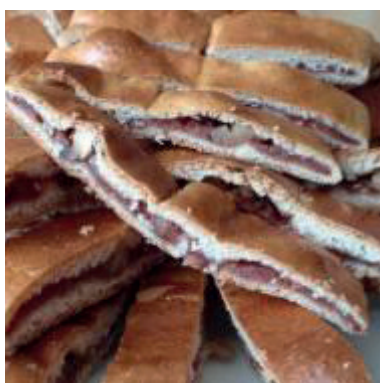
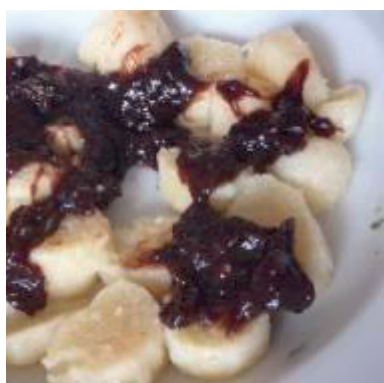
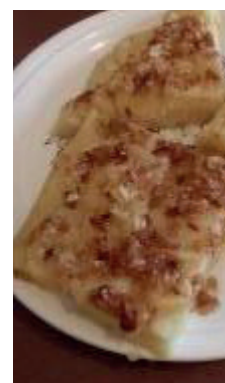


Tradiční recepty Moravského krasu



Spolufinancované ES

Európsky poľnohospodársky fond pre rozvoj vidieka: Európa investujúca do vidieckych oblastí

Bramborový závin

Doba přípravy cca 80 minut

Suroviny

600 g vařených brambor
150 g krupice
200 g hrubé mouk
2 vejce
2 velké cibule
600 g uzeného masa
Sůl
Sádlo
strouhanka

Příprava

Brambory nastrouháme, posolíme, přidáme vejce, krupici a hrubou mouku a vypracujeme tuhé těsto, které rozválíme na obdélník. Na pánvi osmažíme na sádle nadrobno nakrájenou cibuli. Vyválené těsto posypeme strouhankou, osmaženou cibulí a mletým uzeným masem. Plát pevně stočíme do tvaru závinu, zabalíme pevně do vlhkého plátna, oba konce zavážeme a vaříme pomalu 40 minut. Uvařené opatrně rozbalíme, nakrájíme na kolečka a podáváme s kysaným zelím nebo omaštěné osmaženou cibulkou.

Bramborové šišky s uzeným

Doba přípravy cca 40 minut



Suroviny

¾ kg vařených studených brambor
300g hrubá mouka
50g krupice
2 vejce
1 prášek do pečiva
200 g uzené maso n. klobása
sůl
Sádlo podle potřeby
2 velké cibule

Příprava

¾ kg vařených studených brambor nastrouháme na vál, přidáme 2 vejce, 30 dkg hrubé mouky, trochu krupice, sůl, 1 prášek do pečiva. Vypracujeme těsto, utvoříme větší váleček a nakrájíme asi 2 cm široké plátky, do kterých dáváme náplň a dobře zavineme.

Náplň: usmažíme cibuli, pak přidáme nadrobno nakrájené uzené maso nebo kabanos. Šišky vhodíme do vroucí vody osolené a vaříme 10 minut, při vaření pomalu promícháme. Podáváme s kysaným zelím polité cibulkou smaženou na sádle

Chamula



Doba přípravy cca 20 minut

Suroviny

1 kg brambor
sůl
hladká mouka podle potřeby
sádlo
cibule

O jídle

Pod názvem Chamula se můžeme setkat i s odlišným receptem – tentokrát na ovocnou mléčnou nebo smetanovou polévku z čertvého ovoce nebo v zimě z rozvařených křížal.

Příprava

Brambory oškrabeme, nakrájíme na kousky a uvaříme v osolené vodě hodně do měkka, pak slijeme většinu vody, přisypeme hladkou mouku a důkladně promícháme až vznikne hustá hmota která dělá při míchání na povrchu bubliny. Rozdělíme na talíře a podáváme omaštěné nadrobno nakrájenou cibulkou opečenou na sádle, nebo můžeme zapéct v troubě na pekáčku vymaštěném husím nebo vepřovým sádlem, pomaštěné svrchu sádlem s rozmačkaným česnekem.

