

Bramborová kuchařka

aneb Desatero dobré hospodyně



PETREX

Úvodem...



Netvrdím, že všechna zde uvedená jídla jsou zdravá - právě naopak, recepty se jen hemží přísadami jako je bůček, škvarky, máslo nebo sádlo. Hmmm, ale o to jsou voňavější a chutnější, věřte mi! Pokud tedy máte zrovna chuť na tradiční českou kuchyni a nebojíte se nějakého toho kilečka navrch, vyberte si pokrm podle nálady a pusťte se do vaření. Ať se vám dělají boule za ušima!

Vaše Šárka





BRAMBOROVÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 40 dkg bramborů, 8 dkg zeleniny, 5 dkg kapusty, 6 dkg mouky, 5 dkg másla, 1 dkg suchých hub, 2 dkg krup, sůl, majoránka, kmín, pepř, 1 stroužek česneku, 2 l vody.

Čistě oprané oloupané brambory nakrájíme na kostky a vložíme do slané vody. Hned přidáme k nim jemně na nudličky nakrájenou očištěnou kapustu a vaříme zvolna 1/2 hodiny. Nato přidáme předem uvařené kroupy a uvařené houby. Před podáním okořeníme tlučným pepřem, majoránkou, kmínem, utřeným česnekem a zel. petrželí. Suché houby jsou chutné, když je povaříme v mléce.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA - JÁTROVÁ

Pro pět osob: 3 dkg másla, 8 dkg zeleniny, 2 dkg cibule, 5 dkg jater, 25 dkg bramborů, 4 dkg másla, 4 dkg mouky, 0,5 dkg suchých nebo 10 dkg čerstvých hub, sůl, pepř, zel. petržel, 1/8 l mléka, 1 žloutek, 1,5 l vody.

Na kastrol dáme 3 dkg másla, zeleninu, cibuli. Na plátky nakrájená játra podusíme a pak na strojku umeleme s uvařenými oloupanými brambory. Vše dáme do vody, zahustíme jíškou a necháme dobře povařit. Suché houby uvaříme v mléce, na másle udusíme (čerstvé dusíme jen na másle) a v polévce povaříme. Před podáním přidáme v 1/8 l mléka rozmíchaný žloutek, sůl, pepř, zelenou petržel.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA S HRACHEM

Pro pět osob: 25 dkg bramborů, 15 dkg zeleného hrachu, 3 dkg másla, 3 dkg mouky, 2 dkg cibule, zelenina, pepř, majoránka, sůl, česnek, 1 párek, 1,5 l vody.

Hrách přebereme, vypereme a necháme přes noc ve studené vodě, ráno uvaříme do měkka a prolisujeme. K prolisovanému hrachu a bramborům přidáme procezený odvar ze zeleniny, jíšku, nakrájený oloupaný párek a polévku necháme ještě dobře povařit. Podle chuti přidáme sůl, česnek, pepř, majoránku.

BRAMBOROVÁ MLÉČNÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 50 dkg bramborů, 1/4 l mléka, 4 dkg cibulky, 3 dkg másla, 10 dkg vař. uzeného masa nebo osmaženého chleba, sůl, kmín, 1,5 l vody.

Oloupané uvařené brambory prolisujeme, zředíme je mlékem a dle potřeby vodou scezenou s bramborů, přidáme osmaženou cibulku, sůl a kmín a dobře povaříme. Před podáním přidáme uzené maso (salám) nebo osmažený chléb, vše na kostečky nakrájené.



Polévky

CELEROVÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 3 dkg másla, 10 dkg celeru, 10 dkg bramborů, sůl, 3 dkg másla, 4 dkg mouky, 2 dkg cibulky, pepř, zelená petržel, 1/8 l mléka, 1 žloutek, 1,5 l vody.

Opraný celer očistíme, nakrájíme na kostečky, podusíme na másle, zalijeme vodou, uvaříme do měkka a pak prolisujeme nebo umeleme na masovém strojků s uvařenými brambory. Vodu z celeru i bramborů upotřebíme na polévku, zahustíme žlutou jíškou s cibulkou, vložíme prolisované brambory a celer a dobře povaříme. Před podáním přidáme v mléce umíchaný žloutek, zelenou petržel, podáváme k ní smažený hrášek, osmaženou housku nebo moučný svítek.

POLÉVKA Z ČERVENÉ ŘEPY

Pro pět osob: 15 dkg červené řepy, 1/4 l šťávy z naložené červené řepy, 1,5 l mléka, 4 dkg mouky, 1 vejce, 8 dkg uzeného masa nebo salámu, sůl, ocet, 7 dkg bramborů, 1,5 l vody.

Červenou řepu dobře očistíme, nakrájíme na plátky a dáme vařit do vody. Když je řepa uvařená, vyndáme ji, odvar procedíme a zahustíme mlékem, ve kterém jsme dobře rozmíchaly hladkou mouku a necháme povařit; pak přidáme 1/4 l šťávy z naložené řepy, 1 na tvrdo uvařené vejce, vařené uzené maso nebo salám a vařené brambory, vše na kostky nakrájené. Podle chuti sůl a ocet.

ČESNEKOVÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 1,5 l vody, sůl, 4 stroužky česneku, 25 dkg bramborů, 3 dkg sádla.

Oloupaný utřený česnek dáme vařit do studené vody se solí a oloupanými na kostky nakrájenými brambory, s husím nebo vepřovým sádlem a vaříme tak dlouho, až jsou brambory měkké. Polévku můžeme připravit bez bramborů. Podáváme k ní osmažený chléb.

GULÁŠOVÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 15 dkg vepř. a hov. masa, 2 dkg sádla, cibule, paprika, 5 dkg mouky, 25 dkg bramborů, sůl, 1,5 l vody.

Na sádle necháme zpěnit cibuli, přidáme papriku, na kostečky nakrájené maso a vše pomalu dusíme. Pak zaprášíme moukou, dáme osmahnout, přidáme na kostky nakrájené brambory, zalijeme vodou nebo polévkou z kostí a dobře povaříme; maso musí být měkké; podle chuti přidáme sůl a polévkové koření.

HORÁCKÁ POLÉVKA

V 1,5 l vody uvaříme 30 dkg na kostičky nakrájených bramborů. Když jsou brambory uvařené, nalijeme do polévky 1/4 l mléka, ve kterém jsme dobře rozmíchaly 3 dkg hladké mouky. Necháme dobře povařit. Do hrnečku do 1/8 l vody dáme vařit 5 zrněk pepře a nového koření, 1/4 bobkového listu, špetku tymiánu a 1 malou cibulku. Odvar procedíme do polévky. Polévku podle chuti osolíme a ooctujeme.

KYSELÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 20 dkg bramborů, 2/8 - 3/8 l smetany, sůl, kmín, 1 vejce, 1,5 l vody.

Oškrabané brambory rozkrájíme na kousky a dáme vařit, přidáme trochu kmínu a soli. Když jsou brambory na polovinu uvařeny, nalijeme na ně smetanu, ve které jsme rozmíchaly mouku a dobře povaříme. Pak přidáme 1 na tvrdo uvařené a na kostky nakrájené vejce.

POLÉVKA LETNICE

Pro pět osob: 40 dkg bramborů, 10 dkg hub, 1 dkg másla, 5 dkg krupice, 1 vejce, 1 dkg tuku, 7 dkg zeleniny, sůl, pepř, kmín, zel. petržel, 1,5 l vody.

Čistě oloupané brambory nakrájíme na kostečky, dáme do vody, přidáme k nim sůl, kmín, pepř a uvedeme do varu. Do vařící polévky krájíme očištěné hříbky - křemenáče, za stálého míchání přidáme krupici, na nudličky nakrájenou osmaženou a povařenou zeleninu, 1 syrové vejce, které dobře rozmícháme ve 2 lžicích studené vody. Polévku dobře povaříme, přidáme zelenou petržel, pro zlepšení polévky přidáme polévkové koření a šťávu z pečeně.

Poznámka: dáváme-li hříbky - křemenáče do vařící vody, nezčernají.

PASTÝŘSKÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 2 dkg másla, cibule, 10 dkg libového vepř. masa, podle chuti sladké papriky, 2-3 rajská jablíčka, 25 dkg bramborů, 10 dkg chleba, 1 dkg másla, 1,5 l vody.

Na másle do zlatova osmažíme na nudličky nakrájenou cibuli. K ní přidáme trochu papriky, oloupaná červená rajská jablíčka a necháme podusit. Mezitím pokrájíme na malé kostečky vepřové maso, přidáme k jablíčkům, podusíme, přidáme na plátky nakrájené brambory, zalejeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Podáváme s osmaženým na kostky nakrájeným chlebem.



Polévky

SELSKÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 5 dkg mrkve, 30 dkg bramborů, 6 dkg celeru, 5 dkg zeleného hrášku, 5 dkg fazolových zelených lusek, 10 dkg syrového uzeného bůčku, 6 dkg másla, 1/2 l mléka, 1 1/4 l vody, sůl.

Zelenina kromě hrášku, lusek a póru se nakrájí na malé kostky, pór přes vlákno, lusky šikmo. Zelenina se dusí na polovině másla 10 minut, zalije se vodou, přidá uzený bůček a vaří do měkka; bůček se pak lístkovitě nakrájí. Ostatní se vaří tak dlouho, až se brambory rozvaří. Polévka se necedí. Do odstavené přidá se procezené mléko a nakrájený bůček, zelená petržel, zvlášť se podává osmažená houska.

SLOVENSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA (SE SMETANOU)

Pro pět osob: 4 dkg cibulky, 3 dkg másla, 2 špetky sladké papriky, 4 větší brambory, sůl, 1/8 l kyselé smetany, 1 polévková lžíce mouky.

Nejprve oloupáme a jemně posekáme cibulku, kterou na másle zpěníme do růžova; pak přidáme na špičku nože sladké papriky a asi 4 prostřední syrové, oškrábané a na kostečky nakrájené brambory. Osolíme je a dusíme na omastku bez podlévání asi 10 minut, potom teprve přilejeme potřebné množství horké vody; za chvíli jsou brambory do měkka vařeny. Nakonec polévku zakloktáme 1/8 kyselé smetany s 1 lžící mouky. Tato výborná polévka je hotova asi za dvacet minut.

ZELNÁ POLÉVKA

Pro pět osob: 15 dkg zelí, 3 dkg mouky, 1/4 l kyselého mléka (smetany), 1 vejce, 2 dkg másla, 1,5 l vody, 15 dkg bramborů.

Naložené zelí rychle opláchneme, rozkrájíme, vložíme do vody, přidáme sůl, kmín a do měkka uvaříme. Pak přidáme mléko nebo smetanu, ve které jsme umíchaly mouku, 1 vejce, 2 dkg másla, polévku chvíli povaříme a přidáme na kostky krájené vařené brambory.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY DO POLÉVKY

Pro deset osob:

25 dkg ve slupce vařených bramborů oloupáme, za horka prolisujeme a dáme vychladnouti. 5 dkg másla, sůl, 1 žloutek a 1 vejce umícháme, přidáme prolisované brambory, 3 dkg mouky a 5 dkg krupice. Knedlíky vaříme v polévce asi 5 minut. Mohou se též usmažit.

BRAMBOROVÝ SVÍTEK DO POLÉVKY

Pro pět osob:

Smícháme 4 dkg másla, sůl a 2 žloutky, přidáme 6 dkg vařených, prolisovaných bramborů, zelenou sekanou petrželku, ze 2 bílků sníh, 2 dkg krupice a podle potřeby mouky. Upečeme v pánvi na omelety do růžova a nakrájíme až po vychladnutí.

BRAMBOROVÉ SLANINOVÉ KNEDLÍČKY

Pro deset osob:

Škvaříme 10 dkg na kostky nakrájené slaniny, přidáme rovněž na kostky nakrájenou zemi a osmažíme. Utřeme 4 dkg másla a 1 vejce, přidáme housku se slaninou, 6 vařených prolisovaných bramborů, 1 lžičku mouky, osolíme a zaděláme v těsto. Tvoříme knedlíčky a zavařujeme je do polévky.

BRAMBOROVÉ NOKY DO ZELENINOVÝCH A UZENÝCH POLÉVEK

Pro pět osob:

V misce utřeme 3 dkg másla, přidáme 1 vejce, 30 dkg vařených umletých studených bramborů, sůl, 6 dkg mouky; z těsta uděláme malé knedlíky, obalíme je ve vajíčku a v strouhané housce. Vaříme je ve vařící slané vodě 4-5 minut. Tyto knedlíčky můžeme také usmažit.





Hlavní jídla

ZÁKLADNÍ TĚSTO BRAMBOROVÉ

Rozpočet pro pět osob: 1 kg vařených bramborů, 30 dkg hrubé mouky, 1 vejce, sůl.

Vařené brambory umeleme na masovém strojku, dáme na vál a promísíme s moukou. Ve středu uděláme důlek, přidáme 1 vejce, 1 dkg soli, nožem zamícháme a těsto dobře propracujeme. Z tohoto těsta možno dělati např. šišky, těstové obaly na párky, na ovocné knedlíky a za přidání krupice příkrmové knedlíky a jiné.

BRAMBOROVÝ GULÁŠ

1 kg oloupaných syrových bramborů nakrájíme na tenké plátky; 4 dkg drobně nakrájené cibulky usmažíme na 3 dkg sádla, vložíme na to brambory, přidáme sůl, kmín, papriku, vše zamícháme a zalejeme asi do poloviny vodou a dusíme tak dlouho, až brambory změknu. Podle potřeby vždy podléváme. Též můžeme přidati 1 lžici škvarků nebo 4 lžice smetany, ve které rozmícháme 2 dkg hladké mouky a ještě povařit.

