

U plotny pečená vařená

60 tradičních receptů,
které si zamilujete

Kristýna Bubeníková

 C PRESS

U plotny pečená vařená

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Kristýna Bubeníková
U plotny pečená vařená
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

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



U plotny pečená vařená

Kristýna Bubeníková



Text © Kristýna Bubeníková, 2024
Photos © Jan Bubeník, 2024
Illustrations © Net Vector / Shutterstock.com
(str. 1, 3, 6, 7, 10, 32, 54, 78, 100, 122), 2024

ISBN tištěné verze 978-80-264-5433-5 (1. zveřejnění, 2024)
ISBN e-knihy 978-80-264-5443-4 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

Tuto kuchařku bych ráda věnovala všem, kteří milují tradiční českou kuchyni. Ta je podle mého názoru postavená na omáčkách, knedlících, různé úpravě brambor a také se může pyšnit velkým množstvím sladkých jídel, která se připravují jako hlavní chod. Ať už jste začínající kuchař, nebo zkušená hospodyňka, věřím, že si zde najdete své oblíbené recepty, které budou na vašem stole s nadšením vítány.

Obsah



Polévky11

HRÁŠKOVÁ POLÉVKA	12
ZELŇAČKA	14
UZENÁ POLÉVKA S KROUPAMI	16
MILIONOVÁ POLÉVKA	18
FRANKFURTSKÁ POLÉVKA	20
KULAJDA	22
KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA	24
ČESNEČKA	26
BROKOLICOVÁ POLÉVKA	28
BRAMBOROVÁ POLÉVKA	30



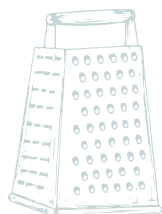
Z jednoho hrnce/pekáče33

„ČERVENÉ“ ŠPAGETY	34
HALUŠKY Z JOGURTU	36
OPIČÍ CHLÉB	38
DŽUVEČ	40
KRKOVÍČKA NA PIVU A MEDU	42
VEPŘOVÉ VÝPEČKY SE ŠPENÁTEM	44
FAZOLE S KLOBÁSKOU	46
SLANÝ KOLÁČ SE SLANINOU A SÝREM	48
KATŮV ŠLEH	50
CUKETOVÁ HLAVIČKA	52

Omáčky55

RAJSKÁ OMÁČKA S KOULEMI	56
KUŘE NA PAPRICE	58
HOVĚZÍ GULÁŠ	60
KOPROVÁ OMÁČKA	62
KŘENOVÁ OMÁČKA	64
HOUBOVÁ OMÁČKA	66
SVÍČKOVÁ OMÁČKA	68
ROZLÍTANÍ PTÁČCI	72
SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ	74
BRATISLAVSKÁ PLEC	76





Knedlíky a přílohy79

BRAMBOROVÝ KNEDLÍK	80
HOUSKOVÝ KNEDLÍK	82
ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY S ČERVENÝM ZELÍM	84
CHLÉB Z DROŽDÍ	86
BRAMBOROVÝ SALÁT	88
SMETANOVÉ BRAMBORY	90
KROKETY SE SÝREM	92
LANGOŠE	94
HRACHOVÁ KAŠE	96
ŠNECI SE ZAKYSANOU SMETANOU	98

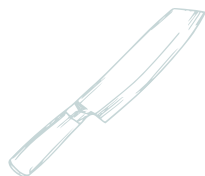


Sladká jídla101

PLACKY S JABLKY A MÁKEM	102
OVOCNÉ KNEDLÍKY	104
ŽEMLOVKA	106
BRAMBOROVÉ ŠÍŠKY S MÁKEM	108
RÝŽOVÝ NÁKYP	110
BAVORSKÉ VDOLEČKY	112
NADÝCHANÉ LÍVANCE	114
BUCHTIČKY S KRÉMEM	116
PISKORKY	118
BABIČČINY NUDLE SE STROUHANKOU	120