Bramborové tyčinky



Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

200 g vařených strouhaných brambor
100 g sádla
200 g hladká mouka podle potřeby
1 vejce
sůl a kmín na posypání

Příprava

Z nastrouhaných brambor, hladké mouky, sádla a špetky soli vypracujeme těsto, které rozválíme na tenký plát, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme hrubou solí a kmínem, nakrájíme do tvaru tyčinek a v troubě upečeme dokřupava. Hotové tyčinky opatrně oddělíme od sebe aby se nepolámaly a sesypeme na mísu.

O jídle

Novější ale vynikající recept k vínu

Šumajzl

Doba přípravy cca 40 minut

Suroviny

½ kg fazolí
½ kg velkých krup
2 velké cibule
100g sádla
100g škvarků
sůl, pepř



Příprava

Den předem namočené fazole uvaříme ve stejné vodě doměka. Uvaříme ve slané vodě kroupy a smícháme s fazolemi. Nadrobno nakrájíme cibuli, osmažíme na sádle, nakonec přidáme škvarky a vmícháme do krup s fazolemi. Podle chuti přisolíme a opeříme. Podáváme s chlebem a kyselými okurkami nebo kysaným zelím.

O jídle

Šumajzl, kočičí svatba, šoulet ...- to jsou názvy se kterými se můžeme setkat u variací pokrmu využívajícího v základní variantě tři nejlevnější a nejběžnější suroviny našich předků - fazole, hrách a kroupy, které se upravovaly i s různým dalším kořením jako česnek a majoránka, případně v době hojnosti i s masem – uzeným, drůběžím, vepřovým. Příprava nebyla složitá a náročná na čas, a výsledek byl chutný a dobře zasytil, což byla určitě vlastnost pro naše předky hodně důležitá



Zelné šlíšky

Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

¼ hlávky zelí
Hrubá mouka
podle potřeby
Jedno vejce
2 velké cibule
100g slanina
100 g uzené maso
nebo klobása
sůl
Sádlo podle potřeby



Příprava

Hlávkové zelí nakrájíme nadrobno, osolíme, promneme až zesklouatí a pustí trochu vody. Zasypeme hrubou moukou podle potřeby, přidáme vejce a prohněteme, dokud nevznikne pevné těsto, ze kterého vytvarujeme váleček. Z válečku těsta nakrájíme kousky a vytvarujeme šlíšky. Uvaříme v osolené vodě a scedíme. Opražíme cibulku na rozškvařené slanině, nakrájené na kostičky, pokud je třeba, můžeme přidat trochu sádla, a pak přidáme na kousky nakrájenou klobásu nebo uzené maso. Promícháme s uvařenými šlíškami a zapечeme v troubě do červena.

Jídlo z běžných surovin, které bývaly k dispozici v každém hospodářství, častá strava lidí na venkově

Kotrabáš

Doba přípravy cca 90 minut

Suroviny

150 g pohanky
4 dl vody
800 g brambor
400 g uzeného masa
100 g cibule
40 g Sádla
3 – 4 stroužky česneku, sůl, sádlo na pekáč



Příprava

Uzené maso uvaříme do měkka a po zchladnutí drobně rozkrájíme. Pohanku dvakrát spaříme (přelijeme vroucí vodou), necháme v cedníku okapat, vsypeme do kastrolu, zalijeme potřebným množstvím vody a v troubě dusíme do měkka. Oloupané osolené brambory uvaříme, potom scedíme, promícháme s dušenou pohankou, přidáme prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli osmaženou na sádle a nadrobno pokrájené uzené maso. Směs urovnáme do vymazaného pekáčku a v předehřáté troubě upečeme. Podle chutimůžeme okořenit navíc třeba i majoránkou.

Škračka

Suroviny

40 g slaniny
80 g cibule
4 vejce
1 litr mléka
80 – 100 g krupice
80 g vařeného uzeného masa
nebo klobásy
sůl



Doba přípravy cca 30 minut

Příprava

Rozkrájenou slaninu rozpustíme, přidáme pokrájené uzené maso nebo klobásu, nadrobno nakrájenou cibuli a osmažíme. Potom zalijeme mlékem s rozkvedlanými vejci, osolíme a přivedeme k varu. Za stálého míchání zavaříme krupici a uvaříme hustou kaši. Podíváme s chlebem nebo pagáčky. Škračku můžeme připravit i bez klobásy či uzeného masa.

