

Labužníkovy recepty

(Vybrané recepty ze serveru
www.labuznik.com)

<u>Polévky</u>	2
1. <u>Bramboračka</u>	2
2. <u>Cibulová polévka s jablky</u>	2
3. <u>Couračka z Luk</u>	3
<u>Hovězí maso</u>	5
4. <u>Babiččina hovězí pečeně na zázvoru</u>	5
5. <u>Falešná manželka</u>	5
6. <u>Hovězí na hořčici</u>	6
<u>Moučníky</u>	8
7. <u>Jablkový moučník s rumovým přelivem</u>	8
8. <u>Medová roláda</u>	8
9. <u>Dánský čokoladový zakusok</u>	9

Polévky

1. **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, rozšťouchat, zahustit jíškou, dochutit česnekem a masonem.

Doporučená příloha:

chléb namočený ve vajíčku a opečený na oleji

2. **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 rozeřtém másle mírně rozškvaříme slaninu. Přidáme oba druhy cibule a necháme zesklivatět.

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

Oloupané jablko rozčtvrtíme. Vyřízneme jádřínek a dužinu nahrubo nastrouháme.

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

3. Couračka z Luk

Ingrediencie:

- 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 ponechejme 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,

Labužníkovy recepty

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

4. **Babiččina hovězí pečeně na zázvoru**

Ingrediencie:

- 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,

5. **Falešná manželka**

Ingrediencie:

- 4 plátky zadního hovězího masa dobře na-klepeme na vlhkém prkénku a necháme důchat.
- 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,

Labužníkovy recepty

- 6 vylisovaných stroužků česneku,
- 2 lžic sójové omáčky.

Příprava:

Řádně promícháme a do misky klademe 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 by-ly plátky naloženy, procedíme. Vyndáme hotové plátky a tento procezený nálev do vroucího oleje vlijeme. Necháme pouze přejít varem a hned používáme.

Doporučená příloha:

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

6. Hovězí na hořčici

Ingrediencie:

- 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 opepříme, 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 papiňáku 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

7. **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 kakaá,
- ☉ 8 lžic rumu,
- ☉ 4 lžíce 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 rozehtáme 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.

8. **Medová roláda**

Ingredience:

- ☉ 4 vajíčka
- ☉ 200 g medu
- ☉ 120 g polohrubej múky
- ☉ ½ lžičky sódy bikarbóny

Labužníkovy recepty

- ☉ 1 balíček vanilínového cukru
- ☉ ríbezľový 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.

9. Dánsky čokoladovy 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 priedhratej rúre pečieme pri teplote 175°C, 1 - 1 1/4 hodinu.

Labužníkovy recepty

Necháme vychladit'. Vrch potrieme natenko marmeládou a polejeme čokoládovou glazúrou. Ozdobíme plátkami mandlí.

Vybraté zo staršieho kalendára.