Pomazánky123

ŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA	124
MASOVÁ TOPINKOVÁ POMAZÁNKA	126
VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA	128
ČESNEKOVO-SÝROVÁ POMAZÁNKA	130
HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA SE ŠUNKOU	132
CHLEBÍČKOVÁ POMAZÁNKA	134
DROŽDOVÁ POMAZÁNKA	136
RYBIČKOVÁ POMAZÁNKA	138
ŠEVCOVSKÝ MLS	140
ŠLEHANÁ NIVOVÁ POMAZÁNKA	142





Úvod

Živě si vzpomínám, jak jsem poprvé držela v ruce svou první knížku. Cítila jsem neskutečný vděk a tekly mi slzy dojetím. Ani ve snu by mě nenapadlo, že zanedlouho poté začnu pracovat na své druhé, kterou právě držíte v ruce.

Touto knihou vlastně navazuji na zmíněnou předchozí kuchařku, která byla zaměřená na pečení buchet a zákusků. „U plotny pečená vařená“ je také podobnou sbírkou osvědčených rodinných receptů, které se dědí z generace na generaci. Zaměřila jsem se ale především na hlavní chody. Knížka je výsledkem mnoha hodin strávených v kuchyni – každý recept jsem pečlivě vybírala a zpracovávala tak, aby vám přinesl radost a pohodu, jako přináší i nám do našeho domova. V kuchařce najdete mimo jiné i kategorii polévek a pomazánek.

Recepty, které jsem pro vás připravila, nejsou žádné kulinářské experimenty, ale ověřené poklady, které stojí na levných a dostupných surovinách. Jsem přesvědčena o tom, že je zvládne uvařit opravdu každý. Mým cílem bylo také to, aby kuchařka sloužila nejen jako zdroj inspirace, ale také jako důkaz, že i jednoduché, obyčejné a levné suroviny mohou být základem pro skvělá jídla.

Doufám, že si vaření s touto kuchařkou užijete stejně jako já a že si najde čestné místo na poličce ve vaší kuchyni. Že vás třeba, stejně jako mě, přenese do dětství k maminčině stolu, k babičce na ves nebo do školní jídelny mezi spolužáky.

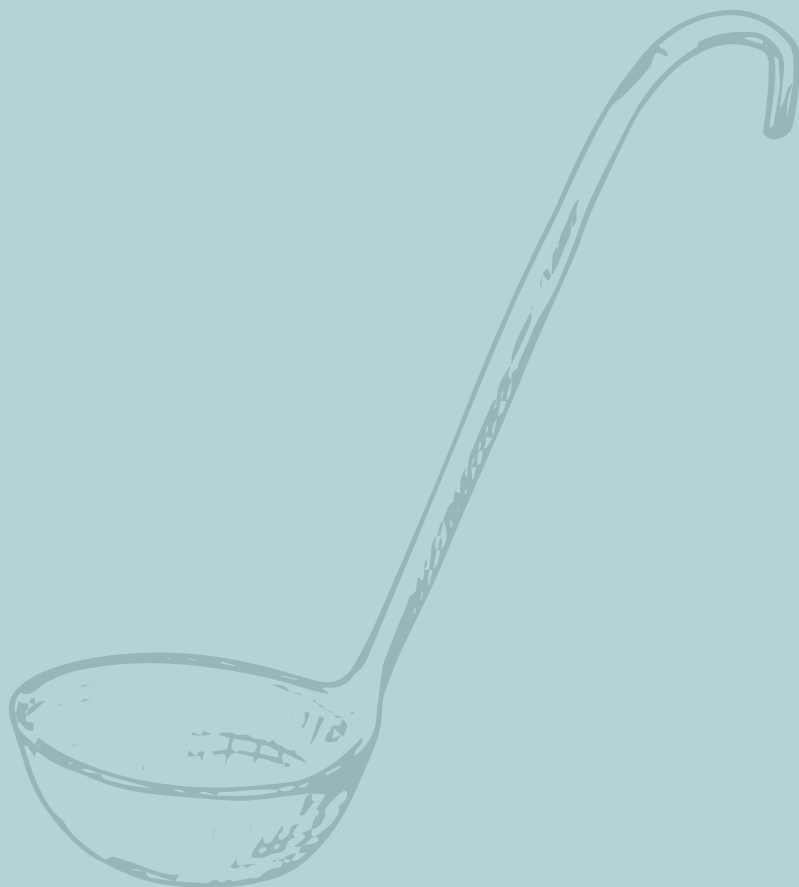
Přeji vám mnoho zábavy při přípravě receptů a pohodu a klid u stolu se svými nejbližšími.