O jídle

Jídlo lze v různých variantách nalézt pod názvy jako Krupičník nebo Varmuža, dobře jej popisuje následující citace:

»Krupičník je vlastně staré tradiční a vydatné jídlo z Valašska zvané „varmuža“. Vařilo se obzvláště při těžkých pracech. Příprava „varmuže se dosti různí, v podstatě jde o dva postupy: na pánvi upražíme slaninu, horký tuk zalijeme mlékem a osolíme, tekutinu se přivedeme do varu a zasypeme krupicí. Nadstavovala se i vaječina (míchaná vejce) s pokrájenou klobáskou a k tomu se přikusoval pagáček. J. Mička z Mladcové popisuje její přípravu takto: „Na kastról na rozpustěném špeku se osmažila cibule, zalila mlékem, do něhož se rozkvedlalo několik vajec. Do vařícího mléka se zasypala za stálého míchání krupice. Po zhoustnutí byla „škračka“ čili „varmuža“ hotová. Jedla se z kastróla s chlebem. Dle možnosti vajec a špeku to bylo jídlo vydatné, chutné a zvláště muži při sečení co snídaně oblíbené“. Názvem varmuža se na různých místech Valašska a obecně ve staročeské kuchyni, označovalo i několik jiných jídel, např. ovocné omáčky apod.

(Jaroslav Štika: „Lidová strava na Valašsku“, Kneifl Praha a j., 1997)

Pohančené karbanátky

Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

150 g pohanky
4 dl vody
sůl
1 vejce
2 – 4 stroužky česneku
1 střední cibule
majoránka
200 g vařeného uzeného masa
50 g hladké mouky na obalení
tuk na smažení

Příprava

Pohanku dvakrát spaříme (přelijeme vroucí vodou) a necháme v cedníku okapat. Potom vsypeme do hrnce s osolenou vodou a uvaříme do měkka. Prochladlou pohanku umeleme na masovém strojku spolu oloupanou cibulí a česnekem, přidáme vejce, majoránku, umleté nebo drobně pokrájené vařené maso a podle chuti osolíme. Ze směsi tvoříme malé karbanátky obalujeme je v mouce a smažíme.

Kúsky s vajíčkama

Doba přípravy cca 20 minut

Suroviny

1 celé vejce
½ litru mléka
Sůl
3 lžice oleje
hrubá mouka podle potřeby
1 velká cibule
50g sádla
6 vajec

Příprava

Vejce rozšleháme s olejem v mléce, osolíme a přisypáváme mouku dokud nevznikne hustší těsto, které se dá lžičkou vykrajovat a zavářet do vařící osolené vody. Po několika minutách uvařené kúsky vybereme cedníkem a propláchneme studenou vodou. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na sádle, přidáme okapané kúsky a společně orestujeme. Potom zalijeme rozšlehanými vejci, zamícháme a necháme zhoustnout. Můžeme posypat pažitkou.



O jídle

„Kúsky“ byly univerzálním rychlým a levným jídlem ze surovin, které byly na hospodářství vždy k dispozici, a toto jídlo nacházíme v mnoha dalších evropských zemích pod jinými názvy, ale se stejnou podstatou, protože co jsou kúsky jiného než třeba italské gnocchi, rakouské Nockerl nebo polské kluski ...?

Škvarkové pagáčky

Doba přípravy cca 120 minut



Příprava

Z vlažného mléka, droždí a cukru uděláme kvásek a potom přidáme ostatní suroviny – mouku, rozpuštěné máslo, žloutky – a zaděláme těsto, polovinu těsta zaděláme s nahrubo pomletými škvarky a špetkou soli. Zpracované těsto necháme vykynout. Obě poloviny vykynutého těsta rozválíme, položíme na sebe a spolu rozválíme na tenko. Přeložíme napůl a necháme kynout. Opět rozválíme a opakujeme několikrát. Z připraveného těsta vykrajujeme pagáčky a dáme na plech. Potřeme rozšlehaným vejcem, nařizneme a pečeme.

