

U plotny pečená vařená

60 tradičních receptů,
které si zamilujete

Kristýna Bubeníková

 P R E S S

U plotny pečená vařená

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Kristýna Bubeníková
U plotny pečená vařená
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

U plotny pečená vařená

Kristýna Bubeníková



Text © Kristýna Bubeníková, 2024
Photos © Jan Bubeník, 2024
Illustrations © Net Vector / Shutterstock.com
(str. 1, 3, 6, 7, 10, 32, 54, 78, 100, 122), 2024

ISBN tištěné verze 978-80-264-5433-5 (1. zveřejnění, 2024)
ISBN e-knihy 978-80-264-5443-4 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

Tuto kuchařku bych ráda věnovala všem, kteří milují tradiční českou kuchyni. Ta je podle mého názoru postavená na omáčkách, knedlicích, různé úpravě brambor a také se může pyšnit velkým množstvím sladkých jídel, která se připravují jako hlavní chod. Ať už jste začínající kuchař, nebo zkušená hospodyňka, věřím, že si zde najdete své oblíbené recepty, které budou na vašem stole s nadšením vítány.

Obsah



Polévky 11

| | |
|--------------------------------|----|
| HRÁŠKOVÁ POLÉVKA | 12 |
| ZELŇAČKA | 14 |
| UZENÁ POLÉVKA S KROUPAMI | 16 |
| MILIONOVÁ POLÉVKA | 18 |
| FRANKFURTSKÁ POLÉVKA | 20 |
| KULAJDA | 22 |
| KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA | 24 |
| ČESNEČKA | 26 |
| BROKOLICOVÁ POLÉVKA | 28 |
| BRAMBOROVÁ POLÉVKA | 30 |



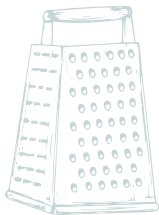
Z jednoho hrnce/pekáče 33

| | |
|---------------------------------------|----|
| „ČERVENÉ“ ŠPAGETY | 34 |
| HALUŠKY Z JOGURTU | 36 |
| OPIČÍ CHLĚB | 38 |
| DŽUVEČ | 40 |
| KRKOVIČKA NA PIVU A MEDU | 42 |
| VEPŘOVÉ VÝPEČKY SE ŠPENÁTEM | 44 |
| FAZOLE S KLOBÁSKOU | 46 |
| SLANÝ KOLÁČ SE SLANINOU A SÝREM | 48 |
| KATŮV ŠLEH | 50 |
| CUKETOVÁ HLAVIČKA | 52 |



Omáčky 55

| | |
|-------------------------------|----|
| RAJSKÁ OMÁČKA S KOULEMI | 56 |
| KUŘE NA PAPRICE | 58 |
| HOVĚZÍ GULÁŠ | 60 |
| KOPROVÁ OMÁČKA | 62 |
| KŘENOVÁ OMÁČKA | 64 |
| HOUBOVÁ OMÁČKA | 66 |
| SVÍČKOVÁ OMÁČKA | 68 |
| ROZLÍTANÍ PTÁČCI | 72 |
| SEGEDÍNSKÝ GULÁŠ | 74 |
| BRATISLAVSKÁ PLEC | 76 |

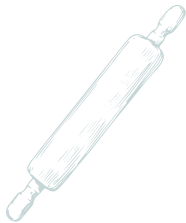


Knedlíky a přílohy79

| | |
|---|----|
| BRAMBOROVÝ KNEDLÍK..... | 80 |
| HOUSKOVÝ KNEDLÍK | 82 |
| ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY S ČERVENÝM ZELÍM | 84 |
| CHLÉB Z DROŽDÍ..... | 86 |
| BRAMBOROVÝ SALÁT | 88 |
| SMETANOVÉ BRAMBORY | 90 |
| KROKETY SE SÝREM..... | 92 |
| LANGOŠE | 94 |
| HRACHOVÁ KAŠE..... | 96 |
| ŠNECI SE ZAKYSANOU SMETANOU..... | 98 |

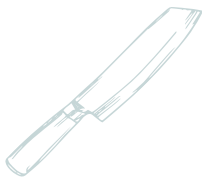
Sladká jídla 101

| | |
|--------------------------------------|-----|
| PLACKY S JABLKY A MÁKEM..... | 102 |
| OVOCNÉ KNEDLÍKY | 104 |
| ŽEMLOVKA..... | 106 |
| BRAMBOROVÉ ŠÍŠKY S MÁKEM | 108 |
| RÝŽOVÝ NÁKYP..... | 110 |
| BAVORSKÉ VDOLEČKY | 112 |
| NADÝCHANÉ LÍVANCE | 114 |
| BUCHTIČKY S KRÉMEM | 116 |
| PISKORKY..... | 118 |
| BABIČČINY NUDLE SE STROUHANKOU | 120 |



