

Z perničeků

Švestky s perníkem

2 kusy perníku máčeného v čokoládě, ¼ l šťávy z kompotu, 2 šálky švestek, 2 lžice ořechů
Ovocná péna: 2 bílky, 2 lžice cukru, 2 lžice džemu

Perník nakrájíme na tenké plátky, rozdělíme do 4 misek, zalijeme šťávou z kompotu, poklademe odpeckovanými švestkami nakrájenými na nudličky a promíchánými s nahrubo rozsekanými ořechy. Můžeme nechat v chladu proležet. Před podáním ozdobíme pěnou, kterou připravíme ušleháním bílků, cukru i džemu.

Ze sucharů

Suchary k snídani pro děti i dospělé

Suchary políráme měkkým sýrem žervé nebo Lučinou. Na povrch dáme ještě lžičku pikantního rybízového nebo i jiného džemu. S brusinkovým džemem (nebo z klicíky) je to snídane pro labužníky!

Obsah

I. Úvod — Druhy polotovarů a jejich nákup 1

II. Polotovary na přípravu polévek 1

Hotové polévky v sáčku — doplňování

Hotové polévky v konzervách

Hotové polévky zmrazené

bramborový guláš

gulášová polévka jemná

gulášová polévka pikantní

gulášová zelňačka

hrášková polévka s uzeným masem

žampionová polévka s fazolkami

Masox, hovězí bujón, slepičí bujón

Bujón pro 1 osobu z masoxu

Polévka z droždí a strouhanky

Rychlá polévka ze zbylého vařeného masa

Játrová zavářka

Cibulová polévka s játrovými nočky

Polévka z játrové zavářky s paprikou a s osmaženým chlebem

Vejce s játrovou zavářkou

III. Polotovary, konzervy, zmrazené výrobky na přípravu polévek, pomazánek a dalších pokrmů 3

Hovězí maso ve vlastní šťávě

— s čočkou

— s hráškem a mrkví

— s mladou cibulkou

— s nastrouhaným křenem a sýrem

— s paprikami a rajčaty

— s rajčatovým protlakem

gulášová polévka s masem z konzervy a s brambory

krémová polévka z masa a zeleniny s ovesnými vločkami

dábelská pomazánka

rizoto s masem z konzervy a hráškem

rychlé haše z masa z konzervy s vejci

Vepřové maso ve vlastní šťávě

za studena

pomazánka

rizoto

Nákyp ze sucharů s tvarohem a jablky

1 balení sucharů, tj. 200 g, 60 g Hery, 300 ml mléka, 2 vejce

Tvarohová náplň: 250 g tvarohu, 3–4 lžice cukru, 1 vejce, citrónová kůra

Jablečná náplň: 6 větších jablek, 2–3 lžice cukru, skořice

V mléce rozšleháme 2 vejce. Malý pekáček nebo žáruvzdornou nákypovou formu dobře vymažeme tukem. První polovinu sucharů postupně namáčíme v mléce s rozšlehanými vejci a poklademe jimi dno formy. Potéme připravenou tvarohovou náplň, kterou jsme připravili umícháním tvarohu s vejcem, cukrem a nastrouhanou kůrou z dobře omytého citrónu. Na tuto vrstvu rozložíme ještě oloupaná, na plátky nakrájená jablka, promícháme dle potřeby s cukrem ochuceným skořicí. Na povrch jablek skládáme druhou polovinu sucharů, které také namáčíme v mléce s vejci. Pak zalijeme zbytlým mlékem s vejci, poklademe zbytky tuku, který jsme nespotebovali na vymazání formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě, podáváme teplý, posypaný moučkovým cukrem se skořicí.

špagety
mladá kapusta s vepřovým masem a brambory
vepřové maso s vejci na způsob mozečku