Suroviny

	0,25 l mléka
600 g hrubé mouky	1 lžička cukru
250 g škvarků	30 g másla
sůl	2 žloutky
40 g droždí	1 celé vejce

Nadívanina

Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

12 starších rohlíků
5 vajec
300g prorostlé slaniny nebo uzeného masa
hrst nasekané zelené petrželky, pažitky nebo mladých kopřiv
mléko podle potřeby
sůl
podle chuti lze i pepř nebo česnek



Příprava

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Smícháme s na kostičky nakrájenou rozšvařenou slaninou, vejci rozšlehanými se solí a nasekanými kopřivami. Rozestřeme na plech nebo do formy a upečeme v troubě (cca 30 minut)

O jídle

Nadívanina a všechny pokrmy jí podobné mají také nespočet variant lišících se kořením, jednotlivými surovinami, jejich poměrem anebo samotným použitím jako samostatného jídla nebo jako nádivky do masa. Velmi známá je i Velikonoční hlavička, připravovaná s velkou dávkou uzeného masa a zvlhčovaná místo mléka masovým vývarem.

Krajanečky

Doba přípravy cca 30 minut



Suroviny

300 g hladké mouky
1/3 prášku do pečiva
2 žloutky
250 g zakysané smetany
120 g ztuženého tuku
hrubá sůl
kmín na posypání

Příprava

Z mouky, žloutků, prášku do pečiva, zakysané smetany a špetky soli vypracujeme vláčné těsto, do kterého zapracujeme nastrohaný ztužený tuk a znovu důkladně propracujeme. Vyválíme plát a vykrajujeme kolečka, která pečeme v troubě potřeba mlékem a posypaná solí a kmínem dozlatova.

Pleténky

Doba přípravy cca 60 minut



Suroviny

2-3 žloutky
1 čajová lžička cukru
50 g droždí
500 g polohrubé mouky
¼ litru mléka
150 g rozpuštěného tuku

Příprava

Ze surovin vypracujeme klasickým způsobem kynuté těsto, z těsta vykrajujeme malé bochánky, které rozdělíme na tři díly, vyválíme z nich válečky a pleteme malé pleténky, které potíráme vejcem s mlékem a pečeme v troubě. Před pečením můžeme ještě posypat hrubou solí, kmínem, sezamem atd...

Bramborové šlíšky / šišky



Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

1 kg vařených brambor ve slupce
1 vejce
sůl
300 g hrubá mouka
300 g krupice
1 prášek do pečiva

O jídle

S receptem na šlíšky se setkáte i ve verzi bez brambor, kdy jsou suroviny na jejich přípravu prakticky totožné s těstem na „kúsky“.

Příprava

Oloupané studené brambory nastrouháme a společně s ostatními surovinami z nich vypracujeme tužší těsto. Uděláme z něj dlouhý váleček, který smáčkneme naplocho rukou a nožem odkrajujeme proužky, které ještě jednou vyválíme na pomoučeném válu a vaříme v osolené vodě asi 5 minut. Po uvaření omastíme máslem nebo sádlem a sypeme opraženou strouhankou smíchanou s práškovým cukrem, mákem, nastrouhaným tvrdým tvarohem, mícháme s povidly atd. Oblíbené jsou také omaštěné cibulkou osmaženou na rozškvařené slanině s kostičkami uzeného masa, nebo případně ještě smíchané s kysaným zelím.

Gulky s ovocem



Doba přípravy cca 60 minut

Suroviny

½ l mléka
80 g droždí
3 lžice cukru
1 lžice rozpuštěného másla
1 vejce
1 žloutek
špetka soli
80 g polohrubé mouky
strouhaný tvrdý tvaroh podle potřeby
práškový cukr podle potřeby
máslo na pomaštění podle potřeby

Příprava

Z mléka, droždí a cukru uděláme kvásek a necháme nakynout. S máslem a moukou pak vymísíme hustší těsto a necháme znovu nakynout. Vykrájíme malé bochánky, které plníme ovocem, povidly, marmeládou, zabalíme, necháme ještě krátce nakynout a vaříme zhruba 6 minut ve vařící vodě. Hotové na talíři pomastíme máslem a posypeme cukrem a strouhaným tvarohem.

