

Plněné brambory s mletým masem

Ingredience:

- brambory 15 kusů
 - maso mleté 750 gramů
 - cibule 1 kus
 - česnek 2 stroužky
 - vejce 3 kusy
 - majoránka 1 lžíce
 - koření Vegeta 1 lžička
 - paprika sladká 1 lžička (mletá)
 - sýr 30 gramů (na zapečení)
 - pepř bílý (mletý)
 - sůl
-
- Brambory vaříme ve slupce asi 15 minut v mírně osolené vodě tak, aby nebyly příliš měkké. Potom je scedíme a necháme trochu zchladnout.
 - Mezitím nakrájíme jarní cibulku na kolečka, na pánvi rozpálíme lžící másla a cibulku na něm osmažíme spolu s mletým masem. Osolíme, opepříme a okořeníme mletou paprikou.
 - Brambory překrojíme napůl, vnitřek vydlabeme a smícháme s připraveným mletým masem. Brambory směsí naplníme, osolíme a přidáme na každou půlku kousek másla.
 - Posypeme nastrouhaným sýrem a dáme na chvíli zapéct do trouby nebo pod gril, až se sýr roztaví a zezlátne. Podáváme se zeleninovým salátem.



Plněné brambory s nivou

Postup přípravy receptu

Brambory vydrhneme. Vydrhnuté brambory ve slupce uvaříme ve slupce téměř doměkka. Brambory podélně rozřízneme a vydlabeme tak, aby vznikly mističky. Plech vymažeme sádlem.

Česnek oloupeme a rozetřeme. Nivu nastrouháme. Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky a smícháme s nivou. Každou mističku opatrně vytřeme sádlem a česnekem. Naplníme ji nivou, posypeme mletou paprikou a nakonec dáme nahoru plátek slaniny.

Plech s plněnými brambory nivou vložíme do předehřáté trouby a zapečeme.

Plněné brambory nivou podáváme horké. Při podávání dáme na každou plněnou brambory kopeček zakysané smetany.



Plněné žampiony s nivou

Postup přípravy receptu

Žampiony opláchneme vodou a odřízneme stopky. Vnitřek klobouku pokapeme olivovým olejem a naplníme sýrem niva, který jsme si nakrájeli na malé kostičky.

Žampiony naplněné nivou obalíme v plátcích anglické slaniny a poskládáme na pekáč.

Kloboučky pečeme ve vyhřáté troubě 30 - 40 minut při 200 °C, až jsou pěkně křupavé.

Žampiony plněné nivou podáváme s opékanými brambory, oblohou a tatarkou. Výborně chutnají i s nivovou omáčkou.



Postup přípravy receptu

Žampiony opláchneme vodou a odřízneme stopky. Vnitřek klobouku pokapeme olivovým olejem a naplníme směsí.

Směs: sýr niva nastrouhaný na hrubém struhadle, anglická slanina, hrášek – olivy - kukuřice dle chuti.

Naplněné hlavičky obalíme v trojobalu a smažíme dozlatova



Chřestová polévka

Ingredience:

- 8 stonků chřestu
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- 1 litr vody
- 0,5 l mléka
- 1 zeleninový bujón

Na každou porci polévky:

- 1 vejce
- 1 plátek slaniny

Postup příprav polévky:

Omyjte chřest, okrájejte stonky, oloupejte a nařežte je na cca 2cm kousky. V hrnci rozpustěte máslo, přidejte hladkou mouku a následně dodejte chřest a vše smíchejte. Samozřejmě osolte a opepřete.

Do hrnce přidejte litr vody, zeleninový bujón a přiveďte k varu. Vařte dokud nebude chřest měkký, zhruba 15 až 20 minut. V mezičase můžete osmahnout na sucho slaninku.

Jakmile chřest změkne, odstavte polévku, vyberte hlavičky, které jsou celistvé a zbytek rozmixujte tyčovým mixérem. Chřestovou polévku vraťte na plotnu a přidejte mléko a špetku muškátového oříšku.

Připravte si druhý hrnec, do něho nalijte vodu, přiveďte ji k varu a udělejte zastřené (ztracené) vejce (vlijte vejce a nechte minutu vařit).

Na talíř nalijte polévku, přidejte ztracené vejce, slaninu a již dříve vyndané hlavičky chřestu.



Papriky plněné balkánským sýrem

Ingredience:

4 paprikové lusky
200 g ovčího sýra feta (nebo sýr balkánského typu)
2 hrsti petrželové natě
100 g černých oliv
olivový olej
čerstvě mletý pepř
sůl

Papriky rozpůlíme a očistíme, osolíme, opepříme, pokapeme olivovým olejem a necháme alespoň hodinu odležet.

Fetu rozdrobíme, smícháme s nasekanou petrželkou, olivami, olivovým olejem, solí a pepřem (máte-li balkánský sýr, pozor na sůl, bývá sám o sobě dost slaný). Touto směsí naplníme papriky a zapečeme v troubě.

Podáváme teplé se světlým chlebem.

Papriky plněné balkánským sýrem

U paprik odřízneme opatrně čepičku se stopkou. Vyjmeme jádérka a do každé papriky vsuneme špalíček balkánského sýru. Papriku opět uzavřeme čepičkou pomocí párátek a klademe jednu vedle druhé do pekáčku. Zakapeme olivovým olejem a zvolna upečeme.