Klobásová směs, lančmity, konzervy párků, klobás

klobásová směs

toasty

polévky

dušené zeleniny

bramborové knedlíky

bramborové placky

těstoviny

vaječné pokrmy

zapečené brambory s klobásovou směsí a cibulí

Lančmity

podávání zastudena

podávání zatepla

dušená zelenina s lančmitem

lančmit smážený s Hermelímem v těstíčku

toasty z drůbežního lančmitu s ananasem nebo jablkem a sýrem

Konzervované pářky a moravské klobásy

Hotové masové pokrmy

hovězí maso po španělsku

hovězí játra

dušené hovězí srdce

vepřový guláš

Polotovary REMA

druhy výrobků:

dobu tepelného zpracování

způsob tepelného zpracování

plátky REMA grilované na žampionech

plátky REMA s kořením kari a ovocem

rolády REMA

Paštika

chléb poťený paštikou — obměny

pomazánka z játrové paštiky

paštikové toasty

vejce s paštikovou pěnou

zapečené žemle
omáčka z játrové paštiky

Drůbeží polotovary

porcovaná drůbež
krutí stehna na slanině a jablkách v tlakovém hrnci
slavnostní kuřecí závin z polotovaru na kuřecí řízků

Drůbeží sekaná

pařížské řízky
plněné řízky
drůbeží řízečky na žampionech

Drůbeží polotovary zmrazené

drůbeží hamburgy
kuře Kung-Pao

Drůbeží konzervy

drůbeží lančmít
pěna z drůbeží paštiky na plnění rajčat a natvrdo vařených vřec

Rybí výrobky konzervované

pomazánka z drceného lososa — letní
pomazánka z drceného lososa — zimní
pomazánka z uzené makrely se sýrem
pomazánka z uzené makrely s vejci a cibulí
rybí koktajl s celerem
salát z ryb v tomátě
vejce plněná tuňákovou pěnou

IV. Směs na dochucení a spojení mletých mas . . . 10

Vitka

nádivka do kuřete
nočky do polévky
sýrové krokety
vaječná omeleta

V. Zmrazené potraviny a pokrmy jako polotovary . . . 11

praktické rady při používání zmrazených výrobků
polévka ze zmrazené mchané zeleniny se sýrem
zadělávané fazolky s párkem
hráškový salát s majolkou, uzeninou a vejci
kapusta dušená s hovězím masem z konzervy
mchaná zelenina jako příloha s kořením kari
taštičky plněné masem

VI. Sterilované zeleniny . . . 12

celer, fazolky, hrášek, kopr, mrkev, zeli
kysané, zeleninové saláty, okurky

VII. Majonéza . . . 13

Majolka — studené omáčky z majolky
bábovka z majonézy

VIII. Luštěninové polotovary . . . 13

hrachové pyré instantní
polévka z hrachového pyré
předvařený hrách
Tempo-hrách
hrách s klobásou a sázeným vejcem

IX. Polotovary na bramborové pokrmy . . . 14

Bramborová kaše za 5 minut

obměny této kaše
bramborová polévka jemná
houbová polévka
bramborový nákyp se sýrem
jihočeská lepenice ze zbylé bramborové kaše

Bramborové knedlíky v prášku

použití
bramborové knedlíky z žemlí
bramborové knedlíky plněné
bramborové placičky s uzeninou
bramborové řízky s nivou
bramborové jablkové tašky staročeské
bramborové klouzky

Bramborové placky a placky v prášku

bramborové krokety se sýrem
bramborové placičky s uzeným masem
bramborové pirohy smažené nebo pečené
bramborové řízky kari s uzeninou
muzikanti
párky smažené v bramborovém těstě
bramborové placky nasladko

Bramborák, krkonošský bramborák

doplnění: cibulí, jablky, sýrem, uzeným masem

Chlupaté knedlíky

chlupaté knedlíky s houbami — z Podkrkonoší
různé obměny

Lokše

podání a doplnění
lokše s uzeninou a česnekem

Škubánky v prášku

úprava naslano
úprava nasladko
další využití
bramborové placky
bramborové krokety

Slovenské halušky

nočky, různé obměny

Bramborové hranolky před smažené zmrazené

Bramborové krokety před smažené zmrazené

X. Polotovary z obilnin na přípravu příloh a hlavních pokrmů . . . 18

Knedlíky v prášku (s burizony)

knedlíky kulaté s žemlí a uzeninou
knedlíky jemné, vařené ve formě — hrnečcích na kávu
noky

Knemix

tvarohové knedlíčky
Pražská směs — univerzální

Rýže předvařená

Rýže v sáčku

Těstoviny

makaróny, špagety nebo jiné těstoviny se zelenými bylinkami, vejci a sýrem
makaróny lukulské
makarónový salát
nudle s rozinkami a ořechy, s kokosem, perníkem
špagety à la Caruso
špagety po italsku
špagety s nivou, eidamem, slaninou a smetanou — zapečené
špagety v letní úpravě
těstoviny se slaninou a nivou
zeleninové těstoviny
zeleninové nudle se slaninou a vejci
zeleninové těstoviny s masem, zapečené