Mám vás ráda!

S láskou

A handwritten signature in black ink, reading 'Kristýna' in a cursive script.

U plotny pečená vařená



Polévky

[Hrášková polévka](#)

[Zelňačka](#)

[Uzená polévka s kroupami](#)

[Milionová polévka](#)

[Frankfurtská polévka](#)

[Kulajda](#)

[Kvěťáková polévka](#)

[Česnečka](#)

[Brokolicová polévka](#)

[Bramborová polévka](#)

HRÁŠKOVÁ POLÉVKA

Hrášková polévka je spolu s brokolicovou oblíbená zelená polévka naší Elišky a Honzíčka. Jsem moc ráda, že jim chutná. Její příprava netrvá dlouho, hrášek mám většinou v mrazáku v pytlíčku stále k dispozici a další ingredience v kuchyni mi také nechybí.

Suroviny

- 2 lžíce másla
- 1 střední cibule
- 400 g zeleného hrášku (z plechovky či mražený)
- 4 menší brambory
- 750 ml vývaru (nebo vody)
- 100 ml 33% smetany
- sůl
- česnek dle chuti
- opečené kostičky toustového (nebo i obyčejného) chleba

Postup

V hrnci rozpustíme máslo a přidáme najemno nakrájenou cibuli. Smažíme, dokud se cibule nerozvoní a nebude mít zlatavou barvu.

Přidáme hrášek a na kostičky nakrájené brambory, promícháme spolu s cibulí v hrnci a přilijeme vývar. Pokud nemáme, klidně nám postačí voda. Přiklopíme a vaříme pozvolna asi 15 minut, dokud nebudou brambory měkké.

Přilijeme smetanu a vše rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Nakonec polévku dochutíme solí a prolisovaným česnekem a podáváme s opečenými kostičkami chleba.

TIP: Většinou hráškovou polévku cedím ještě přes cedníček, ten zachytí nerozmixované zbytky slupek a polévka je pak dokonale jemná.



ZELŇAČKA

Od té doby, kdy jsme začali slavit Vánoce s mým manželem společně, je u nás na Štědrý den k obědu zelňačka. Řekla bych, že se z toho stala již tradice. Tolik nám ale chutná, že si tuto polévku rádi uvaříme i přes rok.

Suroviny

- 500 g kysaného zelí
- 4 kuličky nového koření
- 2 bobkové listy
- 1,5 l vody
- 4 brambory (asi 400 g)
- 1 lžíce sádla
- 1 cibule
- 250 g oblíbené paprikové klobásy
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce sladké papriky
- sůl
- pepř

na dokončení

- zakysaná smetana

Postup

Kysané zelí dobře propláchneme pod studenou vodou a dáme do hrnce. Přidáme k němu nové koření a bobkový list, zalijeme 1,5 l vody a vaříme přibližně 20 minut.

V jiném hrnci uvaříme na kostičky nakrájené oloupané brambory. Ty po uvaření scedíme.

V pánvi či nepřilnavém hrnci rozpálíme sádlo a vhodíme do něj cibuli, kterou jsme si nakrájeli nadrobno. Restujeme asi 3 minuty a poté přidáme na kolečka nakrájenou klobásu. Pokud je klobása větší, nakrájíme ji klidně na půlkolečka nebo kostičky, zkrátka jak chceme. Vše dohromady promícháváme, a jakmile vidíme, že je klobása opečená, poprášíme ji moukou, zamícháme, vypneme sporák a zasypeme paprikou. Promícháme, osolíme a opepříme. Poté přilijeme uvažené zelí i s vodou, ve které se vařilo (jen vyndáme bobkový list a nové koření). Vaříme společně ještě 10 minut. Nakonec vsypeme uvažené brambory a máme hotovo.

