

Labužníkovy recepty

(Vybrané recepty ze serveru
www.labuznik.com)

Polévky

Bramboračka

Ingredience:

kořenová zelenina na kostičky

brambory na kostičky

houby

cibule

masox

sůl

pepř

majoránka

česnek

jíška z másla

masox

Příprava:

Zeleninu s kořením uvařit do měkka, rozšŕouchat, zahustit jíškou, dochutit česnekem a masonem.

Doporučená příloha:

chléb namočený ve vajíčku a opečený na oleji

Cibulová polévka s jablky

Ingredience:

500 g červené cibule,

1 svazek jarní lahůdkové cibulky,

100 g slaniny,

2 lžíce másla,

1 lžíce hladké mouky,

750 ml zeleninového vývaru,

250 g smetany,

1 jablko,

sůl,

hrubě mletý pepř

Příprava:

Oloupanou červenou cibuli rozpůlíme. Očištěnou a omytou jarní cibulku nakrájíme na kousky dlouhé 2 cm. Slaninu nakrájíme na jemné nudličky.

Na rozehřátém másle mírně rozškvaříme slaninu. Přidáme oba druhy cibule a necháme zesklovatět.

Poprášíme moukou a osmahneme. Podlijeme vývarem a smetanou, zamícháme a vaříme na velmi mírném ohni asi 15 min.

Oloupané jablko rozčtvrtíme. Vyřízneme jádřinec a dužinu nahrubo nastrouháme.

Pět minut před koncem varu přidáme do polévky jablko, osolíme a opepříme. Rozdělíme na talíře a podle libosti posypeme strouhaným sýrem.

Couračka z Luk

Ingredience:

0,5 kg kyselého zelí

0,1 l smetany (i kyselá)

1 smetanový tavený sýr (Apettito)

½ masoxu
1 cibule
2 lžíce mouky
Brambory
4 vejce
Máslo
Sádlo
bobkový list
nové koření
pepř
kmín
sůl,

Příprava:

Zelí pokrájíme, ale nemusíme, pak zachováme i důvod názvu „couračka“, je-li moc kyselé pak trochu propláchneme, ale ponecháme si láku na dochucení a dáme vařit do malého množství vody. V 1,5 litru vody vyvaříme 15 minut koření a rozpustíme masox, scedíme. Přidáme předvařené zelí a pokračujeme ve vaření. Nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme 2 lžíce hladké mouky a uděláme světlou jíšku, kterou přidáme k zelí a ještě 20 minut vaříme. Nakonec přidáme smetanu do, které můžeme rozšlehat smetanový sýr (ten lze přidat i nadrobno rozdrobený přímo do polévky a trochu více a intenzivně míchat), dochutíme solí a případně dokyselíme lákem.

Mezi tím uvaříme oloupané brambory, které osolíme a omastíme sádlem (může být i něco škvarků) a rozšťoucháme. Teplé brambory dáme na zvláštní mísu, aby si každý mohl do polévky dát, kolik chce. Každý dostane ještě jedno naměkko uvařené a oloupané vejce.

Hovězí maso

Babiččina hovězí pečeně na zázvoru

Ingredience:

600 g hovězí loupaná plec,
2 lžičky mletého zázvoru,
šťáva z 1/2 citronu,
100 g rozpuštěného másla,
sůl,
pepř,

4 stroužky česneku,
100 g slaniny,
1/2 l vývaru z kostí,
2 větší cibule,

Příprava:

Hovězí maso prošpikujeme proužky slaniny a potřeme směsí másla, citronové šťávy, zázvoru, soli a pepře, lisovaného česneku. Uložíme do chladničky na 24 hodin.

Pak pečeme ve vyhřáté troubě a průběžně během pečení poléváme výpekem a podléváme teplým vývarem z kostí a přihodíme rozsekanou cibuli.

Šťávu můžeme zahustit trochou hladké mouky, ale není to nutné.

Maso po změknutí vyjmeme, naporcujeme a na chvíli vložíme do výpeku. Je-li nutno výpek dochutíme pepřem a citronem.

Doporučená příloha:

vařený brambor, bramborový knedlík, rýže,

Falešná manželka

Ingredience:

4 plátky zadního hovězího masa dobře na-klepeme na vlhkém pr-kénku a necháme dý-chat.

Připravíme si nakládací směsku z 1–2 nadrobno nakrájených středních cibulí,
2 lžiček sladké papriky,
ze lžičky a půl drceného pepře,
3 špetek (mezi tři prsty) soli,
6 vylisovaných stroužků česneku,
2 lžic sójové omáčky.

