: 5l teplé vody, 4 velké mrkve,
2 sklenice cukru, 1 pomeranč

POSTUP PŘÍPRAVY: Ve vodě povaříme mrkve s pomerančem a cukrem. Poté vyndáme, pomeranč a mrkve rozmixujeme ve vodě. Přecedíme přes sítko, nebo necháme kousky ve šťávě. Dochutíme cukrem a troškou citronu.



SKŁADNIKI: 5l ciepłej wody, 4 duże marchewki, 2 szklanki cukru, 1 pomarańcza

SPOSÓB WYKONANIA: Zagotować wodę razem z marchwią, pomarańczą i cukrem. Po ugotowaniu wyciągnąć pomarańczę a marchew zmiksować w wodzie. Przecedzić wszystko przez sito lub jak ktoś woli zostawić wszystko razem i wtedy sok przecierowy zostaje. Do smaku dodać cukier i troszkę kwasku cytrynowego (wszystko zależy od gatunku marchwi).



CAPPUCINO

CAPPUCINO



SUROVINY: 4 hrnky plnotučného mléka, 1 tabulka dezertní čokolády, 4 zarovnané lžičky rozpustné kávy, 3–4 lžičky cukru, šlehaná smetana (může být ve spreji)

POSTUP PŘÍPRAVY: Hrnky, ve kterých budeme připravovat kávu, vložíme do vroucí vody nebo dáme zahřát do mikrovlnné trouby. Mléko přivedeme k varu a ihned stáhneme z ohně. Přidáme dvě řady nastrouhané čokolády, cukr a kávu. Ingredience důkladně promícháváme dokud se nespojí a jemně nezpění. Horkou směs rozlejeme do nahřátých hrnků, přidáme porci šlehačky a nakonec posypeme strouhanou čokoládou.



SKŁADNIKI: 4 filiżanki mleka 3,2%, 1 tabliczka czekolady deserowej, 4 płaskie łyżeczki kawy rozpuszczalnej dobrego gatunku, 3–4 łyżeczki cukru, bita śmietana (może być z pojemnika)

SPOSÓB WYKONANIA: Filiżanki w których będziemy robić kawę trzymamy we wrzącej wodzie lub podgrzewamy w mikrofalówce. Mleko podgrzewamy do momentu wrzenia nie dopuszczając do zagotowania, zdejmujemy z ognia dodajemy 2 paski startej czekolady, cukier i kawę. Składniki dokładnie mieszamy, aż całość lekko się spieni, na wierzchu powinna utworzyć się lekka pianka. Gorący płyn rozlewamy do gorących filiżanek, przybieramy porcją bitej śmietany, posypujemy obficie startą czekoladą.



ELLIOR

ELLIOR



SUROVINY: ledové kostky, 0,5 l nápoje Sprite, malinovou šťávu, citron nebo citronové aroma

POSTUP PŘÍPRAVY: Vymačkáme půlku citrónu a smícháme se Sprite. Malinovou šťávu dáme zmrazit na kostky. Do nápoje přidáme dvě malinové kostky a jednu vodovou.



SKŁADNIKI: 1/2 litra Sprite, sok z malin, cytryna lub aromat cytrynowy, kostki lodu według upodobania

SPOSÓB WYKONANIA: Pół cytryny wycisnąć i wymieszać ze Sprite. Sok z malin zamrozić w kostki, dodać 2 malinowe kostki i jedną zwykłą.



KÁVA LATTE

CAFFE LATTE



SUROVINY: 1 sklenice plnotučného mléka, káva dle vlastního výběru

POSTUP PŘÍPRAVY: Mléko uvedeme do varu a stáhneme. Horké, ne vařící, ušleháme mixérem na největší obrátky. Pokud nemáme mixér, mixujeme metličkou na mléko. Do sklenice nejdříve přeléváme nenašlehané mléko, potom pěnu do výšky 1/2 sklenice. Pak spaříme kávu v malém džbánu se zobáčkem (důležité) a pozvolna vléváme na střed pěny. Takovým způsobem se vytvoří tři vrstvy.

SKŁADNIKI: 1 szklanka mleka 3,2%, 1 kawa według uznania

SPOSÓB WYKONANIA: Mleko gotujemy, doprowadzamy do wrzenia. Zdejmujemy z gazu, gorące (nie wrzące) mleko ubijamy mikserem (można ubijać do mleka) na najwyższych obrotach. Do szklanki przelewamy najpierw to mleko które się nie ubiło (płynne), następnie pianę do wysokości 3/4 szklanki. Następnie zaparzamy kawę w małym dzbanusku z dzióbkiem (to ważne), kawę wlewamy powoli na środek piany. I takim oto sposobem tworzą się 3 warstwy.