Omáčky

XI. Hotová těsta na pečení 21*Listové těsto*

- cibulový koláč z listového těsta — do remosky
- koláč z listového těsta s masovou náplní
- koláč z listového těsta se zeleninovou náplní
- párky v listovém těstě
- paštičky z listového těsta
- náplně: drůbeží ragú
 - pikantní náplň se šunkou a červeným vínem
 - zeleninová náplň se sýrem
- pirohy z listového těsta s masovou náplní
- pirohy z listového těsta se syrovou náplní s vejci a cibulí
- tyčky z listového těsta
- rohlíčky z listového těsta s ořechovou náplní
- šátečky z listového těsta
- taštičky z listového těsta s džemem nebo tvarohem
- trubičky z listového těsta
- závin z listového těsta, tvarohová náplň
 - tvarohová náplň s komp. ovocem
 - jablečná náplň

*Hotová těsta na vánoční pečivo***XII. Pečivové směsi 23***Domácí chléb*

domácí chléb — dalamánky plněné uzenkou

Celozrný chléb v prášku

slané tyčky

Bábovka

- bábovka mramorová s čokoládovou polevou
- jablkový koláč
- ovocná bublanina
- puďink vařený z bábovkové směsi
- zázvorové koláčky, rohlíčky a preclíčky

České buchty v prášku

- koblihy
- mrkvice
- vdolky s fenylem staročeské — úsporně smažené
- koláče s ovocem

Čokoládový dort Harlekýn

- obměny
- čokoládový chlebiček s ovocem a šlehačkou

Křehké řezy v prášku

- vánoční pečivo — plnění krémy
- polevy

*Orient**Domácí perník*

- perník jemný
- perník s kakaem a rozinkami

- pernikové řezy s polevou
- pernikové placičky s mandlemi
- pernikový chlebiček s ořechy

Pizza

- pizza letní
- pizza zimní
- pizza s cibulí, uzeninou a sýrem
- koláč z polotovaru na pizzu s jablky a drobenkou

XIII. Směsi na přípravu litých vaječných a opékaných těst 27*Livanečky s ovesnými vločkami*

- livanečky s jablky
- livanečky s tvarohem
- omeletový dort
- ovocná bublanina

Jemné vaječné palačinky v prášku

- palačinky sváteční
- palačinky s tvarohem zapečené

Sýrové omelety v prášku

palačinka z polotovaru na omelety v prášku

Šišky v prášku

gaskoňské koblihy

XIV. Směsi na přípravu kaší 29*Instantní krupicová kaše jemná**Instantní krupicová kaše — Vlasta**Instantní kukuřičná kaše — Inka*

- podání
- krém z inky — instantní kukuřičné kaše s rozinkami
- krém z inky — instantní kukuřičné kaše s ovocem
- krém — s Vitacitem
- ovocná krupicová polévka
- sladká krupicová výživná polévka

XV. Trvanlivé pečivo a různé korpusy jako polotovar na přípravu dalších nepečených moučníků nebo dezertů 29*malakov s ovocem a tvarohovým krémem**z piškotových dortových korpůsů*

- piškotový dort
- z piškotového korpůsů Babetta
- rychlé ovocné chlebičky

z perníků

švestky s perníkem

ze sucharů

- suchary k snidani pro děti i dospělé
- nákyp ze sucharů s tvarohem a jablky

SEŠITY DOMÁCIHO HOSPODÁŘENÍ sv. 162

Hana Sedláčková

Z POLOTOVARŮ A KONZERV VE VŠEDNÍ DEN I V NEDĚLI

Foto Zdeněk Žáček. Obálku navrhl Milan Maršo. Graficky upravil František Fantýš.

Vydalo Vydavatelství a nakladatelství Práce v Praze roku 1990 jako svou 6728. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Milan Maršo. Technická redaktorka Hana Herčíková.

1. vydání — náklad 200 000 — stran 32 — AA 4,98 — VA 5,82 — 505/21/818

Výtiskl Mír, novinářské závody sdr. p., závod 1, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26

24-059-90 Kčs 8,—

© Hana Sedláčková, 1990

ISBN 80-208-0059-x