Příprava:

Řádně promícháme a do misky kládeme vrstvičku této míchanice, plátek masa až do vyčerpání všeho, končíme tou matlou. Vše zalijeme olejem, pomůžeme mu, aby se dostal i mezi plátky masa, a necháme alespoň 24 hodin uležet.

Rozehřejeme olej, zhruba očištěné plátky do něj vložíme a necháme dělat 5–6 minut na každé straně.

Nálev, ve kterém byly plátky naloženy, procedíme. Vyndáme hotové plátky a tento procezený nálev do vroucího oleje vlijeme. Necháme pouze přejít varem a hned používáme.

Doporučená příloha:

rýže, orestované brambory (uvařené a nakrájené opečené na másle). Hodí se i kompot.

Hovězí na hořčici

Ingredience:

400 g hovězího masa (plátky),
pepř,
sůl,
hořčice,
40 g sádla nebo oleje,
40–60 g cibule,
20 g hladké mouky.

Příprava:

Plátky běžně osolíme a opeříme, po obou stranách zároveň potřeme plnotučnou hořčicí a rychle opečeme po obou stranách na rozpáleném tuku (asi 3 minuty na jedné straně).

Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a dusíme spolu ve vlastní šťávě zhruba 6 minut, až cibule trochu ztmavne. Zaprášíme hladkou moukou, podlijeme horkou vodou, přidáme půl kostky masoxu a dusíme v papíňáku doměkka 40 minut.

Mělo by to být přesně na naši chuť, zkusíme, možná dosolíme. Šťáva je jemně pikantní.

Doporučená příloha:

brambory na různý způsob, sladkokyselá okurka, okurkový salát.

Moučníky

Jablkový moučník s rumovým přelivem

Ingredience:

350 g hrubé mouky,
300 g hrubě strouhaných jablek,
250 g cukru,
100 g oleje,
2 lžíce rumu,
2 vejce,
necelý 1/4 l mléka,
prášek do pečiva.

Přeliv:

100 g mouč. cukru,
100 g másla,
4 lžíce kakaa,
8 lžic rumu,

4 lžice vařící vody.

Kokos nebo sekané ořechy na posypání.

Příprava:

Všechny suroviny smícháme dohromady a nalijeme na tukem vymazaný a strouhankou vysypaný plech s vyšším okrajem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Když se koláč peče, připravíme přeliv. Na přeliv rozehřejeme máslo, přidáme ostatní přísady a umícháme, až se všechno spojí do hladké hmoty. Ihned po vyjmutí upečeného koláče nalijeme na něj přeliv, který se do koláče částečně vsákne. Polítý posypeme kokosem nebo sekanými ořechy.

Studený krájíme na čtverečky.

Medová roláda

Ingrediencie:

4 vajcia

200 g medu

120 g polohrubej múky

½ lyžičky sódy bikarbóny

1 balíček vanilinového cukru

říbežľový lekvár

Příprava:

Z bielkov ušľaháme tuhý sneh. Žĺtky vymiešame a postupne do nich zapracujeme rozpustený, vychladnutý med. Pridáme sneh, múku, sódu bikarbónu a vanilínový cukor a dobre zmiešame. Plech natrieme maslom, posypeme múkou (alebo ho vyložíme papierom na pečenie) a cesto naň rovnomerne rozotrieme. Dáme do vyhriatej rúry upiecť. Ešte teplé ho vyklopíme, natrieme lekvárom a skrútime do rolády. Posypeme ju práškovým cukrom a vychladnutú pokrajáme na plátky.

Dánsky čokoladový zakusok

Ingrediencie:

150 g masla (margarínu)

150 g cukru

1 balíček vanilkového cukru

120 g postrúhanej čokolády

80 g postrúhaných mandlí

4 vajcia

70 g múky

1 špičku noža prášku do pečiva

Marmeláda

čokoládová glazúra

Na ozdobu:

plátky mandlí

Příprava:

Na šporáku v hrnci miešame maslo, cukor a vanilkový cukor pri nízkej teplote, až kým sa cukor nerozpustí. Pridáme mandle a čokoládu, a ďalej miešame, až pokým sa čokoláda celkom nerozpustí. Hrnec vezmeme zo šporáka, a za častého miešania masu necháme vychladnúť.

Potom pridáme 4 žĺtka a múku zmiešanú s práškom do pečiva a nakoniec sneh zo 4 bielkov. Čokoládovú masu dáme do vymastenej a strúhankou posypanej štvorcovej formy a v priehratej rúre pečieme pri teplote 175°C, 1 - 1 1/4 hodinu.

Necháme vychladnúť. Vrch potrieme natenko marmeládou a polejeme čokoládovou glazúrou.

Ozdobíme plátkami mandlí.

Vybraté zo staršieho kalendára.