BRAMBOROVÁ KAŠE

1 kg oloupaných bramborů uvaříme, scedíme, tlukátkem vypracujeme, přidáme 1/4 horkého mléka a vymícháme v hladkou kaši. V kastrůlku na 5 dkg sádla usmažíme do růžova jemně nakrájenou cibulku a kaši omastíme.

BRAMBOROVÁ NASTAVOVANÁ KAŠE

3/4 kg oloupaných rozkrájených bramborů zalijeme studenou vodou (vody jen tolik, aby brambory byly potopené). přidáme sůl a dáme vše vařit. Ječné trhané krupky (15 dkg) dobře vypereme a v kamenném hrnku uvaříme. Vařené brambory scedíme, rozmačkáme, promícháme s vařenými krupkami (s kterých jsme slily vodu) a jednou naběračkou mléka nebo hovězí polévky. Podle chuti kaši osolíme a na míse polijeme na 4 dkg sádla usmaženou cibulkou nebo máslem.

BRAMBOROVÝ JEMNÝ KNEDLÍK

1/2 kg vařených oloupaných bramborů umeleme na masovém strojku, přidáme je do 3 dkg utřeného másla se 2 vejci, vše umícháme, přidáme 3 dkg strouhaného syra, sůl a 12 dkg mouky. Těsto dáme do ubrousku (který jsme namočili ve studené vodě, vyždímali a potřeli máslem), zavážeme těsně nad těstem a vaříme 1 hod.



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S MASOVOU NÁDIVKOU

Použijeme základního těsta bramborového a přidáme 3 dkg krupice. Vyválíme na 1,5 cm silně, nakrájíme čtverečky, naplníme nádivkou, uzavřeme a zakulatíme. Vaříme 8-12 minut. Mastíme rozehřátým sádlem.

Nádivka: 20 dkg sekaného uzeného masa smícháme s usmaženou cibulkou (2 dkg sádla, 2 dkg cibulky) a 2 dkg strouhané housky. Knedlíky můžeme plnit též dobrými vepřovými škvarky.

BRAMBOROVÉ SMAŽENÉ KNEDLÍČKY

Utřeme 5 dkg másla, 4 žloutky, sůl, 60 dkg vařených prolisovaných bramborů, na špičku nože strouhaného muškátového oříšku, sekanou zelenou petrželku, ze 3 bílků sníh, na špičku nože prášku do pečiva a strouhané housky tolik, aby těsto drželo pohromadě. Děláme knedlíčky asi jako ořech veliké, obalujeme je ve vajíčku a asi v 10 dkg strouhané housky. Pak je v 15 dkg rozpáleného sádla usmažíme a podáváme se špenátem nebo hlávkovým salátem.

BRAMBOROVÉ ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY SE ZELÍM

18 dkg slaniny a 30 dkg housky rozkrájíme na kostky, osmažíme a dáme vychladnout. V míse utřeme 6 dkg másla, přidáme 3 žloutky (jeden po druhém) a dobře zatřeme, přidáme 90 dkg vařených studených bramborů, 12 dkg hrubé mouky, sůl a housku a uděláme knedlíky. Zavařujeme do vařící slané vody a podle velikosti vaříme 5-8 minut od bodu varu. Podáváme se zelím nebo salátem.

BRODSKÉ KNEDLÍKY K HUSE

1 kg vařených studených bramborů umeleme, dáme na vál, přidáme 25 dkg hrubé mouky, 3 dkg krupice, 1 kávovou lžičku soli a vše lehce promícháme. Uprostřed těsta uděláme jamku, přidáme 1 vejce a dobře zpracujeme; naposled zaválíme do těsta 15 dkg na kostky nakrájené osmažené housky. Z těsta uděláme pak podlouhé knedlíky, v prudce vařící vodě vaříme 5-10 minut podle velikosti. Velmi chutné jako příloha k huse se zelím, k vepřové pečení nebo k uzenému masu.



Hlavní jídla

BRAMBOROVÉ KOTLETY SE ŠUNKOU

50 dkg vařených prolisovaných teplých bramborů dáme na vál, přidáme sůl, 10 dkg mouky, na špičku nože prášku do pečiva a 1 vejce a vypracujeme v těsto; 15 dkg šunky nebo uzeného masa (sekané) vmícháme, děláme kotlety, v jednom vejci nebo v bílku a housce obalíme a ve 12 dkg rozpáleného sádla smažíme do růžova. Zdobíme citronem, zelenou petrželí a podáváme s hlávkovým salátem nebo zeleninou.

BRAMBOROVÉ OMELETY S MÍŠENINOU

50 dkg vařených bramborů prolisujeme na vál, přidáme 15 dkg mouky, 3 dkg krupice, sůl, 1 vejce, vypracujeme v těsto, které rozválíme na 10 stejných kulatých tenkých omelet. Potřeme míšeninou nebo sekaným uzeným masem. Omelety zatočíme a namáčíme v 1 vejci nebo 2 bílkách. Obalíme strouhanou houskou a usmažíme ve 12 dkg sádla nebo převařeného másla. Zdobíme petrželkou a mrkví s kapustou.

Míšenina: 50 dkg telecího masa udusíme na 3 dkg másla a 2 dkg cibule; podléváme vodou. Měkké usekáme a dáme zpět do šťávy, přidáme 5 dkg vařeného uzeného sekaného masa, zaprášíme moukou a ještě podusíme. Přidáme 1 vejce, pepř a dobře zamícháme. Prochladlou směsí teprve potřeme omeletu.

BRAMBOROVÁ POLENTA

Utřeme 4 dkg másla s 3 žloutky, přidáme 1/4 l vařených lisovaných bramborů, 1/8 l kyselé smetany, 5 dkg bílé strouhané housky, 5 dkg na kostky nakrájené šunky, trochu soli a ze 4 bílků tuhý sníh. Takto upravené těsto dáme do vymazané, moukou vysypané puddingové formy a dobře uzavřeme. Víčko musíme také vymazati. Formu postavíme do nádoby s vařící vodou, přiklopíme a vaříme 3/4 hodiny.

BRAMBOROVÉ ŠÍŠKY

90 dkg vařených strouhaných bramborů, 30 dkg mouky, 1 čajovou lžičku soli a 1 celé vejce zpracujeme v těsto, ze kterého děláme šišky. Vaříme je v osolené vodě. Jakmile vyplavou nahoru, vyndáme je drátěnou lžicí, dáme okapat, pak naklademe na pekáč s osmaženou strouhanou houskou, promícháme a dáme opékat do trouby na 10-15 minut. Předkládáme je jako příkrm k masu nebo jako moučník s povidlovou omáčkou.



BRAMBORY ITALSKÉ

Zbylé vařené hovězí maso nebo zbytky pečeně rozsekáme, oloupáme rajská jablíčka a nakrájíme na plátky; rovněž tak uvařené brambory nakrájíme na koláčky. Ohnivzdornou formu vymažeme máslem, dáme maso, vrstvu rajských jablíček, na povrch brambory. Každou vrstvu zasypeme strouhanou houskou, osolíme, posypeme cibulkou a několika vložkami másla. Zalejeme v mléce rozkvedlaným vejcem a upečeme.

BRAMBORY PLNĚNÉ MASEM

8 větších syrových oloupaných bramborů (každý brambor asi 20 dkg váhy) vydlabeme a naplníme touto směsí:

Asi 1/4 kg zbytků telecího nebo vepřového masa, nebo oba druhy masa umeleme na strojku, smícháme s 1 celým syrovým vejcem a 1 polévkovou lžící rýže, poněkud již povařené. Přidáme usekané suché hřібky, namočené v horké vodě, trochu na sádle osmažené cibulky, majoránku, pepř a sůl podle chuti.

Do vymaštěného kastrolu, k čemuž také můžeme použít šťávy z pečeně, uložíme takto naplněné brambory vedle sebe otvorem nahoru, podlejeme trochou vody a dáme péci do trouby až do bledě hnědého (růžového) nádechu. Při pečení musíme ještě podlévat vodou. Poté šťávu zalejeme asi 1/4 l smetany, do které zamícháme trochu mouky a dáme povařit. Dobře upečené brambory vyndáme na mísu a polejeme smetanovou omáčkou.

BRAMBORY PLNĚNÉ MOZEČKEM

Spařený mozeček osmažíme na omastku s 12 dkg šunky, 1 usekanou cibulí, solí a pepřem; přidáme 2 celá vejce a citronovou kůru. Větší stejné brambory napolo uvaříme, nahore odřízneme, vydlabeme, plníme výše uvedenou nádivkou a přikryjeme; s máslem a trochou šťávy z pečeně udusíme.

BRAMBORY S KAPUSTOU

1 kapustu (50 dkg) očištěnou, na nudličky nakrájenou dusíme chvíli na 2 dkg zasmažené cibulky. Oloupané brambory (50 dkg) nakrájíme na kostky a přidáme ke kapustě, osolíme, opepříme, přidáme 1/2 stroužku utřeného česneku a špetku majoránky, podlejeme vodou a dusíme, až brambory i kapusta změknu. Pak vše zahustíme světlou jíškou ze 2 dkg másla a 2 dkg mouky a dobře povaříme.



Hlavní jídla

BRAMBORY S KAPUSTOU A UZENÝM MASEM

Na rendlíku rozpálíme 5 dkg nakrájené slaniny, menší pokrájenou cibuli, vložíme 1 prostřední na nudličky rozkrájenou ovařenou a scezenou kapustu a 6 prostředních na kostky rozkrájených bramborů. Dusíme vše do měkka. Podle potřeby zaléváme slanou vařící vodou. Přidáme i trochu česneku utřeného se solí, a jíšku na sádle zhotovenou. Hotové posypeme drobně sekaným uzeným masem.

BRAMBORY S KLOBÁSOU

Oloupané syrové brambory nakrouháme na okurkovém krouhátku na plátky. Asi na prst silnou vrstvičku těchto bramborů narovnáme na vymaštěný pekáč, okmínujeme a posolíme. Na tuto vrstvu přidáme pak vrstvu na plátky nakrájené nevařené slovenské nebo moravské uzené klobásy; také možno použití kousky nakrájeného uzeného vepřového žebírka. Na tuto vrstvu dáme opět vrstvu bramborů, což můžeme ještě jednou nebo dvakrát zopakovat. Poslední vrstvou musí však být brambory. Vše pak zalejeme smetanou a upečeme do růžova.

BRAMBORY S UZENÝM MASEM

Uvařené brambory pokrájíme na kolečka a promícháme s jemně usekaným uzeným masem a cibulkou osmaženou na slanině. Zalijeme mlékem s rozkvedlaným vejcem. Dáme péci ve vymaštěné ohnivzdorné míse. Místo uzeného masa možno použít i salámu; přijde to mnohem levněji a je to též velmi chutné.

BRAMBORY S VAJÍČKY

Nemoučné (lojovité) brambory (1 kg) uvaříme do poloměkka, načež je oloupáme a za horka nakrájíme na čtvrtky. V kastrole rozežřejeme máslo (15 dkg), brambory jsou jimi dobře obaleny. Brambory upravíme vařečkou, necháme brambory na ohni tak dlouho, až se máslem nasákly a změkly. Do takto připravených bramborů rozbijeme 8 čerstvých vajec, osolíme a pokrm mícháme tak dlouho, až vejce přiměřeně zhoustnou a brambory do něho vložíme a mícháme stále lehce na mísu do kopečka, posypeme je sekanou pažitkou nebo zelenou petrželkou a podáváme se salátem nebo červenou řepou.



BRAMBORY ZAPEČENÉ NA SLANINĚ

60 dkg vařených oloupaných bramborů, 6 dkg slaniny na kostky nakrájené, rozpuštěné, 10 dkg uzeného vařeného masa na kostky nakrájeného, 4 vajíčka, sůl, špetku pepře, špetku majoránky. Brambory dobře rozmícháme, přidáme slaninu, maso, sůl, pepř, majoránku, vše smícháme, dáme na rozpálenou slaninu na větší kastrol, v němž ze směsi uděláme hromádky, trochu zapečeme, pak uděláme v každé důlek, do nějž rozbijeme 1 celé vejce, to osolíme a znovu zapečeme, až je bílek ztuhlý. Podáváme s hlávkovým salátem.

KLOUZÁKY

1 kg oloupaných syrových bramborů jemně ustrouháme, vylouženou vodu z části slijeme, přidáme sůl, 1 vejce, 10 dkg hrubé mouky, 6 dkg strouhané housky a hodně promícháme. Ostrou lžící, namočenou ve vařící vodě, vykrajujeme kousky, které vkládáme do vařící slané vody. Vaříme podle velikosti 8-10 minut. Knedlíky opatrně ve vodě vařečkou nadzvedneme. Mastíme sádlem a cibulkou, podáváme se zelím k uzenému masu, nebo jako samostatné jídlo.

PECIVÁLKY

1 kg vařených mletých bramborů, 30 dkg mouky, sůl a 1 vejce zpracujeme v těsto. Vyválíme z něho proužky asi 1,5 cm široké, které nařízneme tak, aby se utvořily kostky. Pečeme na nebastném plechu po obou stranách do růžova. Upečené dořízneme, dáme na mísu, polijeme vařícím mlékem, přiklopíme poklicí a protřeseme. Ponecháme tak 2-3 minuty. Pak přebytečné mléko scedíme a sypeme mletým mákem a cukrem. Mastíme dobře vyhrá-tým máslem.

PŘESBIDLO (NOKY S BRAMBORY)

Asi 1/2 kg oloupaných na kostky nakrájených bramborů dáme vařit do slané vody. Asi 1 hod. před tím zaděláme na noky ze 1/4 kg hrubé mouky, 1 žloutku a potřebného množství mléka a soli. S uvařených bramborů slijeme vodu a zaváříme do ní maličké nočky. Uvaře-né smícháme s brambory, omastíme sádlem a na talíři ještě omastíme do červena usmaže-nou cibulkou.