Pomazánky 123

| | |
|---------------------------------------|-----|
| ŠKVARKOVÁ POMAZÁNKA | 124 |
| MASOVÁ TOPINKOVÁ POMAZÁNKA | 126 |
| VAJÍČKOVÁ POMAZÁNKA..... | 128 |
| ČESNEKOVO-SÝROVÁ POMAZÁNKA | 130 |
| HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA SE ŠUNKOU | 132 |
| CHLEBÍČKOVÁ POMAZÁNKA..... | 134 |
| DROŽĐOVÁ POMAZÁNKA..... | 136 |
| RYBIČKOVÁ POMAZÁNKA | 138 |
| ŠEVCOVSKÝ MLS..... | 140 |
| ŠLEHANÁ NIVOVÁ POMAZÁNKA | 142 |





Úvod

Živě si vzpomínám, jak jsem poprvé držela v ruce svou první knížku. Cítila jsem neskutečný vděk a tekly mi slzy dojetím. Ani ve snu by mě nenapadlo, že zanedlouho poté začnu pracovat na své druhé, kterou právě držíte v ruce.

Touto knihou vlastně navazuji na zmíněnou předchozí kuchařku, která byla zaměřená na pečení buchet a zákusků. „U plotny pečená vařená“ je také podobnou sbírkou osvědčených rodinných receptů, které se dědí z generace na generaci. Zaměřila jsem se ale především na hlavní chody. Knížka je výsledkem mnoha hodin strávených v kuchyni – každý recept jsem pečlivě vybírala a zpracovávala tak, aby vám přinesl radost a pohodu, jako přináší i nám do našeho domova. V kuchařce najdete mimo jiné i kategorii polévek a pomazánek.

Recepty, které jsem pro vás připravila, nejsou žádné kulinářské experimenty, ale ověřené poklady, které stojí na levných a dostupných surovinách. Jsem přesvědčena o tom, že je zvládne uvařit opravdu každý. Mým cílem bylo také to, aby kuchařka sloužila nejen jako zdroj inspirace, ale také jako důkaz, že i jednoduché, obyčejné a levné suroviny mohou být základem pro skvělá jídla.

Doufám, že si vaření s touto kuchařkou užijete stejně jako já a že si najde čestné místo na poličce ve vaší kuchyni. Že vás třeba, stejně jako mě, přenese do dětství k mamčině stolu, k babičce na ves nebo do školní jídelny mezi spolužáky.

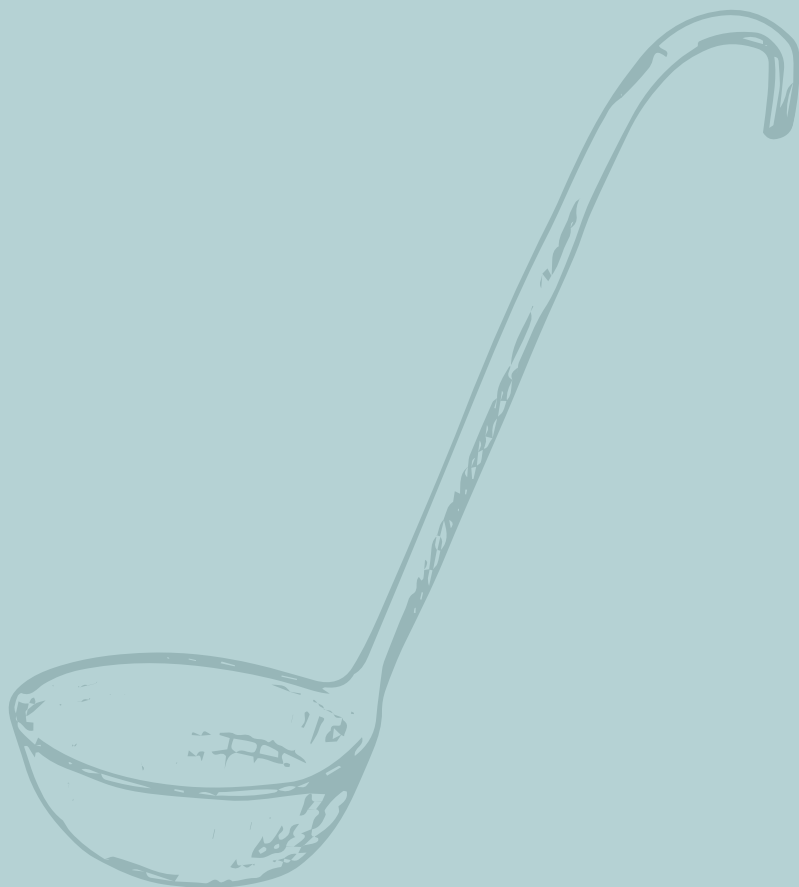
Přeji vám mnoho zábavy při přípravě receptů a pohodu a klid u stolu se svými nejbližšími.