ČOKOLÁDOVO-LEDOVÝ KOKTEJL

KOKTAJL

CZEKOLADOWO-ŁODOWY



SUROVINY: 2 sklenice mléka, 500 ml čokoládové zmrzliny, špetka skořice, 3 kusy banánů, 5 lžiček kávového likéru, 5 lžiček šlehačky, 5 lžiček čokoládových lupínků

POSTUP PŘÍPRAVY: Oloupeme banány a pokrájíme na kostičky. Zmrzlinu krátce rozmixujeme s likérem, přidáme mléko, banány a ještě jednou promixujeme. Ochutíme skořicí, rozlijeme do sklenic, ozdobíme šlehačkou a posypeme čokoládovými lupínky.

SKŁADNIKI: 2 szklanki mleka, 500 ml lodów czekoladowych, 3 banany. 5 łyżek likieru kawowego, 5 łyżek bitej śmietany, 5 łyżek wiórek czekoladowych, szczypta cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA: Banany obrać i pokroić na kawałki. Lody krótko zmiksować z likierem, dodać mleko i banany i ponownie zmiksować. Przyprawić koktajl do smaku cynamonem, rozlać do szklaneczek, udekorować bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.

KÁVA, KTERÁ VÁS V ZIMĚ ZAHŘEJE

KAWA ROZGRZEWAJĄCA NA ZIMĘ



SUROVINY: 1/4 lžičky skořice, špetka zázvoru, 2 lžičky kávy

POSTUP PŘÍPRAVY: Do sklenice vysypeme kávu, skořici a zázvor. Vše důkladně smícháme, zalijeme vodou, přelijeme do hrnce a vaříme přes dvě minuty. Nalijeme do hrnku a můžeme podávat se šlehačkou.



SKŁADNIKI: 1/4 łyżeczki cynamonu, szczypta imbiru, 2 łyżeczki kawy

SPOSÓB WYKONANIA: Do szklanki wrzątku wsyp kawę, cynamon i imbir i wymieszaj. Następnie przelej do garnuszka i gotuj przez 2 minuty. Przelej do filiżanki. Można ozdobić bitą śmietaną.



OŘECHOVO-HRUŠKOVÝ KOKTEJL

KOKTAJL ORZECHOWO-GRUSZKOWY



SUROVINY: 3/4 l mléka nebo jogurtu, 3 hrušky, 3 lžičky pomletých vlašských ořechů, 1 sáček vanilkového cukru

POSTUP PŘÍPRAVY: Hrušky pokrájíme a spolu s ořechy a mlékem umixujeme v robotu. Nakonec přidáme vanilkový cukr.



SKŁADNIKI: 3/4 l mleka lub jogurtu, 3 gruszki zmielone, orzechy włoskie, 3 łyżki cukru waniliowego

SPOSÓB WYKONANIA: Gruszki kroimy i wrzucamy razem z orzechami i mlekiem lub jogurtem do miksera i miksujemy. Na końcu dodajemy cukier waniliowy.



KOKTEJL Z NUTELLY

KOKTAJL Z NUTELLĄ



SUROVINY: 5 kopečků čokoládové zmrzliny, 1 sklenice jogurtu, 2 lžíce nutelly, 1/2 sklenice umixovaných malin, 2 lžíce tekutého medu, 2 lžíce kukuřičných vloček

POSTUP PŘÍPRAVY: Rozmixujeme jogurt, zmrzlinu a nutellu. Do sklenice vlejeme malinovou pěnu, na to umixovanou směs. Posypeme kukuřičnými vločkami a polijeme medem. Dáme zchladit do lednice.



SKŁADNIKI: 5 gatek lodów czekoladowych, 1 szklanka jogurtu 2 łyżki Nutelli, 1/2 szklanki zmiksowanych malin, 2 łyżki płynnego miodu, 2 łyżki płatków kukurydzianych

SPOSÓB WYKONANIA: Jogurt, lody i Nutellę zmiksować. Do szklanki wlać mus malinowy, na to zmiksowane lody. Posypać płatkami kukurydzianymi, polać miodem. Schłodzić w lodówce.



