



Chute mojich spomienok

LUCIA JURÍKOVÁ

kuchárska kniha

Chute mojich spomienok

LUCIA JURÍKOVÁ



Kuchárska kniha

Chute mojich spomienok

Lucia Juríková

© Lucia Juríková, 2023
v spolupráci s Publico.sk

Prvé vydanie

Jazyková úprava: Alžbeta Vojteková
Obálka a grafická úprava: Miroslav Bellay

ISBN 978-80-570-4940-1

OBSAH

I. časť	11
Marhulový koláč	13
Marhulový koláč s mrveničkou	14
Paprika plnená syrom feta	16
Cuketový prívarok	18
Chlieb vo vajci alebo bundášový kenyér	20
Baklažánový schnitzel	22
Pečené kura	24
Mleté kuracie gulôčky s fazulovými strukmi	26
Boršč	28
Pohánkové placky	30
Granadír marš	30
Domáce cestoviny	31
Tempeh, knedlo, zeli	33
Zemiakové knedličky	34
„Krumpličky“ à la dedo	37
Sójové rezníky à la sviečková	38
Ruský kvas	40
Lenivé halušky	42
II. časť	45
Pita chlieb plnený karfiolom	48
Orzo s mäsovými gulôčkami	49
Karfiolová pizza	51
Domáca pizza Frutti di Mare	53
Zagorski štrukli (štruklji)	55
Bodenständig (domáci) chorvátsky krémeš	57
Treska na srbský spôsob	59

Hustá zeleninová polievka	61
Fazula s mozzarellou	63
Orechielle s kuratom	65
Superrýchle cestoviny	67
Tagliatelle à la hubár	69
Milánske rizoto	70
Grécke „burgre“	72
Pečená feta	75
Talianska plnená kapusta	76
Vegetariánska musaka	77
Pečený fenikel a balzamikové kura	78
Penne à la vodka	80
Crespette alebo pohánkové palacinky	82
Pizzocchiere	83
„Jelení“ seitan stroganov	85
Spanakopita casserole	87
Mozzarellové baklažány	89
Grécky šalát	92
Nicejský šalát	93
Socca at Vieux Nice (Socca v starej časti mesta Nice)	95
Melónový šalát od Virginie	96
Grétkin šalát s balkánskym syrom fitaki	98
Klasický tabouleh (alebo šalát z „petržlenky“)	100
Izraelský kus-kusový šalát	101
Soupe à l'oignon – „cibulačka“	103
Zapekané šampiňóny	105
Čerešňový clafoutis	108
III. časť	111
Frittata	113
Ricottový koláč	114
Marhuľové palacinky	116

Tvarohový cheesecake	118
Rebarborové koláčiky	120
Palacinky s ricottou	122
Svätojánska polievka z čarovných bylín	123
Kolienka s pestom z medvedieho cesnaku	125
Praženica so žihľavou	127
Žihľavová polievka	129
Quiche z ružičkového kelu	131
Hráškový krém	133
Zelené zemiaky	134
Spring Orecchiette alebo Never enough green	135
Cuketa so syrom	136
Sójový prvomájový Wuršt	138
Hlivový steak	139
Kórejská kapusta	140
Jarný šalát s mušľami	141
Focaccia (fokáča) s Talianom v kuchyni	144
IV. časť	145
Nesmrteľný toast	147
Sendvič s kozím syrom	148
Ryžový puding red-brown stocking	150
Anglický muffin	151
Anglický čaj	154
Masala Chai	155
Atta keksíky (keksíky z celozrnej múky)	156
Linecké keksy	157
Mangové lassí	159
Hummus	160
Bliny Kosher by Gloria	162
Turecké vajce	163
French Toast	165

Žitný chlieb	166
Marhuľová babranina	168
Mrkvová vec na raňajky	169
Tempeh sendvič	171
Challah	172
Fínska raňajková pulla	174
Kváskový chlieb	176
Ricottová jarná nátierka	178
Domáca ricotta	179
Falošná treska	180
V. časť	181
Lasagne s tekvicovým pyré	183
Raňajkové chole	185
Fazulovo-tekvicový guláš	186
Posúchy	188
Šodó	190
Fánky – milosti božie alebo aj Schneeballen	190
Warmlich	191
Vývar	193
Rybacie fašírky	194
Hamantaschen	196
Zemiakový kugel	199
Tofu Bourguignon	200
Artičoky	201
Makaróny mac & cheese	202
Dyňový šalát	204
Mrkvový krém	206
Polievka z červenej šošovice s macesovými knedličkami (matzo balls)	207
Kuracia polievka	209
Tekvicové lasagne	213

Ginocchia s karfáčom	215
Tukožrútska polievka	216
Zemiaková baba	218
Kyslá hubová mačanka alebo kyselica	219
Poplanky k mačanke od tety Gréty	221
Ázijské tigre	223

VI. časť **225**

Orzechowiec	227
Orechovo-žĺtkové rezy z Gemera	229
Lenivá štrúdlä	230
Hařirový koláč	233
Marcipánová torta	235
Mrkvová torta	237
Páj s mandľovým krémom	238
Medové rezy	240
Jablková šarlotka	243
Jogurtová zmrzlina à la Míša v Jakutsku	245
Žerbó rezy	246
Doboš torta	248
Mákos kifli (bratislavské rožky, bajgle, svätomartinské rožteky)	250
Prababičkine piškóty s rumom	253
Linecké – mak – citrón	254
Polentový cheesecake s lesným medom	257
Pudingový pohár	258
Krupicová kaša trochu inak	260

I. část'

U BABKY A DEDA



Idete leto

Hrniec plný paradajok. Vedľa lavór oranžovej farby. Ruky vyštipané až po lakte od hustej šťavy. Na hlave slamený klobúk s modrou mašľou. Pod schodmi do letnej kuchyne dve cukety a plastová debnička plná rajčín všetkých farieb a vôní.



