

ŠLEJŠKY S MÁKEM

600 g brambor, 170 g hladké mouky, sůl, vejce, 3 dcl mléka, 150 g máku, 100 g moučkového cukru, 100 g másla.

Važené a vychladlé brambory jemně nastrouháme, přidáme vejce, sůl, mouku a zpracujeme v těsto. Rozválíme na placky a upečeme na pánvi potřené máslem na obou stranách. Upečené krájíme na nudličky, dáme do mísy a polijeme směsí. Mléko zavaříme s cukrem a mletým mákem, horké nalijeme na nudle a promícháme.

TVAROHOVÉ HALUŠKY

400 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, 50 g másla, 250 g měkkého tvarohu, 1 dcl smetany, 100 gramů slaniny.

Z mouky a vajec připravíme nudlové těsto, tence vyválíme, necháme oschnout a rozlámeme na nepravidelné kousky. Uvaříme v osolené vodě, propláchneme studenou vodou, necháme okapat a promastíme máslem. Při podávání posypeme strouhaným tvarohem, přelijeme smetanou a posypeme na kostičky nakrájenou a rozpuštěnou slaninou. Protože smetana a tvaroh jsou chladné, je třeba, aby těstoviny byly dostatečně horké.

OBSAH

Speciality studené kuchyně	6
Polévky	8
Hovězí maso	11
Vepřové maso	18
Pokrmý z králíka	27
Drůbež	29
Zvěřina	33
Ryby	36
Vnitřnosti	37
Mletá masa	40
Bramborové pokrmy	45
Zeleninová jídla	49
Přílohy	51
Saláty	52
Moučníky	55