ALABAMA

ALABAMA



SUROVINY: 100 ml Martini bianco, 40 ml vodky Finlandia, 40 ml Bols blue, 100 ml pomerančové šťávy, 5 ml malinové šťávy, plátek citronu a ledovou tříšť

POSTUP PŘÍPRAVY: Všechny ingredience vložíme do shakeru a pořádně promícháme. Zdobíme plátkem citronu a slámkou.



SKŁADNIKI: 100 g Martini Bianco, 40 g wódka Finlandia, 40 g Bols Blue, 100 g soku pomarańczowego, 5 g gęstego soku malinowego, 1 plasterka cytryny, 100 g lodu kruszonego

SPOSÓB WYKONANIA: Dodać wszystkie składniki do shakera dobrze wymieszać na końcu dodać cytrynę i słomkę.



VÁNOČNÍ KOMPOT

KOMPOT WIGILIJNY



SUROVINY: 30 dkg sušených švestek bez pecek, 30 dkg sušených fiků, 2 lžíce medu, šťáva i kůra z jednoho citrónu, 1 tyčinka skořice

POSTUP PŘÍPRAVY: Fíky a švestky omyjeme a osušíme. Každou surovinu vložíme zvlášť do kastrůlku a zalijeme vlažnou, převařenou vodou tak, aby bylo ovoce zakryto. Odstavíme na 5 hodin. Do švestek přidáme lžíci medu a skořici, přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme asi 10 min. Do fiků vlijeme citrónovou šťávu, přidáme nastrouhanou kůru a med. Vaříme na mírném ohni 20–25 min. Po uvaření směsi smícháme a zchladíme.



SKŁADNIKI: 30 dag suszonych śliwek bez pestek, 30 dag suszonych fig, 2 łyżki soku z cytryny, skórka starta z cytryny, miód gryczany, 1 laska cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA: Figi i śliwki umyć, osuszyć, włożyć do osobnych rondelków, zalać letnią, przegotowaną wodą tak, aby przykryła owoce, zostawić na 5 godzin. Do śliwek dodać łyżkę miodu i cynamon, doprowadzić do wrzenia, gotować na małym ogniu ok. 10 min. Do fig wlać sok z cytryny, dodać otartą skórkę i miód, gotować na małym ogniu 20–25 min. Po ugotowaniu wywary połączyć i schłodzić.



ALEXANDR

ALEKSANDER



SUROVINY: 30 ml brandy nebo koňaku, 30 ml kakaového likéru, 30 ml smetany, jeden muškátový oříšek, 4 kostky ledu

POSTUP PŘÍPRAVY: Do shakeru vhodíme kostky ledu, vlijeme koňak, kakaový likér a smetanu. Třeseeme několik sekund, aby se suroviny ochladily a vytvořily jednotnou směs. Obsah vlijeme do vysoké koktejlové sklenice bez ledu. Povrch koktejlu můžeme posypat jemně nastrohaným muškátovým oříškem.



SKŁADNIKI: 30 ml koniaku lub brandy, 30 ml likieru kakaowego, 30 ml śmietanki, 1 gałka muszkatołowa, 4 kostki lodu

SPOSÓB WYKONANIA: Do shakera wrzucić kostki lodu. Wlać koniak, likier kakaowy i śmietankę. Potrząsać mocno przez kilkanaście sekund, by składniki ochłodziły się i utworzyły jednolitą masę. Do wysokiej szklanki koktajlowej wlać napój zatrzymując lód. Wierzch koktajlu posypać świeżo otartą gałką muszkatołową.



BACARDI

BACARDI



SUROVINY: 180 ml bílého rumu,
60 ml citrónové šťávy, 10 ml Grenadiny,
4 kostky ledu

POSTUP PŘÍPRAVY: Do shakeru dáme kostky ledu. Vlijeme rum, citrónovou šťávu a grenadinu. Dobře protřepeme několik sekund, aby se nápoj pořádně zchladil. Bez ledu přelijeme do sklenic na sekt. Sklenice můžeme ozdobit plátky citrónu. Podáváme jako osvěžující nápoj.

SKŁADNIKI: 180 ml białego rumu,
10 ml Grenadiny, 60 ml soku z cytryn,
4 kostki lodu

SPOSÓB WYKONANIA: Do shakera wrzucić kostki lodu. Wlać rum, sok cytrynowy i grenadinę. Dobrze wstrząsać przez kilkanaście sekund by mieszanina uległa znacznemu schłodzeniu. Przelać bez lodu do czarek do szampana. Czarki można przybrać plasterkami cytryny. Podawać między posiłkami jako napój orzeźwiający.



