

# Tradiční recepty od Klasáčka



[akademiekvality.cz](http://akademiekvality.cz)



# Zelňačka

## INGREDIENCE

- 1 balíček bílého kysaného zelí
- 1 litr zeleninového vývaru
- 2 brambory
- 2 nožičky oblíbené klobásy
- 100 ml 33% smetany ke šlehání
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce mleté sladké papriky
- 2 bobkové listy
- 2 kuličky nového koření
- 3 kuličky pepře
- ½ lžíce cukru krupice
- sůl
- zakysaná smetana k servírování

## POSTUP

1. Nejprve uvařte na kostičky nakrájené, oloupané brambory.
2. Poté dejte do hrnce zelí i s nálevem, zalijte ho vývarem (200 ml) a nechte vařit na mírném plameni cca 10 minut.
3. Zalijte zbytkem vývaru, přidejte bobkový list, nové koření, pepř a uvařené brambory a osolte.
4. Smíchejte mouku se smetanou ke šlehání a postupně směs přilijte k polévce.
5. Máslo nechte rozpustit na pánvičce a přidejte k němu mletou papriku. I tuto směs přidejte do polévky a nechte provařit.
6. Přidejte na kolečka nakrájenou klobásu a dochuťte cukrem.





# Segedínský guláš

## INGREDIENCE

- 500 g vepřové plece nebo kýty pokrájené na kostky
- 2 lžice sádla
- 3 cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 lžice hladké mouky
- 1 sáček kysaného bílého zelí
- 4 lžice sladké mleté papriky
- 4 bobkové listy
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 l hovězího vývaru
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 lžice zakysané smetany
- sůl
- čerstvě mletý pepř

## POSTUP

1. V hrnci rozehejete sádlo a orestujete na něm pokrájenou cibuli s přisypaným kmínem a mletou paprikou.
2. Přidejte maso a nechte ho zatáhnout. Pak přihod'te česnek, zaprašte moukou a osolte. Ještě pár minut restujte a přidejte papriku.
3. Zalijte polovinou vývaru, přidejte bobkové listy a duste cca půl hodiny.
4. Přidejte vymačkané zelí a přilijte zbylý vývar. Duste cca hodinu.
5. Vmíchejte smetanu pro zjemnění a nechte provařit. Následně osolte a opepřete.
6. Podávejte s houskovým knedlíkem nebo oblíbeným pečivem.





# Nakládaný hermelín s vlašskými ořechy

## INGREDIENCE

- 4 ks hermelínu
- 100 g vlašských ořechů
- 4 stroužky česneku
- 2 cibule
- 2 chilli papričky
- 1 l slunečnicového oleje
- čerstvý tymián
- čerstvý rozmarýn
- čerstvá majoránka

## POSTUP

1. Hermelíny podélně rozříznete na poloviny a lžičkou vydlabejte středy.
2. Vydlabaný obsah v misce promíchejte s nasekanými ořechy a utřeným česnekem. Dochuňte solí a pepřem.
3. Vydlabané půlky hermelínů naplňte připravenou směsí a přiklopte druhou polovinou sýra.
4. Vršky hermelínů posypte čerstvými, čerstvě nasekanými bylinkami a narovnejte do sklenice. Střídavě je prokládejte kroužky cibule a rozříznutými chilli papričkami.
5. Zalijte hermelíny olejem a nechte v lednici minimálně týden uležet.



# Bramborové šišky s mákem, nebo strouhankou

## INGREDIENCE

- 600 g brambor typu B
- 1 vejce
- špetka soli
- 250 g hrubé mouky  
+ mouka na pomoučení

## ZDOBENÍ

- mletý mák dle chuti
- moučkový cukr dle chuti
- rozpuštěné máslo na přelití  
dle chuti

## ZDOBENÍ NASLANO

- 200 g strouhanky
- 2 lžíce sádla
- sůl

## POSTUP

1. Brambory uvařte ve slupce, vychladlé je oloupejte a nastrouhejte najemno.
2. Přidejte vejce, sůl a hrubou mouku a vypracujte těsto, které nelepí.
3. Z vypracovaného těsta vytvořte válečky a dejte je vařit na zhruba 7 minut do vroucí osolené vody.
4. Dle chuti posypte hotové šišky mákem, moučkovým cukrem a přelijte máslem, nebo v pánvi osmažte na sádle strouhanku se špetkou soli a promíchejte s hotovými šiškami.