„Ušubraný regiment“

Doba přípravy cca 20 minut



Suroviny

1 celé vejce
½ litru mléka
špetka soli
3 lžice oleje
hrubá mouka podle potřeby
polévková lžice másla
povidla podle chuti

Příprava

Vejce rozšleháme s olejem v mléce, osolíme a přisy-páváme mouku dokud nevznikne hustší těsto, které se dá lžičkou vykrajovat a zavářet do vařící trochu osolené vody – stejný postup jako při vaření „kůsků“. Po několika minutách uvařené kůsky vybereme cedníkem a propláchneme studenou vodou. Hotové omastíme máslem a zamícháme s povidly a tvarohem.

Pečená kaše

Doba přípravy cca 80 minut

Suroviny

500g jáhel
0,25 l vody
Mléko podle potřeby
3 vejce
1 vanilkový cukr
100 g cukru
kůra z jednoho citronu
50 g másla
sušené švestky nebo jablkové/hruškové křížaly

Příprava

Oprané jáhly dáme vařit do vody smíchané s částí mléka a uvaříme je do poloměkka za stálého míchání. V průběhu vaření podle potřeby přiléváme mléko. Hotovou kaši necháme trochu vychladnout a přilijeme tolik mléka, aby kaše byla hustá, ale dala se nalít do máslem vymaštěného plechu. Kaši v plechu poklademe sušenými švestkami nebo jablkovými, případně hruškovými křížalami, a pečeme v troubě do zlatova. Hotovou kaši omastíme máslem a pocukrujeme.

Bramborové taštičky s povidly

Doba přípravy cca 60 minut

Suroviny

600 g brambor uvařených ve slupce
300 g polohrubé mouky
1 vejce
sůl
100 g hladké mouky na vyválení těsta
100 g švestkových povidel
150 g perníku na strouhání
3 lžice prosátého moučkového cukru
80 g rozpuštěného másla

O jídle

Jedno z jídel, které patří až do dnešní doby k těm nejpopulárnějším a často se také jako jedno z mála tradičních jídel objevuje na restauračních jídelních lístcích. Jejich „moučná“ varianta bez použití brambor je uvedena níže pod názvem „Pěry“.

Příprava

Vychladlé brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, prosijeme na ně mouku, přidáme vejce a špetku soli. Zpracujeme tuhé těsto. V hrnci přivedeme k varu větší množství vody a trochu ji osolíme. Těsto ihned přendáme na hladkou moukou pomoučený váh, rozválíme je na plát o síle 3 mm. Z plátu vykrájíme kolečka o průměru asi 6 cm. Do středu každého dáme trochu povidel a kolečka v půli přeložíme. Dobře je po obvodu přitiskneme, aby povidla nevytekla.

Taštičky ponoříme do vroucí vody a opatrně je nezdviháme vařečkou ode dna. Vaříme asi 5 – 6 minut, až taštičky vyplavou na povrch. Perník jemně nastrouháme a promícháme s moučkovým cukrem. Uvařené taštičky vyjme z vroucí vody a rozdělíme na talíře. Sypeme je perníkem a přeléváme rozpuštěným máslem. Taštičky mohou mít též tvar čtverce přeloženého na trojúhelník a sypat je můžeme nastrouhaným tvrdým tvarohem s cukrem nebo na másle opečenou strouhankou.

Pěry

Doba přípravy cca 30 minut

Suroviny

1 celé vejce
1 žloutek
1 dl vody
hrubá mouka podle potřeby
marmeláda nebo povidla

Příprava

Z vejce, žloutku, vody a hrubé mouky vypracujeme těsto trochu měkčí než na nudle. Rozválíme na tenký plát a vykrajujeme čtverečky, které plníme povidly, nadrobno nasekanými sušenými švestkami nebo marmeládou, přehneme do trojúhelníku, okraje dobře stiskneme a vaříme ve vodě 2-3 minuty. Po uvaření mastíme máslem a sypeme mákem nebo mletými ořechy s cukrem.

O jídle

Omaštěné pěry bývaly tradičním jídlem na štědrovečerním stole

Bramborové tyčinky

Doba přípravy cca 30 minut



Suroviny

200 g vařených strouhaných brambor
100 g sádla
200 g hladká mouka podle potřeby
1 vejce
sůl a kmín na posypání

Příprava

Z nastrouhaných brambor, hladké mouky, sádla a špetky soli vypracujeme těsto, které rozválíme na tenký plát, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme hrubou solí a kmínem, nakrájíme do tvaru tyčinek a v troubě upečeme dokřupa-va. Hotové tyčinky opatrně oddělíme od sebe aby se nepolámaly a sesypeme na mísu.