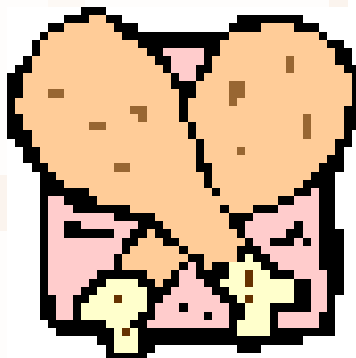
Hlavní jídla

ŠKUBÁNKY

1 kg oloupaných nakrájených bramborů dáme do hrnce, zaselíme, zalijeme vodou a dáme vařit. Brambory nesmějí příliš změknout, pak na ně nasypeme 10 dkg hladké a 10 dkg hrubé mouky, držadlem vařečky uděláme 5-6 otvorů. Až voda vystoupí a mouka je důkladně spařena, přebytečnou vodu scedíme, těsto řádně rozmačkáme a vymícháme, aby bylo tuhé a hladké. Podle chuti dosolíme; pak ostrou lžicí, namočenou v horkém tuku, vykrajujeme kousky a klademe na mísu. Sypeme tvarohem a mastíme máslem, nebo tlučným mákem a mastíme sádlem.

VEPŘOVÝ BŮČEK S BRAMBORY

1/2 kg libovějšího bůčku vaříme se solí a kmínem. Když je skoro vařený, přidáme na menší kostky nakrájené brambory. Polévky nesmí být mnoho; má se při vaření vpítí do bramborů. Bůček pak nakrájíme na malé kousky a smícháme s brambory. Podáváme s okurkovým nebo hlávkovým salátem.





BRAMBORÁK

1 kg syrových loupaných bramborů, 10 dkg hladké mouky, 1 vejce, sůl, pepř, česnek, 10 dkg sádla na smažení. Oloupané syrové brambory jemně ustrouháme, přidáme mouku, vejce, sůl, podle chuti pepř, česnek, hodně namícháme a smažíme na rozpáleném omastku po obou stranách do růžova (omastku ne mnoho). Podáváme teplé.

BRAMBORY S HOUBAMI

Na vymazaný a vysypaný pekáč dáme vrstvu vařených na plátky nakrájených bramborů, na ně vrstvu na másle a na kmíně dušených hub, osolených a moukou zaprášených. Pak zase vrstvu bramborů atd. Zalejeme vajíčkem rozmíchaným v mléce, zasypeme žemlí, vločkami másla a pečeme.

BRAMBOROVÉ KROKETY

50 dkg vařených loupaných studených bramborů umeleme na strojku na maso; rovněž umeleme 15 dkg dušeného nebo pečeného vepřového masa, 15 dkg vařeného uzeneho masa, dáme do mísy, přidáme 1 vejce, 1 dkg hladké mouky, sůl, pepř, trochu jemně strouhané cibule a řádně vše propracujeme. Z těsta upravíme obdélníčky asi 2 cm silné, obalíme je ve strouhané housce a smažíme v rozpáleném tuku do růžova po obou stranách; obracíme pouze lopatečkou. Tuku nesmí být mnoho, aby krokety nenasákly.

Příloha: červená řepa, hlávkový nebo okurkový salát.

BRAMBOROVÉ KROKETY S KVĚTÁKEM

Rozkrájené brambory (50 dkg) ve slané vodě uvaříme, poté prolisujeme, osolíme, přidáme 2 dkg rozpuštěného másla, 2 žloutky, 10 dkg kvěťáku, promícháme a necháme vychladnouti. Z vychladlého těsta upravíme krokety, obalíme v rozkvedlaném vejci a housce a osmažíme.

BRAMBOROVÉ KYNUTÉ KNEDLÍČKY

Připravíme si 50 dkg vařených strouhaných bramborů, 3 dkg másla nebo sádla a sůl; vše umícháme, přidáme brambory, 25 dkg krupičkové mouky, 4 dkg droždí, 1 vejce, 1/8 l mléka. Zpracujeme v hodně tuhé těsto a dáme vykynouti. Děláme menší knedlíčky, opět dáme vykynout a pak usmažíme v rozpáleném sádle. Hotové sypeme jemně sekanou zelenou petrželkou.



Večere - předkrmy

BRAMBOROVÉ KYNUTÉ KOBLIHY PLNĚNÉ UZENÝM MASEM

V míse utřeme 3 dkg másla do běla, pak přidáme 2-3 žloutky, jeden po druhém. Ze 4 dkg kvasnic a 1/16 l vlažného mléka uděláme kvásek a necháme zkynout. Do utřeného másla střídavě zamicháváme zkynulý kvásek, 40 dkg hrubé prosáté mouky, 75 dkg vařených studených umletých bramborů, kávovou lžičku soli a dobře propracujeme (těsto musí být tuhé, jako na vánočky), necháme zkynout, pak vyválíme v placku asi 1 1/5 cm silnou, kroužkem označíme kolečka, doprostřed dáme vařené mleté uzené maso, prázdným kolečkem těsto přiklopíme, dobře přitiskneme a znovu kroužkem vykrojíme. Koblíhy dáme na pomoučněné prkénko, přikryjeme ubrouskem a necháme zkynout. Vykynuté koblíhy vkládáme vrchní stranou do rozpáleného sádla, přiklopíme poklicí a osmažíme po jedné straně do růžova. Pak obrátíme, poklicí odstraníme a osmažíme po druhé straně. Podáváme s červenou řepou, hlávkovým nebo okurkovým salátem jako předkrm nebo večeri.

BRAMBORY LYONSKÉ

Uvařené vychladlé brambory nakrájíme na silnější plátky a na pánvi na oleji nebo sádle s cibulkou osmažíme. Posypané sekanou petržilkou podáváme.

BRAMBOROVÉ LÍVANCE

Do kamenného hrnku dáme 1/2 kg loupaných vařených strouhaných bramborů, 1 vejce, 1 dkg droždí, 3 dkg cukru, kávovou lžičku soli, 18 dkg mouky, 1/2 l mléka. Vše dobře promícháme a necháme zkynout. Vykynuté těsto lijeme na rozpálenou pomaštěnou formu lívanečnickovou a opečeme po obou stranách do růžova. Upečené lívance namažeme povidly. Bramborové lívance jsou velmi křehké. Je proto nutné nerozlévat je na pánvi příliš tence, poněvadž by se při obrácení trhaly.

BRAMBOROVÝ NÁKYP S NÁDIVKOU Z MASA

30 dkg studených vařených bramborů od druhého dne umeleme na strojku na maso, dáme do hrnečka, přidáme 2 žloutky, 1/8 l mléka, sůl, rozmícháme s 15 dkg mouky, nakonec zamícháme lehce ze 2 bílků pevný sníh. Polovinu těsta rozestřeme do máslem vymazané, houskou vysypané formy, nasypeme na ně 12 dkg vařeného sekaného uzeného masa, pak přidáme druhou polovinu bramborového těsta a opečeme v troubě do růžova. Podáváme teplý se zeleninou: hlávkovým, okurkovým salátem nebo červenou řepou.



BRAMBOROVÁ PAŠTIKA

Uvaříme 30 dkg bramborů, oloupáme je a prolisujeme. Syrová odblaněná vepřová nebo telecí játra (25 dkg) nožem dobře utřeme nebo na masovém strojku dvakrát umeleme. Obojí dáme do mísy, přidáme smaženou, jemně nakrájenou cibulku (3 dkg), usekanou slaninu (3 dkg), 1 utřenou sardeli, tlučený pepř, sůl a 1 vejce. Vše dobře umícháme, vložíme do porculánového máslem nebo sádlem vymazaného hrnku, povážeme pergamenovým papírem nebo uzavřeme dobře přiléhající pokličkou a ve vodní lázni (v páře) vaříme asi 1 1/2 hodiny. Uvařenou paštiku vyklopíme a teprve úplně studenou nakrájíme.

BRAMBOROVÁ POMAZÁNKA

Umeleme 4 vařené studené brambory, 1 sardelku, cibuli a trochu kaparů. Přidáme sůl, pepř, papriku, kmín, trochu hořčice, másla a tvarohu. Zředíme trochou smetany a uložíme do studena.

BRAMBORY SE ČTVEREČKY (GRANATYRMARŠ)

Pro pět osob:

Ze 30 dkg mouky, 2 vajec, trochy vody uděláme těsto a uvaříme jako cezené nudle, omastíme máslem, aby se neslepily. Stejný díl vařených teplých bramborů nakrájíme na kostky, přidáme kmín, strouhanou syrovou cibuli, omastíme rozehřátou slaninou a vše dobře promícháme.

BRAMBORY SE SARDELEMI

Uvařené brambory nakrájíme na plátky a osolíme. Usekáme na tvrdo vařená vejce a dobře očištěné sardelky. Pekač vytřeme omastkem, dáme do něj vrstvu bramborů, posypeme vejci, rozsekanými sardelmi a strouhaným parmesánem. Vrstvy střídáme, až je kastrol plný. Navrch dáme kousky másla, zalijeme v mléce rozkvedlaným vajíčkem a upečeme do zlatova.

BRAMBORY V MLÉČNÉ OMÁČCE

1 kg bramborů oloupáme, nakrájíme na silnější kolečka a dáme vařiti se solí a kmínem. Jíšku rozředíme vodou z bramborů, zalejeme 1/4 l mléka a 1/4 l smetany, v níž je rozklok-táno trochu mouky (asi 6 dkg) a podle chuti okyselíme octem. Omáčku zlepšíme buď žloutkem nebo do ní rozkrájíme kousek uzeného masa. Brambory přidáme do omáčky.



Večeře - předkrmy

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

1 až 1 1/2 kg bramborů, sůl, 3 vejce, 25 dkg uzeného vařeného masa, 1/2 l mléka, 3 dkg sádla. Oloupané syrové brambory nakrájíme na plátky, klademe na kastrol máslem vymazaný, houskou vysypaný, posolíme a posypeme na kostky nakrájeným uzeným masem a uvařeným (na tvrdo), na kostky rozkrájeným vajíčkem. Pomastíme, pak dáme opět vrstvu bramborů, maso, vejce, sůl, omastek, přikryjeme novou vrstvou bramborů. Zalijeme mlékem a dáme péci do růžova (nejméně 1 1/2 hodiny).

LOVECKÉ BRAMBORY

Brambory pečlivě opereme a syrové ve slupce pokrájíme na silné plátky. Srovnáme na plechy a pečeme, až zrůžoví a jsou měkké. Chceme-li, aby brambory zůstaly měkké, natřkneme každý plátek, aby lehce popraskal.

Mezi pečením utřeme jemně česnek - množství podle libosti - a dáme ho zpěnit do rozpáleného másla. Česnek se nesmí přepálit, neboť ztratí svou hodnotu a chutná hořce. Pečené brambory vsypeme do česneku a opatrně protřepeme. Takto upravíme rychlou večeři, případně i jednoduchý oběd.

PEČENÁ JÁTRA S BRAMBORY

1 1/2 kg bramborů uvaříme ve slupce do měkka, oloupáme je a na kolečka nakrájíme; 25 dkg vepřového ramínka lehce opereme, uvaříme v osolené vodě a umeleme s 30 dkg vepřových nebo telecích jater vypraných v mléce. Směs osolíme, přidáme pepř a majoránku. Na vymazaný pekáč klademe vrstvu bramborů, osolíme, opepříme, rozetřeme vrstvu masové směsi, vejce (na tvrdo uvařená a nakrájená), opět brambory. Na povrch naklademe brambory. Poklademe nakrájeným škvařeným sádlem a upečeme do růžova. Pokrm podáváme horký se salátem.

PEČENÉ BRAMBORY SE ŠUNKOU

Na kostky nakrájené vařené brambory smícháme s hrubě usekanou šunkou a přidáme 1/4 litru smetany nebo mléka a sůl. Vložíme so máslem vymazané mísy a upečeme.

RYCHLÁ BRAMBOROVÁ OMELETA

Na rozpálenou pánev dáme 2 dkg převařeného másla, na něj poklademe po celé ploše na



plátky nakrájené vařené brambory, posolíme a opečeme. Na brambory pak nalejeme 1 do husta rozšlehané vejce, dáme pozvolna zapéci až těsto ztuhne a opatrně je nožem na pánvi přehneme. Překlopíme na teplý talíř, podáváme se salátem, hořčicí nebo zeleninou.

SLOVÁCKÉ BRAMBORY

1 kg syrových bramborů, 2 vejce, sůl, na špičku nože prášek do pečiva, trochu mouky, 1 dkg sádla na pečení. Brambory oloupáme, rozstrouháme a dáme je na síto okapat. Smícháme se žloutky, solí, sněhem z bílků, přidáme kávovou lžici mouky a prášek do pečiva. Na pánvi rozpálíme omastek a upečeme na něm malé hromádky bramborového těsta do zlatova. Brambory se výborně hodí ke špenátu.

SMAŽENÉ BRAMBORY NA FRANCOUZSKÝ ZPŮSOB

Větší oloupané brambory osušíme v utěrce, nakrájíme na kolečka a dáme do horkého oleje, osmažíme do růžova a dle chuti osolíme.

SMAŽENÉ PÁRKY

Ze základního těsta bramborového vyválíme obdélníčky, do každého zabalíme půl párku a smažíme v rozpáleném omastku do růžova. Sádla nesmí být mnoho, aby se těsto nenapilo.

VEJCE NA KYSELO S BRAMBORY

Do 1 l vařícího mléka nalijeme 1/2 l mléka, ve kterém jsme rozmíchaly 8 dkg hladké mouky; za stálého míchání necháme zvolna dobře povařit. Pak omáčku osolíme, podle chuti přidáme octa, po př. kopru. Jako příloha vejce na hniličku a vařené brambory.