# Husí stehno, řepné zeli, houskový knedlík

## INGREDIENCE

- 4 husí stehna
- 400 g kachního sádla
- 280 g vařené řepy
- 50 g sušených švestek
- 1 větší cibule
- 500 g hrubé mouky
- 20 g droždí
- 250 ml mléka
- 1 vejce
- 2 starší housky
- 1 lžička drceného kmínu
- 1 lžíce jemného bramborového škrobu
- jablečný ocet
- sůl
- hnědý cukr

## POSTUP

1. Husí stehna zlehka nasolíme a pocukrujeme a necháme 24 hodin odležet v lednici.
2. Druhý den stehna opláchneme a vložíme do rozpuštěného sádla. Pečeme na 120 °C přibližně 3 hodiny nebo do měkka. Měkká stehna můžeme zapéct v troubě pod grilem, aby kůžička byla křupavá.
3. Najemno nakrájenou cibulku restujeme do sklovata na lžici kachního sádla. Přidáme drcený pepř a ještě 5 minut restujeme. Poté nalijeme ocet a necháme ho skoro všechn vyvařit.
4. Nakonec přidáme na nudličky nakrájenou řepu i se zbylým lákem z balení. Vaříme 10 minut, aby se chutě spojily. Řepu zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě a dochutíme solí a cukrem.
5. Mléko ohřejeme na cca 30 °C a rozmícháme v něm špetku cukru. Poté do mléka rozdrobíme droždí a nechám vzejít kvásek (asi 15 minut).
6. Mouku rozmícháme se dvěma lžičkami soli, poté zalijeme mlékem a přidáme vejce. Hněteme, dokud se těsto nespojí.
7. Suší housku nakrájenou na kostičky přidáváme postupně. Těsto stále hněteme, dokud nemá tužší, pevnou konzistenci. Těsto necháme 50 minut kynout pod vlhkou utěrkou na teplém místě.
8. Vykynuté těsto znovu propracujeme a uděláme z něj 4 bochánky, které necháme opět 10 minut kynout. Do pařáčku vložíme utěrku a do utěrky dva bochánky. Napařujeme cca 15 minut. Knedlíky hned po uvaření propícháme špejlí, aby se nesrazily.



# Rajská omáčka, petrželový knedlík

## INGREDIENCE

### RAJSKÁ OMÁČKA

- 1 kg hovězí plece
- 100 g špeku
- 150 g cibule
- 150 g mrkve
- 150 g celeru
- 150 g petržele
- 230 g rajského protlaku
- 150 g cukru
- 1 ks celé skořice
- 50 g másla
- divoké koření
- mletý pepř
- sůl

### PETRŽELOVÝ KNEDLÍK

- 2 vejce
- 2 dl mléka
- 250 g housky, rohlíku nebo toustového chleba
- 100 g másla
- 50 g listové petržele
- sůl
- muškátový oříšek

## POSTUP


### RAJSKÁ OMÁČKA

1. Hovězí maso očistěte, prošpikujte mrkví, špekem, osolte a opepřete.
2. Maso opečte do zlatova na pánvi a maso vyjměte.
3. Na stejné pánvi orestujte na kostičky cibuli, mrkev, celer, petržel a přidejte cukr, rajčatový protlak, divoké koření, skořici a restujte dalších cca 5 min. Poté přidejte maso a duste do měkka.
4. Maso vyjměte a omáčku propasírujte přes cedník.
5. Můžete zahustit jíškou, dochuťte solí, pepřem, cukrem a zjemněte máslem.

### PETRŽELOVÝ KNEDLÍK

1. Žemle nakrájejte na kostičky a opečte v troubě do zlatova.
2. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh.
3. V míse zamíchejte žemle, mléko, rozpuštěné máslo, žlutky, nasekanou petržel, sůl, muškátový oříšek a sníh z bílků.
4. Z hotové směsi tvarujte kulaté knedlíky, které vařte na páře 25 min.





# Lečo s cherry rajčátky

## INGREDIENCE

- 500 g krájených cherry rajčátek
- 200 g nakrájené šunky nejvyšší jakosti
- 1 velká cibule
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 4 velká vejce
- 3 lžíce rajčatového pyré
- 2 lžíce olivového oleje
- čerstvý tymián
- zelená petrželka
- sůl
- pepř
- špetka cukru
- oblíbené pečivo

## POSTUP

1. Na rozehřátém oleji osmahněte na kolečka nakrájenou cibuli se šunkou. Přidejte pokrájené papriky a také osmahněte.
2. Poté přidejte pokrájená rajčata, čerstvý tymián a na mírném plameni duste asi 20 minut, dokud lečo nezhoustne. Dochuňte solí, pepřem a špetkou cukru.
3. V misce rozšlehejte vejce s pyré, vmíchejte do horkého leča a nechte prohřát.
4. Podávejte s pečivem, posypané sekanou petrželkou.