Mám vás ráda!

S láskou

Kristýna

U plotny pečená vařená



Polévky

[Hrášková polévka](#)

[Zelňačka](#)

[Uzená polévka s kroupami](#)

[Milionová polévka](#)

[Frankfurtská polévka](#)

[Kulajda](#)

[Květáková polévka](#)

[Česnečka](#)

[Brokolicová polévka](#)

[Bramborová polévka](#)

HRÁŠKOVÁ POLÉVKA

Hrášková polévka je spolu s brokolicovou oblíbená zelená polévka naší Elišky a Honzíčka. Jsem moc ráda, že jim chutná. Její příprava netrvá dlouho, hrášek mám většinou v mrazáku v pytlíčku stále k dispozici a další ingredience v kuchyni mi také nechybí.

Suroviny

- 2 lžíce másla
- 1 střední cibule
- 400 g zeleného hrášku (z plechovky či mražený)
- 4 menší brambory
- 750 ml vývaru (nebo vody)
- 100 ml 33% smetany
- sůl
- česnek dle chuti
- opečené kostičky toustového (nebo i obyčejného) chleba

Postup

V hrnci rozpustíme máslo a přidáme najemno nakrájenou cibuli. Smažíme, dokud se cibule nerozvoní a nebude mít zlatavou barvu.

Přidáme hrášek a na kostičky nakrájené brambory, promícháme spolu s cibulí v hrnci a přilijeme vývar. Pokud nemáme, klidně nám postačí voda. Přiklopíme a vaříme pozvolna asi 15 minut, dokud nebudou brambory měkké.

Přilijeme smetanu a vše rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Nakonec polévku dochutíme solí a prolisovaným česnekem a podáváme s opečenými kostičkami chleba.

TIP: Většinou hráškovou polévku cedím ještě přes cedníček, ten zachytí nerozmixované zbytky slupek a polévka je pak dokonale jemná.



ZELŇAČKA

Od té doby, kdy jsme začali slavit Vánoce s mým manželem společně, je u nás na Štědrý den k obědu zelňačka. Řekla bych, že se z toho stala již tradice. Tolik nám ale chutná, že si tuto polévku rádi uvaříme i přes rok.

Suroviny

- 500 g kysaného zelí
- 4 kuličky nového koření
- 2 bobkové listy
- 1,5 l vody
- 4 brambory (asi 400 g)
- 1 lžíce sádla
- 1 cibule
- 250 g oblíbené paprikové klobásy
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce sladké papriky
- sůl
- pepř

na dokončení

- zakysaná smetana

Postup

Kysané zelí dobře propláchneme pod studenou vodou a dáme do hrnce. Přidáme k němu nové koření a bobkový list, zalijeme 1,5 l vody a vaříme přibližně 20 minut.

V jiném hrnci uvaříme na kostičky nakrájené oloupané brambory. Ty po uvaření scedíme.

V pánvi či nepřilnavém hrnci rozpálíme sádlo a vhodíme do něj cibuli, kterou jsme si nakrájeli nadrobno. Restujeme asi 3 minuty a poté přidáme na kolečka nakrájenou klobásu. Pokud je klobása větší, nakrájíme ji klidně na půlkolečka nebo kostičky, zkrátka jak chceme. Vše dohromady promícháváme, a jakmile vidíme, že je klobása opečená, poprášíme ji moukou, zamícháme, vypneme sporák a zasypeme paprikou. Promícháme, osolíme a opeříme. Poté přilijeme uvařené zelí i s vodou, ve které se vařilo (jen vyndáme bobkový list a nové koření). Vaříme společně ještě 10 minut. Nakonec vsypeme uvařené brambory a máme hotovo.

TIP: Zelňačku servíruji tak, že na nandanou porci na talíři ještě dám lžičku zakysané smetany.