BRAMBOROVÉ KOBLÍŽKY K OBLOŽENÍ MASA

6 velkých bramborů uvaříme, za horka prolisujeme, osolíme, přidáme dva žloutky, kousek másla a tolik mouky, aby bylo pěkné těsto. Pak vyválíme asi na 1/4 cm silnou placku, z které vykrajujeme různé tvary, a osmažíme v horkém tuku. K samotnému jídlu je pečeme jako lívanečky a mažeme povidly, nebo pečeme v pánvi jako omelety a plníme špenátem, posypeme parmasánem a dáme péci, nebo je rozválíme na silnější placky, plníme masem a vaříme v ubrousku 3/4 hod. Pak je polijeme máslem a sypeme strouhanou houskou.

BRAMBOROVÉ KOBLÍŽKY K SALÁTU

3,5 dkg másla rozdrobíme do 14 dkg mouky, přimícháme 30 dkg vařených prolisovaných bramborů, na špičku nože prášku do pečiva, 1 čajovou lžičku soli, přidáme 2 žloutky a necelou 1/8 l mléka a zaděláme v těsto. Vytváříme na malik silně, pak vypichujeme koblížky a smažíme na čerstvém loji. Horké sypeme strouhaným parmasánem nebo ementálským sýrem. K nim podáváme hlávkový salát

BRAMBOROVÉ MRKVIČKY

50 dkg lisovaných bramborů dáme na vál, přidáme 2 dkg másla, sůl, 1 žloutek, 12 dkg hrubé mouky a vše zpracujeme v těsto, z kterého krájíme malé kousky a děláme mrkvičkové tvary. V rozpáleném sádle do růžova usmažíme. Do každé mrkvičky zastrčíme stonky petržele. Bramborových mrkviček se používá k ozdobě masa.

BRAMBOROVÉ OBLOUČKY

10 dkg másla se zpracuje se 2 dkg mouky na placku a dá odpočinout. 20 dkg rozstrouhaných vařených a prolisovaných bramborů se zadělá se 2 žloutky, trochou octa, soli a 13 dkg mouky. Rozválí se na placku, vloží se na to placka z másla, přeloží jako u těsta máslového po 1/4 hod. přestávkách a to po 3krát. Pak se rádlem udělají proužky, dávají přes suchou formu, pomazí vejcem, posypou kmínem a parmazánovým sýrem a pekou v mírné troubě.

BRAMBOROVÉ PUSINKY

Asi 50 dkg oloupaných bramborů ve slané vodě uvaříme. V misce pěnovitě utřeme 3 dkg másla, přidáme prolisované brambory, 1 žloutek, 1 vejce, sůl a 3 dkg strouhaného parma-

sánu. Plech potřeme máslem a poprášíme moukou. Bramborovou směsí naplníme sáček a naslíkáme pusinky na plech. Potřeme žloutkem a pečeme. Podáváme k zelenině.

BRAMBOROVÁ SLÁMA

Oloupané syrové brambory nakrájíme na tenké plátky. Tyto plátky nakrájíme na slabé nudličky, namočíme a usušené prudce osmažíme na rozpáleném oleji. Osolené podáváme.

BRAMBOROVÉ SMAŽINKY

Dobře propracované škrubankové těsto (viz škrubánky) dáme na pomoučený vál. Válečkem vyválíme asi na 1 cm silně, formičkou vykrajujeme tvary a smažíme v dobře rozpáleném sádle do růžova. Podáváme jako příkrm k masu s omáčkou nebo k zelenině, hlávkovému nebo okurkovému salátu.

KROKETY

1/4 čerstvě vařených bramborů, 7 dkg pšeničné mouky, sůl, 1 vejce zaděláme, vyválíme a pak tvoříme skleničkou kolečka, která máčíme ve vajíčku, v housce obalíme a osmažíme na tuku nebo oleji. Krokety jsou velmi chutným příkrmem k masu, hlavně vepřovému.

OBALOVANÉ BRAMBORY

Na 2/3 uvařené brambory oloupáme, nakrájíme na koláčky asi 1/2 cm silné, osolíme, obalíme ve vejci a strouhané housce. Osmažíme v orkém tuku do růžova. Podáváme k zelenině nebo k salátu.

OPEČENÉ BRAMBORY

1 kg čistě opraných bramborů uvaříme ve slupce do měkka. Oloupané rozmačkáme, osolíme a promícháme s drobně nakrájenou, na sádle osmaženou cibulkou a kmínem. Pečák vymažeme sádlem, brambory do něj urovnáme a v troubě do růžova opečeme. (3 dkg cibule, sádla celkem 5 dkg.)



PAŘÍŽSKÉ BRAMBORY

Z bramborů vykrájíme pomocí vydlabovače malé kuličky, které povaříme ve slané vodě. Uvařené necháme na utěrce vystydnouti a osušiti. Na mělké pánvi rozpálíme olej na smažení, ve kterém uvařené brambůrky do zlatova dopečeme. Po smažení vyndáme z oleje, osolíme, přetřeme máslem a horké podáváme.

SMAŽENÉ BRAMBORY

Syrové oloupané brambory nastrouháme na jemné nudličky a dobře usušíme v čisté utěrce. Vložíme je na rozpálené sádlo, při čemž kastrolem stále pohybujeme, až se usmaží do zlatova. Pokrájíme pórek na kolečka, usmažíme na čerstvém másle, smícháme s brambory a přebytečný omastek slijeme. Osolíme, posypeme sekanou zelenou petrželkou, poklademe tence nakrájenými kousky másla a podáváme.

SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ NOČKY

50 dkg vařených prolisovaných bramborů dáme na vál, přidáme sůl, 8 dkg krupičkové mouky, na špičku nože prášku do pečiva, 1 vejce a vše rychle a lehce zpracujeme v těsto. Vyválíme tenké dlouhé válečky a nakrájíme z nich nočky. Smažíme asi v 10 dkg rozpáleného sádla do růžova. Podáváme k masu nebo k dušené zelenině. Také je můžeme jen uvařiti, políti máslem a sypati smaženou zemlí.

STŘÍKANÉ BRAMBORY

Umeleme 1 kg vařených bramborů, přidáme 5 dkg mouky, 3 vejce, sůl a zpracujeme v těsto. Tuto kašovinu dáme do stříkacího sáčku s hvězdicovou trubičkou, stříkáme na 7 cm dlouhé tyčinky nebo kroužky do pánve s dobře rozpáleným sádlem a usmažíme do zlatožluta.

ŠESTÁKY

Moučné, uvařené brambory, vypařené, prolisujeme a necháme vychladnouti. V misce pěnovitě utřeme 3 dkg másla, přidáme 50 dkg prolisovaných bramborů, sůl, 1 vejce, 1 žloutek, 10 dkg mouky a dobře těsto vypracujeme. Z vypracovaného těsta vykrájíme malé kousky a smažíme.



ZEMÁKOVÁ HALUŠKA

1 kg bramborů oloupáme, ustrouháme, osolíme, přidáme mouku podle potřeby (asi 35 dkg). Kašovitou hmotu promícháme, po částech zavaříme do vody a vaříme asi 8 minut. Uvažené přeplachujeme ve studené vodě, mastíme máslem, ve kterém je buď usmažená cibulka, pažitka nebo slanina. Posypáváme bryndzou, tvarohem nebo smaženou cibulkou.





NEPRAVÁ MAJONÉZA NA 1 KG SALÁTU

Do mísy dáme 1/4 l kyselý smetany, 1 žloutek, lžíci hořčice, vše dobře utřeme, pak přidáme po kapkách 2 lžíce oleje, dle chuti octa, soli a pepře.

BRAMBOROVÝ SALÁT S NEPRAVOU MAJONÉZOU

Do majonézy lehce vmícháme 75 dkg vařených na kostky nakrájených bramborů, 1 kyselou nakrájenou okurku, na tvrdo vařené nakrájené vejce, oloupané jablko, 1/2 očištěného slanečka, 1/4 kávové lžičky sekaných kaparů, 2 dkg cibule, sůl, pepř a 1/16 l octa a necháme uležeti několik hodin. Před podáváním ozdobíme sekanou petrželí a citronem.

BRAMBOROVÝ SALÁT

2 syrové žloutky utřeme v míse; přidáme 3 lžičky stolního oleje, 1 lžíci hořčice, strouhanou usmaženou cibulku, 15 dkg uvařené čočky, 80 dkg uvařených teplých bramborů, 3 kyselý na kostky nakrájený okurky, 2 lžíce mléka, ocet, několik lžic hovězí polévky a vše dobře promícháme.

BRAMBOROVÝ SALÁT MÍCHANÝ

Na mísu dáme vrstvu salátu z 1 celeru ve slané a octové vodě do měkka uvařeného a na plátky nakrájeného, 75 dkg vařených nakrájených bramborů, 5 dkg vařených fazolek (hor-ké), vrstvu míšeninky z mlíčí slanečka, 2 lžíc oleje, 1/8 l octa, 2 vařených prolisovaných žloutků, na špičku nože práškového cukru. Míšeninu posypeme 5 dkg uherského salámu nebo uzeného masa, 1/2 očištěného slanečka, kyselou okurkou, jablkem, 2 vařenými bílky, 2 dkg cibule a 1/2 dkg kaparů, vše nakrájené. Tak se vrstvy opakují. Na dvě hodiny dáme do studena a před podáváním opeříme a ozdobíme zelenou petrželí.

BRAMBOROVÝ SALÁT S PETRŽELKOU

1 kg bramborů, sůl, 1/8 l octa, 4 lžíce oleje, 2 dkg cibule, 2 lžíce petržele. Vařené oloupané brambory nakrájíme na plátky, osolíme a zalijeme octem a olejem. Pak je promícháme s ustrouhanou cibulkou a jemně usekanou zelenou petrželkou. Salát upravíme na mísu a zdobíme ředkvičkou.



BRAMBOROVÝ SALÁT SE SLANEČKEM

Mlíčí ze slanečka dobře utřeme v míse s 2 na tvrdo vařenými žloutky, s 10 dkg do měkka uvařených prolisovaných fazolí, sekanou cibulí a 4 lžičkami stolního oleje; přidáme 1 kg vařených teplých bramborů, ocet uvařený s kouskem cukru a několik lžic hovězí polévky. Zdobíme nakrájeným slanečkem, okurkou a bílkem z vajec na tvrdo vařených.

BRAMBOROVÝ SALÁT SE ZELENÝM HRÁŠKEM

75 dkg vařených na kostky nakrájených bramborů smícháme s 5 dkg zeleného vařeného hrášku, 1 vařenou a na kostky nakrájenou mrkví, 5 dkg vařeného nakrájeného celeru, 5 dkg sekané šunky, 1 nakrájenou okurkou, 1 vařeným a nakrájeným vejcem, 1 dkg sekaných kaparů, 3 dkg cibule, solí a pepřem. Dáme uležet a pak polejeme majonézou.

MÍCHANÝ SALÁT

1/4 kg na kolečka nakrájené mrkve udusíme na másle, přidáme 1 kostku cukru, osolíme a podlejeme trochou vody. V druhém kastrolku uvaříme 1/4 kg na kolečka pokrájených bramborů, scedíme je a přidáme k udušené mrkvi. Pak přidáme 20 dkg čerstvého zeleného hrášku, zalejeme 1/8 l kyselý smetany, kterou jsme zahustily 1 kávovou lžící mouky, a dáme opět povařit asi 1 minutu. Před podáváním zamícháme do zeleniny drobně usekanou zelenou petržel.

RAJSKÁ JABLÍČKA S BRAMBORY

Na 1 lžici másla dáme sežloutnouti 2 malé na kolečka nakrájené cibule, přidáme velkou špičku nože nepálivé papriky, na kolečka nakrájené brambory, sůl a protlak z rajských jablíček. Dusíme a podléváme polévkou tak dlouho, až jsou brambory měkké.

SLOVENSKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT JARNÍ (SE SMETANOU)

Asi 1 kg nových bramborů nebo rohlíčků uvaříme, oloupáme a vychladlé nakrájíme na kolečka. Osolíme je a jen trochu okyselíme slabým vinným octem. Zvlášť na tvrdo uvaříme 3-4 vajíčka, vybereme z nich žloutky a dobře je utřeme s 1 lžicí hořčice, přidávajíc po trochách 1/4 l kyselý smetany, až vznikne hustá omáčka. Podle potřeby osolíme a přimícháme sekanou zelenou petržel a hodně pažitky, nebo aspoň trochu strouhané cibulky. Pak brambory a omáčkou promícháme a necháme asi 2-3 hodiny rozležeti; nahoře sypeme sekanými zbylými bílky.



TEPLÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

1 kg bramborů ve slupce uvaříme, oloupáme a nakrájíme na tenké plátky. 10 dkg slaniny nakrájíme na kostky, vyškvaříme a procedíme. Procezené sádlo dáme pak na kastrol, přidáme strouhanou cibuli, osmažíme, přidáme podle chuti sůl, pepř, ocet a smetanu; do této horké omáčky dáme nakrájené brambory a častěji jimi zamícháme. K tomu se hodí pouze brambory lojovité, tzv. salátové, nikoli moučnaté.

ZELENINOVÝ SALÁT S BRAMBORY

1/4 kg bramborů, 1/4 litru zeleného hrášku, 1 růže kvěťáku, 5 dkg másla, šálek kyselé smetany, 2 lžičky světlé hořčice. Oloupané brambory nakrájíme na kolečka, udusíme na másle s troškou vody a s hráškem do měkka. věták zpola uvaříme ve slané vodě. Okapaný rozebereme na růžičky a promícháme s ostatním na míse. Hustší smetanu mícháme chvíli s hořčicí, solí, trochou pepře a nalijeme na salát. Můžeme přizdobit srdcečky hlávkového salátu, rovněž pokropeného majonézou. Tuto jest dobře před upotřebením dát do chladu asi na 1/4 hodiny.

