



**NEJLEPŠÍ
RODINNÉ
RECEPTY**

JIŘINA MIZEROVÁ

**NEJLEPŠÍ
RODINNÉ
RECEPTY**



JIŘINA MIZEROVÁ



NEJLEPŠÍ RODINNÉ RECEPTY

Vítejte v mé kuchyni



Moji milí přátelé vaření, pečení, zavařování a podobných zálib!

Vítám vás nad stránkami knížky Nejlepší rodinné recepty, která vznikla na základě stejnojmenné komunity založené na Facebooku. Uvádím v ní osvědčené recepty (nejen) naší rodiny, pokud možno s příběhem. Velmi mě překvapil a potěšil váš zájem a doufám, že bude trvat dál.

Prostý pohled na výběr receptů může vyvolat dojem, že jde – aspoň u některých z nich – o zastaralé a nmoderní návody, odporující dnešním trendům zdravé výživy. Tato skromná kuchařka si nečiní žádné jiné ambice než podělit se s vámi o pár oblíbených receptů z doby nedávné i dávno minulé, z doby, která vám může připomenout vaše dětství i mládí. Zároveň se tak mohou tyto recepty zachovat další generaci mých nejbližších, a možná i v širším okolí. Některé jsme už inovovali, další možnosti se nabízejí – třeba kombinace bílé mouky s celozrnnou, alternativní mouky, sladidla a podobně.

Teď už je to na vás, moji milí přátelé.

Vaše Jiřina Mizerová



OBSAH

Vítejte v mé kuchyni.....	3
Domácí čokoláda z doby baroka.....	7
Kamilčiny slavné koláčky aneb Sem s nimi, Kamile!	9
Linecké bez rizika.....	11
Mandlové kostky – stálice na vánočním stole.....	13
Poleva pro široké použití (recept od skvělého profesionála):.....	13
Medovníkové kuličky do pořádné krabičky.....	15
Ořechové obloučky – jednoduché a oblíbené.....	17
Octové půlměsíčky – jako dech.....	19
Mrkvové rohlíčky – pozor, návykové!	21
Palačinky s fíglem.....	23
Vyzkoušejte také wrapy.....	25
Opilý františkán (Ožralý Francek)	27
Štola či mazanec na sváteční dny.....	29
Tvarožník, který jde s dobou	31
Muffiny do tašky.....	33
Cheesecake z Norimberku.....	35
Sypaný moučník pro unavené kuchařky	37
Piškotová roláda, kterou lze opravdu srolovat.....	39
Černá buchta – luxusní i ve 21. století.....	41
Perníkový chlebíček s povidly a lískovými ořechy.....	43
Carrot cake, mrkvový dort neboli mrkváč	45
Beátčin citronový sen – buchta na cesty	47

Univerzální těsta na slané i sladké pečivo: Rychlý závin, Slané rohlíky	49
Kyselice – prostá a dokonalá	51
Bramborový salát – ten náš.....	53
Okurky nebo paprika – snadno i profesionálně.....	55
Salát z kyselého zelí – životabudič.....	57
Zdravé slané mlsání – semínka s ume octem	59
Kološvárské kotlety – z poctivých surovin.....	61
Hrnkové knedlíky, které se nerozvaňují	63
Velšský králík – chlebová pečeně.....	65
Vepřové na paprice, s nímž se vždy trefíte	67
Hovězí po burgundsku – Boeuf Bourguignon.....	69
Guláš s hedvábným masíčkem a sosíkem jako med.....	71
Medovina z hruškovice – se špetkou nostalgie	73





Domácí čokoláda z doby baroka

Na počest Vánoc uvádím vzácný recept na domácí čokoládu. Traduje se, že snad pochází z doby baroka. Rozhodně je cenným dědictvím naší rodiny už po generace.

Kdo četl knihu Pollyanna, možná si vzpomene, jak tato dívenka ráda pekla kokosové pusinky, protože zažívala dobrodružství – nikdy nevěděla, jak to dopadne. A stejně je to i s naší čokoládou! Dělán ji už desítky let. Vždy používám perfektní suroviny, vždy přesně dodržím postup, což je nutné, a možná v polovině případů skončím, jak se říká, na štěstí. Někdy se čokoláda srazí, někdy nejde vyklopit, a pak najednou vyjde jako malovaná. A zase mám motivaci.