TIP: Zelňačku servíruji tak, že na nandanou porci na talíři ještě dám lžičku zakysané smetany.



UZENÁ POLÉVKA S KROUPAMI

Někdy se stane, že mi doma zbyde kus uzeného masa, a pak je má volba jasná. Tato uzená polévka s kroupami je sytá, má výbornou chuť a kroupy v ní úplně miluju. Nejlepší je z uzených žeber, ale vařím ji klidně i z plece či krkovice.

Suroviny

na vývar

- 400 g uzeného masa (žebra, plec, ...)
- 1 cibule
- 4 kuličky nového koření
- 3 bobkové listy
- 2 ks střední mrkve
- kousek celeru (asi 100 g)
- 2 ks petržele (kořen)
- 1,5 l vody

do polévky

- 4 střední brambory
- 150 g ječných krup
- majoránka
- sůl
- petržel kudrnka na ozdobu

Postup

Den předem propláchneme kroupy a namočíme je do vody. Tento krok není nutný, ale mně se osvědčil. Kroupy jsou pak rychleji uvařené.

Uzené maso vložíme do hrnce spolu s cibulí, novým kořením, bobkovým listem, oloupanou mrkví, celerem a petrželí, zalijeme vodou a dáme zhruba hodinu vařit. Poté přecedíme přes cedník.

Z krup slijeme vodu, zalijeme je novou vodou a uvaříme doměkka. Oloupané brambory nakrájené na kostičky přidáme do uzeného vývaru a uvaříme je také doměkka. Nyní už přidáme do polévky uvařené kroupy, nakrájenou zeleninu i maso, v prstech promneme majoránku a osolíme dle chuti. Nakonec můžeme ozdobit kudrnatou zelenou petrželkou.

TIP: Do polévky můžeme na závěr protlačit česnek, vznikne nám tak uzená česnečka, která je také výborná.



MILIONOVÁ POLÉVKA

Milionová, tisícová, miminčí, maminkovská, krupicová... Jsem přesvědčená o tom, že tuto polévku pamatujeme a známe všichni, jen každý možná pod jiným názvem.

Je to ta zeleninová, s máslem, krupičkou a rozkvedlaným vajíčkem, kterou miluje snad každé dítě. Uvařenou ji máme za chvíličku z velice dostupných surovin a děti skvěle zasytí. Jak říkám, prostě milionová.

Suroviny

- 1 střední mrkev (asi 100 g)
- 1 střední petržel – kořen (asi 100 g)
- kousek celeru (asi 80 g)
- 1 malá cibule
- 2 lžíce másla
- 1 lžička celého kmínu
- 1 lžíce dětské krupičky
- 1 l studené vody
- sůl
- 1 vejce

Postup

Mrkev, petržel a celer oloupeme a na struhadle nahrubo nastrouháme. Cibuli nakrájíme na malé kostičky.

Do hrnce vhodíme 2 lžíce másla, až bude rozpálené, přidáme zeleninu. Mícháme a restujeme ji, krásně se spolu s máslem rozvoní. Zeleninu takto promícháváme na másle asi 5 minut, nesmí být hnědá. Zasypeme ji kmínem a krupičkou, opět asi minutu promícháváme a poté vše zalijeme studenou vodou. Osolíme a necháme na mírném ohni pod pokličkou vařit asi 15–20 minut.

Před koncem vaření v malé misce či hrnečku rozkvedláme vidličkou vajíčko a to vlijeme do vroucí polévky. Mícháme a počkáme, až se srazí.

TIP: Do této polévky můžeme také před zalitím vodou přidat nakrájené brambory. My ji doma podáváme s krutonky opečeného tmavého či toustového chleba (na kousky nakrájený chléb dám do pekáče a vložíím do trouby na 190 °C na přibližně 10 minut).

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy U plotny pečená vařená.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.