VINNÁ PĚNA (ŠODÓ)

Do kamenného hrnku dáme 1/2 dkg bramborové moučky Solamyl, 10 kostek cukru, 4 žloutky, 1 celé vejce, kousek citronové kůry a vanilky, 1/4 l bílého vína a 1/16 l vody a necháme hodinu státi. Hrněk postavíme na plotnu do parní lázně, pilně mícháme (kvedláme) až pěna zhoustne a kryje vařečku a přelijeme do jiné porcelánové nádoby.

VAJEČNÝ LIKÉR

Do misky prosejeme 25 dkg práškového cukru, 1 dkg bramborové moučky Solamyl, 1 vanilkový prášek, přidáme 4 žloutky a třeme 15 minut. Potom přidáme 1/2 litru svařeného, procezeného studeného mléka a 1/8 litru čistého lihu. Dobře umícháme, nalejeme do čisté láhve a zazátkujeme.





ANGLICKÁ TRIFLE

Upečeme jemné piškotové těsto ze 4 vajec, 16 dkg cukru a 11 dkg mouky, z čehož jest polovina pšeničné a polovina bramb. moučky Solamyl. Upečené těsto nakrájíme na plátky, které slepujeme po dvou pikantní zavařeninou a nakrájené na menší kousky rovnáme do skleněné misky. Místo jamu možno použití zavařeného ovoce, jako meruňkového kompotu, který prostě po vrstvách s kousky piškoty urovnáme. Potom pokropíme vše rumem a zalijeme buď 4 lžicemi sladkého vína (jako Sherry) nebo syrupem z kompotu. Zatížíme a necháme do druhého dne státi, aby se piškoty rozmočily. Druhého dne posypeme vše asi 5 dkg strouhaných mandlí a zalijeme řídkým krémem, který uvaříme ve vodní lázni ze 3/8 l mléka, 2 žloutků, trochy cukru, vanilky a 1 lžičky bramborové moučky Solamyl. Krém ještě teplý nalijeme na piškoty, aby se lépe vsákl; pak vše necháme v chladu opět rozležeti. Před podáváním zdobíme nahoře oslazenou šlehanou smetanou ze 1/4 litru a zbylým ovocem nebo jamem.

BISKUPSKÝ CHLÉB

10 dkg másla, 10 dkg cukru dobře utřeme, přidáme 5 žloutků, ušleháme z 5 bílků sních, zlehka zamícháme a zasypeme 6 dkg mouky pšeničné a 4 dkg bramborové moučky Solamyl, a dohromady smíchanými 4 dkg sultánek a oříšků nebo čokolády. Dáme do vymazané podlouhé formy, kterou vyprášíme moukou a zvolna pečeme.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S POVIDLY

Připravíme tužší těsto z 1/2 kg vařených strouhaných bramborů, 4 dkg rozpuštěného másla, špetky soli, 2 vajec a 15 dkg mouky. Rozválíme na čtverce, které plníme dobrými povidly. Zabalíme a ihned zaváříme do slané vody. Vaříme asi 10 min. Sypeme perníkem nebo tvarohem a mastíme přehřátým máslem.

BRAMBOROVÉ KYNUTÉ KOULE

Smícháme 1/2 kg vařených strouhaných bramborů s 1/2 kg mouky. Přidáme 2 dkg zkytnutého droždí, sůl, lžici cukru a z 1/2 citronu kůru; zaděláme mlékem v tuhé těsto. Necháme kynouti 1 hod. Děláme malé kuličky, dáme opět kynouti a pak teprve vysmažíme. Horké obalujeme v pomerančovém cukru. Podáváme s vinnou pěnou.



Moučníky

BRAMBOROVÉ ŘEZY

Smícháme 28 dkg vařených strouhaných bramborů, 20 dkg cukru, 4 žloutky, 15 dkg krupice, citron. kůru a vše dáme odpočinout asi 1 hod. Pak vše znovu třeme asi 1/4 až 1/2 od., přidáme zlehka ze 4 bílků sníh a pečeme zvolna ve vymazané a moukou vysypané formě.

BRAMBOROVÉ ŘEZY S NÁDIVKOU

Pod teplou mísou necháme půl hodiny kynout zadělané a dobře vypracované těsto z 25 dkg mouky, 20 dkg strouhaných teplých bramborů, 6 dkg cukru, 5 dkg másla, 2 dkg kvasnic, 1 vejce a trochy mléka.

Nádivka: Utřeme 13 dkg cukru se 3 žloutky, přidáme lžici citronové šťávy a 20 dkg vařených studených bramborů a 3 dkg mouky. Vše hodně utřeme a naposled přidáme ze 3 bílků sníh. Potřeme jednu placku nádivkou a druhou položíme na ni, pak potřeme vajíčkem nebo máslem, vidličkou propícháme a zvolna pečeme.

BRAMBOROVÉ TAŠKY

Do 1 kg vařených strouhaných bramborů přidáme 1/4 kg mouky, 2 vejce a sůl. Vypracujeme v těsto a rozválíme asi na 3/4 cm. Vykrájíme z těsta čtverečky asi 8 cm, doprostřed dáme povidla, čtverečky přeložíme do cípku, kraje přitlačíme a vaříme ve slané vodě asi 5 minut. Uvařené omastíme a sypeme strouhaným perníkem a mákem.

BRAMBOROVÉ VDOLEČKY SE ZAVAŘENINOU

V míse utřeme 3 dkg másla, přidáme 4 dkg cukru, 1 vejce (2 dkg droždí dáme zkynout ve 3 lžících mléka). Vykynutý kvásek zamícháváme střídavě do utřeného másla s 30 dkg mouky, 25 dkg studených vařených mletých bramborů, přidáme 2 lžice rumu a opět dáme zkynout. (Těsto musí být tuhé.)

Poté vyválíme těsto v placku asi 1,5 cm silnou, vykrajujeme z ní vdolečky, dáme opět zkynout a smažíme v rozpáleném tuku do růžova. Na povrch pomažeme zavařeninu nebo švestková povidla a posypeme strouhaným tvarohem.

JABLKOVÉ PÍCHANCE

3 žloutky umícháme do pěny s 12 dkg cukru. Přidáme 12 dkg rozehrátého másla a 3 lžice



smetany nebo mléka. Když jest vše hladce spojeno, dobře promícháme, přidáme půl balíčku prášku do pečiva a 5 dkg bramborové mouky Solamyl. Naposled zamícháme 10 dkg pšeničné mouky se sněhem z 5 bílků. Hmotu opatrně vlijeme do vymaštěného a vysypaného pekáče asi na 3 prsty výše. Půl kg pěkných jablek oloupeme, očistíme a nakrájíme na slabé čtvrtky. Zapícháme je stejnoměrně do těsta, poprášíme cukrem se skořicí smíchaným a dáme péci. Upečené ještě za tepla vykrajujeme nožem v horké vodě namočeným a do sucha otřeným. Jde to velmi snadno - i vyklopit by to šlo, ale jemné těsto by se mohlo přetřhnout a srazit. Toto pečivo je velmi výživné, lehce stravitelné a jemné.

KOLÁČ Z TVAROHU A Z BRAMBORŮ

Utrěme 13 dkg cukru, 1/2 kg mletého tvarohu, 3 žloutky, se šťávou z 1/2 citronu, s kůrou z 1 citronu, 1/2 kg vařených strouhaných bramborů, 1/2 balíčku prášku do pečiva a se sněhem ze 3 bílků. Těsto v dortové formě pečeme asi 1 hod. Podáváme s ovocnou šťávou.

KYNUTÝ ZÁVIN

12 dkg vařených prolisovaných bramborů polijeme 5 dkg rozehřátého másla, přidáme 18 dkg krupicové mouky, 1 lžíci cukru, sůl a 1 dkg zkynutého droždí v 1/10 l mléka, 1 vejce, z 1/2 citronu kůru; vypracujeme vláčné těsto, dáme opět kynouti. Pak těsto vyválíme asi na 1/4 cm silně, potřeme máslem, posypeme strouhanou smaženou houskou, 50 dkg jablek, cukrem se skořicí, citronovou kůrou, 3 dkg sekaných mandlí nebo oříšků, 3 kg hrozinek a pokropíme 1 lžičkou rumu. Svineme a necháme kynout. Nakonec potřeme máslem a pečeme.

OMELETY Z VAŘENÝCH BRAMBORŮ

12 dkg studených vařených strouhaných bramborů, 3/8 l mléka, 1 vejce, sůl a 1/4 kg mouky, 1 balíček prášku do pečiva smícháme a pečeme na pánvi.

OMELETA Z BRAMBOROVÉ MOUČKY SOLAMYL

14 dkg cukru, 4 žloutky a citr. kůru třeme 15 min. Pak přidáme do těsta 3 malé lžičky bramborové moučky Solamyl a ze 4 bílků tuhý sníh. Těsto rozetřeme na máslem vymazanou a moukou vysypanou pánev a upečeme v horká troubě. Tuto pečenou omeletu potřeme zavařeninou, sbalíme a pocukrujeme.



Moučníky

OVOCNÝ KOLÁČ

12 dkg másla třeme se 24 dkg cukru a přidáme postupně 6 žloutků. Do 15 dkg bramb. moučky Solamyl a 20 dkg hrubé mouky pšeničné zamícháme 1 prášek do pečiva. Tuto směs střídavě zamícháme s 1/8 l mléka do utřeného těsta. Nakonec pak zlehka zamícháme s pevným sněhem ze 6 bílků. Dáme na vymaštěný a moukou vyprášený plechový pekáč, stejnoměrně rozetřeme, poklademe ovocem a zvolna pečeme. Upečený posypeme vanilkovým cukrem a na dílky rozkrájíme až po vychladnutí.

PÍSKORKY

50 dkg moučných, uvařených bramborů prolisujeme a necháme vychladnouti. V misce utřeme 3 dkg másla, přidáme prolisované brambory, sůl, 1 vejce, 1 žloutek, 15 dkg mouky a dobře těsto vypracujeme. Z vypracovaného těsta rozválíme placku, posypeme moukou, přeložíme, a vykrájíme krousky jako na koblihy. V omastku se pak tyto smaží. Podávají se cukrované.

PIŠKOTOVÁ ROLÁDA

14 dkg cukru utřeme s 5 žloutky a do utřeného přidáme kávovou lžičku rumu, z 5 bílků sníh zvolna zamícháme se 7 dkg pšeničné mouky a 7 dkg bramborové moučky Solamyl. Plech na koláče vyložíme pergamenovým papírem, papír pomastíme, posypeme slabě hrubou moukou, těsto na něj rozetřeme asi 1 cm vysoko a v dobře vyhřáté troubě do růžova upečeme. Za tepla papír sejmeme, pečenou roládu natřeme zavařeninou a zlehka zavíname. Roládu rozkrájíme a jednotlivé řezy ozdobíme jablečkovou pěnou.

Jablečková pěna: okrajíme jablka, zbavíme je jader a okvětí, vložíme na pekáč, podlejeme 2 lžicemi vody a dáme dusit. Udušená jablka dáme vychladnouti, prolisujeme a smísíme s 1 bílkem, 6 dkg cukru a utřeme na pěnu.

POMERANČOVÁ ROLÁDA

14 dkg cukru s vanilkovou příchutí třeme s 5 žloutky půl hodiny. Pak do utřené hmoty zamícháme 8 dkg pšeničné a 6 dkg bramborové moučky Solamyl, zároveň se sněhem z 5 bílků. Plech s vyšším okrajem vyložíme máslem pomazaným a moukou posypaným pergamenem. Těsto naň rozetřeme a v dobře vyhřáté troubě upečeme. Upečené pomažeme teplou meruňkovou marmeládou, poklademe oloupanými a na kolečka nakrájenými pomeranči. (Jáderka odstranit.) Pěkně zavíname, pocukrujeme a studenou krájíme na úhledné řezy.



ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY Z BRAMBOROVÉTO TĚSTA

1 kg vařených strouhaných bramborů smícháme na vále s 30 dkg hrubé mouky, se solí, 1 vejcem a vypracujeme v těsto. Ihned vyválíme a nakrájíme čtverečky, plníme švestkami, dobře zakulatíme a vaříme 5 minut v slané vodě. Uvařené dáme na sito, upravíme na mísu, pomastíme, posypeme smaženou houskou a cukrem. Místo švestek můžeme dát i švestková povidla.

JINÉ ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY

Utřeme v míse 3 dkg cukru s jednou polévkovou lžící másla a s 1 vejcem a osolíme. Pak přidáme asi 4 rozstrouhané vařené brambory (nejlépe uvařiti den předtím) a hrubé mouky tolik, kolik potřebujeme knedlíků (na 50 knedlíků asi 1/2 kg mouky) a zaděláme studeným mlékem na vláčné těsto. Dobře vypracované těsto pak dáme na vál, přiklopíme miskou a dáme asi 1/2 hod. odpočinout. Pak uděláme knedlíky plněné švestkami a vaříme 8-10 minut dle velikosti.

TÁČ Z BRAMBOROVÉ MOUČKY

8 dkg másla třeme, až zpění. Připravíme si 4 vejce, 14 dkg cukru, 20 dkg bramborové moučky Solamyl, 10 dkg pšeničné mouky, citr. kůru, 1/8 l kyselý smetany a půl balíčku prášku do pečiva. Do zpeňeného másla přidáme z výše připraveného vždy 1 žloutek, trochu cukru, moučky a smetany a vždy těsto opět třeme. Až je vše smícháno, přidáme ze zbylých 4 bílků sníh, prášek do pečiva a zlehka zamícháme. Vylejeme do formy vymaštěné máslem a vysypané moukou a zvolna pečeme. Podáváme s ovocnou šťávou nebo krémem.

