

VAŘENÍ NA TŘI DNY

Anna Čepická

Milé čtenářky,

tentokrát Vám nabídnou předpis na dobrý boršč, který spolu s pečivem můžeme podat jako jednoduché hlavní jídlo. S masovými pirohy, které sama upečete, to bude výborné a věřte, že uhostíte a příjemně překvapíte pozvané (i nepozvané) přátele. Na studené pohoštění připravíme špenátovou roládu, kterou můžeme mít v ledničce, dobře zabalenou v potravinové fólii, i několik dnů.

Jako moučník upečeme rychlý jablíčkový koláč. Pokud získáte pomocníka na oloupaní a vykrájení jablek, je to opravdu velice krátká doba než je koláč v troubě. Upečený je za 45 minut.

První den

Boršč:

Na vývar budeme potřebovat *200 g vepřového masa*, nejlépe ramínko, *200 g zadního hovězího (plátek)* nebo *400 g hrudního*. Maso nakrájíme na kostky a dáme vařit do studené vody. Když přichází k varu, osolíme a přidáme *mletý pepř, nové koření, 1 bobkový list*. Asi po půlhodině vaření přidáme *200 g kořenové zeleniny* nahrubo nastrouhané a na másle osmažené. Stejně nastrouháme nebo najemno nakrájíme *200 g hlávkového zelí*, které před vložením do vývaru přelijeme horkou vodou. Na hrubém struhadle ještě nastrouháme *200 g červené řepy* a přidáme spolu s *kostkou masoxu* do téměř hotové polévky. Krátce povaříme. Pokud použijeme řepu sterilovanou, dobu vaření zkrátíme, abychom z řepy neměly kaši. Přidáme *1 velkou lžičku kečupu* a podle chuti dosolíme. Necháme opět přejít varem. Na talíři doplníme lžičku *zakysané smetany* nebo *jogurtu*. Podle chuti posypeme drobně nasekaným *koprem*. Před přidáním řepy si část polévky odlijeme a uchováme v chladu na příští den.

Rada:

- Polévka je dosti hustá a není třeba ji dále zahušťovat. Pokud ale máte rády polévky hodně husté, použijeme k zahuštění zlatavou jíšku.
- Boršč můžeme podat jako samostatný pokrm nebo jednoduché pohoštění s pečivem nebo upečenými pirohy. Měly bychom ale počítat s větším množstvím polévky.
- Boršč je výborný a pokud ho chceme připravit jako pohoštění pro přátele, dáme samozřejmě vařit větší množství potravin a k masu přidáme ještě polovinu částečně pečené kachny. Vařené maso pak nakrájíme a podáme na míse zvlášť.
- Uvaříme větší množství a část polévky odlijeme na druhý den. Proleželý boršč je druhý den ještě chutnější.

Moderní babičtví 6, 2005

Pirohy kynuté:

250 g polohrubé, 250 g hladké mouky, 50 g sádla, 2 žloutky, 25 g droždí (polovina kostky), sůl, necelý 1/4 l mléka a 1 vajíčko na potřeni.

Nejprve připravíme kvásek a po jeho vykynutí zaděláme těsto. To řádně vypracujeme a přikryté utěrkou necháme 30 minut kynout. Rozválíme, rádýlkem nakrájíme na čtverce a naplníme. Před vložením do trouby necháme ještě trochu nakynout. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme v přehřáté troubě.

Náplň: uvaříme asi 300 g libového vepřového masa, nejlepší je plecko, jemně umeleme, přidáme na sádlo zpěněnou cibulku, mletý pepř, sůl, vajíčko. Dobře promícháme. Také můžeme přidat nadrobno pažitku nebo libeček, petrželku.

Nekynuté rychlé pirožky:

500 g hladké mouky, 1/4 l zakysané smetany, 1 vejce, 1 lžice jemného cukru, půl malé lžičky soli.

Rychle zpracujeme těsto, utvoříme bochánek a v máslovém papíru nebo v misce přikryté ubrouskem necháme v lednici asi 30 minut. Pak těsto vyválíme na placku silnou asi půl centimetru, nakrájíme obdélníčky nebo kolečka, naplníme masovou náplní, přeložíme, dobře spojíme a urovnáme na plech vyložený pečivovým papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v přehřáté troubě 10 až 15 minut při 180 stupních až budou mít krásnou zlatou barvu.

