



OSTRAVSKY GASTROŠEF



HEŘMAN OVA KUCHAŘ KA



**VAŘ
JAKO
MIŠULIN**



Heřmanova kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Ostravsky Gastrošef

Heřmanova kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

HEŘMANOVA

KUCHAŘKA

**VAŘ
JAKO
MIŠULIN**

**OSTRAVSKÝ
GASTROŠEF**

 **PRESS**

Fotografie: strana 10 © grey_and / Shutterstock.com, strana 16 © sergiorojoes / Freepik.com, strana 22 © Tim UR / Shutterstock.com, strana 26 © Racool_studio / Freepik.com, strana 28 © KamranAydinov / Freepik.com, strana 30 © Diana Taliun / Shutterstock.com, strana 38 © milan noga / Shutterstock.com, strana 42 © standret / Freepik.com, strana 48 © Primakov / Freepik.com, strana 54 © MarcoFood / Shutterstock.com, strana 56 © NataliaZa / Shutterstock.com, strana 60 © grey_and / Shutterstock.com, strana 68 © Diana Taliun / Shutterstock.com, strana 70 © Moving Moment / Shutterstock.com, strana 74 © tohamina / Freepik.com, strana 78 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 82 © Yeti studio / Shutterstock.com, strana 84 © Yeti studio / Shutterstock.com, strana 88 © Anton Starikov / Shutterstock.com, strana 100 © vipman / Shutterstock.com, strana 102 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 104 © MIGUEL G. SAAVEDRA / Shutterstock.com, strana 106 © Improvisor / Shutterstock.com, strana 110 © Alexandra Lande / Shutterstock.com, strana 114 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 116 © Jiri Hera / Shutterstock.com, strana 122 © Timolina / Freepik.com, strana 126 © xpixel / Shutterstock.com, strana 132 © Martina_L / Shutterstock.com, strana 134 © New Africa / Shutterstock.com, strana 136 © Roman Samokhin / Shutterstock.com, strana 138 © Tuah Saputra01 / Shutterstock.com, strana 146 © algae / Shutterstock.com, strana 150 © Anton Starikov / Shutterstock.com, strana 152 © Simic Vojislav / Shutterstock.com

© Ostravsky Gastrošef, 2024

Cover: © lev.studio / Shutterstock.com; © iconim / Shutterstock.com;

ISBN tištěné verze 978-80-264-5128-0

ISBN e-knihy 978-80-264-5142-6 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

SEZNAM RECEPISU

3minutova pizza	150
Arnoštuv pivni gulaš	50
Bleda Mery od Heřmana	136
Bramboraky z trouby	54
Buřtgulaš	92
Catering pro tchyni	80
Česnekova pomazanka	56
Čevabčiči	68
Ďabelske toasty	40
Dědkove utopence	76
Eňo ňuňo hranolky	34
Gulašova polevka od Heřmana	72
Holandsky řízek	88
Hovězi na dědkovi	12
Chleba ve vajcu	94
Jak vyhrat Mastršefa	42
Katova facka	64
Klasicke bramboraky na sadle	66
Knedlik s vajcem	128
Kořeněny buček na chlebik	130
Kuřpolevka – když jsi po opici	22
Kuřsalat	124



Letni bramborovy salat	142
Letni salatek	140
Mega řizek přes celý taleř	52
Mišulinska tortilla	30
Nakladany hermelin	18
Normalni michane vajca	78
Okurkovy salatek	86
Omačka od Tatara	110
Original Ikea kule	98
Ostravske karpačo	144
Paliprdel salat	24
Parečky na pivu	106
Pečena kačena	48
Pečene křídla podle Arnošta	20
Pečeny mišulinsky lančmit	104
Pomazanka Budapešť	132
Pomazanka z pečeného masa	116
Pomazanka z vepřove konzervy	134
Ražniči	148
Rybička na roštu	74
Rybičkova pomazanka	60
Segedinsky gulaš	44
Skladany řizek	120
Slovensky řizek	156
Smažene korbačiky od slovenskych inženýru	16
Smažene nudle od Čonga Wonga	112



Smažene tvargle	38
Smaženka de luxe	114
Studentsky řízek	122
Škvarkova pomazanka	152
Špagety s omačkou	90
Špekačky v UFO	84
Tatarak	108
Topinka paliprdel turbo	96
Topinka s avokadem	138
Tvargle Oppenheimer	26
Tvaružkový tatarak	118
Utekla ti baba?	70
Vajičkový salat	100
Varlokarský knedlík	126
Vepřové na hořčici	28
Zapečené chlebičky	154
Zapečené kajzerky	46
Zapečené kobzole	58
Zapečené tvargle se slaninou	82
Zapečené žampiony	14
Zapečený hermelín	32
Zapečený hermelín ve slanině	102
Zapečený chleba	146
Zapečený rohlík	10
Zeleninové hranolky	36
Znojemska	62



Holubičko moje,

pravě držiš v ruce moju první knížku. Mam radost jak lazeňská veverka, že ti možu nabídnout moje nejlepší a úplně jednoduché recepty, a ty je pak můžeš mít na svém stole. Kdybys něčemu nerozuměl, tak u každého receptu najdeš i QR kód, který tě pošle do videa a tam to všechno fajně uvidíš.

Není to žádná učebnice ostravštiny, napsal jsem ju tak, jak mi huba narostla.

Když se ti knížka nebude líbit, tak si s ňu můžeš zatopit a aspoň budeš mít teplo.