TVAROHOVÉ OVOCNÉ KNEDLÍKY

Dáme na vál 1/2 kg tvarohu mletého (polotvrdý), 35 dkg umletých vařených loupaných bramborů a lehce promícháme; uprostřed uděláme jamku, přidáme 1 vejce a sůl a vše dobře propracujeme. Těsto vyválíme v placku asi 1/2 cm silnou, nakrájíme čtverečky a plníme ovocem (suché nebo čerstvé meruňky, švestky atd.). Vaříme ve vařící slané vodě 8-10 minut. Sypeme cukrem nebo tvarohem.

TVAROHOVÉ ŘEZY S PIŠKOTEM

30 dkg hladké mouky pšeničné, 5 dkg bramb. moučky Solamyl, 10 dkg cukru prosejeme na vále a nožem do směsi rozsekáme 20 dkg másla; uprostřed uděláme jamku, přidáme 2



Moučníky

žloutky, 2 lžice mléka a na špičku kulatého nože prášku do těsta. Vše zpracujeme v těsto a dáme odpočinout. Poté vyválíme v placku, válečkem přeneseme na nemastný plech a dáme trochu zapéci; pak potřeme tvarohovou nádivkou, piškotovým těstem a dáme znovu dopéci. Upečené nakrájíme v řezy.

Nádivka: Utřeme 3 dkg másla; přidáme 1 vejce, 1/2 kg tvarohu, 3 dkg hrubé mouky pšeničné, 10 dkg cukru a citr. kůru.

Piškotové těsto: 3 vejce rozšleháme do husta, pak přidáme 9 dkg cukru a šleháme ještě 5 minut. Naposled zvolna zamícháme 4 dkg hrubé mouky pšeničné a 5 dkg bramborové moučky Solamyl.

TVAROHOVÉ ŘEZY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA

Uhřeme 6 dkg másla, přidáme 2 dkg cukru, 1 žloutek, sůl a citr. kůru. Z 2 dkg kvasnic, 3 lžic mléka uděláme kvásek, zkynutý střídavě zamícháváme s 25 dk mouky, 25 dkg umletých, předešlého dne uvařených bramborů do utřeného másla; vše dobře vypracujeme a dáme zkynout. Z vykynutého těsta vyválíme obdélník, doprostřed po délce urovnáme tvarohovou náplň. Volné konce přehneme jako při zadělání obyčejné bučky, dáme na vymaštěný plech - hladkou stranou navrch - a potřeme rozšlehaným vajíčkem; upečeme do růžova. Ještě teplé upečené řezy polejeme rumovou polevou.

Náplň: 50 dkg poloměkkého tvarohu, 1 vejce, 6 dkg cukru, 3 dkg bramb. moučky Solamyl, citr. kůra, 3 dkg hrozinek.

Poleva: 10 dkg cukru (práškového), 1/2 bílku, 2 lžice rumu, podle potřeby teplé vody; vše třeme tak dlouho, až se poleva leskne.

VAJEČNÁ OMELETA

10 dkg práškového cukru, 3 žloutky, citronovou kůru a několik kapek citronové šťávy třeme 20 minut. Pak přidáme k utřenému dvě lžičky bramborové moučky Solamyl a ze tří bílků tuhý sníh. Těsto vylejeme na máslem vymazanou omeletní pánev a v hodně horké troubě upečeme. Hotovou potřeme zavařeninou, přeložíme a pocukrujeme.

VĚNEC DIPLOMATŮ

Nejprve uděláme lehké piškotové těsto ze 3 vajec, 12 dkg cukru, 4 dkg pšeničné mouky a 4 dkg bramborové moučky Solamyl. Obě mouky musíme ovšem prosít. Cukr utřeme se žloutky, pak přidáme po lžicích tuhý sníh spolu s moukou. Těsto upečeme zvolna ve vyma-



zané a moukou vysypané věncové formě. Zatím uvaříme ve vodní lázni vanilkový krém ze 1/4 litru mléka 2 žloutků, 2 lžiček cukru a 1 lžičky bramborové moučky Solamyl, do hoto-
vého přimícháme lžičku maraskina nebo rumu. Upečený věnec vyklopíme na vymazanou
ohnivzdornou mísu, pokropíme jej rumem a do středu nalijeme uvařený krém. Ze zbylých
bílků ušleháme tuhý sníh, trochu jej osladíme a nahoru navršíme, rychle zapečeme v trou-
bě až zružoví a pak hned podáváme hodně horké.

ZÁVIN S BRAMBOROVOU NÁDIVKOU

12 dkg mouky, jako ořech velký kus másla, 1 bílek, trochu soli a na špičku nože prášku
do pečiva zaděláme asi 3 lžicemi mléka v hladké těsto. Vyválíme, potřeme nádivkou, sba-
líme, potřeme vejcem a na vymaštěném plechu pečeme.

Nádivka: Ustrouháme 12 dkg den před upotřebením uvařených bramborů, přidáme
8 dkg tlučeného cukru, 1 žloutek, 1 lžici rumu, citronovou kůru a vanilku. Vše utřeme do
pěny a přidáme z 1 bílku sníh.

ZÁVIN Z KŘEHKÉHO TĚSTA

20 dkg pšeničné hladké mouky, 10 dkg bramborové moučky Solamyl, 10 dkg másla,
8 dkg práškového cukru, 1 vejce a 3/4 prášku do pečiva. Vše zpracujeme na vále v těsto,
které pak rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme na placky. Z nich jednu položíme na plech
vyložený papírem, posypeme jablky, houskou, skořicí, cukrem atd., přikryjeme druhou
plackou, okraje zatiskneme, povrch pomazeme vajíčkem a pečeme. Z tohoto těsta lze při-
praviti též mřížkový koláč.





Dorty

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

Rozlámeme 13 dkg čokolády, dáme do kamenné misky, přidáme 1 dkg másla a dáme na mírný oheň změkhnout; pak utřeme do hladka a za stálého tření přidáváme 10 dkg kost. cukru, svařeného v 1/8 l vody na slabou nit; naposled přidáme 1 lžici rumu. Když poleva počne houstnout, nalejeme ji na dort, opatrně nakloníme, aby se pěkně rozlila a necháme ztuhnout.

DOBRÁ DORTOVÁ NÁPLŇ

Třeme do běla 20 dkg másla. Potom zamícháme utřené máslo s 10 dkg práškového cukru a s vychladlou kašičkou. Kašičku připravíme takto: Na kastrůlek dáme 6 dkg hladké mouky a 5 dkg nejjemnějšího práškového cukru. Uprostřed uděláme důlek, dáme do něho 2 žloutky, 2 lžice mléka a dobře vše rozetřeme na hladkou kašičku. Pak přidáme 3/8 l mléka, směs dáme na mírný oheň a za stálého míchání povaříme. Necháme vychladnout a po kouscích zatíráme do utřeného másla. Pro příchuť přidáme rum.

KÁVOVÁ POLEVA

15 dkg kostkového cukru a 1/8 l černé kávy s cikorkou svaříme na nit. Do misky prosejeme 10 dkg práškového cukru a za stálého míchání přiléváme svařený cukr. Třeme tak dlouho, až se poleva leskne a kryje vařečku. Nalejeme na dort, nakloníme, aby se poleva stejnoměrně rozlila a necháme v klidu až do ztuhnutí polevy.

RUMOVÁ POLEVA

15 dkg kostkového cukru a 1/8 l vody svaříme na nit. Do misky prosejeme 15 dkg práškového cukru a za stálého míchání přilejeme svařený cukr. Dle chuti a hustoty přidáme rumu a třeme tak dlouho, až se poleva leskne.

BRAMBOROVÝ ČOKOLÁDOVÝ DORT

25 dkg cukru a 4 žloutky utřeme v pentličky, pak přidáme citr. kůru, 1 lžici citr. šťávy, 30 dkg strouhaných vařených bramborů a dobře promícháme. 8 dkg strouhané čokolády, 8 dkg krupice, 6 dkg hrubé mouky střídavě zamícháváme s tuhým sněhem ze 4 bílků. Těsto dáme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a zvolna pečeme něco přes hodinu. Upečený zdobíme ovocným krémem.



Krém: 2 bílky, 14 dkg zavařeniny a 3 kapky citron. šťávy rozšleháme, pak přidáme 10 dkg cukru a třeme do husta.

BRAMBOROVÝ DORT

21 dkg práškového cukru třeme se 3 žloutky, přimísíme 21 dkg jemně strouhaných bramborů, 11 dkg krupice, 1/4 balíčku prášku do pečiva a vmícháme ze 3 bílků sníh. Směs dáme do formy máslem vymazané, strouhanou houskou vysypané a upečeme. Vychladlý dort rozřízneme na dva pláty, potřeme ořechovou nádivkou nebo zavařeninou; povrch ozdobíme citronovou polevou.

BRAMBOROVÝ DORT S BÍLKOVÝM KRÉMEM

Do misky prosejeme 8 dkg práškového cukru, přidáme 3 žloutky a vše utřeme v pentličky; poté přidáme z půl pomeranče nebo citronu ustrouhanou kůru a 1 lžičku šťávy. Vše dobře zatřeme, přidáme 25 dkg studených uvařených, jemně strouhaných bramborů, rozestřeme a zvolna zamícháme ze 3 bílků tuhý sníh. Těsto dáme do máslem vymazané, moukou vysypané formy a pečeme volně 1 hod. (dort musí být pevný). Upečený dort potřeme zavařeninou a ozdobíme bílkovým krémem.

Bílkový krém: Z 2 bílků ušleháme pevný sníh a za stálého šlehání přidáváme 10 dkg kost. cukru svařeného v 1/8 l vody na perlu. (Do drátěného očka nabereme cukru a foukneme do něho: ulítne-li bublina a drží-li chvíli, je cukr dosti svařený.)

BRAMBOROVÝ DORT S CITRONOVOU POLEVOU

28 dkg cukru, 28 dkg strouhaných vařených bramborů, 4 vejce, 4 lžičky jemné krupice, 1 citron. Žloutky utřeme s cukrem do husta. Citronovou kůru a šťávu přidáme při tření. Pak přimícháme strouhané studené brambory a sníh ze 4 bílků a zamícháme se 4 dkg jemné krupičky.

Zdobíme citronovou polevou: Šťávu z jednoho citronu pilně třeme s 16 dkg cukru a tím dort ozdobíme.

ČOKOLÁDOVÝ DORT

14 dkg másla třeme se 14 dkg cukru a 14 dkg čokolády, kterou dáme změkknouti a třeme společně s cukrem a máslem; přidáme 5 žloutků, ušleháme z 5 bílků sníh a zamícháme



Dorty

zlehka 11 dkg bramborové moučky Solamyl. Pečeme zvolna ve vymaštěné a pomoučněné dortové formě. Dort druhý den rozkrojíme, naplníme a ozdobíme šlehačkou.

KAKAOVÝ DORT Z BRAMBOROVÉ MOUČKY SOLAMYL

Do misky prosejeme 18 dkg práškového cukru, přidáme 6 žloutků a utřeme do běla. Z 6 bílků ušleháme tuhý sníh, který zvolna střídavě zamícháváme do utřené směsi s 8 dkg pšeničné hrubé mouky, 5 dkg bramborové moučky Solamyl, 5 dkg strouh. oříšků, 2 lžičkami kaka, 4 tluč. hřebíčky, špičkou nože tluč. skořice a troškou prášku do pečiva. Těsto dáme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pečeme zvolna 1 hod. (Troubu mírně vyhřátou při pečení zbytečně neotvíráme.) Upečený studený dort rozřízneme a plníme máslovým krémem. Polejeme čokoládovou nebo kávovou polevou.

KÁVOVÝ DORT

Do běla utřeme 7 žloutků a 21 dkg prosátého práškového cukru. Do utřeného zvolna zamícháme ze 7 bílků tuhý sníh, 10 dkg hrubé pšeničné mouky, 5 dkg bramborové moučky Solamyl, 6 dkg strouhaných ořechů a 8 zrněk mleté kávy. Těsto dáme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a zvolna pečeme asi 1 hod. Při pečení zbytečně troubu neotvíráme. Upečený studený dort rozřízneme a plníme dortovou máslovou náplní. Polejeme kávovou polevou.

LEVNÝ BRAMBOROVÝ DORT

Utřeme 15 dkg cukru, 4 žloutky a přidáme 30 dkg strouhaných bramborů se 2 kávovými lžičkami kaka. Nakonec přidáme ze 4 bílků sníh. Těsto dáme do formy máslem vymazané, moukou vysypané a pečeme zvolna 1 hod. Vychladlý potřeme marmeládou a posypeme opraženými strouhanými lískovými oříšky.

LEVNÝ DORT Z BÍLKŮ

Z 5 bílků a 10 dkg cukru ušleháme tuhý sníh. Rozpustíme 21/2 tabulky čokolády se dvěma lžicemi mléka a 5 dkg čerstvého másla. Zchladlé vmícháme do sněhu a zasypeme 5 dkg bramb. moučky Solamyl. Podáváme se šlehačkou.



MANDLOVÝ DORT

Dobře utřeme 5 žloutků, 15 dkg cukru s ostrouhanou kůrou z půl pomeranče, trochou utlučené vanilky a s 1 polévkovou lžící rumu. Připravíme si směs 10 dkg umletých loupavých mandlí, 8 dkg bramborové moučky Solamyl, 3 dkg mouky pšeničné a na špičku nože prášku do pečiva. Tuto směs dobře promísíme. Ušleháme z 5 až 7 bílků tuhý sníh, načež vše do těsta zlehka zamícháme. Těsto vlejeme do dortové formy vymaštěné máslem a vysypané hrubou moukou a zvolna pečeme. Po vychladnutí plníme kávovou nádivkou, kterou též pomazeme povrch, načež posypeme celý dort strouhanými ořechy. Dílky zdobíme čepičkou z nádivky a půlkami ořechů.