Rada:

- Těsto kypřené droždím je dobré během kynutí několikrát zamíchat.
- Těsto nekynuté se dobře hodí také na pizzu.
- Maso na náplň do pirohů uvaříme zároveň při vaření boršče. Budeme mít víc vývaru a ušetříme energii.
- Pirohy můžeme naplnit zbytkem sekané nebo jiné masové haše.
- Na náplň můžeme koupit kousek kořeněné klobásky, nebo máme nějaký zbytek v lednici. Umeleme a máme-li zbytek dušeného zelí, také přidáme.
- Pokud zápasíme s nedostatkem času a přesto chceme pirohy upéct, koupíme listové těsto, které naplníme. Bude to jiné, ale stejně výborné.
- Pokud jsme si koupily speciální formičku, jde uzavírání pirohů rychleji a hned se nám také vytvoří ozdobný okraj.

Druhý den

Netradiční boršč se sýrem:

Polévku máme od minulého dne téměř hotovou, jen přidáme sloupnutá a na kostky nakrájená 2 pevná rajčata, 1 zelenou papriku a 2 lusky fazolek. Necháme krátce přejít varem, aby zelenina změkla, ale zachovala si barvu. Hotovou polévku posypeme *strouhaným sýrem* a podle chuti nasekanou *petrželovou natí* nebo *čerstvým koprem*. Pokud bychom chtěly polévku ještě trochu zahustit, připravíme si světlou jíšku. Tu bychom měly alespoň 15 minut povařit. To jsem Vám ale

Moderní babičtví 6, 2005

už psala v některém z minulých čísel a nerada se opakuji, protože vím, že většina z Vás jsou výborné kuchařky a skvělé hospodyňky.

Bramborové placky s volským okem:

1 kg syrových na hrubším struhadle nastrouhaných brambor dobře osušíme a promícháme se *solí a pepřem*. Pokud máme v rodině masožrouty, na kostičky nakrájíme *200 g anglické slaniny* nebo *uzeného masa*. *Vejce* si připravíme podle počtu strávníků.

Na pánvici dostatečně rozehřejeme olej a lžící rozetřeme nastrouhané brambory. Opečeme, opatrně obrátíme a do středu nasypeme několik kostiček uzeného masa. Do hrníčku rozbijeme vejce a pomalu, aby zůstal žloutek celý, vložíme na maso. Osolíme, opeříme a přiklopené dosmažíme. Vyndáme na talíř na list opraného a osušeného salátu. Ozdobíme zapíchnutým ošlejem anebo malým výhonkem vyrůstající cibule. Ještě můžeme pokapat kečupem a pokud nám na zahrádce kvete brutnák, použijeme na dozdobení také jeho modrý kvítek.

Rada:

- Brambory použijeme nejraději lojovité (na salát), nerozpadají se.

Třetí den

Rybí filé:

Filé potřeme *česnekem*, posypeme *hladkou moukou* smíchanou se *solí* a *nepálivou mletou paprikou*. Mouku na rybu přitiskneme, aby dobře držela, a opečeme na *oleji* nebo *másle*.

Na proužky nakrájíme *3 různobarevné papriky*, *1 velkou* nebo *2 menší cibule*. Lehce osmažíme na *másle* tak, aby zelenina nebyla tvrdá a přitom zůstala krásně barevná. Přidáme *2 oloupaná* a na *měsíčky nakrájená pevná rajčata* nebo zakápneme *kečupem*.

Na talíři přizdobíme opět výhonky cibule nebo ošleju a kdo má rád, přidá si tatarskou omáčku. Ale i bez ní je to výborné. Jako příloha stačí pečivo. Nejrychlejší je osmažit hranolky, které máme vždy k rychlému použití v mrazničce.