O jídle

Novější ale vynikající recept k vínu

Pupáky

Doba přípravy cca 40 minut



Suroviny

500g polohrubé mouky
50 g droždí
150 g rozpuštěného tuku
100 g cukru
Kávová lžička soli
0,25 l vlažného mléka

Příprava

Rozdrobíme droždí do trochy vlažného mléka s cukrem a necháme vzejít kvásek. Z kvásku, mouky, tuku a soli a mléka vypracujeme husté těsto, které necháme kynout. Lžící vykrájíme na pomoučený vál malé bochánky, které znovu necháme nakynout. Prsty je zformujeme do tvaru podélných plochých bochánků a pečeme v troubě na vymaštěném plechu dokřupa-va. Upečené naskládáme na mísu, polijeme horkým mlékem, posypeme mákem a cukrem a zaklopíme pokličkou, aby se pěkně nasákly.

Boží milosti

Doba přípravy cca 30 minut



Příprava

Ze surovin vypracujeme těsto tak pevné, aby se dalo rozválet na tenký plát. Z těsta vykrajujeme různé tvary a smažíme na rozpáleném oleji. Hotové pocukrujeme moučkovým cukrem.

Suroviny

2 žloutky
1 lžice moučkového cukru
2 lžice smetany
15 dkg hladké mouky
olej na smažení
moučkový cukr na posypání

O jídle

Boží milosti patřily k oblíbeným svátečním laským jídlům a lze na jejich přípravu najít bezpočet receptů s různými poměry a obměnami ingrediencí, včetně receptů používajících kynuté těsto.

Bramborová buchta

Doba přípravy cca 90 minut



Suroviny

750 g polohrubé mouky
450 g vařených strouhaných brambor
150 g tuku
150 g cukru
250 g zakysané smetany
2 vejce
1/3 l mléka
50 g droždí
citronová kůra
sůl
náplň do závínů podle chuti

Příprava

Z mléka, droždí a cukru uděláme kvásek a s ostatními surovinami zpracujeme na pevnější těsto, které ještě necháme vykynout. Rozválíme na velmi tenkou placku, kterou naplníme podle chuti nádivkou (mák, ořechy, jablka atd). Svineme, necháme na plechu ještě vykynout a pečeme v troubě dozlatova.

Báleše (Beleše / Béleše)

Doba přípravy cca 60 minut



Příprava

Rozdrobíme droždí do vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Z kvásku, mouky, špetky soli a mléka vypracujeme řidší těsto, které necháme kynout. Lžící vykrájíme na pomoučený vál malé bochánky, které znovu necháme nakynout. Prsty je trochu roztáhneme naplocho a pečeme přímo na plotně kamen nebo na plotýnce sporáku. Upečené pomastíme máslem nebo sádlem, pomazeme povidly a posypeme mákem.

Suroviny

1 kg polohrubé mouky
50g kvasnic
mléko podle potřeby
špetka soli
povidla
máslo nebo sádlo na pomaštění
mák

O jídle

Báleše, (také beleše nebo béleše) patřily a patří k oblíbeným jídlům až do dneška, i když v restauraci se s nimi dnes prakticky nesetkáte. Existují desítky receptů na jejich úpravu a použité suroviny, a upečené přímo na plotně, v troubě nebo usmažené na sádle či oleji se mažou povidly, marmeládou, tvarohem Samotné báleše bez povidel a máku se dají použít místo pečiva prakticky k jakémukoliv jídlu a přijídalý se často k polévkám.

Koblihy fašankové

Doba přípravy cca 90 minut



Suroviny

200 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
4 uvařené na jemno nastrohané brambory
150 g cukru
ca ½ l mléka
50g droždí
2 vejce
150 g mletého máku
1 lžička rumu
citrónová kůra z jednoho citrónu

Příprava

Z trochy mléka, cukru a droždí uděláme kvásek, přidáme mouku, nastrohané brambory, zbytek mléka a vejce a vypracujeme hodně vláčné těsto, které přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout. Pak vykrajujeme polévkovou lžící malé bochánky, necháme zase trochu nakynout. Prsty uděláme uprostřed důlek a vhazujeme do rozpáleného oleje. Hotové pocukrujeme, do důlku dáme marmeládu, povidla nebo šlehaný bílek s cukrem.