OŘÍŠKOVÝ DORT

15 dkg cukru třeme s 5 žloutky. Do toho zvolna zamícháme pevný sníh z 5 bílků, 8 dkg mouky pšeničné, 6 dkg bramborové moučky Solamyl, 6 dkg strouhaných oříšků a citr. kůru. Pečeme zvolna 1 hod. ve vymaštěné a pomoučněné formě. Vychladlý dort můžeme pokropiti buď rumem nebo červeným vínem, malinovou šťávou atd. Takto připravený dort naplníme buď čokoládovým nebo kávovým krémem a zdobíme šlehačkou.

PIŠKOTOVÝ DORT

Dobře utřeme 7 žloutků, 28 dkg cukru, pak přidáme šťávu i kůru z půl citronu, ze 7 bílků tuhý sníh a lehce přimísíme 14 dkg bramborové moučky Solamyl se 7 dkg hrubé mouky pšeničné. Pečeme velmi zvolna. Nadíváme čokoládovým krémem a poleváme rumovou polevou.

POMERANČOVÝ DORT

7 žloutků, 28 dkg práškového cukru utřeme v míse do husta. Pak přidáme z 1/2 pomeranče kůru a šťávu. Zvolna zamícháme ze 7 bílků tuhý sníh, 11 dkg hrubé mouky pšeničné, 11 dkg bramborové moučky Solamyl. Těsto dáme do formy máslem vymazané, moukou vysypané a pečeme zvolna 1 hodinu. Při pečení zbytečně troubu neotvíráme. Zchladlý dort rozkrojíme, plníme náplní, polijeme rumovou nebo čokoládovou polevou a zdobíme pomerančem.

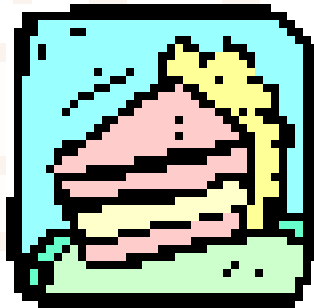


Dorty

VELMI LEVNÝ A JEMNÝ DORT

V míse umícháme 6 žloutků a 25 dkg prosátého práškového cukru s vanilkovou příchutí. Pak zamícháme polovinu sněhu ze 6 bílků ušlehaného, načež po lžicích přisypeme 14 dkg bramborové moučky Solamyl a konečně lehce přimísíme i zbytek sněhu. Pečeme vše ve formě máslem vymazané a moukou vysypané. Druhý den vychladlý dort rozřízneme a naplníme zavařeninou nebo máslovým kávovým krémem.

Krém: Umícháme 10 dkg másla s 10 dkg cukru a 1 vajíčkem a přidáme 2 kávové lžičky silné černé kávy.





BRODSKÁ BÁBOVKA Z BRAMBOROVÉ MOUČKY ŠKROBOVÉ

Na mise třeme asi 20 minut 6 žloutků, 18 dkg práškového cukru, z půl citronu strouhanou kůru a lžici citronové šťávy. Pak do toho zlehka zamícháme 5 dkg spařených loupavých a jemně sekaných mandlí, 2 dkg sekaného citronátu, ze 6 bílků tuhý sníh a 14 dkg bramborové moučky Solamyl. Tvořítko vytřeme máslem, vysypeme strouhanou zemlí, hmotu do něj vpravíme, urovnáme a pečeme v nepříliš prudké troubě asi 40 minut do růžova. Prochladlou posypeme vanilkovým cukrem.

ČESKÁ BÁBOVKA

20 dkg cukru třeme se 6 žloutky a přidáme 1 lžičku rumu; ušleháme ze 6 bílků tuhý sníh. Předem smísíme 12 dkg bramborové moučky Solamyl se 6 dkg hrubé mouky pšeničné a tuto směs za střídavého přidávání vždy lžice sněhu a lžice moučky zlehka zamísíme v těsto. Ke konci přimísíme 2 polévkové lžice rozpuštěného másla a 1 dkg vanilkového cukru. Pečeme zvolna a prochladlé vyklopíme.

TŘENÁ BÁBOVKA

12 dkg másla utřeme do pěny a za dalšího míchání přidáme 14 dkg práškového cukru, 5 žloutků, trochu tlučené vanilky, 25 dkg pšeničné mouky a 20 dkg bramborové moučky Solamyl, 1/4 litru vlažného mléka, jednu lžici rumu, sáček prášku do pečiva a z 5 bílků tuhý sníh. Nakonec přidáme hrozinky, sekané loupané mandle nebo jemně usekaný citronát. Bábovkové tvořítko vytřeme máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do něj vlejeme a pečeme asi hodinu do zlatova. Upečenou vyklopíme, posypeme cukrem a vychladlou krájíme.

TŘENÁ SVÁTEČNÍ BÁBOVKA

18 dkg cukru třeme s 5 žloutky v pentličky, přidáme z půl citronu nastrohanou kůru, ušleháme z 5 bílků sníh a zamícháme s 15 dkg bramborové moučky Solamyl a 2 lžičkami rumu. Pečeme zvolna v bábovkové formě. Formu dobře vymažeme a vyprášíme moukou nebo strouhanými oříšky.

ZDRAVOTNÍ BÁBOVKA

21 dkg práškového cukru třeme půl hodiny se 6 žloutky. Pak přidáme citronovou šťávu

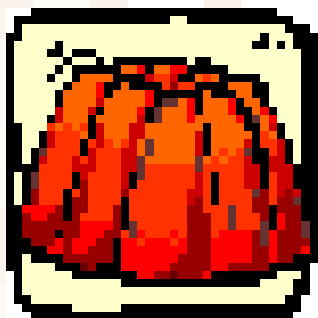


Bábovky

a kůru, 14 dkg bramborové moučky Solamyl a ze 6 bílků tuhý sníh. Polovinu těsta nalejeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy, do druhé poloviny přidáme 2 tabulky strouhané čokolády nebo 3 dkg kaka, promícháme a dolejeme do formy. Bábovku pečeme zvolna asi hodinu. Upečenou vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

VÁNOČKA Z BRAMBORŮ

V míse utřeme 6 dkg másla, 9 dkg cukru a 1 vejce, přidáme na špičku nože soli a citr. kůru. Z 3 dkg kvasnic a 3/16 l mléka uděláme kvásek, který střídavě zamícháme s 1/2 kg mouky a 1/4 kg studených vařených umletých bramborů. Do utřeného másla přidáme 5 dkg hrozin, vše zpracujeme v tuhé těsto a dáme asi 1 hod. kynout. Pak upleteme vánočku, kterou dáme na vymaštěný plech, necháme ji opět zkynout, potřeme rozšlehaným vajíčkem a v dobře vyhřáté troubě upečeme do růžova.





BRAMBOROVÝ NÁKYP

Utřeme 6 dkg másla, 4 dkg sladkých oloupaných a mletých mandlí, strouhanou citr. kůru, z 1/2 citronu šťávu, 14 dkg práškového cukru, 6 žloutků jeden po druhém, 14 dkg vařených strouhaných bramborů, po částech přidáme ze 6 bílků sněh. Kdyby bylo těsto řídké, vmícháme 1-2 lžičice bílé strouhané housky. Pečeme 3/4 hod. ve vymazané a houskou vysypané formy a podáváme s ovocnou pěnou.

BRAMBOROVÝ NÁKYP SE ZAVAŘENINOU

20 dkg vařených studených strouhaných bramborů, 25 dkg mouky, 15 dkg cukru, vejce a 5 dkg másla a pečivový prášek zaděláme v těsto a rozdělíme na dva díly. Připravíme pekáč vymazaný máslem, posypaný moukou a jeden díl rozválíme. Pak položíme na pekáč a pomazeme zavařeninou, povidly, tvarohem nebo jablkovou pěnou, přiklopíme druhým dílem, pomazeme máslem a dáme péci.

BRAMBOROVÝ PUDDING

Utřeme 8 dkg másla, 6 žloutků, přidáme 1/4 kg vařených strouhaných bramborů, 4 dkg mouky, citronovou kůru a skořici a zlehka vmícháme ze 6 bílků pevný sněh. Těsto vlijeme do máslem vymazané a houskou vysypané formy. V dobře uzavřené formě vaříme v páře 1 hod.; pak ji dáme na 1/4 hodiny do trouby a vyklopíme na mísu. Několik lžic malinové šťávy rozředíme s červeným vínem, přisladíme podle potřeby a zvlášť podáváme k puddingu.

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM

Do 3/4 l mléka dáme 3 tabulky čokolády, 6 dkg kostkového cukru a zvolna uvedeme do varu. Do vroucího nalejeme 1/4 l mléka, ve kterém jsme rozmíchaly 2 žloutky, 3 dkg mramborové moučky Solamyl a mícháme na plotně, až zhoustne. Chceme-li mítí krému více, zamícháme do horkého ze 2 bílků tuhý sněh.

FLUMMERY Z BRAMBOROVÉ MOUČKY SOLAMYL

Svaříme 1/2 litru mléka se strouhanou kůrou z 1 citronu, s kouskem celé skořice a špetkou soli. V trošce studeného mléka rozkvedláme 7 dkg bramborové moučky Solamyl a když se mléko vaří, přiléváme k němu zvolna za stálého míchání bramborovou moučku



Nákypy a pudinky

tak dlouho, až se vše svaří v hladkou kaši. Pak skořici vyjmeme, přidáme 8 dkg strouhaných loupáných mandlí, 5 dkg másla a 8 dkg tlučeného cukru. Po chvílce vysypeme tuto kaši na mísu spláchnutou studenou vodou a dáme vše vychladnout; pak okrášlíme ovocným želé a předkládáme s malinovou nebo rybízovou šťávou.

HOUSKOVÝ NÁKYP

Rozšleháme do husta 4 celá vejce, pak po lžicích zašleháme 12 dkg cukru a zvolna zamícháme 4 dkg strouhané moučky, 4 dkg pšeničné mouky a 5 dkg bramborové moučky Solamyl; těsto dáme do máslem vymazané a houskou vysypané formy a zvolna pečeme 1 hod. (Při pečení zbytečně troubu neotvíráme.) Nákyp podáváme teplý s vinnou pěnou.

JEMNÝ NÁKYP Z BRAMBOROVÉ MOUČKY SOLAMYL

Do husta ušleháme 4 celá vejce a přidáme strouhanou citronovou kůru; můžeme též dát i kůru pomerančovou. Dále zašleháme 7 dkg cukru, přidáme 2 lžičky rumu a několik kapek citronové šťávy. Nakonec zamícháme 10 dkg bramborové moučky Solamyl. Těsto dáme do věncové nebo nákypové formy, kterou vymažeme přehřátým máslem a vysypeme strouhanými nebo sekanými mandlemi. Pečeme v mírné troubě a podáváme s vinnou nebo ovocnou pěnou.

LAČNÁ PÝCHA

3/4 l mléka, 10 dkg kostkového cukru a kousek vanilky uvedeme do varu. Ze 6 bílků ušleháme tuhý sníh, z kterého lžící vybíráme kousky a dáváme do vroucího mléka vařit. Když jsou povařeny po obou stranách (4 minuty se vaří), vyndáme je na mísu a do mléka vlejeme 1/4 l mléka, ve kterém jsme dobře rozmíchaly 3 žloutky a 3 dkg bramborové moučky Solamyl. Směsí mícháme na plotně, až zhoustne. Zhoustlou omáčku vlejeme do hlubší mísy, na ni dáme uvařené sněhové koule a podáváme studené. Na povrchu posypeme sekanými zelenými mandlemi. Vhodný pokrm pro děti a nemocné.

POMERANČOVÉ FLUMMERY

Potřeba: 3 větší pomeranče, 3/8 litru mléka, 4 dkg cukru, 2 dkg másla, 5 dkg bramborové moučky Solamyl, 1 žloutek.

Jeden pomeranč rozkrájíme na tenké plátky a vyložíme jím studenou vodou vypláchnutou skleněnou mísu. Ostatní pomeranče vymačkáme, v získané šťávě rozmícháme bram-

Nákypy a pudinky



borovou moučku do hladka, za stálého míchání přidáme do vařícího se mléka a necháme 4 minuty vařit. Cukr, máslo a žloutky vmícháme nakonec do horké kaše. Pro chuť přidáme trochu strouhané pomerančové kůry. Dáme pak do mísy na nakrájené pomerančové plátky, které dávají tomuto pokrmu lehce nahořklou pikantní pomerančovou příchuť. Kdo tuto hořkou chuť nemiluje, musí pomeranče oloupat. Povrch flummery ozdobíme rovněž tenkými plátky pomeranče. Podáváme se zmrzlinovými oplatkami.





Zákusky

ALBERTOVY KEKSY

Pro deset osob: 17 dkg bramborové moučky Solamyl, 22 dkg mouky pšeničné, 10 dkg cukru, vanilka, 5 dkg másla, 1 vajíčko, 1/8 l kyselé smetany, půl kávové lžičky prášku do pečiva nebo 2 lžice rumu.

Dobře umíchané máslo s cukrem a s vajíčkem propracujeme s bramborovou moučkou Solamyl, pšeničnou moukou, do které přidáme na špičku nože kypřicího prášku, a kyselou smetanou v těsto a dáme uležet do studena asi 2 hod. Potom těsto tence rozválíme, vypichujeme tvary a pečeme na plechu do růžova.

BRAMBOROVÉ TYČINKY K ČAJI

18 dkg strouhaných vařených bramborů, 18 dkg mouky, 10 dkg sádla nebo jiného tuku, trošku soli a na špičku nože kypřicího prášku zpracujeme v těsto, z něhož děláme tyčinky, preclíky nebo věnečky, které potřeme vejcem, poprášíme kmínem (nebo mákem) s hrubší solí a pečeme do zlatova.