# Žemlovka

## INGREDIENCE

- 4 jablka
- 100 g másla
- 1 menší vánočka
- 250 ml smetany ke šlehání
- 250 g tvarohu
- 2 vejce
- 5 lžic cukru
- skořice

## POSTUP

1. Vánočku nakrájejte na plátky, jablka oloupejte a nakrájejte na jemné plátky.
2. Tvaroh smíchejte se smetanou, jablky a oslaďte podle chuti. Máslo rozehejte.
3. Zapékací mísu vymažte máslem, dno vyložte vánočkou, polijte ji třetinou másla, na ni navrstvěte tvarohovou směs s jablky a posypte skořicí.
4. Takto vrstvíte třikrát, poslední vrstva je jen vánočka. Pečte v troubě vyhřáté na 170 °C asi 40 minut. Na dno trouby položte pekáč s vodou.



# Pečené kuře s nádivkou

## INGREDIENCE

- 1 celé kuře
- snítka tymiánu a šalvěje
- 100 g másla
- sůl, pepř
- sladká uzená paprika
- 3 stroužky česneku
- nádivka
- 9 rohlíků
- 125 ml mléka
- 125 ml kuřecího vývaru
- 7 vajec
- 40 g másla
- čerstvá petržel
- 420 g uzeného masa
- sůl, pepř
- muškátový oříšek
- 60 g hrášku (mraženého)

## POSTUP

1. Předehřejte troubu na 190 °C, kuře omyjte a osušte.
2. Kuře zvenku i zevnitř osolte a opepřete, posypte uzenou paprikou.
3. Pod kůží na prsa zatlačte 50 g másla. Zbylé máslo rozetřete po kůži.
4. Dovnitř vložte oloupané rozbité stroužky česneku, šalvěj a tymián. Poté svažte nohy tak, aby z kuřete bylinky nevypadly.
5. Kuře položte na pekáč prsy dolů, podlijte asi 1 cm vody a pečte asi hodinu přiklopené. Pokud je potřeba, během pečení podlévejte vodou.
6. Po hodině otočte kuře prsy nahoru, odklopte a nechte ještě 20–30 minut dopéct.
7. Vyzkoušejte, že je kuře hotové (lehce řízněte do stehna), a poté jej vyndejte z trouby.
8. Před porcováním nechte kuře 10 minut odstát. Z pekáče slijte šťávu, a pokud je třeba, zredukujte ji na sporáku.
9. Na nádivku nakrájejte rohlíky na kousky a v míse je zalijte teplým mlékem a vývarem. Nechte pár minut odstát.
10. K rohlíkům vmíchejte žloutky, rozpuštěné máslo, nasekanou petržel, uzené maso nakrájené na kousky a hrášek.
11. Vše osolte, opepřete a přidejte nastrohaný muškátový oříšek.
12. Do nádivky vmíchejte pevně vyšlehaný sníh z bílků a poté vše navrstvěte do pekáčku vymazaného máslem. Pečte v troubě společně s kuřetem dozlatova.

**TIP:** Nádivku můžete péct i uvnitř kuřete. V takovém případě do kuřete nekládejte bylinky, ale rozmixujte je do másla, kterým kuře potřete.



# Kulajda

## INGREDIENCE

- středně velkých lesních hub
- 30 g másla
- 1 l zeleninového vývaru
- sůl, pepř
- ½ lžičky mletého kmínu
- 5 brambor
- 200 ml smetany ke šlehání
- hrst kopru
- 1 vejce na osobu
- ocet

## POSTUP

1. Očistěte houby a nakrájejte je na menší kusy. V hrnci rozpusťte máslo a krátce na něm houby orestujte spolu s kmínem.
2. Vše zalijte vývarem a přidejte oloupané brambory nakrájené na malé kostičky.
3. Vařte, dokud brambory nezměknou. Poté do hrnce přidejte smetanu, osolte, opepřete a ještě chvíli vařte.
4. Nasekejte kopr a vmíchejte ho do polévky. Poté hrnec odstavte.
5. Ocet nalijte do malého kastrůlku a převařte ho. Poté jeho pomocí dochuťte polévku.
6. Polévku podávejte se zastřeným, nebo jinak upraveným vejcem.