

Obsah

Vepřové výpečky s knedlíkem a se zelím	10
Moravský vrabec se špenátem a knedlíkem	12
Vepřový bůček na černém pivu.....	14
Bůčkový závitok plněný slaninou a zelím.....	16
Tradiční vepřové koleno.....	18
Vepřové koleno se zelím na bílém víně.....	20
Vepřová plec na kmíně se žampiony.....	22
Zbojnická pečínka	24
Vepřové maso v mrkvi.....	26
Vepřové v kapustě	28
Vepřová kýta s dýňovou omáčkou.....	30
Vepřová kýta na houbách	32
Vepřová pečeně s křenovou omáčkou.....	34
Vepřová plec s bratislavskou omáčkou.....	36
Vepřové s hamburskou omáčkou.....	38
Vepřový guláš s paprikou.....	40
Segedínský guláš.....	42
Chalupářský guláš s kmínem a majoránkou	44
Zapečená vepřová krkovice s brambory podle babičky Zdenky	46
Hovězí na česneku	48
Pečená hovězí roštěná s vepřovou omáčkou	50
Mexický guláš	52
Hovězí závitky se špenátem.....	54
Španělský ptáček	56
Hovězí kližka na zelenině	58
Hovězí kližka na červeném víně	60
Svíčková na smetaně	62
Štěpánská hovězí pečeně.....	64
Cikánská hovězí pečeně.....	66
Znojemská hovězí pečeně	68
Hovězí s koprovou omáčkou	70
Hovězí v rajske omáčce	72
Hovězí s frankfurtskou omáčkou.....	74
Klasický hovězí guláš	76
Telecí ragú s nakládanými lesními houbami	78
Jehněčí medailonky na majoránce.....	80
Jehněčí kýta na česneku.....	82
Králík na smetaně	84
Králík na zelenině	86
Srnčí roláda z hájenky	88
Srnčí kýta na víně	90
Daňčí ragú s liškami.....	92
Kančí se šípkovou omáčkou	94
Špízy se zeleninou.....	96

Pečené krůtí stehno.....	98
Pečené citronové kuřátko s bylinkami	100
Kuřecí kapsa se sušenými rajčaty	102
Špeclé s drůbežím masem a žampiony.....	104
Kuře na paprice.....	106
Pečená kachna	108
Svatomartinská husa	110
Čevabčiči	112
Paprikový lusk s rajskou omáčkou.....	114
Mleté maso v zelném listu	116
Zelné závitky s rýží	118
Domácí sekaná s vejcem.....	120
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem	122
Uzené maso s bramborovým knedlíkem a se zelím.....	124
Moravské halušky se zelím a uzeným	126
Čočka na kyselo s uzeným masem a okurkou	128
Bramborák se slaninou a lesními houbami.....	130
Šunkofleky	132
Francouzské brambory	134
Hrachová kaše s klobásou	136
Buřty na pivo	138
Zeleninové lečo	140
Fazolky na smetaně	142
Luštěninový guláš	144
Švestkové knedlíky.....	146
Šišky s mákem.....	148
Dukátové buchtičky	150

Přílohy k hotovkám **152**

Houskový knedlík.....	152
Špekový knedlík.....	152
Karlovarský knedlík.....	154
Chlupatý knedlík	154
Bramborový knedlík	154
Bramborové noky	155
Bramborové dolfy	155
Bramboráčky	156
Vařené brambory	156
Štuchané brambory	156
Bramborová kaše	157
Gratinované brambory	157
Dušená rýže	157
Těstoviny	157

Bůčkový závitek plněný slaninou a zelím

pro 4 osoby

Suroviny:

- › 500 g vepřového bůčku
- › 4 plátky slaniny
- › 200 g kysaného zelí
- › 1 cibule
- › 3 bobkové listy
- › 1 lžička celého kmínu
- › 1 lžíce sádla
- › 100 ml vývaru
- › sůl
- › pepř

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 200 °C.
2. Maso nakrájíme na stejně silné plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a na každý dáme plátek slaniny.
3. Kysané zelí vymačkáme, okořeníme kmínem a rovnoměrně rozprostřeme na slaninu.
4. Z jednotlivých plátků vytvoříme závitky, okraje zahneme nahoru a zpevníme párátkem.
5. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Závitky dáme do ohnivzdorné nádoby, přidáme cibuli, bobkové listy, sádlo a vývar. Pečeme dozlatova (cca 50–70 minut). Závitky v polovině pečení otočíme. Podáváme s máslovými brambory.

Náš tip:

Pokud máte rádi ostré, můžete zelí v závitku posypat nasekanou chilli papričkou.













HOTOVKY NEJOBLÍBENĚJŠÍ ČESKÉ RECEPTY

Alena Winnerová & Josef Winner

V roce 2018 vydalo jako 1. publikaci NAKLADATELSTVÍ  FYNBOS S.R.O.
edice **foodmix.cz**

Sídlo společnosti a ateliér: Dubné 168, 373 84 Dubné
Redakce nakladatelství: Husova 500/66, 370 05 České Budějovice
www.fynbos.cz

Fotografie a food styling: © Alena Winnerová
Příprava pokrmů a recepty: Josef Winner
Tisk: EUROPRINT a.s., Praha
Ilustrativní fotografie: Adobe Stock



Všechna práva vyhrazena. Žádná část této knihy nesmí být reprodukována elektronickým, optickým, audio, mechanickým či jiným způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

ISBN 978-80-907332-0-6



HOTOVKY

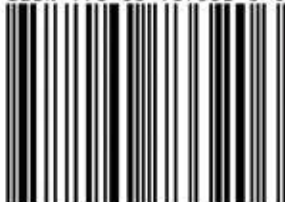
NEJOBLÍBENĚJŠÍ ČESKÉ RECEPTY

Alena Winnerová & Josef Winner

Kuchařka pro ty,

- ✓ kdo milují kvalitní a dobré jídlo
- ✓ kdo se chtějí naučit připravit oblíbené tradiční české pokrmy
- ✓ kdo mají rádi jednoduše napsané a srozumitelné recepty z dostupných surovin
- ✓ kterým se ještě nepovedla svíčková
- ✓ kdo chtějí mít v kuchyni po ruce seznam klasických českých hotovek
- ✓ kdo hledají vhodnou kuchařku do výbavy pro dceru i syna

ISBN 978-80-907332-0-6



9 788090 733206



NAKLADATELSTVÍ
FYNOS s.r.o.