ČAJOVÉ KEKSY

Zpracujeme v těsto 35 dkg bramborové moučky Solamyl, 35 dkg pšeničné mouky, 25 dkg práškového cukru, 2 celá vejce, 5 lžic smetany, 12 dkg másla, 1 balíček pečivového prášku a trochu vanilkového cukru. Necháme ve studenu asi 2 hodiny odpočinouti, rozválíme a vypichujeme tvary.

KAKAOVÉ KROUŽKY

15 dkg hladké pšeničné mouky, 6 dkg bramborové moučky Solamyl, 2 dkg kakaa a 7 dkg cukru prosejeme na vál; do směsi nožem zasekáme 15 dkg másla, přidáme 1 žloutek, na špičku nože skořice; vše zpracujeme v těsto a dáme odpočinout. Pak vyválíme placku asi 1/2 cm silnou, z ní vykrajujeme kroužky s otvorem, dáme na nevymaštěný plech a zvolna pečeme. Po upečení musí být vespod jen růžové. Studené tvary slepíme zavařeninou a polejeme čokoládovou polevou.

KYSELÉ MÁSLOVÉ KOLÁČKY

16 dkg hladké pšeničné mouky, 5 dkg bramborové moučky Solamyl a 7 dkg cukru prosejeme na vál; do směsi nožem zasekáme 14 dkg másla, přidáme 1 žloutek, 1 lžici citrono-

vé šťávy, zpracujeme v těsto a dáme odpočinout. Pak těsto vyválíme v placku asi 1/2 cm silnou a vykrajujeme z ní kroužky a to jeden plný, jeden s otvorem. Pečeme na nevymaštěném plechu do růžova. Tvar s otvorem pocukrujeme; plný tvar pomazeme zavařeninou a spojíme k sobě.

LINECKÉ HVĚZDIČKY

15 dkg hladké pšeničné mouky, 10 dkg bramborové moučky Solamyl, 14 dkg másla, 9 dkg cukru, 1 žloutek, šťávu a kůru z 1/2 citronu zpracujeme v těsto, které dáme do chladu 1 hodinu odpočinouti. Z odpočinitého těsta vykrajujeme hvězdičky, potřeme bílkem a do růžova v horké troubě upečeme. Vždy dvě hvězdičky spojíme zavařeninou a pocukrujeme.

PAŘÍŽSKÉ PLACIČKY

1/8 l šlehačky, 30 dkg pomerančové kůry, 30 dkg mandlí, 15 dkg cukru, lžíci bramborové moučky Solamyl. V hrnečku rozmícháme smetanu, cukr, bramborovou moučku Solamyl a asi 2/3 mandlí a pomerančové kůry na hrubé nudličky nakrájené. V páře za stálého míchání necháme vše zhoustnout. Pak zamícháme do všeho zbylou třetinu pomerančové kůry a mandlí. Na máslem vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech roztíráme koláčky asi 6-8 cm průměru. Dáme do teplé trouby a když trochu zapečou, vyndáme je, znovu urovnáme a dáme ještě dopéci. Studené poléváme na spodní straně čokoládovou polevou.

PIŠKOTY Z BRAMBOROVÉ MOUČKY SOLAMYL

16 dkg práškového cukru ušleháme se 4 žloutky, přidáme trochu citronové kůry, 6 dkg loupáných strouhaných mandlí, tuhý sníh ze 4 bílků a 8 dkg bramborové moučky Solamyl. Dobře vše zlehka promícháme, upravíme těstíčko do piškotových formiček a při mírném ohni pečeme do růžova.

PROPLÉTANÉ VĚNEČKY

20 dkg pšeničné hladké mouky, 7 dkg bramborové moučky Solamyl a 10 dkg cukru prosejeme na vál; do směsi nožem zasekáme 18 dkg másla, přidáme strouhanou cironovou kůru, 1 žloutek a zpracujeme v těsto. Rozdělíme na polovinu. Do jednoho dílu dáme 2 dkg kakaa. Z každého dílu pak odkrojíme kouse, vyválíme proužky asi 1/2 cm v průměru a stočíme (propleteme) oba společně k sobě; takto spletené rozkrájíme na díly a stočíme ve



Zákusky

věnečky; na povrchu pomazeme bílkem a posypeme krystalovým cukrem. Pečeme zvolna na nevymaštěném plechu. Po upečení musí býti vespod jen růžové.

STRÍKANÉ MÁSLOVÉ VĚNEČKY

11 dkg másla dobře třeme s 5 dkg cukru a s rozstrouhanou citr. kůrou a zvolna přidáváme 6 dkg bramborové moučky Solamyl, 13 dkg pšeničné mouky a 1 bílek. Z uhnětené hmoty stříkáme v různých formách věnečky na plech vyložený pergamenovým papírem a zvolna pečeme. Teplé poprášíme vanilkovým cukrem. Velmi záleží na dobrém utření!

SUCHARY

Na míse šleháme do husta čtvrt hodiny 2 celá vejce, 11 dkg práškového cukru, 2 tlučené hřebíčky. Pak přidáme 12 dkg bramborové moučky Solamyl, špetku strouhané pomerančové kůry, lžičku kakaa a 4 dkg hrubě sekaných lískových oříšků. Vše promícháme zlehka vařečkou. Sucharové tvořítko vytřeme máslem, vysypeme strouhanou žemlí nebo moukou, hmotu do něj srovnáme a pečeme zvolna 40 minut do růžova. Upečený vychladlý nakrájíme v řezy, posypeme je lehce vanilkovým nebo skořicovým cukrem a podáváme. Hodí se k vínu, čaji a pod.

SUŠENKY

Připravíme: 6 dkg másla, 1 a půl vejce, 32 dkg hladké pšeničné mouky, 25 dkg bramborové moučky Solamyl, 15 dkg cukru, trochu tlučené vanilky, 1 lžičku prášku do pečiva a 1/8 l kyselé smetany.

Máslo, vejce a cukr umícháme na míse a pak s ostatním zpracujeme na vále v těsto. Rozválíme, vypichujeme formičkou a pečeme.

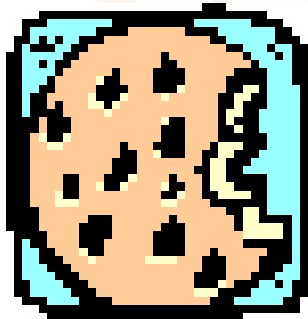
SUŠENKY K ČAJI

Na vál prosejeme 40 dkg bramborové moučky Solamyl a 40 dkg mouky pšeničné. Do mouky rozkrájíme 10 dkg másla, přisypeme 30 dkg cukru, přidáme 3 žloutky, trochu tlučené vanilky a zaděláme těsto 1/8 l teplé smetany. K mouce přidáme pro zkypření těsta na malou špičku utřeného amonia. Rychle vše spojíme v těsto, prohněteme, vyválíme asi na 1/4 cm silně a vykrajujeme různé tvary, jež klademe na plech máslem potřeny; sušenky pak v mírnější troubě upečeme do růžova.



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

10 dkg hladké pšeničné mouky, 5 dkg bramborové moučky Solamyl a 5 dkg cukru prosejeme na vál a přidáme 5 dkg strouhaných vlašských nebo lískových oříšků; do směsi nožem zasekáme 10 dkg másla, trochu vanilkového cukru, 1 žloutek a zpracujeme v těsto. Z těsta vyválíme váleček, nakrájíme na stejnoměrné kousky a upravíme v rohlíčky; dáme pak na nevymaštěný plech upéci. Upečené rohlíčky musí býti jen vespod růžové; ještě teplé obalíme ve vanilkovém cukru.



Obsah

POLÉVKY

Bramborová polévka	5
Bramborová polévka - játrová	5
Bramborová polévka s hrachem	5
Bramborová mléčná polévka	5
Celerová polévka	6
Polévka z červené řepy	6
Česneková polévka	6
Gulášová polévka	6
Horácká polévka	7
Kyselá polévka	7
Polévka letnice	7
Pastýřská polévka	7
Selská polévka	8
Slovenská bramborová polévka se smetanou	8
Zelná polévka	8
Bramborové knedlíčky do polévky	8
Bramborový svítek do polévky	9
Bramborové slantinové knedlíčky	9
Bramborové noky do zeleninových a uzených polévek	9

HLAVNÍ JÍDLA

Základní těsto bramborové	10
Bramborový guláš	10
Bramborová kaše	10
Bramborová nastavovaná kaše	10
Bramborový jemný knedlík	10
Bramborové knedlíky s masovou nádivkou	11
Bramborové smažené knedlíčky	11
Bramborové špekové knedlíky se zelím	11
Brodské knedlíky k huse	11
Bramborové kotlety se šunkou	12
Bramborové omelety s míšeninou	12
Bramborová polenta	12
Bramborové šišky	12
Brambory italské	13
Brambory plněné masem	13
Brambory plněné mozečkem	13
Brambory s kapustou	13
Brambory s kapustou a uzeným masem	14
Brambory s klobásou	14
Brambory s uzeným masem	14
Brambory s vajíčky	14
Brambory zapečené na slatině	15
Klouzáky	15
Peciválky	15
Přesbídlo (noky s brambory)	15

Škubánky	16
Vepřový bůček s brambory	16

VEČEŘE - PŘEDKRMY

Bramborák	17
Brambory s houbami	17
Bramborové krokety	17
Bramborové krokety s květákem	17
Bramborové kynuté knedlíčky	17
Bramborové kynuté koblihy plněné uzeným masem	18
Brambory Lyonské	18
Bramborové lívance	18
Bramborový nákyp s nádivkou z masa	18
Bramborová paštika	19
Bramborová pomazánka	19
Brambory se čtverečky (Granatymarš)	19
Brambory se sardelmi	19
Brambory v mléčné omáčce	19
Francouzské brambory	20
Lovecké brambory	20
Pečená játra s brambory	20
Pečené brambory se šunkou	20
Rychlá bramborová omeleta	20
Slovácké brambory	21
Smažené brambory na francouzský způsob	21
Smažené párky	21
Vejece na kyselo s brambory	21

PŘÍKRMY

Bramborové koblížky k obložení masa	22
Bramborové koblížky k salátu	22
Bramborové mrkvičky	22
Bramborové obloučky	22
Bramborové pusinky	22
Bramborová sláma	23
Bramborové smažinky	23
Krokety	23
Obalované brambory	23
Opečené brambory	23
Pařížské brambory	24
Smažené brambory	24
Smažené bramborové nočky	24
Stříkané brambory	24
Šestáky	24
Zemáková haluška	25

SALÁTY

Nepravá majonéza na 1 kg salátu	26
---------------------------------------	----

Bramborový salát s nepravou majonézou	26
Bramborový salát	26
Bramborový salát míchaný	26
Bramborový salát s petrželkou	26
Bramborový salát se slanečkem	27
Bramborový salát se zeleným hráškem	27
Míchaný salát	27
Rajská jablíčka s brambory	27
Slovenský bramborový salát jarní	27
Teplý bramborový salát	28
Zeleninový salát s brambory	28
Vinná pěna (šodó)	28
Vaječný likér	28

MOUČNÍKY

Anglická trifle	29
Biskupský chléb	29
Bramborové knedlíky s povidly	29
Bramborové kynuté koule	29
Bramborové řezy	30
Bramborové řezy s nádivkou	30
Bramborové tašky	30
Bramborové vdolečky se zavařeninou	30
Jablkové píchance	30
Koláč z tvarohu a z bramborů	31
Kynutý závin	31
Omelety z vařených bramborů	31
Omeleta z bramborové moučky Solamyl	31
Ovocný koláč	32
Pískorky	32
Piškotová roláda	32
Pomerančová roláda	32
Švestkové knedlíky z bramborového těsta	33
Jiné švestkové knedlíky	33
Táč z bramborové moučky	33
Tvarohové ovocné knedlíky	33
Tvarohové řezy s piškotem	33
Tvarohové řezy z bramborového těsta	34
Vaječná omeleta	34
Věnc diplomatů	34
Závin s bramborovou nádivkou	35
Závin z křehkého těsta	35

DORTY

Čokoládová poleva	36
Dobrá dortová náplň	36
Kávová poleva	36
Rumová poleva	36
Bramborový čokoládový dort	36

Bramborový dort	37
Bramborový dort s bílkovým krémem	37
Bramborový dort s citronovou polevou	37
Čokoládový dort	37
Kakaový dort z br. moučky Solamyl	38
Kávový dort	38
Levný bramborový dort	38
Levný dort z bílků	38
Mandlový dort	39
Oříškový dort	39
Piškotový dort	39
Pomerančový dort	39
Velmi levný a jemný dort	40

BÁBOVKY

Brodská bábovka z br. moučky škrobové	41
Česká bábovka	41
Třená bábovka	41
Třená sváteční bábovka	41
Zdravotní bábovka	41
Vánočka z bramborů	42

NÁKYPY A PUDINGY

Bramborový nákyp	43
Bramborový nákyp se zavařeninou	43
Bramborový pudding	43
Čokoládový krém	43
Flummary z br. moučky Solamyl	43
Houskový nákyp	44
Jemný nákyp z br. moučky Solamyl	44
Lačná pýcha	44
Pomerančové flummary	44

ZÁKUSKY

Albertovy kekсы	46
Bramborové tyčinky k čaji	46
Čajové kekсы	46
Kakaové kroužky	46
Kyselé máslové koláčky	46
Linecké hvězdičky	47
Pařížské placičky	47
Piškoty z bramb. moučky Solamyl	47
Proplétané věnečky	47
Stříkané máslové věnečky	48
Suchary	48
Sušenky	48
Sušenky k čaji	48
Vanilkové rohlíčky	49



BRAMBOROVÁ KUCHAŘKA aneb Desatero dobré hospodyně

podle stejnojmenné knihy vydané ve dvacátých letech 20 stol.
připravil **Petrex Design** 1998-2000, e-mail: petrex@usa.net

Neprodejné

Kuchařku najdete on-line na www.vol.cz/petrex