Marhuľový koláč

100 g hladkej múky
200 g čerstvého tvarohu
hnedý cukor podľa chuti
2 vajcia
50 g masla
vanilkový cukor
prášok do pečiva
čerstvé marhule
škorica

1. Vajíčka vymixujeme s cukrom a maslom. Pridáme tvaroh a pomaly sypeme múku a prášok do pečiva.
2. Na cesto poukladáme polovice marhúľ a posypeme škoricou.
3. Pečieme 20 minút pri teplote 180 °C.

Variácia

čerstvá rebarbora





Marhuľový koláč s mrveničkou

Som narodená na začiatku marca. Narástli mi prvé zuby. Topia sa lady a vykúkajú snežienky. Sedím otcovi na kolenách. Na stole koláč a pri stole babka a dedo. Je júl. A ja jem tento koláč. Ešteže tu nie je mama.

Kvások:

1/2 kocky droždia

100 ml vlažného mlieka

lyžička cukru

Cesto:

150 g hladkej múky
pol hrnčeka kryštálového cukru
prášok do pečiva
štipka soli
2 vaječné žĺtky
100 ml slnečnicového oleja
marhule

Mrvenička:

maslo, múka, cukor

1. Do vlažného mlieka dáme lyžičku cukru, polovicu droždia a necháme stáť.
2. Múku zmiešame s práškom do pečiva, štipkou soli, cukrom a vaječnými žĺtkami. Pridáme olej a kvások.
3. Všetko zamiešame a necháme stáť na teplom mieste aspoň hodinu. Plech vymažeme olejom a posypeme múkou.
4. Vylejeme cesto a rovnomerne rozprestrieme. Navrch poukladáme marhule (rebarboru) a posypeme mrveničkou z vymiešaného masla, cukru a múky. Posypeme škoricou a pečieme 20 – 30 minút pri teplote 180 °C.





Paprika plnená syrom feta

Nikdy som si neuvedomila, že varíme po maďarsky. Plnenú papriku sme pripravovali počas celého roka. Pekne sme ju zavarili a uskladnili v tme na nasledujúcich deväť mesiacov. Plávala v letných rajčiakoch a čakala na otvorenie. Plnila sa guľatozrnnou ryžou, majoránom, čiernym korením a mäsom. Všetko bublalo v obrovskom hrnci ako na sterilizovanie nakladačiek a voňalo po celom dome.

5 ks papriky
olivový olej
cesnak
tymian
150 g feta syru

1. Z papriky vyberieme semienka a naplníme ju zmesou z rozmixovanej fety, tymianu, olivového oleja a čierneho korenia.
2. Plech vymastíme olivovým olejom a dáme piecť v programe grilovanie (resp. rovno rozložíme na gril).
3. Pokvapkáme olivovým olejom. Vyberieme, keď sa na paprike začnú objavovať hnedé zapečené fľačky.

Podávame so šalátom (napr. šalátová uhorka nakrájaná na kocky a paradajky, olivový olej, citrónová šťava, soľ) a s čerstvým domácim chlebom.



Cuketový prívarok

Každý si pamätá zemiakový prívarok s karbonátkou. Našla som ho v letnej kuchyni na sporáku zašpinenom od bublajúcich paradajok. Ako aj ocot a striebornú polievkovú lyžicu. Jedla sa „na stojáka“, keď sa zastavil čas. Kukučkové hodiny ukazovali pol druhej.

Boli prázdniny. Mnoho voľného času. Nešli sme tento rok ani na púť do Ríma. Pracovali sme ako včielky na výlete okolo úľa plného medu.

1 cuketa, patizón alebo mladé zemiaky

veľká hrst čerstvého kôpru

150 ml smotany

ocot

soľ

1. Cuketu alebo patizón nastrúhame na hrubo, zemiaky nakrájame na kocky.
2. Uvaríme spolu so štipkou soli a polovicou kôpru. Pred koncom varenia pridáme smotanu na varenie. Po vychladnutí ochutíme octom a druhou polovicou najemno nasekaného kôpru.

Variácia 1

Pridáme volské oko alebo vajíčko uvarené namätko.

Variácia 2

Morčacie guľky vyrobíme z chudého mletého morčacieho mäsa, 2 lyžíc strúhanky, vajíčka, oregana, cesnaku a mletého korenia. Pečieme v rúre alebo vypražíme na rozpálenom oleji.

Prívarok je najlepší na druhý deň, po nocovaní v chladničke.