*Ostravský Gastrošef Heřman Gazda
(držitel mišulínské hvězdy)*

ZAPEČENÝ ROHLÍK

Možna to znaš. V lednici nic a ve špajzce oběšena myš s poslední zavěti, že všechno odkazuje kočkám. Familia ma hlad na něco super a ty to teď hned musíš vyřešit.

JAK TO ZROBIŠ

Platky syra nakrajaš na malé kusky. Najdi poslední dva kvašáky, a dej je tam, tebe jakosi poslední šunku z ledničky, kusiček papriky a zbytek cibule.

Kipni na ty zbytky lžičku kečupu, přidej malinko hořčice, sypni sůl polského cestaře a popel z dědka. Cele to zamíchej jak Žaneta haranty po třídních schůzkách.

Vezmi dva rohlíky, podel zrob chirurgické řezy a zrob z nich taku lodičku.

Do lodičky nasypej ten naklad, pořádně uhněcej a dej do trubky zapečet 15 minut na 200 stupňů.

INGREDYJENCE

2 rohlíky

4 platky syra

2 kvašáky

šunka

paprika

cibule

1 lžička kečupu

1 lžička hořčice

sůl polského cestaře

popel z dědka





HOVĚZI NA DĚDKOVI

Do hověziho na dědkovi v kuličkove verzi se zamiluješ a jak raz ochutnaš, budeš mlaskat jak bernardyn. Tuten recept zvladne i ten, co v kuchyni umi zrobit maximalně požar.

JAK TO ZROBIŠ

Vezmi cibulu – na pohled stejne množstvi jak masa – a nakrajaj ju na male kusičky. Popadni kusek slaninky a rozkos-tičkuj. Stružky česneka roztriskej nožem a rozkrajaj.

Pak vezmi krk z kravy. Nakrajaj ho na kusky, ktere ti vlezou akorat do huby. Posypej solou polskeho cestařa, praskni tam list Pavla Bobka a lžičku drceneho kminu.

Do kastrola kipni malinko oleja a naval na to slaninku. Nasyp do teho lžicu kuličkoveho popela z dědka. Přisyp cibulu a restuj i s dědkem dozlatova. Potom k temu vyval kravu a česnek a chvilu zatahni. Přidej dvě lžice hořčice a dvě lžice sojovky, zalej vyvarem a na mirnem ohničku tahni klidně i tři hodiny. Nechej to jenom probublavat jak vyvarek.

Na konci možeš zahustit jíškou. Jestli nevíš, co to je, zeptej se babky.

Jako přílohu si dej třeba kobzole (nebo hranolky) a oko z vola.

INGREDYJENCE

cibule na pohled tajak masa

kousek slaniny

4 stroužky česneku

1 kg hověziho krku

sul polskeho cestařa

list Pavla Bobka

drceny kmin

trošku oleje

popel z dědka (kulička edišn)

2 lžice hořčice

2 lžice sojove omačky



ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

Honi tě mlsná? Máš chuť na něco eňo ňuno a nemaš velký hlad? Zrob si tuty žampiony se samyma dobryma ingredyjcema!

JAK TO ZROBIŠ

Začni nakrajaním červene cibule na male kusky. Ted' vezmi prosciutto. Možeš tam dat tež našu obyčejnu šunku. A hardcore majstři si tam možu navalit gothaj.

Všecko nakrajaj na male kusky.

Ted' budeš potřebovat klasicke větší žampiony. Urvi jim nožičky a nakrajaj.

Ted' to všecko podědkuj a přidej malinko drceneho kminu, opeč na troše olivača a přidej nakrajany stružek česneka. Potom to nechej vychladnout a naval tam syr, který maš rad. Ja sem měl gorgonzolu, ale i niva je fajna.

Veźmi klobučky žampionu, nakydej do nich tu paradu a dej do truby na 15 minut.

INGREDYJENCE

1 červena cibule

prosciutto nebo obyčejna šunka

7 větších žampionu

drceny kmin

olivovy olej

1 stroužek česneku

syr podle tvoji chuti





SMAŽENE KORBAČIKY OD SLOVENSKÝCH INŽENÝRU

Korbačiky vymysleli kdysi dávno slovenští inženýři, kteří su odborníci na konzumaci borovičky, baranu a syru. Tu v tym receptu najdeš, jak korbačiky povýšit na mišulin-skou uroveň!

JAK TO ZROBIŠ

Vezmi korbačik a rozplantej ho na cancury. Kup si malinke videňske parečky a na koncach jim urob zařezy. Potom do prostředka zrob podelnu d'uru. Jeden konec korbačiku zakotvi v zařezu na koncu a namotavej ho kolem parku jak Edison vlakno. Konec korbačiku strč do d'ury vprostředku a začni namotavat další.

Pak roztřískej vejca do taleřa, naval tam popel z dědka a pořadně to zachechlej. Parečky vykulaj v hladke muce, potom ve vajcu, ve struhance, zase ve vajcu a ještě raz ve struhance. No skoro jak bys robil klasicky šnycl děckam na vylet.

Ted' to opeč na oleju nebo sadelku z každe strany.

Na taleř si naval kokořarny, ktere najdeš v lednici: omačku od Tataru, kozi rohy a okurky, harantum dej třeba kečup.

INGREDYJENCE

korbačiky

videňske parky

3 vajička

popel z dědka

mouka hladka

strouhanka

olej nebo sadlo

