

KARBENÁTKY

- 0,5 kg mletého masa (směs vepřového a hovězího)
- 0,5 cibule, pokrájené najemno
- 1 lžíce francouzské nebo plnotučné hořčice
- 0,5 lžíce majoránky
- 1 vejce
- 1 lžíce ostrého kečupu
- strouhanku z čerstvého toustového chleba na zahuštění
- 1 lžičku koření na mleté maso
- sůl a pepř
- olej na smažení

Postup:

1. Do mísy dejte mleté maso, vajíčko, cibuli, hořčici, kečup a koření. Podle chuti osolte, opepřete a pečlivě prohněťte. Nakonec postupně přisypávejte strouhanku. Výsledkem by měla být směs, ze které se vám budou dobře dělat kuličky – tedy ani moc řídká, ani příliš tuhá.

2. Tvarujte placky zhruba o velikosti dlaně. Na pánvi rozpalte olej a karbanátky na něm opečte. Před každou dávkou karbanátků nechte olej pořádně rozpálit.

BRAMBOROVÁ KAŠE

„Brambory oloupejte, nakrájejte na kousky a řádně propláchněte studenou vodou,“ vyplatí se brambory propláchnout i několikrát, vyplavíte více škrobu.

Ve větším hrnci nechte vařit osolenou vodu a brambory v ní nechte asi 20 minut, chvíli „kdy skončit“ poznáte podle testu vidličkou – do jednoho kousku dloubněte a když se rozpadne, můžete pokračovat v přípravě.

Vodu z uvařených brambor slijte a hrnec nechte chvíli odstát. Mezitím ohřejte mléko – na kilogram brambor počítejte s 300 ml mléka. Je čas zapojit do akce ruční šlehač! Zapněte ho na nízké obrátky a samotné brambory krátce rozmixujte. Pak přepněte na maximum a důkladně došlehejte.

Nakonec přidejte ohřáté mléko, asi 80 g másla, dosolte a zašlehejte.

Základní přípravu máte za sebou. A aby to nebyla nuda, můžete vše ještě vylepšit!

Hotovou bramborovou kaši vyladíte...

- smetanou: přidejte místo části mléka 30% smetanu. Kaše bude krémovější a jemnější.
- mrkví: někdo kaši bez mrkve ani nevaří. Oloupanou ji vařte rovnou s bramborami.
- česnekem: 6 prolisovaných stroužků bohatě postačí.
- brokolicí: uvařené růžičky brokolice rozmixujte vedle a poté je přidejte k rozšlehaným bramborám.
- celerem: v poměru 1 díl celeru, 2 díly brambor.
- osmahnutou cibulkou a bylinkami.
- sterilovaným hráškem nebo špenátem.
- strouhaným parmazánem-přimíchejte ho k našlehané kaši a krátce zapečte (někdo přidává i vajíčko).

ŘEDKVIČKOVÝ SALÁT

Postup přípravy receptu

Ředkvičky nakrájíme na tenké plátky, přidáme zakysanou smetanu, sůl popř. cukr.

PLNĚNÉ ŽAMPIONY

- žampiony
- šunka
- sýr niva
- vejce
- strouhanka

Postup přípravy

Žampiony od sebe oddělíme - nožičku od klobouku. Nohu pokrájíme a vnitřek klobouku vydlabeme a pokrájíme. Zůstane nám pouze vydlabaná hlavička.

Šunku nakrájíme na drobné kostičky. Přidáme pokrájené zbytky z žampionů, pokrájenou šunku a krátce restujeme. Až je směs hotová, přidáme nastrouhaný sýr a směsí naplníme žampiony. Obalíme ve vajíčku, strouhance a smažíme.