Tak, teď už jen doufám, že se vám čokoláda povede a bude chutnat jako nám. Ani to však nemohu zaručit. Tím jsem se pojistila proti možnému propadáku – a začínáme!

POSTUP:

- 1 Tuk pomalu rozpustit, musí být pořád jen vlažný, ještě mírně ochladit.
- 2 Suchou směs promíchat a prosít (nutné!), přidat do ní rum, smíchat s tukem a ve vodní lázni zvolna zahřívát. Hmota se nesmí přehřát! Stále míchat a hlídat, a jakmile čokoláda získá správnou chuť bez škrobu a je přiměřeně řídká, radši vyjmout z vody a plnit do připravených formiček.
- 3 Pořádně vychladit! Vyklápění je vždy dobrodružství. Doporučuji dýchnout na formičku a pořádně klepnout, nejlépe na podlaze. Raději chladit dlouho, i přes noc, a pokud čokoláda přesto odmítá opustit formičky, ještě může pomoci dochlazovat vždy po pár kouscích v mrazničce. Tyto potíže nám dělá máslo, které ale dodává čokoládě tu neopakovatelnou lahodnou chuť.

Nenechte se odradit, vyzkoušejte to, když se čoko povede, stojt' za to! (Na fotce je samozřejmě ta povedená.)

SUROVINY (VELKÁ DÁVKA):

450 g cukru moučka
100 g kakaa (kvalitního)
100 g škrobové moučky (solamylu)
1 vanilkový cukr
3 lžíce rumu (ne více!)
450 g tuku ve složení:
200 g másla a 250 g
100% tuku omega
„na polevy“

TIP

Tak jsem odhalila všechny své triky, jak uspět. Ještě vám poradím: kdyby se čokoláda „srazila“, nahoře by se začal výrazně oddělovat tuk. V tomto případě je jedinou možností přidat trochu mléka. Už je to sice „jen“ mléčná čokoláda, ale lepší než nic.



Kamilčiny slavné koláčky

aneb Sem s nimi, Kamile!

Babička Kamilka, jinak starostlivá maminka mého manžela, měla svůj způsob, jak ho podporovat během jeho vysokoškolských studií v Bratislavě. Po celou tu dobu mu pravidelně poštou posílala své proslavené koláčky.

S každou zásilkou nastal na VŠ kolejších čilý ruch. U balíčku se řadili zájemci třímající tu klobásku, tu špek, a měnili, a měnili... A všichni byli spokojení. Ty koláčky byly úžasné. Vyrostla na nich všechna vnoučata. Vnučka Eva jednou pekla s babičkou a našťěstí zapsala recept. Tady je.

POSTUP:

- 1 Vykynuté suché těsto rozválet a zpracovanou chladnější tukovou placku rozložit na jeho polovinu. Druhou polovinu přes to přeložit, přitlačit okraje, celé to trochu rozválet a přeložit na třetiny (nesmí vytéct tuk).
- 2 Nechat kynout a zopakovat (rozválení a překládání na třetiny) ještě 2x. Potřetí již rozválet pořádně, nakrájet na čtverečky (postupně z 3 dílů těsta po 24 = 72 ks, 3 plechy), plnit nádivkou (2 tvarohy – tradiční kostky v alobalu, vejce, cukr, rozinky) a tvořit koláčky. Zvláštností je, že se dávají na plech s pečicím papírem spojenou částí nahoru.
- 3 V každém koláčku udělat důlek, do něho dát povidla, okraje pomazat rozpuštěným máslem a celé koláčky pořádně posypat drobenkou (kousek másla, cukr, hrubší mouka).
- 4 Na plechu je nechat chvíli kynout a pak péct ve vyhřáté troubě (200 stupňů) asi 20 minut. Podávat ideálně tentýž den, případně část zmrazit.

SUROVINY:

Suché těsto
(zpracovat a nechat vykynout):

500 g polohrubé mouky
¼ l vlažného mléka
50 g droždí (stačí kostka 42 g)
1 kostka cukru
kávová lžička soli
3 nebo 4 žloutky
3 lžičky oleje

Tukové těsto
(zpracovat lžící v míse):

1 hera nebo máslo
100 g hladké mouky

A koláčky mohou zase jednou vyrazit do světa...

Díky, babičko.