Moučník

Jablíčkový rychlík:

2 hrnky (čtvrtlitrové) polohrubé mouky, *1 hrnek jemného krystalového cukru*, *půl lžičky prášku do pečiva*, *1 kg oloupaných a nahrubo nastrouhaných jablek*, *100 g nasekaných ořechů*, *100 g rozinek*, *1 krabičku kandovaného ovoce*, podle chuti *mletou skořicí* a *125 g rozpuštěného másla*.

Dobře vymažeme 2 dortové formy nebo 2 formy srnčí hřbet rozpuštěným, ale ne tekutým máslem a vysypeme strouhankou.

Smícháme mouku s cukrem a práškem do pečiva a tuto sypkou směs rozdělíme na tři díly. První třetinu nasypeme do připravených forem, poklademe nahrubo nastrouhanými jablky, ořechovými jádry a rozinkami. Posypeme druhou částí sypké směsi, jablky, ořechy, rozinkami, kandovaným ovocem a zbytkem sypké směsi. Přitiskneme a pokapeme rozpuštěným máslem. Dáme péct do

vyhřáté trouby a po zapečení ještě poklademe tenkými plátky másla. Pečeme 45 minut. Po upečení necháme ve formě vychladnout a před podáváním můžeme přizdobit dotuha ušlehanou šlehačkou.

Rada:

- Čtenářky, které mají časopis „Moderní babičtví“ č. 1, najdou v něm téměř shodný předpis na tvarohový koláč.
- Rozinky po zakoupení přebereme, propláchneme horkou vodou, necháme oschnout a v tmavé lahvičce, nejlépe se zabroušeným uzávěrem, zalijeme rumem. Máme je vždy připravené k použití. Pokud je potřebujeme před vložením do těsta obalit moukou, necháme je na sítečku okapat.

Studené pohoštění

Špenátová roláda:

1 mražený, krátce podušený špenát, 4 vajíčka, 1 lžíce másla nebo jiného tuku, může se použít i olej, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce solamylu, trochu muškátového oříšku, špetku pepře, soli a na špičku nože prášek do pečiva. Ten, kdo má rád česnek, rozetře 2 velké stroužky a přidá spolu s ostatními přísadami.

Žloutky našleháme s máslem olejem, přidáme špenát a ještě chvíli šleháme. Do ušlehané směsi přidáme mouku promíchanou se solamylem, práškem do pečiva a kořením. Opatrně vmícháme dotuha ušlehaný sníh ze 4 bílků. Rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení, pomaštěným a vysypaným hrubou moukou. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut. Upečenou roládu vysypeme i s papírem na dobře vyždímanou utěrku, kterou jsme namočily ve studené vodě, pevně stočíme a necháme vychladnout. Studenou rozvineme a naplníme.

Rozvinutý plát rolády tenounce potřeme kečupem, poklademe plátky šunky a potřeme náplní. Náplň připravíme z 200 g jemného smetanového sýra, kdo raději nízkotučný, použije ten, lze použít i lučinu nebo žervé. 125 g měkkého tvarohu, 125 g másla (může být pomazánkové, nebo na které jste zvyklé), 1 lžička plnotučné hořčice, 4–5 stroužků rozetřeného česneku. Podle chuti osolíme. Máslo, sýr, tvaroh utřeme, přidáme česnek s hořčicí a řádně promícháme. Natřeme na šunkové plátky. Roládu pevně stočíme, zabalíme do potravinové fólie nebo alobalu a necháme v chladu tuhnout alespoň 3 hodiny než budeme roládu krájet.

Rada:

- Nejlépe je připravit roládu večera během noci ji nechat v chladu.
- Upečený plát rozdělíme na dvě poloviny, z nichž jednu naplníme tak jak je napsáno v předpise, druhou nakrájíme na čtyři pruhy, které naplníme utřenou nivou s kouskem másla a nahrubo nasekanými ořechy. Zatočíme do malých roládek. Před podáním na každou přilepíme zbytkem náplně půl ořechu. Kdo nemá rád nivu, použije nastrouhaný čedar nebo ementál.
- Místo uvedených náplní můžeme roládu potřít jen usmaženými vejci a také pevně zatočit.
- Další kombinace a obměny Vás, jako dobré hospodyňky, jistě napadnou.