Patenty (jinde zvané Laty)

Doba přípravy cca 50 minut



Suroviny

1500 g vařených strouhaných brambor
1,5 dcl mléka
1 lžice cukru
30 g droždí
hladká mouka podle potřeby

O jídle

Jídlo se většinou podávalo jako druhý chod po husté polévce (např. zelná nebo fazolová).

Příprava

Z mléka, droždí a cukru uděláme kvásek a s nastrouhanými bramborami vypracujeme těsto, do kterého postupně zapracujeme tolik hladké mouky, až je dostatečně tuhé. Necháme krátkou chvíli vykynout, ještě jednou důkladně propracujeme a vykrajujeme a tvarujeme kuličky asi 3-4 cm v průměru, které na dobře pomoučeném válu rozválíme na tenké placky. Pečeme nasucho na plotně nebo na litinovém kolečku plynového sporáku, mastíme sádlem, máslem, mažeme hruškovými, trnkovými či oskorusovými povidly nebo sypeme mákem, stočíme a skládáme na mísu.

Oskorusový perníček



Doba přípravy cca 60 minut + odležení přes noc

Suroviny

300 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
2 lžice medu
1 vejce
1 lžice mléka
2 lžice rumu
½ prášku do pečiva
oskorusová marmeláda podle potřeby
celé ořechy podle potřeby

Příprava

Vše kromě oskorusové marmelády a ořechů zpracujeme v hladké těsto, necháme do druhého dne odležet a rozdělíme na 3 díly. Každý rozválíme na plát délky plechu a šířky 15 cm a doprostřed potřeme oskorusovou marmeládou a můžeme posypat celými jádry ořechů. Okraje přeložíme dovnitř, aby se uprostřed potkaly. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem pro lesk a hebkost. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C do zlatova.

Točenice s oskorušovou pracharandou

Doba přípravy cca 60 minut

Suroviny

400 g hladké mouky
50 g cukru
20 g droždí
1 vejce
3 uvařené brambory
1 dl rozpuštěného sádla
krupice podle potřeby
sušené oskoruše
práškový cukr podle potřeby

Příprava

Z trošky mouky, cukru, kvasnic a teplé vody (nebo mléka) zaděláme kvásek. Do mouky nastrouháme studené vařené brambory, přidáme 1 vejce, trochu oleje (sádla) a přilejeme kvásek. Vše smícháme, trochu osolíme a vypracujeme těsto. Rozdělíme na díly, vyválíme, potřeme olejem nebo sádlem a posypeme dětskou krupicí. Smotáme, uložíme na vymazaný plech, potřeme olejem (sádlem) a necháme kynout. Pečeme v rozpálené troubě (200 °C). Po vychladnutí každou točenici rozkrojíme napůl.

Upečenou stranou skládáme dolů a sypeme pomletými sušenými oskoruškami s cukrem. Tato pracharanda je vhodná i jako posýpka k ostatním druhům sladkého pečiva nebo třeba nudlím, šiškáům, šlíškům.

Netyja

Suroviny

300g jáhel
1 l mléka
Špetka soli
Voda na spaření
Máslo, tvaroh, med, cukr
sezonní ovoce – durancie, jablka, hrušky, oskeruše...

Příprava

Jáhly dvakrát spaříme vařící vodou, zalijeme 3/4 mléka a vaříme až do kašovitého stavu, pokud ještě jáhly nejsou měkké, přilijeme zbytek mléka a dovaříme podle potřeby. Tím získáme základní kaši, kterou doděláme buď naslano: s uzeným, cibulkou na slanině, houbami na slanině nebo na cibulce, se sýrem atd... nebo nasladko: s medem, cukrem, maštěnou máslem, se sušenými švestkami, třeba i s hruškovou nebo oskorušovou pracharandou atd...

O jídle

netyje, jáhlová kaše, je starodávné jídlo na zasyčení jehož recept se od středověku do dneška nezměnil: