

# Cseh ételek

A Vnuk család konyhája



A méltán híres cseh sörök mellett a cseh szakácsművészet műhelytitkaiba avatja be az ínyenceket a Bohemia Kiskönyvtár régi-új szakácskönyve, mely az első kiadás (Korma Kiadó, 2002) sikere után jelentősen felújítva, kibővítve kínálja a hagyományos cseh ételek receptjeit Vnuk Milošné Piroška és családja konyhájából, illetve kisebb részben a Bohemia Baráti Kör folyóiratának receptrovatából.

Az örömdetesen élénk idegenforgalomnak és a Magyarországon gombamód szaporodó, cseh ételeket is kínáló vendéglőknek, sörfesztiváloknak köszönhetően itthon is megkóstolhatjuk a legnépszerűbb fogásokat. Annál azonban nincs jobb érzés, ha magunk tapasztaljuk, hogy nemcsak „csehül állni” lehet,



# Cseh ételek



A drága szeretett feleség és édesanya,  
Vnuk Milošné Piroška emlékére ajánlja  
Vnuk Miloš és Farkas Károlyné Vnuk Katalin

# Cseh ételek

A Vnuk család konyhája



Ganésa Bt.  
2015

# BOHEMIA KISKÖNYVTÁR

E könyv megjelenését támogatta:  
a Cseh Köztársaság Külügyminisztériuma  
és a Bohemia Baráti Kör  
[www.bohemiabk.hu](http://www.bohemiabk.hu)

A recepteket gyűjtötte és lejegyezte:

Vnuk Milošné Piroška, Vnuk Miloš, Vnuk Katalin

Kiegészítette és szerkesztette: Molnár Éva

Illusztrálta: Gyulai Líviusz

Második, bővített kiadás

Megjelent a Ganésza Bt. kiadásában 2015-ben

ISBN 978-963-12-1269-3

Nyomdai előkészítés: Molnár Éva, Veres Ágnes

Nyomdai kivitelezés: Elektroproduct Nyomdaipari Kft.

© Miloš Vnuk és Vnuk Katalin

Illustration © Gyulai Líviusz

# BEVEZETŐ

„Egy útikönyvben azt olvastam, hogy a csehek nagyon barátságosak, de ugyanakkor tartózkodóak: a kocsmában meghívnak sörre, de az otthonukba nem engednek betekintést. Nekem szerencsém volt, 35 éve vagyok egy cseh férfi felesége. Így nagyon sok barátságos embert ismerhettem meg – akit meghívtak a lakásukba is –, természetesen először az új rokonokat a férjem révén, majd barátait, kollégáit, és én is szereztem barátnőket. Szívesen töltöttük szabadságunkat anyósomnál és apósomnál Prágában, akiktől nemcsak a cseh nyelvet tanultam meg, hanem anyósom megtanított, mint fiatalasszonyt sok ízletes étel és sütemény elkészítésére.

Örömmel gyűjtöttem a recepteket, hiszen férjem, aki otthagyta hazáját, szüleit, testvérét, munkahelyét és miattam Budapestre költözött, megérdemelte, hogy legalább a megszokott hazai ízekkel kedveskedjek neki. Azóta is gyűjtöm a recepteket, amelyeket most szeretettel közreadok a magyar háziasszonyok részére, hiszen nagyon sokan vannak, akik szívesen emlékeznek vissza a cseh vendéglőkben elfogyasztott sült hús, knédli, párolt káposzta vagy egyéb finomságok ízére. Most módjukban áll mindezt kipróbálni itthon is. Receptjeink általában négy személyre szólnak. A sütés-főzéshez sok sikert és jó étvágyat kívánok!” – írta szeretett édesanyám, Vnuk Milošné Piroška a 2002-ben megjelent első cseh receptkönyv előszavában.

A könyv sikerén felbuzdulva készült a második, bővített kiadásra, de a súlyos kór közbeszólt. Utolsó napjaiban még megkért, hogy segítsék neki az új szakácskönyv befejezésében, és én ezt akkor meg is ígértem. Megírtam helyette azokból a receptekből, amelyeket még Ő válogatott össze gondosan prágai nagymamám gyűjteményéből, valamint rokonoktól és igaz barátoktól.

Köszönöm a családomnak – férjemnek és gyermekeimnek –, hogy támogatottak a könyv megírásában, édesapámnak, hogy megismerhettem az Ő országának remek ételeit, valamint mindenkinek, akik segítettek nekem Édesanyám kérését teljesíteni.

*Farkas Károlyné Vnuk Katalin*

Mivel Prágát és Csehországot manapság számtalan magyar turista keresi fel – nem ritkán éppen a sörözők, kisvendéglők hangulata és kínálata miatt –, a Vnuk család házi szakácskönyvét kiegészítettük néhány népszerű recepttel, amelyeket a Bohemia folyóiratból vettünk át. A forrást a receptnél külön megjelöltük. A teljes összeállítást ábécés ételmutató és tartalomjegyzék egészíti ki.

*A szerkesztő*



# LEVESEK

## POLÉVKY

*„Polívka je grunt a ostatní je špunt” – A leves az alap, a többi a kalap – tartja egy cseh mondás. Valamikor gyakran mondhatták nagyanyáink, akik végigcsinálták a világháborúkat és képesek voltak öt, hét, kilenc vagy több éhes szájat táplálni szinte a semmiből. A leveshez kenyeret ettek, és sokszor az egyetlen déli vagy esti étel volt. A cseh étlapon a mai napig ajánlják azokat a lactató leveseket, amelyekhez már nem is kívánunk második fogást. Tízórai leveseknek hívják őket, és ide tartozik a pacalleves (dršťková) épp úgy, mint a gulyás vagy a zöldségleves. (Bohemia, 2001/3–4. sz.)*

## ZÖLDSÉGLEVESEK

### ZELENINOVÉ POLÉVKY

### Fehér karfiolleves

Bílá květáková polévka

*1 db nagyobb fej karfiol (kb. 1 kg), margarin és finomliszt a rántáshoz, só, zöldpetrezselyem, 2–3 dl tej és 1–2 tojás*

Kb. 5–8 dkg margarinból és a finomlisztből rántást készítünk, majd 2–3 liter hideg vízzel felengedjük. Sóval ízesítjük, állandó keverés mellett felforraljuk, és a megmosott, rózsáira szétszedett karfiollal együtt főzzük, amíg az megpuhul. Egy bögrébe öntjük a tejet és elkeverünk benne 1–2 tojást, azután a kész levesbe öntjük, és ismét felforraljuk. Legvégén az apróra vágott zöld petrezselymet adjuk hozzá, de ekkor már elzárjuk a gázt a leves alatt.

**Jó tanács:** A leves inkább sűrű legyen, és elég sok só szükséges hozzá!

## **Zöldségleves tojásrántással**

### **Zeleninová polévka s vaječnou jíškou**

*4 sárgarépa, 3–4 petrezselyemgyökér, kevés zeller, 1 fej karalábé, 2–3 db burgonya, kb. 5 dkg margarin és 3–4 nagykanál rétesliszt, 2 tojás, só, 2 db húsleveskocka, petrezselyem*

A zöldségeket megtisztítjuk, és durva reszelőn lereszeljük, fazékba tesszük, és sós vízben megfőzzük. Hamar megfő, ekkor húsleveskockát adunk hozzá s lassú tűzön főzzük. Egy kisebb edényben eközben a margarinból és a réteslisztből elkészítjük a rózsaszínű rántást, amibe beleütünk még 2 db tojást. Jól elkeverjük, kevés ideig még pirítjuk és beleöntjük a zöldséglevesbe. Állandó keverés mellett kb. 5 percig főzzük, kicsit szétnyomkodjuk a levesben a tojásrántást, ha esetleg túl nagy darabok lennének. Megkóstoljuk, hogy megfőtt-e, és a legvégén apróra vágott petrezselyemzöldet adunk hozzá, de ekkor már nem főzzük tovább.

**Jó tanács:** Fontos, hogy a tojásrántáshoz réteslisztet használjunk!

## **Zöldségleves húsgombócokkal**

### **Zeleninová polévka s masovými knedličky**

*A leveshez: kb. 70–80 dkg karfiol, 4 db sárgarépa, 3–4 db petrezselyemgyökér, 1 db karalábé, 2–3 db közepes nagyságú burgonya, egy fej kisebb vöröshagyma, kb. 6 dkg margarin, só, 2–3 liter víz, petrezselyemzöld*

*A húsgombóchoz: 25 dkg darált disznóhús, 1 teáskanál pirospaprika, só, késhegynyi őrölt bors, 6 dkg rizs, 1 egész tojás*

A rizst sós vízben félig megfőzzük és lehűtjük. A darált húst egy tálba tesszük, hozzáadjuk a sót, a fűszereket, rizst és a nyers tojást. Jól összekeverjük, és kis gombócokat formázunk belőle. Egy fazékban megolvasztjuk a margarint, majd beletesszük a karikára vágott sárgarépát és petrezselyemgyökeret, a rózsáira szétszedett karfiolt, a kockára vágott karalábét és burgonyát, majd fedő alatt 3–5 percig pároljuk. Forró vízzel felengedjük, sózzuk és beletesszük a vöröshagymát egészben. Amikor felforrta a víz, belerakjuk az elkészített húsgombócokat, és lassú tűzön puhára főzünk mindent. Az apróra vágott petrezselyemzöldet a legvégén adjuk hozzá.

## Káposztaleves

Zelnačka

*1 kg savanyú káposzta, 1 fej vöröshagyma, 1 fokhagyma, áztatott szárított gomba, 2 db babérlevél, 5 db szegfűszeg, kevés reszelt szerecsendió, 1 kiskanál piros paprika, 80 dkg füstölt csülök, 2 liter víz, 40 dkg főző kolbász, 2 kanál paradicsompüré, 250 ml tejszín, 10 db szegfűbors, 10 db borókabogyó, só*

A savanyú káposzta levét leöntjük, majd egy edénybe tesszük. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, áttört fokhagymát, az előre áztatott gombát, fűszereket és főzzük 20 percig. Külön kuktában addig főzzük a füstölt húst is. A megfőtt húst lehűtjük, összevágjuk kis kockákra és a káposztához adjuk. A kolbászt karikára vágjuk és a levesbe rakva még fél órát főzzük. A végén a kész levesbe beleteszünk 2 kanál paradicsompürét és beleöntjük a tejszínt.

## Burgonyaleves gombával

Bramborová polévka s houbami

*10 dkg hagyma, 5 dkg vaj, margarin vagy olaj, 4 dkg finomliszt, 1 l húsleves vagy kockából készült húslé, 1 tojás sárgája, 1/4 l tej, 10 dkg zsemlemorzs, só, bors, petrezselyemzöld*

A zsiradékból és finomlisztből rózsaszínű rántást készítünk, beleteszük a megtisztított és kisebb kockákra összevágott burgonyát, jól összekeverjük és felengedjük hideg vízzel. A szárított gombát főzés előtt legalább fél órával meleg vízben vagy tejben áztatjuk, a levét azonban leöntjük, nem használjuk fel. A felforrt levesbe beletesszük a gombát, megsózzuk és kb. 1 teáskanál köménymagot szórunk hozzá. Ha megfőtt a gomba, apróra vágott petrezselyemzöldet teszünk a kész levesbe.

**Jó tanács:** Nyáron készíthetjük friss gombából is, legjobb a vargánya, mert hamar megfő.

## **Kulajda (Kapros burgonyaleves)**

Kulajda (Bramborová polévka s koprem)

*25 dkg burgonya, 1 dl étolaj, finomliszt a rántáshoz, 1 dl tejföl, 1 csomag kapor, só, ecet, teáskanál köménymag, fejenként 1 db burkolt tojás (receptjét lásd a levesbetéteknél)*

Az étolajból és a finomlisztből rántást készítünk, felengedjük vízzel és felforraljuk. Hozzáadjuk az apróra összevágott burgonyát, sót, köménymagot és megfőzzük. Belekeverjük a tejfölt, az összevágott kaprot és ecettel ízesítjük. A burkolt tojást tányérra tesszük, és ráöntjük a levest.

## **Fokhagymaleves**

Česneková polévka, česnečka

*2 liter víz, só, 4 gerezd fokhagyma, mokkáskanálnyi majoránna, késhegynyi őrölt gyömbér, 1 mokkáskanál köménymag 25 dkg burgonya, késhegynyi őrölt bors, 3 dkg liba- vagy sertészsír, 3 szárazabb zömlé (egy napos) apró kockára vágva, zsiradék a zsemlekocka pirításához*

A fokhagymát apró darabokra vágjuk, a kés lapjával péppé nyomkodjuk, beletesszük a forrásban lévő sós vízbe, hozzáadjuk a köménymagot, majoránna, gyömbért, zsírt és a meghámozott és kockára vágott burgonyát. A levest addig főzzük, míg a burgonya puha lesz. Hozzákeverjük az őrölt borsot. A levest burgonya nélkül is készíthetjük. A zsemlekockát zsiradékon rózsaszínűre pirítjuk és tálaláskor a leves tetejére szórunk kb. 2–3 nagykanálnyit.

## **Hagymaleves**

Cibulová polévka, cibulačka

*10 dkg hagyma, 5 dkg vaj, margarin vagy olaj, 4 dkg finomliszt, só, bors, 1 liter húsleves vagy kockából készült húslé, 1 tojássárgája, 2,5 dl tej, 10 dkg zsemlekocka, petrezselyemzöld*

A zsiradékon megdinszteljük az apróra vágott hagymát, hozzá szórjuk a lisztet állandó keverés közben, megsózzuk, beletesszük a borsot és leöntjük a húslevessel, ami készülhet leveskockából is. Jól felforraljuk, és a végén beleöntjük a tejben felvert tojássárgáját. Ekkor már nem főzzük, csak jól megkeverjük. Pirított zsemlekockával és petrezselyemzölddel tálaljuk.

## HÚSLEVESEK

### MASOVÉ POLEVKY

*A cseh büfékben, kocsmákban sörözgető emberek kedvelt tízórai étele a pacalleves, azaz a dršťková polévka. Nem csoda, hiszen jól elkészítve valóban ízletes, kiadós étel, a vendéglősök pedig szívesen kínálják, mivel fűszeres jellege miatt erősen kívánja a sört, és ez további költekezésre csábítja a vendéget. Ínyenceknek különösen ajánljuk. (Bohemia, 1996/3–4. sz.)*

## Pacalleves

### Dršťková polévka

*30 dkg főtt pacal, 1 vöröshagyma, 1 fokhagyma, 4 dkg zsír vagy olaj, 5 dkg finomliszt, pirospaprika, majoránna, őrölt bors, köménymag, só*

A pacalt hideg vízben feltesszük főzni, míg meg nem puhul, majd lecsöpögtetjük, hosszú keskeny csíkokra vágjuk. A zsiradékban megpároljuk az apróra vágott vöröshagymát, megszórjuk a finomliszttel, és világos rántást készítünk, beletesszük a pirospaprikát, leöntjük kevés vízzel és kb. 20 percig főzzük. Hozzáadjuk a pacalt, sót, borsot, köménymagot, az összetört fokhagymát, felengedjük vízzel, majd kb. 5 percig főzzük és majoránnát adunk hozzá.

## Marhahúsleves

Hovězí vývar

*1/2 kg marhalábszár vagy sovány, esetleg kicsit csontos hús, 4–5 répa, 2–3 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 8–10 szem feketebors, 3–4 szem szegfűbors, só, 2–3 liter víz*

A húst megmossuk, és a fűszerekkel együtt sós hideg vízbe tesszük kuktába. Ha a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a zöldséget. Amikor minden puhára főtt, kiszedjük a húst és a zöldséget, és kisebb darabokra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe. Daragaluskát teszünk bele.

## Húsleves csirkeaprólékból

Drůbková polévka

*1 csirkeaprólék, 4–5 répa, 2–3 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 8–10 szem feketebors, 3–4 szem szegfűbors, só, kb. 2–3 liter víz*

A húst megmossuk, a zöldséget megtisztítjuk, és hosszúkásan félbe vágjuk, ha túl vastag. A hideg vízbe beletesszük a csirkeaprólékot, sót, fűszereket és főzzük. Ha a hús félig megfőtt, beletesszük a zöldséget is. Amikor minden puhára főtt, kiszedjük a zöldséget, és a húst is a levesből, a zöldséget karikára vagy kockára vágjuk, a húst leszedjük a csontról, és kisebb darabokra vágjuk, majd visszatesszük a levesbe. Tehetünk bele hagyományos tésztákat (cérnametélt, eperlevél stb.) vagy csurgatott tésztát is. *(Receptjét lásd a levesbetéteknél!)*

## Csirkehúsleves rizzsel

Kuřecí polévka s rýží

*1 kisebb csirke, 3–4 sárgarépa, petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, kb. 10 szem feketebors, 2–3 szem szegfűbors, 1 fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, 6 dkg rizs, kb. 1,5 liter víz, 2 leveskocka*

A megtisztított és feldarabolt csirkét beletesszük egy fazékba, ráöntjük a hideg vizet, sót és fűszereket adunk hozzá, és főzzük kis lángon kb. 3/4 óra hosszáig. Húszerccel előtte hozzáadjuk a zöldséget, a vöröshagymát meg a fokhagymát. A levéből másik lábasba áttesszük, és a hideg,

majd melegvízzel is megmosott rizst kb. 1/4 óra hosszáig főzzük, majd visszaöntjük a többi levesbe. A húst kiszedjük, leszedjük a csontról, összevágjuk apró darabokra, a zöldséget karikára, és visszatesszük a levesbe, amibe közben belefőztük a leveskockát.

## **Gulyásleves**

Gulášová polévka, gulášovka

*40 dkg marhahús (lábszár vagy nyakhús, tokány), 2 evőkanál zsiradék, 2 nagy fej hagyma, 2 evőkanál sima liszt, só, őrölt bors, zúzott kömény, őrölt édes és csípős paprika, majoránna, fokhagyma ízlés szerint, 3–4 db burgonya*

A megmosott és megszárított húst kis kockákra vágjuk. Az apróra vágott hagymát zsíron megdinszteljük, hozzáadjuk a húst és gyakori kavargatás mellett barnára pirítjuk. Megszórjuk liszttel és még kis ideig állandóan kavargatva reszteljük. Megborsozzuk, megpaprikázzuk, köményezzük és kb. 1,5 l forró vízzel felöntjük. Megsózzuk és fedő alatt addig főzzük, amíg a hús megpuhul. Ezután a leveshez hozzáadjuk a meghámozott, felaprított burgonyát, majoránnát, szétdörzsölt fokhagymát és főzzük tovább, amíg a burgonya puha lesz. A kész levesbe még 2–3 szétdörzsölt fokhagymagerezdet teszünk, de tovább már nem főzzük. ([www.bohemiabk.hu](http://www.bohemiabk.hu))

## **EGYÉB LEVESEK**

DALŠÍ POLÉVKY

### **Tejleves reszelt tésztával**

Mléčná polévka s těstovinami

*1 l tej, 5 dkg reszelt tészta, 2 dkg margarin, só, petrezselyemzöld, cukor*

A tejet felforraljuk, megsózzuk, és puhára főzzük benne a reszelt tésztát, majd hozzáadjuk a margarint és az apróra vágott petrezselyemzöldet. Ízlés szerint cukrot is adhatunk hozzá.

## Sörleves régi cseh módra

Staročeská pivní polévka

*1 liter édesebb világos sör, 2 evőkanál vaj, 5 evőkanál cukor, 1 szelet száraz kenyér, citromhéj, gyömbér, köménymag, só, 2 tojássárgája*

A sörhöz adjuk a cukrot, vajat, fűszereket, a lereszelt citromhéjat és a kenyeret. Forrásig hevítjük, és rövid ideig főzzük. Megsózzuk, leveseszük a lángtól és belekeverjük a tojássárgáját. Tovább már ne főzzük! *Tipp! A levest tejföllel finomíthatjuk. (Bohemia, 2006/1–4.)*

## LEVESBETÉTEK

ZAVÁŘKY

### Tojásrántás

Vaječná jíška

*5 dkg margarin, 4–5 evőkanál rétesliszt, 2 tojás*

A margarinból és a réteslisztből rózsaszínű rántást készítünk, ráütjük a tojásokat, és kb. egy percig sütjük jól összekeverve, majd a levesbe öntjük. Zöldséglevesbe, karfiollevesbe ajánlom, pár percig főzzük együtt a levessel, ha túl nagy darabok is vannak benne, azt fakanállal szétnyomjuk.

### Gombóckák

Knedlíčky

*1 teáskanál Rama margarin, 1 tojás, késhegynyi majoránna, késhegynyi curry fűszer, 5 evőkanál zsemlemorzsza.*

A hozzávalókat jól összedolgozzuk, és a levesbe tesszük a gombócokat, amelyeket kb. cseresznye nagyságúra formáztunk. Kb. 5 percig főzzük a levesben. (Húsleves, zöldségleves, karfiolleves, paradicsomleves).

## Csurgatott tészta

Kapání těstoviny

*1 tojás, 1–2 evőkanál rétesliszt*

A tojást egy pohárban villával habosra keverjük, és a villa résein keresztül a kész levesbe csurgatjuk. Nem kell főzni, azonnal kész. (Húslevesbe, zöldséglevesbe, paradicsomlevesbe stb.)

## Burkolt tojás

Obložené vejce

*1 db tojás, só, ecet személyenként*

Alacsony, de széles lábasba kb. 4 cm magasan vizet öntünk és felforraljuk, megsózzuk és egy kis ecetet öntünk bele. Óvatosan egyenként beleütjük a tojásokat, és lassú tűzön kb. 3–4 percig főzzük, majd kiemeljük a vízből és jól lecsöpögtetjük. Kapros burgonyalevesbe vagy magyaros levesekbe ajánlom.

## Golyócskák a levesbe

Kuličky do polévky

*1 lapos kiskanál ráma margarin, 1 egész tojás, csipet majoránna, csipet curry (kari) fűszer, 5 evőkanál zsemlemorzsza*

A hozzávalókat jól összedolgozzuk, golyókat készítünk és a kész, forrásban levő levesben 5 percig főzzük. Ízletes húslevesbe vagy zöldséglevesbe.



# HÚSÉTELEK MASOVÁ JÍDLA

## MARHAHÚSÉTELEK JÍDLA Z HOVĚZÍHO MASA

*A cseh kiskocsmák állandó népszerű étele a marhagulyás knédlivel, sokszor az adott helyre jellemző ízesítéssel és fűszerezéssel – különösen a prágai U Pinkasů sörözőben. Nem tévesztendő össze a magyar gulyással, ami inkább sűrű leves, de a magyar pörkölttel sem, bár kétségtelenül ehhez hasonlít leginkább. A cseh konyha fő fogásait vidékenként is megkülönböztetik, helyhez kötve az egyedi ízt. Így aztán már az étel nevének hallatán tudják az ínycselek, mit várhatnak az olomouci sajtoktól, miben különbözik a krušovicei, a šumavai, a morva vagy a dél-cseh guláš, magyarul szaftos pörkölte! Így van ez a znojmoi szelettel és a znojmoi gulyással is. (Bohemia, 1996/1–2. és 2000/1–2. sz.)*

### Znojmoi marhaszelet uborkával Znojemská pečeně

*70 dkg sovány marhahús, 5 dkg szalonna, 8 dkg zsír, 2–3 vöröshagyma, só, bors, 3 dkg finomliszt, 30 dkg csemege uborka, 2 dkg margarin, 1 húsleveskocka*

A húst megmossuk, hárttyáit leszedjük, és felszeleteljük, megtűzdeljük szalonnacsíkokkal, megsózzuk, megborsozzuk. A zsíron megpároljuk a karikára vágott vöröshagymát, rátesszük a húst, és mindkét oldalán megsütjük. Kevés vizet adunk hozzá, néha megforgatjuk, és locsoljuk a lével a szeleteket. Ha megpuhult a hús, lesütjük a zsírjára (elpárologtatjuk a vizet) majd kiszedjük az edényből. A levét megszórjuk liszttel, felengedjük a húsleveskockából főzött lével, majd felforraljuk. Az uborkát vékony, hosszukás csíkokra vágjuk, könnyedén a margarinon megpároljuk, majd a hústra öntjük, és a húslével is megöntözzük. Zsemlegombóccal tálaljuk.

## **Zöldséges marhahús rizzsel**

Hovězí na zelenině s rýží

*4–6 szelet marharostélyos, só, liszt, 3–4 sárgarépa, 3 petrezse-  
lyemgyökér, 1 kisebb zeller, 10 dkg sonka, 6 db csemege uborka,  
3 dl tej, 5 teáskanál finomliszt, 8 dkg margarin*

A hússzeleteket kiverjük, szélüket bevagdossuk, megsózzuk, megmártjuk mindkét oldalán finomlisztben, és teflon lábasba tesszük. Állandóan forgatjuk, majd meleg vízzel leöntjük. Vigyázzunk, hogy ne égjen oda! A zöldséget durvább reszelőn reszeljük le, és a húshoz adjuk. Ha kell, még öntünk rá vizet, és tovább főzzük. Amikor a hús megpuhult, a kockára vágott sonkát és uborkát is hozzáadjuk. A tejet egy csészebe öntjük, hozzákeverjük a finomlisztet simára, majd a húsrá öntjük. Forrásig keverjük, és a legvégén hozzáadjuk a margarint. Rizzsel tálaljuk.

## **Zöldséges marhaszelet grízes gombóccal**

Hovězí plátek na zelenině s krupicovými noky

*80 dkg marhahús (rostélyos), 5 dkg zeller, 5 dkg sárgarépa, 5 dkg  
petrezselyemgyökér, 8 dkg kelkáposzta, 1 közepes vöröshagyma,  
15 dkg füstölt szalonna, csipet őrölt bors, só, 1–2 dl étolaj*

A húst szeletekre vágjuk, kiverjük, megsózzuk, borsozzuk, és mindkét oldalon hirtelen kisütjük, majd a fele adagot kiolajozott tepsibe tesszük. Erre rátesszük a karikára vágott zöldséget, a keskeny csíkokra vágott kelkáposztát, a karikára szeletelt vöröshagymát és a csíkokra vágott szalonnát. Rátesszük a többi húst is, és rózsaszínre sütjük. Előbb vízzel locsoljuk, majd később a saját levével. Ha szépen megsült, a zöldséget áttörjük és ráöntjük a húsrá. Grízes gombóccal tálaljuk. *(Receptjét lásd a köreteknél!)*

## **Marhahús paradicsomszósszal**

Hovězí s rajskou omáčkou

*főtt marhahús, 2 kis paradicsompüré konzerv, 5 dkg margarin,  
1 közepes vöröshagyma, 4 szem feketebors, 1–2 nagykanál cukor,  
3–4 evőkanál finomliszt*

Egy lábasban a margarinon megpároljuk a vöröshagymát, melyet előtte apróra összevágunk, hozzáadjuk a borsot és a cukrot is, majd legvégül a paradicsompürét. Megsózzuk, és óvatosan hozzákeverjük a lisztet. Ha szükséges, kis vizet adunk hozzá, és felforraljuk. Húslevesben főtt marhahúst tehetünk mellé és – körítésként – rizst.

## **Marhatokány**

Hovězí krkovička

*50 dkg marhahús, legjobb a vesepecsenye, 1 db hagyma, feketebors, 5 kanál olaj, 1 kanál paradicsompüré, só*

Olajon megpirítjuk a hagymát, rátesszük a vékony csíkokra vágott húst és állandó keverés mellett megpirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk és vizet öntünk alá. Belekeverjük a paradicsompürét, pároljuk, de gyakran megkeverjük, ameddig a hús meg nem puhult. 1 dl fehér bort is lehet hozzá adni.

## **Marhahús gyömbéren és fokhagymán**

Hovězí na zázvoru a česneku

*60 dkg sovány marhahús, 10 dkg margarin, 4–5 gerezd fokhagyma, só, 1–1,5 teáskanál őrölt gyömbér, 3–4 evőkanál finomliszt*

A marhahúst megmossuk, tiszta ruhával felitatjuk a levét, szeletekre vágjuk és kiverjük. Vágódeszkán összevágjuk a fokhagymát, majd a kés lapjával pépesre nyomjuk. Összekeverjük egy kevés margarinnal és gyömbérrel, majd a megsózott hússzeletekre kenjük mindkét oldalán. Egy lábasban felforrósítjuk a megmaradt margarint, és a szeleteket beletesszük, majd lefedjük, és rövid ideig pároljuk. Ezután megfordítjuk a szeleteket, és a másik oldalát is megpároljuk fedő alatt pár percig. Ha kell, közben kicsit mozgassuk a húst, hogy ne égjen oda a fokhagyma. Kevés vízzel leöntjük, és puhára főzzük, majd a hússzeletekre szórjuk a finomlisztet, és óvatosan keverjük a mártást. Ha szükséges, még adunk hozzá vizet. Krumplival vagy krumplis gombóccal (knédlivel) tálaljuk.

## Vadas marhahús

Svíčková na smetaně

*60 dkg marha bélszín vagy comb, 8 dkg füstölt szalonna, 8 dkg margarin, 4 db sárgarépa, 3 db petrezselyemgyökér, 1 kisebb zeller, 1 kisebb vöröshagyma, 1 db babérlevél, 5 szem feketebors, 3 szem szegfűbors, 1/2 teáskanál kakukkfű, só, kb. 1 evőkanál ecet vagy citromlé, 2 dl tejföl, 3 nagykanál finomliszt*

A marhahúst egyben hagyjuk, levágjuk róla a zsíros részeket, és megtűzdeljük a szalonnával. Egy kis edényben felolvasztjuk a margarint, a zöldséget karikára vágjuk, a hagymát pedig apró darabokra. A húst egy olyan edénybe tesszük, amelyben majd a sütőbe is betehetjük. Alulra kerüljön a fele margarin, fele hagyma és zöldség. Erre a hús, a tetejére pedig a zöldség és a hagyma másik felét tesszük. A babérlevelet, feketeborsot, szegfűborsot és kakukkfűvet is hozzáadjuk, és leöntjük a maradék margarinnal. Egy napra hidegre tesszük, de ne hűtőszekrénybe! Másnap betesszük a sütőbe, megsózzuk, forró vizet öntünk rá és pároljuk. Amikor a hús megpuhult (többször megfordítjuk), kiveszszük és szeletekre vágjuk, a mártást átpasszírozzuk, a fűszereket ki-dobjuk belőle, és kis ecettel vagy citrommal ízesítjük, de nem szabad, hogy savanyú legyen. A mártást ismét felforraljuk, majd a tejfölben jól elkeverjük a finomlisztet, és lassan a mártásba öntjük, állandó keverés mellett. A húst visszahelyezzük a mártásba. Zsemlegombóccal (knédlivel) tálaljuk.

## Znojmoi gulyás knédlivel

Znojemský guláš s knedlíkem

*Két személyre: 16 dkg marhahús, só, 20 dkg zsír, 2 dkg párolt vöröshagyma, 2 dkg savanyú uborka, 5–10 dkg simaliszt, só*

A megtisztított húst kockára vágjuk, kicsit megpirítjuk szárazon, a zsírt a pároláskor adjuk hozzá. Csontlevet vagy vizet öntünk alá, és az előzőleg felszeletelt, leforrázott hagymával tovább pároljuk. A megpuhult húst megszórjuk liszttel, hozzáadjuk a feldarabolt uborkát és készre pároljuk. A levét ne főzzük el! Ízlés szerint sózzuk. (*Bohemia, 2000/3–4.*)

## Marhagulyás

### Hovězí guláš

*50–60 dkg marhahús csont nélkül (csonttal együtt kb. 15 dekával több), 8–10 dkg zsír, 15–20 dkg hagyma, 3 evőkanál száraz kenyérmorzsa (zsemlemorzsa) vagy 2–3 evőkanál simaliszt, fűszer, só*

Legfinomabb tarjából, lábszárból, szívből, kitűnő fejhúsból is. A húst leöblítjük, kockára vágjuk. A zsíron megfuttatjuk a felaprított hagymát és a húsdarabokat megpirítjuk. Kevés vizet öntve alá pároljuk. Közben adunk hozzá köménymagot, kissé megborsozzuk, és amikor a hús megpuhult, megsózzuk. Megszórjuk darált vagy reszelt kenyérmorzsával vagy liszttel, és mérsékelt tűzön főzzük tovább. Paradicsomszezonban a pároláskor adhatunk hozzá két paradicsomot az íz és a szín kedvéért. Amikor szétfőtt a paradicsom, villával kiszedjük a héját. Ha paradicsompürét keverünk hozzá, csak a legvégén tegyük, mert a hosszú főzéssel megbarnul. A megpirított, megpuhult húst végül megszórjuk pirospaprikával, melynek piros színe a zsírban szépen szétfut. A változatosság kedvéért fűszerezhetjük a gulyást majoránnával és fokhagymával. Illik hozzá a burgonya, a knédli, főtt tészta vagy sós kifli, kenyér. *(Bohemia, 1996/1–2.)*

## Morva sörgulyás

### Moravský pivní guláš

*50 dkg marhalábszár, 1 dl olaj, 20 dkg hagyma, 2 evőkanál édes őrlött paprika, 8 dkg paradicsompüré, 2 burgonya, 5 dl barna sör, 1 peperóni, köménymag, só*

A húst kockákra daraboljuk. A felkarikázott hagymát olajon megfuttatjuk, hozzáadjuk a paprikát és enyhén megbarnítjuk. Erre az alapra helyezük a megsózott húst, megszórjuk köménymaggal és megpirítjuk. A fele sörrel felöntjük, hozzáadjuk a paradicsompürét és pároljuk. Amikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a meghámozott, lereszelt burgonyát és a peperónit. A maradék sört hozzáöntjük és addig pároljuk, míg a hús megpuhul és a lé besűrűsödik. Ha szükséges, vizet is önthetünk alá.

*Tipp!* A tányéron szórjuk meg reszelt tormával és metélőhagymával. *(Bohemia, 2007/1–2.)*

## Spanyol madár

## Španělský ptáček

*75 dkg borjúcomb, só, 4 keményre főtt tojás, 4 csemege uborka, mustár, őrölt bors, 10 dkg szalámi, 8 dkg füstölt szalonna, 6 dkg zsír, 8 dkg vöröshagyma, pirospaprika*

A húst megmossuk, hártyáit leszedjük, felszeleteljük és kiverjük, megsózzuk, megkenjük mustárral, megborsozzuk, karikára vágott tojást teszünk rá, majd csíkokra vágott szalonnát, szalámit és uborkaszeleteket teszünk minden hústra. Egyenként óvatosan összegöngyöljük, és fehér cérnával átkötözzük, hogy ne essen szét. A hagymát apró darabokra vágjuk, és zsíron megpároljuk, megszórjuk kb. 1 teáskanál pirospaprikával, ráhelyezzük a húsokat és lefedjük. Kis lángon pároljuk, majd forró vizet öntünk rá, és puhára főzzük. Tálalás előtt a cérnát eltávolítjuk. Köretként rizst vagy burgonyát adunk mellé. Marhahúsból is készíthetjük.

## Marhapecsenye

Hovězí pečeně

*1 kg marhahús, 15 dkg füstölt szalonna, só, késhegynyi őrölt bors, 1–2 dl étolaj, 1 közepes fej vöröshagyma, 10 dkg szárított gomba, 2 dl tejföl, 1–2 evőkanál finomliszt*

Sütés előtti este a húst megtűzdeljük szalonnával, megsózzuk, beletesszük egy tűzálló tálba, és a tetejét reszelt vöröshagymával betakarjuk. Másnap borsot szórunk rá, leöntjük olajjal, valamint 1–2 dl vízzel, és befedve félpuhára pároljuk. Hozzáadjuk az előzőleg kevés vízben 5–10 percig áztatott gombát (a levét nem), és rózsaszínre sütjük a húst, miközben többször a saját levével meglocsoljuk. A megsült húst kivesszük, felszeleteljük. A levét tejjel és finomliszttel behabarjuk, majd a húsokat visszahelyezzük. Rizzsel vagy knédliel tálaljuk, amely lehet zsemlegombóc vagy burgonyás gombóc is.

## SERTÉSHÚSÉTELEK

## JÍDLA Z VEPŘOVÉHO MASA

*Az itt következő recept a csehek egyik „nemzeti étele” – a „vepřo, knedlo, zelí” – mely minden étlapon megtalálható, és otthon is szívesen készítik. Nekünk magyaroknak inkább a körete különleges.*

### **Sertéssült knédllivel és párolt káposztával**

Vepřová pečeně, knedlík, zelí

*80 dkg sertéshús egyben (pl. comb), 15 dkg zsír, só, köménymag*

A húst megmossuk, egyben hagyjuk, megsózzuk, köménymagot szórunk a tetejére, és tepsiben az olvasztott zsíron megsütjük, kevés vízzel meglocsoljuk, többször megfordítjuk, amikor ropogósra, szép rózsaszínre sült és puha is, felszeleteljük. Párolt káposztával és zsemlegombóccal (knédllivel) tálaljuk.

### **Sertésszelet paradicsomos mártással**

Vepřový řízek s rajskou omáčkou

*70 dkg sertéskaraj, 1 üveg paradicsom ivólé, 1 kis doboz sűrített paradicsom, só, 2–3 evőkanál finomliszt, nem édes sűrített tejkonzerv vagy 10 dkg tejpor, víz*

A megmosott karajt szeletekre vágjuk (a csontból levest készíthetünk), és kuktában főzzük az ivólével és a sűrített paradicsommal együtt, majd megsózzuk. Ha a hús megpuhult, kivesszük, és a tejkonzervvel, valamint a liszttel besűrítjük a mártást. Ha tejport használunk, kevés vízzel csomómentesen elkeverjük és úgy használjuk fel. Visszatesszük a húst. Rizzsel tálaljuk. Sertéskaraj helyett füstölt sertésvélvel is készíthetjük.

### **Zöldséges sertésszelet**

## Vepřový řízek na zelenině

*50 dkg sertéscomb, spárga, póréhagyma, erőleves, petrezselyem, só, olaj, bors*

A megmosott húst vékony szeletekre vágjuk. A spárgát megtisztítjuk, a tetejét levágjuk és félretesszük (ez a díszítéshez szükséges), a többi felszeljük, a póréhagymát karikákra vágjuk. Az olajat előmelegítjük, és kisütjük a hússzeletek mindkét oldalát. Közben beletesszük a spárgát, megsütjük, hozzáadunk 5 kanál erőlevest, és 15 percig így együtt pároljuk. Az utolsó 2 percre beletesszük a póréhagymát és visszahelelyezzük a húst. Megsózzuk, megborsozzuk. Főtt burgonyával kínáljuk, amibe petrezselymet vágunk, és spárgával díszítjük.

## Gombás sertésszeletek

Houbové vepřové řízky

*sertéscomb, szójaszósz, fokhagyma, olaj, 10 dkg gomba, 20 dkg póréhagyma fehér része, húslé, só és bors*

A sertéscombot megmossuk, szeleteljük, széleit bevágjuk és kiklopfoljuk. Meglocsoljuk a szójaszósszal, bedörzsöljük az áttört fokhagymával, sózzuk, borsozzuk. Az olajon a hús mindkét oldalát rövid ideig sütjük, majd felengedjük a húslével, kis ideig pároljuk. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát, a póréhagymát és puhára pároljuk.

**Jó tanács!** Sült krumplival és zöld idénysalátával kínáljuk!

## Márványsajtos sertéscomb

Vepřový řízek s rokfórem

*4 vastagabb szelet sertéscomb, 10 dkg márványsajt, só, bors, 3 db savanykás alma, 3 hagyma, olaj*

4 szeletet vágunk a húsból, de nem vágjuk teljesen szeleteire. Kicsit kiklopfoljuk, besózzuk, borsozzuk, közé tesszük a sajtszeleteket, hústúvel összetűzzük, majd mindkét oldalát lassú tűzön kisütjük. Tetejére hagymakarikát és meghámozott almakarikákat teszünk, és hirtelen sütjük még. Előételként kínáljuk.

**Sertéscomb sajttal és sonkával**

## Vepřová kýta se sýrem a šunkou

*sertéscomb, 4 szelet sajt és 4 szelet sonka, finomliszt, tojás, 1 dl fehérbor, zsemlemorzsa, olaj*

A megmosott húst kiklopfoljuk, besózzuk, rátesszük a sonkát és a sajtot. Hústúvel összetűzzük, bepanírozzuk, a tojásba öntjük a bort. Olajon megsütjük, párolt zöldséggel tálaljuk.

## Kakukkfűves, hagymás sertéscomb

Vepřový řízek na cibulce a tymiánu

*sertéscomb, hagyma vagy póréhagyma, snidling, petrezselyem, kakukkfű, majoránna, bazsalikom, 4 dkg zsemlemorzsa, tojás, liszt, olaj*

A megmosott húst kiklopfoljuk, besózzuk, borsozzuk. Zsemlemorzsaába tesszük a nagyon apróra vágott hagymát, petrezselymet, snidlinget, póréhagymát, kakukkfűvet, bazsalikomot. Bepanírozzuk a hússokat és forró olajban kisütjük. Joghurtos zöldségsalátával tálaljuk.

## Sertéscombbal töltött burgonyás lángos

Bramborák plněný vepřovým masem (cmunda)

*60 dkg sertéscomb, 8 dkg sampinyon gomba, 1 nagyobb fej hagyma, 1 póréhagyma, 4 kanál olaj, őrölt bors, 1 paprika, 4 db nagyobb krumplis lángos (receptjét lásd a 61. oldalon!), olaj a sütéshez*

Hosszúkás csikokra vágjuk a megmosott húst, és forró olajon állandó keverés mellett pároljuk, majd hozzáadjuk a megtisztított, kis darabkákra vágott gombát, apróra vágott hagymát, póréét, fűszereket, sót. Összekeverjük, befedjük és pároljuk. Az így elkészült húsnak ne legyen leve, majd a félbehajtott burgonyás lángosba töltjük. Párolt lila vagy fehér káposztát kínálunk hozzá.

## **Zsályás sertéscomb nokedlivel**

Vepřový řízek na šalvěji s noky

*sertéscomb, 12 db zsályalevél, 2 nagykanál olaj, 3 dkg vaj*

*A nokedlihez: 250 ml víz só, 6 dkg vaj, 3 tojás, 15 dkg liszt, olaj*

Megmossuk a húst, kiklopfoljuk, a széleit bevagdossuk, és fogpiszkálólal 3 zsályalevelet tűzünk rá húsonként. Forró olajon megsütjük hirtelen a húsokat, megsózzuk, majd vízzel felengedjük és puhára pároljuk. A vajat beletesszük, de éppen hogy csak megolvadjon. Nokedlivel és zöldségekkel tálaljuk.

*A nokedli elkészítése:* A vizet megmelegítjük és a tűzön hagyjuk. Sót teszünk bele, kis darabokra vágott vajat, amit hagyunk, hogy elolvadjon, majd egyszerre beleszórjuk a lisztet. Kis lángon kavargatjuk, ameddig olyan állapotú nem lesz, hogy az edény falától elváljon. Megvárjuk, míg kihűl, majd egyesével beleverjük a tojásokat, összekeverjük. Nagykanállal kiszaggatjuk a forró olajba, majd kisütjük.

## **Sörös sertéscomb tejfölösen**

Vepřový řízek na pivě se smetanou

*70 dkg sertéscomb, 2 közepes fej hagyma, 1 kis kanál őrölt piros paprika, 1/4 kiskanál csípős piros paprika, 4 gerezd fokhagyma, 2 dl világos sör, 1 kanál finomliszt, 1 tejföl, zsír, bors, só, húslé*

A megtisztított, kockára vágott húst és a felaprított hagymát zsíron megdinszteljük. Beletesszük a fokhagymát, paprikát, sózzuk, borsozzuk, ráöntjük a sört és pároljuk. Az elfőtt levet húslével pótoljuk. Legvégül a kész húshoz tejfölös habarást készítünk, kevergetjük, hogy ne legyen csomós. Zsemlegombóccal vagy főtt tésztával kínáljuk.

## **Körtés sertéscomb**

Vepřový řízek s hruškou

*40 dkg sertéscomb, 3 kiskanál étkezési keményítő, 1 dl víz, 2 kanál szójamártás, só, vegeta, 2 db keményebb körte, citromlé, 4 dkg zsiradék*

A megmosott húst darabokra vágjuk. 1 kanál keményítőt hideg vízzel összekeverünk, majd beletesszük a húsokat, és 1 órányit a hűtőszekrényben pihentetjük betakarva. Hideg vízben összekeverjük a szójaszószt és az 1 kanál keményítőt, sőt és a paprikát. A megmosott körtét meghámozzuk, kivágjuk a csutkáját, szeletekre vágjuk, majd meglocsoljuk a citrom levével. Forró zsírban kisütjük a húsok mindkét oldalát, hozzáadjuk a körtéket, tovább sütjük, majd beleöntjük a szójaszószt, és keverés mellett besűrítjük. Főtt rizs illik hozzá.

## **Mustáros sertéscomb**

Vepřový řízek s hořčicí a křenem

*60 dkg sertéscomb, 2 db Camembert sajt, 1 leveses kanál mustár, 1 nagykanál reszelt torna, só, bors, olaj*

Megmossuk a húst, szeletekre vágjuk, kiklopfoljuk. Sóval, borssal fűszerezzük, és forró olajon mindkét oldalát 2 percig sütjük. A húsokat kiszedjük a grillre. A szeleteket bekenjük mustárral és tormával, ráhelyezzük a sajtokat, majd grillezzük. Krokettel és zöldségdíszítéssel kínáljuk.

## **Lecsós töltött sertéscomb**

Vepřový řízek plněný lečem

*1 kg sertéscomb, 50 dkg sertésmáj, 2 nagy fej hagyma, csípős lecsó, só, bors, olaj a sütéshez*

A hússzeleteket kiklopfoljuk, besózzuk, borsozzuk, majd a töltelékkel megtöltjük.

*A töltelék elkészítése:* a májat kisebb csíkokra vágjuk, a hagymát apróra, és együtt pároljuk, majd beletesszük a lecsót – ha valaki nem szereti a csípőset, akkor sima lecsót adjon hozzá –, borsozzuk, sózzuk és együtt pároljuk. Amikor kihűlt, a húsok „zsebébe” tesszük a töltéket és a zsebet „bevarrjuk” hústúvel vagy fogpiszkálóval. Mindkét oldalát forró olajon kisütjük. Főtt burgonyával és nyers salátával kínáljuk.

## Sertéscomb savanyú káposztával töltve

Vepřový řízek plněný kysaným zelím

*4 szelet sertéscomb, só, bors, 4-6 kanál savanyú káposzta, 10 dkg sonkaszalámi, 1 kanál zsír, 1 kanál liszt*

A hússzeleteket kiklopfoljuk, besózzuk, borsozzuk, megtöltjük a savanyú káposztával és a csíkokra vágott sonkaszalámmal, hústúvel összetűzzük. Zsíron megsütjük, majd forró vízzel leöntjük, fedő alatt pároljuk, amíg puha nem lesz. Forró vízhez szórjuk a lisztet, jól elkeverjük és beleöntjük. Az elfőtt vizet pótoljuk, és tovább keverjük, hogy ne legyen csomós. Amikor a hús teljesen megpuhult, tányérra kiszedjük és főtt burgonyával tálaljuk.

## Virslis sertéscomb

Vepřový řízek s párkem

*1,5 kg sertéscomb, 50 dkg virsli, 10 dkg kemény sajt, olaj a hús sütéséhez, margarin az egész sütéséhez, tartármártás, torma, egész bors, só, csemegeuborka*

A megmosott húst szeleteljük, kiklopfoljuk és besózzuk. Az olajat felforrósítjuk, és a hússzeletek mindkét oldalát kisütjük. Amikor kisültek, kiszedjük a sütőlapra és lefektetjük a szeleteket. Mindegyik szelet mellé tegyünk egy kis margarint.

A virslik mindkét végét bevágjuk és így sütjük. Amikor kész, kivesszük és a hússzeletek közepére helyezzük, majd ráhajtjuk a húst, a tejére tesszük a sajtszeleteket, és rövid ideig forró sütőben sütjük. Amikor kész, tányérokra helyezzük, a virslit tormával díszítjük, és csemegeuborkával kínáljuk. Főtt burgonya illik hozzá.

## Citromos sertéscomb

Vepřová kýta na citronu

*80 dkg sertéscomb, 30 dkg burgonya, 15 dkg sárgarépa, 10 dkg friss gomba, 2 db citrom, 3 nagykanál finomliszt, 10 dkg vaj, só, bors, kapor*

A megmosott húst kis kockákra vágjuk, és egy edényben a vajon 10 percig pároljuk. Hozzáöntünk 2 liter vizet és 30 percig főzzük, akkor hozzáadjuk a sárgarépat, amit karikákra vágunk, majd 10 perc után a meghámozott, karikára vágott nyers burgonyát, és így még 25 percig főzzük. Sózzuk, borsozzuk, majd belecsavarjuk a citrom levét, beleszórjuk az apróra vágott kaprot és a szeletekre vágott gombát. 15 perc után a lisztet vízben jól elkeverjük és beleöntjük, takaréklángon főzzük még 10 percig gyakori kevergetés mellett.

## **Őszibarackos sertéscomb**

Vepřový řízek s broskví

*8 szelet sertéscomb, 16 felezett őszibarackkompót, só, bors, olaj*

A húst szeleteljük, klopfoljuk, besózzuk, borsozzuk, majd egy tálba tesszük, meglocsoljuk olajjal, és a hűtőszekrényben tartjuk 4 órán át. Nyársakra tűzzük a húst, az őszibarackot és grillezzük. Sült krumplival és joghurtos, tetszés szerint elkészített salátával tálaljuk.

## **„Morva veréb”**

Moravský vepřový vrabec

*50 dkg sertéstokány csont nélkül, fokhagyma, köménymag, só, örölt bors, 1 kanál zsír, 1 kanál sima liszt*

A húst nagyobb darabokra vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk, szétnyomkodott fokhagymával bekenjük, hozzáadjuk a köménymagot, a liszttel elkevert zsírt, és kb. öt óra hosszat pihentetjük. Utána lefedett tepsiben sütőbe tesszük, kevés vizet aláöntve kb. 40 percig, majd a húst alaposan megkeverjük és még 20 percig párolgatjuk. A kész „verebeket” savanyú káposztával és krumplis knédliével szolgáljuk fel.

## **Julka néni fasírtja**

Sekaná tety Julky

*1/2 kg sertéshús, 1/4 kg füstölt hús (comb, tarja, sonka) 1 közepes vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, 1 zsemle, 2 tojás, késhegynyi majoránna, késhegynyi feketebors, szükség szerint zsemlemorzsza, 10 dkg húsos szalonna, kb. 10 dkg zsír, 1 tojásfehérje*

A sertéshúst csíkokra vágjuk, a füstölt húst szintén (ne maradjon benne csont). A húst ezután a vöröshagymával és a fokhagymával együtt megdaráljuk. A zsemlet vízben áztatjuk, majd egy tálban szétmorzsoljuk. Hozzáadjuk a megdarált húst, a tojást, a majoránnát és a borsot. Megsózzuk, és annyi zsemlemorzsát is szórunk hozzá, hogy ne ragadjon. Jól összedolgozzuk és 2 db hosszúkás cipót formázunk. Ezeket tepsibe tesszük, és a tetejét felvert tojásfehérjével megkenjük. A tepsit előtte vastagon bezsírozzuk, a szalonnát csíkokra vágjuk és a fasírtok tetejére helyezzük. Előmelegített sütőben sütjük közepes lángon, sütés közben kevés forró vizet öntünk rá. Miután szeletekre vágtuk, burgonyapürével és csemege uborkával tálaljuk.

## **Tejfölös szív á la Zdenka**

Vepřové srdce na smetaně á la Zdenka

*80 dkg sertésszív, 1 db közepes vöröshagyma, étolaj, 2–3 db sárgarépa, 1–2 szál fehérrépa, 5–6 db ecetes uborka, 2 dl tejföl, só, 3 evőkanál finomliszt*

A sertésszívet megmossuk, megtisztítjuk és egyforma nagyságú kockára vágjuk. A répát, fehérrépát megtisztítjuk és kisebb kockára vágjuk, az uborkát is kockázzuk. A vöröshagymát apró kockára vágjuk és kevés olajon pároljuk, majd hozzáadjuk a szívet, annyi vizet, hogy belepje, sózzuk és fedő alatt félpuhára főzzük. Hozzáadjuk a répát, fehérrépát, az uborkát, és együtt puhára főzzük. A tejfölben simára keverjük a finomlisztet és behabarjuk. Elég egyszer felformnia, de addig is keverjük. Kelt knédliivel ajánlom fogyasztani.

## Finom májkrém Lenka módra

Játrová paštika podle Lenky

*50 dkg sertésmáj, 12 dkg füstölt szalonna, 15 dkg zsír, 3 db kisebb vöröshagyma, 3 kifli, 3 tojás, kb. 1/2 liter tej, só, késhegynyi bors, kevés zsemlemorzsza*

A májat csíkokra vágjuk, és néhány óráig kevés tejben áztatjuk, majd lecsöpögtetjük, és húsdarálón megdaráljuk. A vöröshagymát apró darabokra vágjuk, és 15 dkg zsíron megpároljuk, majd hozzáadjuk az apró kockára vágott szalonnát és szintén kockára vágott kiflit. Ezután 3,5 dl tejjel leöntjük és addig főzzük, amíg el nem fő a leve, és az edény falától el nem válik. **(Fontos!** A szalonnát nem sütjük, mindent hozzáadunk és keverjük!) Végül beletesszük a májat és a három tojást, megsózzuk és megborsozzuk. Kizsírozott, zsemlemorzsával beszórt őzgerinc formában, vagy lábasban sütjük kb. 30 percig. Hidegen és melegen is finom, krumplival lehet tálalni, vagy kenyérre kenni. Az őzgerinc formában sültet szépen lehet szeletelni, ha lábasban sütjük, vághatjuk kockára vagy tortaszelet formára. Csemege uborkát is adhatunk hozzá.

## Máj mártással és galuskával

Játtra s noky

*50–60 dkg sertés- vagy marhamáj, kb. 1/2 dl tej, 6 dkg margarin, 1 közepes fej vöröshagyma, 2–3 nagykanál finomliszt, só*

A májat vízben megmossuk és 10 percre tejben áztatjuk, amelyhez 1/4 résznyi vizet is öntünk. Hosszú keskeny csíkokra vágjuk, majd egy lábasban a margarinon megpároljuk a vöröshagymát, rátesszük a májat, jól összekeverjük, és kevés melegvizet öntünk rá. Addig főzzük, míg meg nem puhul, (a sertésmáj hamarabb, a marhamáj hosszabb idő alatt). Ha a vizet közben elfőné, pótoljuk. Ha puha a máj, hozzászórjuk a lisztet állandó keverés mellett, felöntjük kevés vízzel és felforraljuk. A legvégén sózzuk meg. Galuskával tálaljuk.

## **Pikáns sertésmáj**

### **Pikantní vepřová játra**

*60 dkg sertésmáj, 20 dkg angolszalonna, 1 evőkanál mustár,  
2 dl tejszín, só*

A májat 4–5 szeletre vágjuk, fűszerezzük. Felszúrjuk a nyársra a májat és a szalonnát felváltva, majd olajon megsütjük. Ha megsült, kivesszük a nyársakat, és a maradék olajhoz hozzáadjuk a mustárt, a vizet és a tejszínt, összekeverjük, és tovább pároljuk. Ráöntjük a nyársakra és sózzuk. Rizzsel és vegyes zöldsalátával kínáljuk.

## **Fasírt**

### **Karbanátky**

*60 dkg darált sertéshús, 2 dl tej, só, késhegynyi őrölt bors, liszt,  
tojás, zsemlemorzsza a panírozáshoz, olaj a sütéshez*

A darált húst egy tálba tesszük, megsózzuk, hozzáadjuk a tejet, a borsot, jól összekeverjük, majd 1 napra a hűtőszekrénybe tesszük. A következő nap golyókat készítünk belőle, amelyeket ellapítunk szeletekre, megforgatjuk lisztben, tojásban és zsemlemorzsában, majd mindkét oldalukon forró olajon megsütjük, illetve fedő alatt kisebb lángon jól át-sütjük. Burgonyával és salátával tálaljuk.

## **Sült csülök**

### **Pečené koleno**

*1 db 70 dekás csülök, 2 gerezd fokhagyma, 1 kisebb hagyma, 4 kanál  
zsír vagy olaj, só, köménymag*

A csülköt megmossuk, megsózzuk, bekenjük a szétpréselt hagymával és fokhagymával, megszórjuk köménymaggal, leöntjük forró zsírral vagy olajjal és kevés forró vízzel. Sütőbe rakjuk, és fedő alatt pároljuk, ha kell, a vizet pótoljuk. Többször megforgatjuk, és ha már puha, a fedőt levesszük és pirosra sütjük. Petrezselymes burgonyával tálaljuk.

## Rizses hús

### Rizoto

*4–6 szelet karaj vagy 1/2 kg sertéscomb, kb. 2 teáskanál kömény-mag, só, 1 fej közepes nagyságú vöröshagyma, 30 dkg rizs, 10 dkg zsír vagy 3–4 nagykanál olaj, késhegynyi reszelt szerecsendió, 15 dkg trappista, 4–6 db csemege vagy kovászos uborka*

A karajszeleteket vagy a vastagabb szeletekre vágott sertéscombot megsózzuk, beletesszük egy lábasba (melynek nem műanyag a füle), rászórjuk a köménymagot és a szeletekre vágott hagymát, majd ráöntünk kb. 3 dl vizet, lefedjük és betesszük a sütőbe. A húst néha megfordítjuk és a fedő alatt félpuhára pároljuk, majd kivesszük és összevágjuk kockákra. A rizst átválogatjuk, több lében megmossuk, majd leöntjük forró vízzel, de ezt a vizet is kiöntjük. Egy lábasban (amelynek szintén nem műanyag a füle) zsírt vagy olajat forrosítunk, beletesszük a rizst és kb. 2 percig állandó keverés mellett pirítjuk.

A sült hús levéhez kis vizet öntünk, felforraljuk és ráöntjük a rizsre, megsózzuk, és összekeverjük a húskockákkal, rászórjuk a reszelt szerecsendőt és felengedjük még annyi vízzel, hogy ellepje a rizst. Ráteszszük a fedőt, és a sütőben kb. 10 percig nagyobb lángon sütjük, majd kb. még 10 percig közepes fokozaton, amíg a víz el nem párolog. Kis zsírdarabokat helyezünk a tetejére (kb. 5 helyre) vagy 1–2 nagykanál olajjal meglocsoljuk, és addig sütjük, amíg megpuhul a rizs. Forró vízbe mártott evőkanállal adagoljuk a tányérra és rászórjuk a reszelt sajtot. Körítésként csemege vagy kovászos uborkát adunk hozzá.

## Burizs sertésvérrel

### Vepřová krv s kroupami

*30 dkg burizs, 1 liter víz, só, 1/2 liter sertésvér, 6 dkg zsír, 4 db vöröshagyma, kevés köménymag, késhegynyi bors, kevés majoránna, 1 gerezd fokhagyma*

Az előre beáztatott burizst megfőzzük 1 liter vízben, sózzuk. Ha kihűlt, leöntjük a vérrel, összekeverjük és megsózzuk. A zsíron megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát és fokhagymát, hozzáadjuk a vérhez a fűszerekkel együtt. Jól összedolgozzuk, sütőben rövid ideig sütjük kevés víz hozzáadásával. Tálalásnál savanyú káposztát vagy uborkát adunk mellé.

## BAROMFIÉTELEK

### JÍDLA Z DRŮBEŽE

#### Fűszeres sült csirke

Kořeněné pečené kuře

*1–1,5 kg csirke, 3 nagyobb vöröshagyma, 2 dl olaj, só, 1 teáskanál őrölt kömény, 1 teáskanál curry fűszer, 1 teáskanál édes paprika, mokkáskanál őrölt bors, 6 nagyobb gerezd fokhagyma, 5 nagykanál levesízesítő (pl. Maggi), 2–3 dl forró víz, 20–30 dkg sajt*

*Az öntet elkészítése:* A folyékony levesízesítőhöz (Maggi) őrölt köményt adunk, kari fűszert, pirospaprikát, borsot és lereszelt fokhagymát.

*A sült csirke elkészítése:* Lábasban vagy magasabb peremű tepsiben kevés olajon megpároljuk a karikára vágott vöröshagymát a sütőben. Erre rátesszük a megmosott, feldarabolt, megsózott csirkét. Az elkészített öntettel, valamint 2–3 dl forró vízzel leöntjük, majd megsütjük. A csirkedarabokat megfordítjuk, hogy mindkét oldalon piruljanak. Ha már megpuhult a hús, minden darabra rátesszünk egy szelet sajtot, és hagyjuk, hogy rásüljön. Rizzsel tálaljuk.

#### Csirke piros mártással Zdenkától

Kuře s červenou omáčkou podle Zdenky

*1–1,2 kg csirke, 3–4 dl víz, 2 teáskanál édes paprika, 3 nagykanál ketchup, 2 nagykanál szójamártás, 1/2 nagykanál 10 %-os ecet, 1 nagykanál mustár, 4 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál vegeta, 1 dl olaj*

*A lé elkészítése:* A vízhez hozzáadjuk a paprikát, ketchupot, szójamártást, ecetet, mustárt, az apróra vágott fokhagymát, a vegetát és az olajat.

*A csirke elkészítése:* A csirkét feldaraboljuk, megsózzuk, lábasba tesszük, vagy magasabb peremű tepsibe. Befedjük, és a sütőbe tesszük, pár percig szárazon sütjük, majd leöntjük az elkészített lé felével. Ha megsült a csirke egyik oldala, megfordítjuk a húst, és leöntjük a megmaradt lével. Amikor puha a hús és szépen megsült, rizzsel, vagy zsemlegombóccal tálaljuk.

## Szilvával töltött csirkemell

Kuřecí prsíčka plněná švestkami

*40 dkg csirke- vagy pulykamell, 2 pár virsli, 1 kanál vaj, 20 db szárított szilva, 2 dl vörösbort, 2 nagykanál fekete ribizlikompót, só, bors*

A csirkemell-szeletbe „zsebeket” vágunk, kívül-belül besózzuk, borsozzuk. Ezekbe a zsebekbe beletöltjük a virslit, majd vajon mindkét oldalát megsütjük. Ráöntjük a vörösbort, lefedjük és félkészre pároljuk, majd beletesszük a kimagozott, előre beáztatott, kettévágott szilvát és a ribizlit. Tovább pároljuk, ameddig puha nem lesz. Virsli helyett tehetünk bele sonkát és apróra vágott mandulát.

## Kacasült

Pečená kachna

*1 egész kacs, köménymag, só, víz*

A megtisztított, kibelezett kacsát kívül-belül megsózzuk, tepsibe rakjuk, köménymaggal megszórjuk, kevés vizet öntünk alá, lefedjük és párolgatjuk. Ha elfőtt a víz, pótoljuk. Párolás közben megfordítjuk, és amikor a kacs elég puha, levesszük a fedőt és pirosra sütjük. Közben a zsíros részét átszűrjük villával. Köretként főtt krumplit vagy knédlit adunk hozzá, fehér vagy vörös káposztával.

## Narancsos pulykasült rizzsel

Pečená krůta na pomeranči s rýží

*1 egész pulyka, 5 db narancs, vaj, só, rizs*

A megmosott pulykát besózzuk, a pulyka belsejébe teszünk 2 db megpucolt narancsot. Vajat és vizet teszünk a tepsibe, és megsütjük a pulykát. Közben többször meglocsoljuk a levével. Közben rizst főzünk, amelyet kiteszünk egy nagy tála, megpucoljuk a narancsokat. A pulykából kivesszük az egyik narancsot és meglocsoljuk levével a rizst, a többi narancsot díszítésként a rizsre és a pulykára helyezzük. Nagyon finom, ha feketeáfonya kompóttal tálaljuk. Pikáns íze van!

## Gesztenyés pulykasült

Krůta plněná kařtaný

*1 egész pulyka, 40 dkg gesztenye, 10 dkg vaj, reszelt citromhéj, őrölt szerecsendió, bors, só, 3 tojás, zsemlemorzsa, vaj a sütéshez, 1 dl leveskockából lé*

A gesztenyét bevágjuk, megfőzzük. Ha megfőtt, megpucoljuk, edénybe tesszük és ráöntjük a húslét. Ezt tovább főzzük teljesen puhára. Ledaráljuk, hozzáadjuk az összes többi hozzávalót: 10 dkg vajat, reszelt citromhéjat, őrölt szerecsendőt, sót, borsot, a tojásokat és a zsemlemorzsát. Összekeverjük, majd a pulyka belsejébe töltjük és összevarrjuk. Tepsibe tesszük, vajat és vizet öntünk alá és így sütjük, közben meglocsoljuk a levével.

## HALÉTELEK

RYBÍ JÍDLA

### Zöldséges ponty

Kapr na zelenině

*4 nagy szelet ponty, tej, vaj, halas fűszerkeverék, sárgarépa, zeller, fehérrepa, citrom, só*

A megmosott, megtisztított halszeleteket egy éjszakára tejbe áztatjuk. Reggel kivesszük a tejből a halszeleteket, hideg vízzel lemossuk, megszáritjuk, majd a citrom levével kicsit meglocsoljuk. Tepsibe vajat teszünk, a halszeleteket megszórjuk a halas fűszerkeverékkel mindkét oldalán, majd megsütjük a sütőben. Közben a zöldségeket megtisztítjuk, lereszeljük a nagy reszelőn és egy kevés ideig dinszteljük. A pontyra helyezzük a megdinsztelt zöldségeket, és együtt tovább sütjük rövid ideig. Aki epedietát tart, annak kifejezetten jó ez a diétás ponty. Burgonyapürével kínáljuk.

## Vörösboros ponty

### Kapr na červeném víně

*60 dkg ponty vagy bármilyen édesvízi hal, só, bors, finomliszt, olaj,  
1 kis fej hagyma, kevéske cukor, 1 kanál ketchup, 3 dl vörösbor*

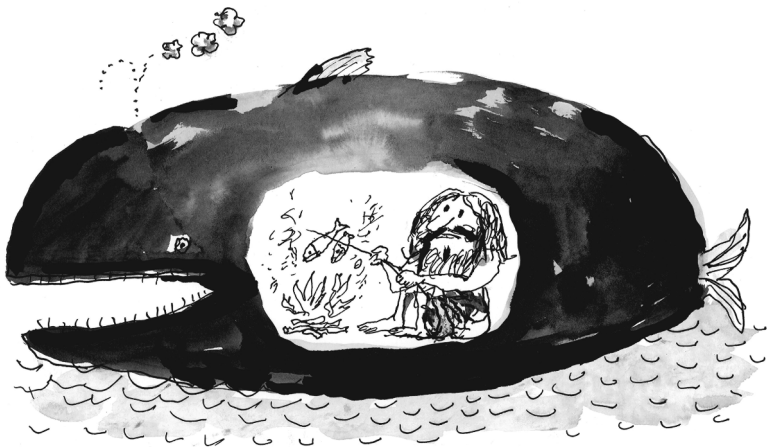
A halat megtisztítjuk, megmossuk, felszeleteljük. Besózzuk, borsozzuk, megforgatjuk a lisztben, majd forró olajban kisütjük. Amikor megsült, kivesszük. Vajat olvasztunk és az apróra vágott hagymát megdinszteljük. Hozzáadjuk a cukrot, ketchupot és a vörösbort. Főzzük, majd a halszeletekre öntjük a vörösboros mártást.

## Szalonnás ponty

### Kapr na slanině

*6 szelet ponty, 6 szelet Bacon szalonna, finomliszt, citromlé, só*

A megtisztított, megmosott halat sózzuk, citrom levével meglocsoljuk. 1 órát pihentetjük. Megforgatjuk a lisztben, majd becsomagoljuk a szalonna szeletekbe óvatosan. Tepsibe helyezzük a halszeleteket, kevés vizet öntünk alá, és előmelegített sütőben sütjük 20 percig. Sütés után ízlés szerint sózzuk, citrom levével meglocsoljuk.



## Sörös harcsa

Šumec na pivě

*60 dkg harcsa, 1 dl világos sör, 80 g vaj, finomliszt, snidling, fehérbors, só, citrom, gyömbér*

A harcsát megtisztítjuk, megmossuk, majd 4 szeletet készítünk. Besózzuk, fűszerezzük. Megforgatjuk a lisztben, majd forró vajban ki-sütjük mindkét oldalát. Ráöntjük a sört és még 15 percig sütjük. A tá-nyérra helyezve díszíthetjük petrezselyemmel és citromkarikával. Főtt burgonyával tálaljuk.

## Boros pisztráng

Pstruh na víně

*1 kg pisztráng, 1 bögre fehér bor, 1 db hagyma, 1 kis póréhagyma, kis darab zeller, só, 3 db fekete bors, 1 babérlevél, 3 evőkanál rum*

A pisztrángot megtisztítjuk, kibelevük, lemoszuk, megsózzuk és be-letesszük egy edénybe. Leöntjük borral, rummal, de előtte a piszt-ráng rétegei közé tesszük a zöldséget, és néhány óra hosszáig pácol-juk. Utána mindent beleteszünk egy lábosba, felforraljuk és nagyon rövid ideig főzzük, különben szétesne a hal. Levét átpasszírozzuk. Főtt burgonyával tálaljuk. Hidegen és melegen is fogyasztható.

## VADHÚSOK

DIVOČINA

### Vadnyúl hátsó fele tejfölös mártással

Zajíc (zadní část) na divoko

*1 vadnyúl hátsó fele (háta, combja), 12 dkg margarin, 1/2 liter víz, 1 db húsleveskocka, 10 dkg füstölt szalonna, só, 1/2 liter tej-föl, 4 evőkanál finomliszt, citrom leve.*

A pácléhez: 1/2 liter víz, 15 dkg zöldség (sárgarépa, petrezselyem-gyökér, zeller) 1–2 teáskanál ecet, 1 közepes vöröshagyma, 8 db fe-kefebors, 4 db szegfűbors, 2 db babérlevél, 1 teáskanál kakukkfű

A fél nyulat kb. 2 napig pácoljuk az alábbi páclében: 1/2 liter vízben megfőzzük a karikára vágott zöldséget, az apróra összevágott hagymát, a fűszereket, az ecetet, mindezt lehűtjük és ráöntjük a húsrá, majd hideg helyre tesszük. Pácolás után a páclevet leöntjük. A margarinon megpároljuk a zöldséget és a hagymát a fűszerekkel együtt, majd feleresztjük a 1/2 liter vízből és húsleveskockából készült húslevessel. A nyulat megtűzdeljük a szalonnával, megsózzuk, majd beletesszük az edénybe a párolt zöldségre, és a sütőben sütjük. Többször megforgatjuk, és a saját levével meglocsoljuk. Amikor szép rózsaszínre megsült, kiszedjük a húst és felszeleteljük.

Elkészítjük a mártást, a magos fűszereket kidobjuk, a többit átpasszírozuk. A tejfölben elkeverjük a lisztet, és óvatosan, állandó keverés mellett a mártáshoz öntjük, majd amikor felforrt, visszatesszük a húst, és a citromlével ízesítjük. Zsemlegombóccal (knédlivel) tálaljuk.

## Vadnyúl fekete módra

Zajíc na černo

*1 db vadnyúl elülső fele, kb. 5 dkg zsír vagy margarin, 1 közepes fej vöröshagyma, 1 db sárgarépa, 1 db petrezselyemgyökér, 1 szelet zeller, 10 dkg feketebors, 10 dkg szegfűbors, 2 db babérlevél, 1 teáskanál kakukkfű, só, 5 dkg mézeskalács, 1 dkg zsír vagy margarin, 4 teáskanál cukor, 1 teáskanál ribizli lekvár, 1/2 kávéskanál ecet (Ez olyan régi recept, hogy az eredetiben 5 krajcárért volt a mézeskalács adagja megadva.)*

A vadnyúl elejét adagokra vágjuk, a faggyús részeket eltávolítjuk, hogy csak a tiszta színhús maradjon. Egy lábasba zsiradékra tesszük az apróra vágott vöröshagymát, a szeletekre vágott zöldséget, a feketeborsot, a szegfűszeget, a babérlevelet, a kakukkfűvet és mindezt pároljuk. Azután hozzátesszük a megsózott húsdarabokat, felengedjük egy kis vízzel, és tovább pároljuk. Közben többször megforgatjuk a húst. Amikor minden megpuhult, kivesszük a húst, és a mártáshoz adjuk fokozatosan a reszelt mézeskalácsot. Ha híg, állandó keverés mellett sűrítjük a mézeskaláccsal, majd levesszük a tűzről. Végül egy kis lábasban 1 dkg zsiradékban megpirítjuk a cukrot, és a mártáshoz öntjük. Beletesszük a ribizlilekvárt és az ecetet is. Ezután állandó keverés mellett felforraljuk, majd beletesszük a húst is. Zsemlegombóccal (knédlivel) tálaljuk.

## Szarvascomb tejfölös mártással

Jelení kýta na divoko

*75 dkg szarvascomb, só, 15 dkg füstölt szalonna, 12 dkg margarin, 15 dkg zöldség (sárgarépa, zeller, petrezselyemgyökér), 1 közepes fej vöröshagyma, 10 db feketebors, 5 szem szegfűbors, 1 db babérlevél, 1 teáskanál kakukkfű, 1 szelet citrom héja, 1/2 liter tejföl, 4 dkg finomliszt, citromlé*

A húst megmossuk, a hártyáit eltávolítjuk, megtűzdeljük a szalonnával. Egy kisebb lábasban a margarinon megpároljuk az apróra összevágott hagymát a kockára vágott zöldséggel, majd egy tepsibe öntjük. Beletesszük a húst, megsózzuk, hozzáadjuk a fűszereket is, és kevés víz hozzáadásával sütjük. Amikor mindkét oldalán szép rózsaszínre sült, kivesszük a húst és felszeleteljük. A megmaradt léből kiválogatjuk a borsot, szegfűborsot és a babérlevelet, ezeket kidobjuk, a többit átpasszírozzuk vagy mixeljük. A tejfölben elkeverjük a lisztet, a mártáshoz adjuk, kevés citromlével ízesítjük, és visszatesszük a hússzeleteket. Zsemlegombóccal (knédli) tálaljuk.

## Sült fácán

Pečený bažant

*1 db fácán, 15 dkg füstölt szalonna, 6 dkg margarin, 5 szem feketebors, 1/2 liter húsleves vagy víz, só*

A fácánt tollastól kb. 1–2 napra szellős, hideg helyre tesszük (pl. az erkélyen felfüggesztjük vagy kilógatjuk az ablakon), majd tollaitól megtisztítjuk, és a szőröcskéket láng fölött leégetjük. Levágjuk a körmét és a csőrét, a szemét kiszedjük, de a fejét rajtahagyjuk. Óvatosan felvágjuk és kivesszük a belét, a szívet, a zúzat és a máját megmosás után visszatesszük kb. 5 dkg szalonnával együtt. Kívül-belül megsózzuk.

Egy olyan lábasban, amelyet később a sütőbe is tehetünk, megolvasztjuk a margarinon a megmaradt 10 dkg szalonnát, melyet kisebb darabokra vágunk, beletesszük az egész feketeborsot és a fácánt, leöntjük húslevessel vagy vízzel, és a sütőbe tesszük. Először a mellére fektetjük a fácánt, majd megfordítjuk, és rózsaszínűre sütjük, kb. 1 óráig. Köretnek főtt krumplit és párolt vöröskáposztát adunk hozzá.

# KÖRETEK

## PŘÍLOHY

### TÉSZTAKÖRETEK

#### PŘÍLOHY Z TĚSTOVIN

#### Zsemlegombóc (knédli) – cipó alakú

Houskové knedlíky

*5 dkg margarin, só, 2 tojás 1/4 liter tej, 30 dkg rétesliszt, 2 zsömle (legjobb az 1–2 napos zsemle), előre összevágjuk apró kockákra és megszáritjuk*

Vájdlingban vagy nagyobb tálban összekeverjük a margarint a sóval (2–3 teáskanál) és a tojással, majd a réteslisztet és a tejet felváltva adagoljuk. Jól kidolgozzuk a tésztát, legvégül a száraz zsemlekockát adjuk hozzá, ezzel is jól elkeverjük. Lágy legyen a tészta, de ne ragadjon! Ha kell, adjunk hozzá még egy kevés réteslisztet.

Nyújtódeszkára lisztet szórunk és a knédliből két cipó alakú (hosszúkás) formát készítünk. Egy nagy fazékba félig vizet teszünk fel, és megsózzuk. Amikor forr, a fakanál segítségével beleengedjük a két knédlit, majd kicsit felemelgetjük a lábas aljáról, hogy ne ragadjon hozzá. Az újra forralástól 20–25 percig főzzük. A fedőt csak félig tegyük a tetejére, mert kifuthat. Közepes tűzön főzzük.

Ha letelt az idő, vegyük ki az egyiket, és vágjuk félbe. Ha még kicsit nyers a közepe, tegyük vissza, és főzzük tovább. Ha kész, kivesszük a vízből, és kenyérvastagságúra szeleteljük. Mártásos ételekhez ajánlom. Melegíteni, gőz fölött rácson lehet, mint a kuktához való lukacsos rácson).

Ha megmarad a knédli (mert például elfogyott a mártás), apró kockára lehet vágni és margarinon átforgatni, majd tojást ütni rá. A tojásos knédli kitűnő vacsora.

## **Burgonyagombóc**

### **Bramborové knedlíky**

*60 dkg burgonya, 1 teáskanál só, 10 dkg búzadara, 10 dkg rétesliszt, 1 tojás*

A burgonyát egy nappal hamarabb héjastól megfőzzük, másnap meghámozzuk, és a citromreszelőn lereszeljük egy tálba.

Hozzáadjuk a búzadarát, réteslisztet és a tojást, majd megsózzuk. Jól összedolgozzuk, és a nyújtódeszkán két hosszúkás alakúra formázzuk. Forrásban lévő sós vízben főzzük 15–20 percig, az egyiket kivesszük 15 perc után, kettévágjuk, és ha nyers a közepe, visszatesszük főzni. Cérnával szeleteljük, alá tesszük a cérnát, és fölfelé húzva elvágjuk kb. kenyérszelet vastagságúra. Füstölt húsokhoz kitűnő párolt káposztával.

## **Kelt gombóc**

### **Kynuté knedlíky**

*40 dkg rétesliszt, só, 2 dl. tej, 3 dkg élesztő, 1 tojás, víz*

Az élesztőt egy kisebb tálba szétmorzsoljuk, ráöntjük a langyos tejet, a pici lisztet, és kelni hagyjuk. Egy vándlingba tesszük a réteslisztet, a sót, hozzáadjuk a tojást, a kovászt és annyi vizet, hogy keményebb tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, és kelni hagyjuk. A nyújtódeszkát kicsit meglisztezzük, hosszúkás toboz-formákat készítünk (2–3 darabot) és forrásban lévő sós vízbe tesszük (fakanál segítségével belecsúsztatjuk). Fedő alatt főzzük 10 percig, majd fedő nélkül szintén 10 percig. Fogvájóval megsúrjuk, ha nem ragad hozzá a gombóc, akkor megfőtt. Kiszedjük a vízből, cérnával szeleteljük. Mártáshoz ajánlom.

## **Kelt zsemlegombóc**

### **Kynuté houskové knedlíky**

*50 dkg rétesliszt, só, 1 egész tojás, 3 dl langyos víz, 1 zacskó élesztő, 2 db zsemle apró kockára vágva.*

A csomag élesztőt egy nagyobb tálba apró darabokra morzsoljuk és ráöntjük a 3 dl langyos vizet. Egy egész tojást, 2 teáskanál sót, 50 dkg réteslisztet keverünk hozzá és legvégül az összevágott, megszáritott zsemlekockákat. Jól kidolgozzuk, 3 db hosszúkás egyforma nagyságú cipót készítünk, és 15 percig pihentetjük. Egy nagy fazékban – kb. félig – sós vizet forralunk. Fakanál segítségével óvatosan beletesszük a cipókat (ezek a felszínen maradnak). Befedjük és újra forrástól számítva 15–20 percig főzzük kis lángon. Óvatosan megforgatjuk kétszer. Kiszedjük, lecsöpögtetjük és nyújtódeszkán kenyérszelet vastagságúra vágjuk. Köretként melegen tálaljuk mártásos ételekhez vagy sült húsokhoz, amelyhez még párolt káposztát kínálunk.

## **Szőrös gombóc nyers burgonyából**

Chlupaté knedlíky

*1 kg burgonya, 30 dkg rétesliszt, 2 tojássárgája, só*

A nyers burgonyát nagyobb lyukú reszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a réteslisztet, a tojássárgáját, kiskanál sót, és kisebb gombócokat formázunk (egy gombóc kb. egy nagykanálnyi legyen). Enyhén sós, forrásban lévő vízben 6–8 percig főzzük. Önálló ételként is ehetjük piritott hagymával és párolt káposztával. Köretként mártásos ételekhez való.

## **Grízes gombóc**

Krupičné knedlíky

*1/4 liter tej, 6 dkg margarin, 10 dkg gríz, só, 2 tojás, 1 csomag petrezselyemzöld, 2 zsemle*

A tejet felforraljuk a fele margarinnal, beleszórjuk a grízt, és megfőzzük kásának. Megsózzuk. A zsemleket apró kockára vágjuk, és a margarin másik felén megpirítjuk, majd összekeverjük a kihűlt kásával, a tojásokkal és az apróra vágott petrezselyemzölddel. 8 db gombócot készítünk, és a forrásban lévő enyhén sós vízben kb. 10 percig főzzük. Marhasült mellé adjuk a zöldséges mártáshoz vagy egyéb mártásos ételekhez.

## Bögrés knédli

Knedlík z hrnku

*6–8 fő részére: 4 bögre (2 decis bögre) kockára vágott zsemle, 4 bögre rétesliszt, 1 bögre tej, 2 tojássárgája, 2 dkg élesztő, 1/2 zacskó sütőpor, só*

A zsemléket már 2–3 nappal hamarabb felvágjuk kockákra, hogy megszáradjon. Az élesztőt a langyos tejjel elkészítjük, és 5–10 percig pihenni hagyjuk. Hozzáadjuk a tojássárgáját, összekeverjük, sózzuk, hozzákeverjük a réteslisztet (figyeljünk arra, hogy a liszt szobahőmérsékletű legyen, 20–25 fokos), a sütőport, gyorsan összedolgozzuk, majd beleszórjuk a zsemlekockákat, ezzel is összegyúrjuk, majd 2 hosszúkás cipóformát készítünk belőle. Addig fölteszünk egy fazékba vizet forni, amibe 2 kanál sót teszünk. A forrásban levő vízbe engedjük a cipókat, és 16–18 percig főzzük. A főzés alatt kétszer megforgatjuk. Az elkészült knédliket kivesszük egy nagyobb deszkára, beleszúrunk egy villát, hogy ne essen össze, és céna segítségével vagy késsel 1 cm vastagságú szeleteket vágunk belőle.

**Jó tanács:** Csak annyit vágjunk fel, amennyit el is fogyasztunk. Mikrosütőben nem tanácsos melegíteni, mert nagyon kiszárad, inkább gőz fölött melegítsük. A megmaradt knédlit alufóliába csomagoljuk, amikor már kihűlt, és hideg helyen tároljuk.

## Könnyű knédli

Lehké knedlíky

*50 dkg kockára vágott zsemle, 10 dkg rétesliszt, 1 dl tej, 5 tojás, só, petrezselyem, őrölt szerecsendió-virág*

2–3 napos szárított zsemlekockára van szükségünk, amit beleteszünk egy nagyobb tálba. A tejet a tojássárgájával összekeverjük, a zsemlekockára öntjük. A tojásfehérjét sózzuk, és kemény habbá felverjük. Csipetnyi apróra összevágott petrezselyem és egy késhegynyi szerecsendió-virág kerül még a tálba, majd a liszt, és a legvégén óvatosan keverjük hozzá a habbá felvert tojásfehérjét. Gombócokat vagy cipóformát készíthetünk tésztából, és forrásban lévő sós vízbe tesszük. A gombócokat 10–12 percig, a cipókat pedig 18–20 percig főzzük. Ezeket a knédliket ünnepi eseményekhez készíthetjük el, ízletes borjúpaprikához vagy vadhúsokhoz is.

## **Zöld knédli**

### **Zelené knedlíky**

*20 dkg gríz, 2 egész tojás, 2 tojássárgája, 10 dkg vaj, só, 4 dkg zöld fűszer: petrezselyem, snidling, bazsalikom, oregano*

Az egész tojásokat és a két tojássárgáját a vajjal habosra keverjük, sózzuk, hozzákeverjük a grízt és a zöldfűszert. Kisebb gombócokat készítünk belőle, és forró sós vízben főzzük 6–8 percig. Halas ételekhez vagy könnyű egészséges ételekhez ajánlom.

## **Szódás zsemlegombóc**

### **Houskový knedlík se sodovkou**

*3 bögre rétesliszt, 3 zsemle, 3 tojássárgája, 1 és 1/2 bögre szóda, só*

A lisztet a sóval, tojássárgájával összekeverjük, és apránként öntjük bele a szódát. Majd belekeverjük a kis kockákra vágott zsemlekockát (a zsemlet 2–3 nappal előbb vágjuk össze) és összedolgozzuk. Az így elkészült tésztából 2 cipóformát készítünk, és forrásban lévő sós vízben főzzük 20 percig. Amikor kivesszük, kettévágjuk és megnézzük, hogy ne legyen véletlenül nyers a közepe. Ahogy megfőtt, cérnával vagy késsel 1 cm vastagságúra szeleteljük.

## **Diétás knédli**

### **Knedlíky dietní**

*8 kifli, 2 kanál olvasztott vaj, 1 bögre tej, 2 tojássárgája, 3–4 kanál rétesliszt, 1–2 kanál apróra vágott petrezselyem, só*

A kifliket kockákra vágjuk és megszáritjuk, sózzuk, meglocsoljuk az olvasztott vajjal, ráöntjük a tejet, amiben már benne van a tojássárgája elkeverve és az apróra vágott petrezselyem. 1 órát állni hagyjuk, majd lassan belekeverjük a lisztet. 15 percig pihentetjük. 5 cm nagyságú gombócokat gyúrunk a tésztából és forrásban levő sós vízben 13–15 percig főzzük.

## Szörös gombóc főtt és nyers burgonyából

Chlupaté knedlíky

*1/2 kg főtt burgonya, 1 kg nyers burgonya, kevés tej, 1 tojás, só,  
8 dkg zsír, 14 dkg rétesliszt, 4 dkg hagyma*

A hideg megfőtt burgonyát sajtreszelőn lereszeljük, és egy tálba tesszük. A meghámozott nyers burgonyát hideg vízben nagyobb lyukú reszelőn lereszeljük, majd szűrőbe tesszük, és leöntjük kevés forró tejjel. Azután letakarjuk, és jól lecsöpögtetjük. A főtt burgonyához keverjük, hozzáadjuk a réteslisztet, a sót, tojást is, és jól átgyúrjuk. Gombócokat készítünk, amelyeket forrásban lévő sós vízben 10–20 percig főzünk.

Főleg sertészsívekhez, mártásokhoz köretként párolt káposztával ajánlom. Önálló ételként leöntjük zsírral, rászórunk pirított vörshagymát vagy sült szalonnát, és párolt káposztával tálaljuk.

## Galuska cseh módra

Noky na český způsob

*5 dkg margarin, só, 2 tojás, 10 dkg rétesliszt, kevés tej*

A vajat egy tálban a sóval és a tojással jól elkeverjük, hozzászórjuk a réteslisztet és annyi tejet, hogy ne legyen nagyon kemény. Forró sós vízbe szaggatjuk evőkanállal, kb. a kanál felében legyen a nyers galuska. Ha már az összes galuskát kiszaggattuk, még kb. 5–8 percig főzzük, esetleg egy galuskát kettévágva megkóstoljuk, hogy megfőtt-e. Májhoz nagyon finom, de más mártásos ételhez is ajánlott.

## Halušky (szlovák galuska)

Slovenské halušky

*1 kg burgonya, 1 tojás, só, 25 dkg rétesliszt*

A burgonyát meghámozzuk, sajtreszelőn lereszeljük, leöntjük a levét, és kicsit kicsavarjuk, de nem teljesen, majd megsózzuk, hozzáadjuk a tojást, a réteslisztet és jól összedolgozzuk. Forró, sós vízbe szaggatjuk evőkanállal, hasonlóan, mint a cseh galuskát és kb. 5 percig főzzük.

## ZÖLDSÉGKÖRETEK

### PŘÍLOHY ZE ZELENINY

#### Párolt káposzta

Dušené zeli

*80 dkg káposzta, só, köménymag, 3 evőkanál étolaj, kevés cukor, 1–2 evőkanál ecet*

A káposztát megmossuk, félbe vagy negyedbe vágjuk, a torzsáját kidobjuk, majd keskeny csíkokra vágjuk. Étolajon kuktában megpároljuk, majd megsózzuk, hozzáadjuk a köménymagot, és lefedjük. Ha megpuhult, cukorral és ecettel ízesítjük. Hús mellé körítésként adjuk.

#### Párolt vörös káposzta

Dušené červené zeli

*80 dkg vörös káposzta, 8 dkg margarin, 4 dkg vöröshagyma, só, 1–2 evőkanál ecet (10%-os), 6 teáskanál cukor, 1–2 evőkanál finomliszt, kb. 4 evőkanál vörös vagy fehér bor*

A vörös káposztát vékony csíkokra vágjuk, a csutkáját eltávolítjuk, és forró vízzel leforrázzuk. A vizet leöntjük, szűrőn keresztül lecsöpögtetjük. Egy lábasban vajon pároljuk a vöröshagymát, majd hozzáadjuk a vörös káposztát, és tovább pároljuk. Ha már puha, megsózzuk, cukorral és ecettel ízesítjük, majd ráhintjük a lisztet. Ha szükséges, kevés vízzel tovább pároljuk. Tálalás előtt adjuk hozzá a vörös vagy fehér bort. Fácánhoz illik körítésként.

#### Párolt karalábé

Kedlubnové zeli

*1 kg karalábé, só, köménymag, 2–3 evőkanál étolaj, cukor, kb. 1–2 evőkanál ecet*

A karalábét meghámozzuk, és nagyobb reszelőn lereszeljük, majd a párolt káposztához hasonlóan készítjük el.

**Jó tanács:** Praktikus, ha a kertben sok karalábé terem, és azokat fel akarjuk használni. Ugyanúgy elkészítve, de nyersen, csupán a fűszer hozzáadásával és cukor-, só-, ecet-ízesítéssel befőtt üvegekbe tölthetjük, és 80 C°-on 10 percig dunsztolva télire is eltehetjük. Felhasználáskor 10–15 percig főzzük.

## **Kelbimbó**

Kapusta růžičková

*80 dkg kelbimbó, 5 dkg margarin, 1 teáskanál cukor, só, 1 evőkanál finomliszt, késhegynyi őrölt feketebors.*

Lábasban a margarinon megolvasztjuk a cukrot, beletesszük a megmosott kelbimbót, megsózzuk, és fél bögre vízben pároljuk. Amikor a víz majdnem elpárolog, rászórjuk a lisztet, jól összekeverjük, de óvatosan, hogy ne essenek szét a bimbók, majd öntünk hozzá kb. fél bögre melegvizet és egy késhegynyi borsot. Ha puha, kész a köret. Füstölt nyelvhez vagy húsos omletthez kitűnő.

## **SALÁTÁK** SALÁTY

### **Halsaláta** Rybí salát

*8 db ruszli, 20 dkg sárgarépa, zeller, zöldborsó, 1 citrom leve, só, bors, petrezselyemzöld, majonéz összekeverve natúr joghurttal*

A zöldségeket sós vízben megfőzzük, majd lehűtjük és egy tálba tesszük. Megsózzuk, borsozzuk, a kifacsart citrom levével meglocsoljuk, összekeverjük. Az összevágott halat és a majonézt óvatosan hozzákeverjük. Fogyasztás előtt legalább 2 órán keresztül hűtőben legyen. A tetejét petrezselyemzölddel díszítjük.

## Burgonyasaláta tojással

Bramborový salát s vajíčky

*50 dkg hajában főtt burgonya, 3 db csemegeuborka, 25 dkg alma, 4 tojás, 2 közepes nagyságú vöröshagyma, 20 dkg majonéz, 1 citrom leve, só, őrölt bors*

A hajában főtt burgonyát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. A hagymát, uborkát felkarikázzuk. A tojásokat keményre főzzük, majd megtisztítjuk és karikákra vágjuk. Az egészet összekeverjük, ráöntjük a majonézt, megkóstoljuk, és ecettel vagy citromlével ízesítjük, megsózzuk, borsozzuk.

**Jó tanács:** Akinek magas a koleszterinszintje, majonéz helyett használjon natúr joghurtot, 1 kanál mustárral összekeverve.

## Burgonyasaláta kukoricával

Bramborový salát s kukuřicí

*1 kg burgonya, 250 g majonéz, só bors, 1 konzerv kukorica*

A hajában főtt burgonyát megtisztítjuk, összevágjuk, meglocsoljuk a majonézzel, amit előtte összekevertünk 1 kanál mustárral. Beleteszünk a kukorica konzervet. Sóval, borssal ízesítjük.

## Burgonyasaláta fogyókúrázóknak

Bramborový salát pro hlídače kalorií

*50 dkg burgonya, 1 nagy fej hagyma, zöldborsó, 3 csemegeuborka, sárgarépa, só, bors, ecet (legjobb a borecet), olaj, petrezselyem*

A hajában főtt krumplit meghámozzuk és kis kockákra vágjuk. Beletesszük az apróra vágott hagymát, uborkát, az előre megfőzött zöldségeket. Jól összekeverjük, majd meglocsoljuk ecettel, pár csepp olajjal, sózzuk, borsozzuk, ismét összekeverjük. Fogyasztás előtt hűtőben tároljuk. A tetejére díszítésnek petrezselyemzöldet tehetünk.

## Majonézes saláta káposztával

Majonezový zelný salát

*1/2 fej zöld káposzta, 3 db paprika (legjobb, ha különböző színűek),  
10 dkg puha szalámi, 10 dkg majonéz, 1 evőkanál snidling vagy  
petrezselyem összevágva, ecet, cukor, só, őrölt bors*

A megtisztított káposztát összevágjuk vékony csíkokra, megsózzuk és jól összekeverjük. Hozzáadjuk a cukrot, ecetet, borsot, az összevágott paprikát, szalámit, majonézt és az összevágott petrezselymet, majd az egészet jól összekeverjük. Fogyasztás friss kenyérrel. Ízletes, könnyű vacsora.

## Tojássaláta

Vaječný salát

*10 db főtt tojás, 2 db savanyú uborka, 1–2 tubus majonéz, só*

A majonézt egy tálba nyomjuk, az uborkát citromreszelőn lereszeljük, a főtt tojást apró kockákra vágjuk, és mindezt lazán összekeverjük, ízlés szerint sózzuk. Friss, ropogós kenyérrel vagy zsúrkenyérrel kínáljuk.



# HÚS NÉLKÜLI ÉTELEK

## BEZMASÁ JÍDLA

### TÉSZTAÉTELEK

#### TĚSTOVINY

#### **Šumavai gyümölcsös gombóc** Šumavské ovocné knedlíky

*1/2 l tej, 20 dkg rétesliszt, 5 dkg margarin, só, 2 tojássárgája*

A tejet felforraljuk, hozzáadjuk az 5 dkg margarint, egy csipet sót, és hozzászórjuk a 20 dkg réteslisztet. Jól összekeverjük és kihűtjük. Ha hideg a massa, 2 tojássárgáját keverünk hozzá, nyújtódeszkára teszszük, és vastag nudlikat csinálunk belőle. Egyformára felvágjuk, szétlapítjuk és beletesszük a gyümölcsöt. (Lehet eper, szilva, sárgabarack.) A gombócokat finom lisztbe forgatjuk, és forrásban lévő vízben főzzük, míg fel nem jön a víz tetejére. Óvatosan tányérra tesszük, és leöntjük mixelt öntettel, amit gyümölcsből, cukorból, tejszínből készítünk.

#### **Prágai gyümölcsös túrógombóc** Pražské ovocné knedlíky z tvarohového těsta

*A gombóchoz: 5 dkg margarin, 2 nagykanál cukor, 1 tojássárgája, 1/4 kg túró, 25 dkg rétesliszt, 5 nagykanál tej, gyümölcs (barack, eper, málna, szilva, meggy)*

*A gombóc tetejére: 1/4 kg túró, porcukor, olvasztott margarin*

A margarint a cukorral és a tojássárgájával jól kikeverjük, hozzáadjuk a túró, a réteslisztet és a tejet. Gombócokat formázunk (a gyümölcsöt beletéve) és forrásban lévő vízben főzzük, míg fel nem jönnek a víz felszínére. Forrón tányérra tesszük, megszórjuk túróval, porcukorral és a tetejére olvasztott margarint öntünk.

## **Kelt gombóc lekvárral**

### **Kynuté knedlíky s marmeládou**

*30 dkg rétesliszt, 1–2 dl tej, 4 dkg élesztő, 1 tojás, só, kb. 20 dkg szilvalekvár, cukor, 5 dkg margarin, 1/4 kg túró*

Az élesztőt egy bögrében szétmorzsoljuk, kevés cukrot és sót adunk hozzá, valamint egy teáskanál lisztet, és kevés langyos tejjel leöntjük. Meleg helyre tesszük, és kelni hagyjuk. Amikor feljön az edény tetejére, egy tálba tesszük a lisztet, a tojást és a kovászt. Jól összekeverjük, és letakarva kelni hagyjuk. Kb. egy óra hossza múlva nyújtódeszkára tesszük, melyet először kicsit megliszteztünk. Ezután evőkanállal kiszagatjuk, a közepébe nem folyós szilvalekvárt teszünk, és gombóccá formáljuk. (Legjobb a több éves házi szilvalekvár.) Kelni hagyjuk rövid ideig. Forrásban lévő enyhén sós vízben fogjuk főzni úgy, hogy a fazekat takarjuk le tiszta vizes konyharuhával, rátesszük a közepére a gombócokat (egyszerre 3–4 darabot). Letakarjuk egy vándlinggal és 10 percig főzzük gőz fölött. Tányérra tesszük, rászórjuk a túró, cukor, és olvasztott margarinnal leöntjük.

## **Fánk**

### **Koblihy**

*2 tojás, 2 dkg élesztő, só, 1 evőkanál cukor, 1/2 liter tej, 1/2 kg rétesliszt, egy üveg lekvár, porcukor*

A két egész tojást jól elkeverjük egy nagyobb tálban vagy vándlingban. Rámorzsolunk 2 dkg élesztőt, majd pici sót, és egy evőkanál cukrot adunk hozzá. Hozzáöntjük a fél liter langyos tejet, és rászórjuk a lisztet. A tészta könnyen kezelhető legyen, ne túl puha. Kelni hagyjuk, meleg helyre tesszük, és egy tiszta konyharuhával letakarjuk. 1–2 óra múlva lisztezett nyújtódeszkára tesszük, nyújtófával elnyújtjuk ujjnyi vastagra, és kiszagatjuk. Kicsit kelni hagyjuk, majd bő forró olajban sütjük. Kb. 3 cm legyen az olaj, ezt időnként pótolni kell! A fánk közepére kis bemélyedést nyomunk, és ezzel az oldalával lefelé kezdjük a sütését fedő alatt. Ezt követően a második oldalt fedő nélkül sütjük rózsaszínűre. Lekvárt teszünk a bemélyedésbe, és porcukorral meghintjük. Krémtúróval is finom.

## Fánk rumos tésztából

Koblihy z rumového těsta

A fánkhoz: 5 dkg margarin, 5 dkg cukor, 4 tojássárgája, só, vaníliás cukor, 1 evőkanál rum, 40 dkg rétesliszt, baracklekvár, olaj vagy zsiradék a sütéshez

A kovászhoz: 4 dkg élesztő, 1/3 liter tej, 1 teáskanál cukor, 20 dkg rétesliszt

Bekeverjük a kovászt: az élesztőt elmorzsoljuk, hozzáadjuk a cukrot, az 1/3 liter felforralt, de már langyos tejet, és a 20 dkg réteslisztet, majd kelni hagyjuk.

Vájdlingban habosra keverjük az 5 dkg margarint, a cukrot és a 4 tojássárgáját 15 percig. Hozzáadjuk a rumot, egy kevés sót, vaníliás cukrot és a megkelt kovászt, végül a 40 dkg réteslisztet is, és jól kidolgozzuk a tésztát. Amikor hólyagos lesz, kelni hagyjuk. Meleg helyre tesszük, és egy tiszta konyharuhával letakarjuk. Ha megkelt, lisztezett nyújtódeszkára tesszük, és nyújtófával ujjnyi vastagra nyújtjuk.

Nagyobb pogácsaszaggatóval kivágjuk a fánkformát, a felére közepre lekvárt teszünk, az üres tésztát ráborítjuk, és a lekvár körül megnyomkodjuk. A kimaradt darabokat újból összegyúrjuk, és ugyanúgy készítjük el, majd a lisztezett nyújtódeszkán még pihentetjük, konyharuhával letakarjuk. Egyszer megforgatjuk a másik oldalára, hogy egyformán kelt legyen. Bő forró olajban (vagy 1/2–1/2 rész zsírban és margarinban) sütjük. A zsiradék mindenesetre legalább 3 cm-es legyen. Ha szükséges, ismét pótoljuk a zsiradékot. Az első oldalát fedő alatt, míg a másodikat fedő nélkül rózsaszínre sütjük. A vájdlingot kibéleljük lecsepegtető papírral, ide tesszük a kész fánkokat, majd tányérra rakjuk és meghintjük vaníliás porcukorral.

## Töltött túrós zsömle

S tvarohem plněné žemle

6 db zsömle, tej (áztatáshoz), cukor, tojás, kevés tejföl, vaníliás cukor, mazsola

A 6 db zsömle tetejét sapkaszerűen levágjuk, kifúrjuk, és az egész zsömlét a tejbe belemártjuk, kizsírozott tepsibe tesszük. Közben a túrót összekeverjük a mazsolával, a cukorral, tojással, egy evőkanál tejföllel,

és ezzel megtöltjük a tepsiben levő zsömléket. A zsömle tetejét is beáz-  
tatjuk a tejbe és rátesszük a tetejére. A tetejét vastagon megkenjük  
tejfőllel, és így sütjük meg. A zsömle belsejét, amit kiszedtünk  
összekeverjük a megmaradt túróval és ezt is, megsütjük.

## **Helena kiflifelfújta**

Helenina žemlovka

*6 db kifli, 1 vaníliás cukor, kb. 2–3 dl tej, 3 tojás, 1/4 kg túró, 3–4  
evőkanál cukor, mazsola, alma vagy sárgabarack, esetleg télen ba-  
racklekvár, kb. 5 dkg margarin a forma kikenéséhez és zsemlemor-  
zsa, porcukor*

A kifliket karikára vágjuk, egy tálba tesszük, és vaníliás tejet ön-  
tünk rá. A három tojássárgáját a cukorral jól elkeverjük, majd a tú-  
róval is, és ezután ráöntjük a kiflikre. Végül a három tojásfehérjéből  
felvert kemény habot óvatosan, lassan hozzákeverjük. Mazsolát és kisebb  
darabokra összevágott gyümölcsöt adunk hozzá. (Ha baracklekvárral dol-  
gozunk, azt a formában a fele adagra tesszük, és ennek a tetejére a többi  
masszát.) Margarinnal kikent, zsemlemorzásával beszórt tortaformá-  
ban vagy két őzgerinc formában sütjük közepes tűzön, a tetejére  
margarindarabokat teszünk, ez később beleolvad. Rózsaszín legyen  
a teteje. Melegen és hidegen is tálalhatjuk szeletekben, a tányéron  
porcukorral meghintjük.

## **Burgonyás dödölle mákkal**

Škubánky s mákem

*1 kg burgonya, só, 20 dkg finomliszt, 20 dkg darált mák, cukor az  
ízesítéshez*

A burgonyát meghámozzuk, apró szeletekre vágjuk, és sós vízben  
nem egészen puhára főzzük, utána leöntjük egy edénybe a levét. Ez-  
után rászórjuk a finomlisztet, és a fakanál végével lyukakat fúrunk a  
burgonyába az edény aljáig, és beleöntögetünk egy kevés leszűrt bur-  
gonyalevet. Lemezre tesszük az edényt és kis lángon kb. 20 percig főz-  
zük, utána burgonyanyomóval áttörjük a lisztes burgonyát, és alapo-  
san összekeverjük. Forró zsírdeákba mártott evőkanállal kiszaggatjuk,

mint a galuskát, és tányérra adagoljuk. Megszórjuk mákkal, és olvasztott zsiradékot öntünk a tetejére. Sült szalonnával és vöröshagymával is lehet tálalni, vagy túróval. Ha melegítjük, akkor a teflon serpenyőbe egy kevés zsiradékot teszünk, és a kiszaggatott galuskát rózsaszínre sütjük mindkét oldalán.

## **ZÖLDSÉGES ÉTELEK**

### **ZELENINOVÁ JÍDLA**

#### **Gombamártás tejfölösen** Houbová omáčka na smetaně

*20 dkg friss gomba, 1 kisebb vöröshagyma, 5 dkg margarin, citromlé, 4 dkg finomliszt, só, 1 dl tejföl*

A megmosott és megtisztított gombát felszeleteljük, a vöröshagymát apró kockára vágjuk, és a fele margarinon megdinszteljük. Néhány csepp citrommal meglocsoljuk, és puhára pároljuk. A maradék margarinnal és finomliszttel világos rántást készítünk, felengedjük vízzel, megsózzuk és felforraljuk. Hozzákeverjük a gombát és a tejfölt, majd ismét felforraljuk. Főtt marhahúshoz illik zsemlegombóc vagy burgonyagombóc körítéssel.

#### **Őzláb-gomba köménymagon** Bedla na kmíně

*őzláb-gomba feje, só, köménymag, margarin*

A margarint megolvasztjuk egy serpenyőben, és a megsózott őzláb-gomba fejét rózsaszínre sütjük fedő alatt az egyik oldalon, majd a másik oldalt megszórjuk köménymaggal, és sütjük fedő nélkül. Végül kb. 1/2–1 percre visszafordítjuk az első oldalára is. Főtt burgonyával tálaljuk.

## Sörtésztában sült őzlábgomba

Bedla v pivním testičku

*1 kg őzlábgomba kalapja, 2 kiskanál ecet, 2 tojás, 20 dkg liszt, 1 üveg világos sör, olaj a sütéshez*

A gomba kalapját ecetes, lobogó forró vízbe rakjuk, 5 percig főzzük, majd lecsöpögtetjük (összezsugorodik). A lisztből a tojással és a sörrel sűrű palacsintatésztát készítünk. A gombákat belemártva forró olajban kisütjük. Palacsintaszerűen összehajtjuk, ízlés szerint juhtúróval tölthetjük.

## Tojásos vargánya

Hříbky s vajíčkem

*3/4 kg vargánya, olaj, só, személyenként 2–3 tojás, 1 nagyobb fej vöröshagyma*

Az olajon megpároljuk az apróra összevágott vöröshagymát és gombát, majd ráütjük a tojást, végül sózzuk. Főtt burgonyával vagy friss kenyérrel kitűnő étel.

## Gombás-káposztás tészta

Fleky s houbami a zelím

*10 dkg gomba (legjobb az erdei), só, köménymag, 30 dkg széles metélt tészta, 1/4 kg káposzta, margarin*

A gombát megpároljuk sóval és köménymaggal. A széles metéltet sós vízben megfőzzük a csíkokra vágott káposztával együtt, és a gombához keverjük. Egy kevés margarinnal is ízesítjük.

## Sült sárgarépa

Pečená karotka

*1 kg sárgarépa, 5 dkg margarin, 2 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, 2 dl tej, 2 tojás, 5 dkg reszelt sajt, 1 kis fej vörshagyma, 1 késhegynyi reszelt szerecsendió, só*

Az olajat a margarinnal felmelegítjük egy edényben, rászórjuk a lisztet, és habzásig forrósítjuk. Felöntjük tejjel és kevergetve kis lángon főzzük, míg be nem sűrűsödik. A mártást sóval, szerecsendió reszelékkel és finomra vágott hagymával összekeverjük, majd levesszük a tűzről. A tojásokat habosra felverjük, hozzáadjuk a tejfölt, és a reszelt sajttal együtt az egészet belekeverjük a mártásba. Félre tesszük. A sárgarépát megtisztítjuk, megmossuk, és vékony karikákra vágjuk. Kisebb tepsibe öntjük a tojásos sajtos mártás felét, rátesszük a nyers sárgarépát, majd a megmaradt mártást. Letakarjuk alufóliával, és előmelegített sütőben 30 percig közepes lángon sütjük. Végül levesszük az alufóliát és a tetejét még megpirítjuk.

## Vegetáriánus „hal”

Ryba bez ryby

*1 db kaliforniai paprika, 1 db kígyóuborka, 1 db kisebb sárgarépa, 1 db citrom, 1 szál póréhagyma, 4 db csípős paprika*

A jól megmosott uborkát (nem hámozzuk meg!) legyaluljuk vékony karikákra, ugyanígy a sárgarépát is, és külön tesszük. A paprikát megmossuk, félbe vágjuk, ez lesz a hal feje. A citromot felkarikázzuk és a póréhagymát is. Mindent úgy helyezünk el egy nagy tányéron, hogy egy halformát kapjunk. A paprika lesz a hal feje, az uborkaszeleteket úgy helyezzük el, mintha azok lennének a pikkelyek, közé tesszük a sárgarépákat. A citromkarikát alulra és a feje és a pikkelye közé tesszük. A póréhagyma lesz az uszonya, a csípős paprikából pedig a farkát készítjük el. Külön tálban elkészíthetjük a salátaöntetet (olaj, cukor, kevés víz, só), amelyből tálalás után mindenki saját magának vehet.

## Misó lecsója

Mišovo lečo

*1 fej vöröshagyma, 1/2 kg paradicsom, 3/4 kg paprika, étolaj, só, 20–30 dkg zöldborsó, személyenként 2 tojás*

Az olajon rózsaszínre pároljuk az apróra vágott vöröshagymát, majd hozzáadjuk a lehámozott és összevágott paradicsomot és a zöldborsót. Ha a levét lefőtte, és puha már a borsó is, beletehetjük az összevágott paprikát. Megsózzuk, végül a tojást ütjük bele. Kenyérrel tálaljuk.

## Spenót tükörtojással

Špenát s volským okem

*1 kg spenót, fokhagyma, só, 1/2–1 liter tej, kb. 4 evőkanál zsemlemorzsza, étolaj, 3 evőkanál finomliszt, 2 tojás*

Az étolajból és a finomlisztből rántást készítünk, a fokhagymát rózsaszínre pirítjuk benne, és a megfőzött, összemixelt spenótot hozzáadjuk. Tejjel felengedjük, majd zsemlemorzsával sűrítjük. Ha szükséges még tejet adunk hozzá, végül sót és 2 egész tojást is belekeverünk. Személyenként 1–2 tükörtojást sütünk, és főtt burgonyával tálaljuk.

## Ragacs hagymáson

Lepenice s cibulkou

*1 kg burgonya, 50 dkg savanyú káposzta, 2,5 dl tej, 10 dkg zsiradék, 1 db hagyma, őrölt bors, só*

A meghámozott burgonyát sós vízben megfőzzük puhára. Az apróra vágott hagymát a zsiradékon megpirítjuk. A megfőtt burgonyát leszűrjük, összenyomjuk. Hozzáadjuk a hagymát, káposztát, alaposan összekeverjük, borsozzuk, sózzuk és megmelegítjük. Virslivel, fasírttal, főtt sonkával tálaljuk, de önmagában is fogyasztható pirított hagymával vagy snidlinggel.

## Rakott burgonya karfiollal

Zapečené brambory s květákem

*60 dkg burgonya, só, 1 közepes karfiol (kb. 80 dkg), 1 húsleveskocka, 20 dkg krinolin, vagy enyhén fűszerezett kolbász, 5 dkg margarin, 4 evőkanál rétesliszt, 3/8 liter tej, 10 dkg reszelt sajt (trappista vagy eidami), 1 tojássárgája, késhegynyi őrölt fehér bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, fél csomag petrezselyemzöld, zsiradék a tepsi kikenéséhez*

A burgonyát sós vízben héjastól megfőzzük. A rózsáira szétszedett karfiolt 3/4 liter sós vízben főzzük kb. 10 percre, majd a karfiolokat óvatosan kiszedjük, lecsöpögtetjük, a levéből pedig kb. 1/2 litert egy kisebb edénybe teszünk, ebbe beleszórjuk a húsleveskockát, összekeverjük és hagyjuk kihűlni. A burgonyát meghámozzuk, nagyobb kockákra vágjuk. A krinolint néhány percre főzzük és vastagabb kockára vágjuk. (Ha kolbászt teszünk az ételbe, azt csak felszeleteljük.) Egy lábasban felolvasztjuk a margarint, hozzáadjuk a réteslisztet, jól elkeverjük, felengedjük a kihűlt karfiol levével és kb. 3 dl tejjel. Alacsony hőfokon kb. 5 percre főzzük, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot is.

A maradék tejbe belekeverjük a tojássárgáját, majd a mártásba öntjük, de azután már nem főzzük tovább! A mártást fehér őrölt borssal és szerecsendióval fűszerezzük. A zsiradékkal kikent magasabb peremű tepsibe beletesszük a burgonyát, közé helyezzük a karfiolt és a krinolint (vagy kolbászt).

Leöntjük a sajtos mártással, és előmelegített sütőben sütjük kb. 30 percre. (Elektromos sütőben 200 C°-on, gázsütőben 4-es fokozaton.) Ha kész, megszórjuk apróra vágott petrezselyemzölddel.

## Tojásos karfiol

Květákový mozeček

*0,8–1,2 kg karfiol, étolaj, só, személyenként 2 tojás, késhegynyi őrölt fekete bors*

A karfiolt rózsáira szétszedjük, sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük, a levét kiöntjük. Egy lábasba olajat teszünk (kb. 2–3 evőkanállal) és beletesszük a karfiolt, jól összekeverjük, nem baj, ha szétnyomódik, majd ráütjük a tojásokat, és még egyszer megsózzuk, végül kevés borsot szórunk rá. Főtt burgonyával, vagy kenyérrel tálaljuk. Gyors étel.

## Karfiolos fasírtocskák

Květákové fašírky

*80 dkg karfiol, 3 tojás, 6 evőkanál rétesliszt, 1 teáskanál vegeta, 7 dkg reszelt sajt, 7 dkg sonka vagy párizsi, só, csipet bors, petrezselyemzöld, olaj a sütéshez*

A megmosott rózsáira szedett karfiolt enyhén sós vízben félpuhára megfőzzük, majd lecsöpögtetjük, lehűtjük. Megszórjuk a rétesliszttel, hozzákeverjük a 3 tojássárgáját, vegetát, sajtot és a sonkát, sót és borsot, az apróra vágott főtt petrezselymet, legvégül a kemény habbá felvert tojásfehérjét. Nagykanállal a forró olajba szaggatjuk, kicsit el-egyengetjük és mindkét oldalán rózsaszínre sütjük. Köretnek burgot és tartármártást ajánlok.



# VENDEGVÁRÓ GYORS VACSORÁK

## RYCHLÁ JÍDLA K VEČEŘI

### LÁNGOSOK

#### PODPLAMENICE

#### Burgonyás lángos

##### Bramborák

*1 kg burgonya, 4–5 evőkanál zsemlemorzsa, 3 nagyobb fej fokhagyma, 1–2 teáskanál majoránna, egy teáskanál só, 2 tojás, étolaj a sütéshez*

Az 1 kg hámozott, nyers burgonyát citromreszelőn megreszeljük, hozzáadjuk a zsemlemorzszát, az apróra eldörzsölt fokhagymát, a tojást. Megsózzuk, rászórjuk a majoránnát, és jól összekeverjük. Egy lábosban kb. 1–2 ujjnyi étolajat felforrósítunk, és evőkanállal adagolva tenyérynyi nagyságúra ellaposítjuk a burgonyás lángos tésztáját. Egyszerre kb. 2–3 darabot süssünk, az első oldalát fedő alatt, majd ha rózsaszín, fordítsuk meg, de a fedőt már ne rakjuk rá. Melegen és hidegen is tálalhatjuk. (Prágában az utcán is árulják darabonként.)

#### Burgonyás lángos töpörtyűvel

##### Bramborové placky se škvarky

*70 dkg főtt burgonya, só, 35 dkg rétesliszt, 2 tojás, 25 dkg nem bőrs töpörtyű, 3 dkg zsír*

A burgonyát megfőzzük, lehúzzuk a héját és átpasszírozzuk. Vájdlingba tesszük, megsózzuk, hozzáadjuk a réteslisztet, a hideg apróra vágott töpörtyűt, tojást és jól kidolgozzuk a tésztát. Nyújtódeszkára tesszük és kb. 1 cm vastagságúra nyújtjuk, majd nagyobb szaggatóval kiszaggatjuk. Ezután tepsibe rakjuk úgy, hogy ne érjen össze. Közepesen meleg sütőben sütjük rózsaszínre, majd olvasztott zsírral megkenjük. Süthetjük serpenyőben is, olajon vagy zsíron.

## Burgonyás lángos kicsit másképp

Bramborák trochu jinak

*1 kg burgonya, 4-5 evőkanál zsemlemorzsá, 3 nagy fej fokhagyma,  
1-2 teáskanál majoránna, só, 2 tojás, olaj a sütéshez*

A nyers burgonyát a sajtreszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a zsemlemorzsát, az apróra vágott fokhagymát, tojást, megsózzuk, rászórjuk a majoránnát, és jól összekeverjük. Egy lábasban 1-2 ujjnyi olajt felforrósítunk, a lángos tésztájából evőkanállal tenyérnyi nagyságú ellapított adagokat teszünk bele, és mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük. Az első oldalát fedő alatt sütjük, a másik oldalát nem! Melegen, hidegen is fogyasztható. Én nagyon szeretem, ha egy kis tejföl és reszelt sajt van még a tetején. Sertéscsombbal töltött burgonyás lángoshoz a tésztát így kell elkészíteni.



## **.Krumplis lángos savanyú káposztával**

### **Bramboráky se zelím**

*1 kg burgonya, 15 dkg savanyú káposzta, 10 dkg finomliszt, 1 dl tej, 2 db tojás, 5 gerezd fokhagyma, olaj a sütéshez, majoránna, őrölt bors, őrölt kömény, só*

A nyers meghámozott burgonyát lereszeljük, levét kicsavarjuk és leöntjük. Hozzáadjuk a forró tejet, a kinyomkodott, kisebb darabokra összezágott káposztát, tojást, összenyomott fokhagymát, majoránna, köményt, és sózzuk, borsozzuk. Belekeverjük a lisztet, és jól összedolgozzuk. Forró olajon kisütjük mindkét oldalát és tálaljuk. Ízlés szerint tehetünk rá reszelt sajtot vagy tejfölt, vagy akár mindkettőt.

## **Tarkedli (édes lángos)**

### **Lívance**

*20 dkg finomliszt, 10 dkg rétesliszt, 2 nagykanál cukor, 1/2 l tej, élesztő, só, 3 dkg olvasztott margarin, 2 tojássárgája, lekvár, krémtúró a tetejére*

Az élesztőt szétmorzsoljuk egy bögrében (kb. 4 dkg), majd megszórjuk egy kevés cukorral és liszttel. Kevés langyos tejet öntünk rá, és kelni hagyjuk. Egy nagyobb tálba 20 dkg finomlisztet, 10 dkg réteslisztet, sót és két nagykanál cukrot teszünk. A fél liter tejet meglangyosítjuk, belekeverjük a két tojássárgáját, és hozzáöntjük a liszthez az olvasztott margarint, majd végül a megkelt élesztőt. Olajon vagy vajon kisütjük (a legjobb tarkedli sütőben, vagy nagykanálnyi adagokban kis tenyérynyi nagyságúra szétlapítva) mindkét oldalán rózsaszínűre. A kisült lángost először fekete áfonya-, szilva- vagy meggylekvárral megkenjük, majd krémtúrót teszünk a tetejére!

## Karfiollángos

### Květákové placičky

*80 dkg karfiol, só, 2 tojás, 2–3 evőkanál rétesliszt, késhegynyi reszelt szerecsendió, olaj a sütéshez*

A karfiolt sós vízben megmossuk, a torzsáját levágjuk, majd durva reszelőn lereszeljük, megsózzuk, két tojássárgáját keverünk hozzá, valamint a réteslisztet, meg a szerecsendőt. Jól összekeverjük. A két tojásfehérjéből kemény habot verünk, és finoman azt is hozzákeverjük. Olajon sütjük merőkanálnyi adagonként. Burgonyát is adhatunk hozzá vagy salátát (uborka- vagy paradicsomsaláta). Gyors étel.

## TÉSZTAFÉLÉK

### TĚSTOVINY

### Pizza cseh módra

Pizza po česku

*A tésztához: 15 dkg finomliszt, 10 dkg rétesliszt, 1 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál liszt, 1/4 liter tej, 6 dkg margarin, 1 tojás, csipetnyi só, 1 evőkanál olaj, margarin, liszt a tepszi kizsírozására*

*A tetejére: 2 vöröshagyma, 1 paprika, 15 dkg füstölt császárszalonna, kb. 5 nagyobb paradicsom, só, 3 tojás, 15 dkg trappista sajt*

A finom- és a réteslisztet egy vájdlingba tesszük, a közepébe gödröt formálunk, és beszórjuk az élesztőt. Hozzáadjuk a cukrot és a lisztet, és ráöntjük az egy dl langyos tejet kevés víz hozzáadásával. Nem keverjük össze (úgy hagyjuk kelni). Ha megkelt, a negyed liter tejet megmelegítjük a 6 dkg margarinnal együtt. A vájdling szélére a lisztbe beleütjük az egy tojást, teszünk rá egy kis sót, és beleöntjük a margarinos tejet, valamint az egy evőkanál olajat, és dagasztjuk, hogy ragadjon! Kelni hagyjuk, majd jól összekeverjük. Pihentetjük, aztán megint összekeverjük. Margarinnal kikent, lisztezett tepsibe öntjük és elegyengetjük lisztes kézzel.

*A tetejére:* A vöröshagymát kockára vágjuk, a paprikát apróra, a szalonnát csíkokra, a paradicsomot szeletekre. Egyenletesen elosztva a tésztára tesszük a vöröshagymát, paprikát, szalonnát, majd a három tojást habosra verjük és ráöntjük. Megsózzuk, majd erre kerül a paradicsomszelet és rá a reszelt sajt. Kb. 30 percig sütjük, közepes lángon, ügyelve, hogy a tészta ne legyen nyers, de ne is égjen meg. Melegen tálaljuk.

## **Pizza füstölt kolbásszal**

Pizza s uzenou klobásou

*50 dkg rétesliszt, 1 dl olaj, 3 dl víz, só, 3 dkg élesztő, 1 dl tej, csipet feketebors, 2 fej fokhagyma, 1 kisebb vöröshagyma, 3 db zöldpaprika, 4–5 paradicsom, 15 dkg húsos szalonna, 15 dkg füstölt kolbász, 2 főtt tojás, 15 dkg trappista sajt*

Vájdlingban összekeverjük a lisztet, sót, olajat, vizet és a tejben fel-futtatott élesztőt. Kidolgozzuk a tésztát, és kelni hagyjuk. Kelés után tepsi nagyságúra nyújtjuk, a tetejére rakjuk az összetört fokhagymát, a felszeletelt paprikát és vöröshagymát, majd a karikára vágott paradicsomszeleteket, a csíkokra vágott szalonnát és a szintén karikára vágott kolbászt a szeletekre vágott tojással együtt. Legfelülre reszelt sajtot szórunk és borsot, olajat csöpögtetünk rá. Kb. 30 percig sütjük. Melegen tálaljuk.

## **Galuska savanyú káposztával**

Halušky se zelím

*1 kg burgonya, 45 dkg savanyú káposzta, 40 dkg liszt, 1 db tojás, 1 db hagyma, 5 dkg zsiradék, cukor, só, 10 dkg sült szalonna díszítéshez*

A nyers meghámozott burgonyát lereszeljük, kicsavarjuk a levét és leöntjük. Beletesszük a tojást, lisztet, sót és összekeverjük. Az apróra vágott hagymát a zsiradékon dinszteljük, hozzáadjuk a káposztát, majd ízlés szerint sózzuk, cukrozzuk. Külön edénybe felteszünk sós vizet forni, majd beleszaggatjuk a burgonyás masszát egy nagykanállal úgy, hogy kisujj nagyságú legyen a tészta. 6 percig főzzük, majd leszűrjük, leöblítjük. A hagymás káposztához adjuk, melegítjük, majd tányérokra tesszük. A tetejét sült szalonnával díszítjük.

## Szlovák galuska töpörtyűvel és káposztával

Slovenské halušky se škvarky a zelím

*30 dkg töpörtyű, 15 dkg zsír, 1/2 kg káposzta, só, cukor, ecet*

A káposztát megmossuk, hosszú csíkokra vágjuk, sót, cukrot adunk hozzá és pároljuk, végül ecettel ízesítjük. A töpörtyűt a zsíron jól átmelegítjük, hozzáadjuk a párolt káposztát és a galuskát, az egészet óvatosan jól összekeverjük és tálaljuk.

## Majonézes tészta

Nudle s majonézou

*40–50 dkg széles metélt tészta, 15 dkg fölvágott vagy sonka, 15 dkg trappista sajt vagy eidami sajt, 2 tubus majonéz, 1 doboz csemegekukorica, só, 1 fej saláta, 3–4 főtt tojás*

A tésztát forró sós vízben megfőzzük, hideg vízzel leöblítjük. A fölvágottat vagy sonkát apró kockára vágjuk, a sajtot hosszúkás csíkokra, a salátát szintén csíkokra, a tojást megfőzzük és szeleteljük. Ha lehűlt a tészta vágdlimba tesszük, belenyomjuk a majonézeket, sózzuk, beletesszük a felvágottat vagy sonkát, a sajtot, a kukoricát, a tojást, végül a salátát, és lazán elkeverjük. Hidegen tálaljuk kis tányérra vagy tálacskába.

**Jó tanács:** a széles metélt helyett használhatunk fodros vagy csavart tésztát is, így még szebb lesz.

## Burgonyás lepény almával

(apósom šumavai receptje)

Cmunda s jablky (šumavský recept podle tchána)

*1 kg burgonya, 4–5 evőkanál zsemlemorzsza, 2 fej fokhagyma, só, 1 teáskanál majoránna, 2 tojás, 5–6 alma, olaj a tepsikikenéséhez*

A meghámozott nyers burgonyát durvább reszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a zsemlemorzsát, az apróra vágott fokhagymát, sót, majoránnákat és a két tojást. Jól összekeverjük. Előkészítünk egy kisebb tepsit, zsiradékkal kikenjük, és a fele masszát egyenletesen beletesszük.

Az almát meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, apró szeletekre vágjuk, és a masszára egyenletesen rátesszük, majd a megmaradt burgonyamasszát a tetejére simítjuk. Rózsaszínre sütjük, kocka alakúra vágjuk. Hidegen és melegen is kitűnő.

## EGYÉB GYORS ÉTELEK

### DALŠÍ RYCHLÁ JÍDLA K VEČEŘI

#### Tojásos omlett

Vaječná omeleta

Személyenként: *2 tojás, só, 2–3 nagykanál tej, 3 evőkanál liszt, margarin, 5 dkg felvágott (párizsi, virsli stb.)*

Ha mindenkinek külön készítjük, akkor kisebb edénybe tesszük sütni, ha egyszerre készítjük el, beszorozzuk a személyenkénti adagot, összekeverjük, és nagyobb edénybe készítjük, ilyenkor torta formájúra szeleteljük. A tojást habosra keverjük egy villával, megsózzuk, hozzáöntjük a tejet, majd a lisztet szórjuk rá, és jól összekeverjük. A margarint felolvasztjuk, ráöntjük a tojásos masszát, végül hozzákeverjük az apró kockára vágott felvágottat. (Ha virslit használunk, azt karikára vágjuk.) Kelbimbóhoz, kelkáposzta főzelékhez, spenóthoz ajánlom. Magában is fogyasztható gyors vacsora.

#### Gyors tojásos szelet

Rychlý vaječný plátek

*4–5 tojás, 2–3 dkg zsemlemorzsa, só, olaj, 4–5 szelet kenyér, mustár, csemege uborka, 1–2 paradicsom, egy kisebb vöröshagyma*

Személyenként külön készítjük el a szeleteket: egy kis tálba szórunk kevés zsemlemorzsát, beleütjük a személyenkénti egy tojást, megsózzuk, és villával habosra verjük, majd kevés olajon mindkét oldalán rózsaszínre sütjük. A kenyérszeletet megkenjük kevés mustárral, rátesszük a tojásos szeletet, díszítjük uborkával, paradicsommal és vöröshagymával, ezeket karikára vágjuk. Melegen tálaljuk.

## Szalonnás gombóc

Špekové knedlíky

*30 dkg rétesliszt, 4–5 zsömle, 4–5 dl víz, 25 dkg főtt császárhús, 5 dkg füstölt szalonna, 5 dkg zsír, 5 dkg vöröshagyma, késhegynyi törött feketebors, késhegynyi reszelt szerecsendióvirág, egy csomag petrezselyemzöld*

A zsemlet kisebb kockára vágjuk, és sütőben megszáritjuk, majd egy tálba tesszük, hozzáadjuk a kockára vágott császárhúst, a borsot, a szerecsendió virágot, a petrezselyemzöldet, valamint a szalonnán és zsíron megpirított, apróra vágott vöröshagymát. Rászórjuk a réteslisztet, 4–5 dl hideg vízzel leöntjük, és jól összegyúrjuk. A tésztából nedves kézzel kis gombócokat formálunk és forrásban lévő sós vízben 7–8 percig főzzük. A gombócot zsírral leöntve tálaljuk savanyú káposztakörítéssel.

## Fasírtocskák sertéshúsból

Vepřenky

*60 dkg sertéshús, 1–2 zsömle, 1–2 dl tej, só, késhegynyi őrölt feketebors, pirospaprika, 10 dkg zsír vagy 1–2 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, mustár, kenyér*

A zsemlet darabokra vágjuk, és tejbe áztatjuk, majd kicsavarjuk. A húst összevágjuk, és húsdarálón ledaráljuk a zsömlével együtt. Sózzuk, fűszerezzük, és jól összedolgozzuk. Tizennyolc felé elosztjuk, laposra formázzuk és zsiradékban, serpenyőben gyorsan kisütjük, hogy mindkét oldala rózsaszínű legyen. Ha kész, megkenjük a tetejét mustárral, megszórjuk az apróra vágott vöröshagymával, és a tányérra tesszük. Kenyeret adunk mellé, de tálalhatjuk úgy is, hogy azonnal rátesszük a kenyérre, mint egy szendvicset.

## Gyors vacsora burgonyából felvágottal

Rychlá večeře s uzeninou

*60–70 dkg burgonya, só, 1–2 evőkanál zsemlemorzsa, 15 dkg felvágott (párizsi, zalai, virsli) vagy kolbász, 5–8 dkg zsír, 1/2 pohár tej, 4 tojás, csipetnyi bors*

A burgonyát héjában megfőzzük, ha kihűlt meghámozzuk, és karikára vágjuk. A fele zsírral kizsírizzuk, majd beletesszük a fele burgonyát a kisebb tepsibe. Rászórjuk a zsemlemorzsát, a sót, a kockára vágott felvágottat (a virslit vagy a kolbászt karikára vágjuk), és a másik fele burgonyával egyenletesen betakarjuk. A tetejére a megmaradt zsírt tesszük. Kb. 5 percig sütjük előmelegített sütőben, majd a fél pohár tejet a tojással elkeverjük, és a tepsire öntjük. Enyhén megszórjuk borssal. Kockára vágva melegen tálaljuk.

## **Gyors vacsora burgonyából egyszerűbben**

Rychlá večere z brambor

*60–70 dkg burgonya, só, margarin vagy zsír a tepsire (5–8 dkg),  
4 tojás*

A burgonyát héjában megfőzzük, majd amikor kihűlt, meghámozzuk, és karikára vágjuk. Egy kisebb tepsit vastagon zsiradékkal kikenünk, beletesszük a burgonyát, megsózzuk. A tojásokat villával habosra felverjük, és egyenletesen a tetejére öntjük. Rövid ideig sütjük. Kocka alakban melegen tálaljuk.

## **Melegszendvics**

Tousty

*2 zsúrkenyér, 8–10 dkg margarin, mustár, 10–15 dkg felvágott vagy sonka, 10–15 dkg trappista sajt, 5–6 nagyobb csemegeuborka*

A zsúrkenyeret ujjnyi szeletekre vágjuk, a felvágottat vagy sonkát a kenyér vastagságára, a sajtot vékony kockákra (a kenyérnek 3/4 részét takarja), az uborkát karikára. A zsúrkenyér szeleteket vékonyan megkenjük margarinnal, mustárral, rátesszük a sonkát, arra a sajtot. Zsír-papírral letakart tepsibe tesszük, majd előmelegített sütőben kb. 5–8 percig sütjük. Ha vendégeket várunk, ajánlatos az érkezésükkor bekapcsolni a sütőt (a szendvicseket előre is elkészíthetjük), és pár perc múlva már kész is a friss forró szendvics. Mindegyik tetejére 1–2 szelet uborkát teszünk a végén tálalás előtt.

## Šumavai pirítós Šumavské topinky

*Személyenként: 1–2 szelet kenyér középen kettévágva, étolaj a sütéshez, 5 dkg margarin, 2–3 tojás, 3–5 dkg trappista sajt, 2–3 friss paradicsom*

A kenyérszeleteket forró olajban rózsaszínűre sütjük. Egy kisebb lábasban margarinon lágy tojásrántottát készítünk, és a végén reszelt sajtot keverünk hozzá. Ezt melegen a pirítósokra kenjük, és a tetejükre paradicsomkarikákat teszünk. Melegen tálaljuk.

## Házi kenyér sütése Lenka módra Domáci chléb podle Lenky

*1 kg finomliszt, 6 dkg élesztő 2 dl vízben kis liszttel felfuttatva, 10 %-os ecetből 1,5 evőkanálnyi, 3 teáskanál köménymag, 3 teáskanál só, 4 dl víz*

Mindezeket összekeverjük miután az élesztő már felfutott, majd kelni hagyjuk meleg helyen, és letakarjuk egy tiszta konyharuhával. A nyújtódeszkán 2 db hosszúkás cipót formázunk belőle, a tetejét megkenjük vízzel. A tepsire 1 cm vastagságban finomlisztet szórunk és ráhelyezzük a cipókat, hogy ne érjenek össze. Előmelegített sütőben 1/4 óráig nagy lángon, 3/4 óráig közepes lángon sütjük.

## PÁSTÉTOMOK, SZENDVICKRÉMEK PAŠTIKY, KRÉMY NA CHLEBÍČKY

### Túrós tormakrém Tvarohový křenový krém

*1 tubus majonéz, 1 tubus tormakrém, 1/4 kg túró*

A hozzávalókat jól elkeverjük, és a zsúrkenyérre kenjük. Paradicsomszelettel díszítjük.

## Misó féle pástétom

Paštika á la Mišo

*25 dkg főtt vagy nyers marhahús, 25 dkg sertéshús, olaj, 1 fej vöröshagyma, 1–2 db zöldpaprika, késhegynyi piros paprika, só, bors, 3 tojás, 1–2 dl húsleves, egy doboz májkrém*

A nyers húsokat olajon pároljuk a vöröshagymával együtt, kicsi vízzel felengedjük. (Ha főtt húst használunk, akkor azt kicsit később tesszük hozzá összevágva.) Hozzáadjuk a zöldpaprikát karikára vágva és a fűszereket, majd megsózzuk és puhára összepároljuk. Kihújtjuk. A három tojást keményre megfőzzük. A húst szaftostól ledaráljuk, a tojásokat is. Felengedjük a húslevessel, és a májkrémmel is összedolgozzuk. Kenyérre kenve kitűnő reggeli, vagy vacsora.

## Zelleres krém

Celerový krém

*1 nagyobb fej zeller, 15 dkg párizsi vagy felvágott egyben, 2 dl étolaj, só, 3 teáskanál porcukor, 2 tojássárgája, kb. 1 teáskanál mustár*

A tojássárgáját egy tálba tesszük, hozzáadjuk a sót, a porcukrot, a mustárt, jól összekeverjük, majd állandó keverés mellett cseppenként hozzáöntjük az olajat is. A zellert meghámozzuk, citromreszelőn lereszeljük, a fölívágottat nagyobb lyukú reszelőn reszeljük, és mindkettőt hozzákeverjük a majonézhez. Szendvicskenyérre kenjük.

## Füstölt halas krém

Uzený rybí krém

*8–10 dkg margarin, 2 keményre főtt tojás, só, 1 doboz füstölt hal, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 mokkáskanál citromlé*

A margarint habosra keverjük a tojássárgájával, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, halat, citromlevet, és jól elkeverjük. A tojások fehérjét apró kockára vágjuk és utoljára lazán, óvatosan hozzákeverjük. Szendvicskenyérre kenhetjük.

## **Töpörtyűs krém**

Škvarkový krém

*30–40 dkg bőr nélküli töpörtyű, 1 fej vöröshagyma, 3–4 db nagyobb csemegeuborka, 1–2 teáskanál mustár*

A töpörtyút húsdarálón ledaráljuk, a vöröshagymát apró darabokra vágjuk, és mindezt összekeverjük a mustárral, végül hozzáadjuk az apró kockára vágott uborkát. Kenyérre kenjük. Zöldpaprikával díszíthetjük.

## **Márta szendvicskrémje (1)**

Obložený chlebíček od Marty (1)

*25 dkg margarin, 3 teáskanál joghurt, 1 kisebb vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg fölvágott (párizsi stb.), só*

A margarint habosra keverjük az apróra vágott vöröshagymával, hozzáadjuk a joghurtot, az összenyomott fokhagymát, és a durvább reszelőn lereszelt fölvágottat, majd megsózzuk. Szendvicseket készítünk belőle.

## **Márta szendvicskrémje (2)**

Obložený chlebíček od Marty (2)

*8 dkg margarin, 1 májkrém, 3 főtt kemény tojás, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 teáskanál mustár, 1 nagyobb csemegeuborka, só*

A margarint, a májkrémet, a tojások sárgáját és a mustárt jól elkeverjük az apróra vágott vöröshagymával, majd az apró kockára vágott uborkával. Végül lazán hozzákeverjük a kockára vágott tojásfehérjét és sózzuk. Szendvicseket készítünk belőle.

## **Tojásos sajtos krém (1)**

Vaječný sýrový krém (1)

*3 főtt tojás, 20 dkg trappista sajt, 2 dl tejföl, 1 evőkanál tormakrém, só, 1 kisebb fej vöröshagyma*

A tojásokat és a sajtot citromreszelőn lereszeljük, hozzákeverjük a tejfölt, a tormakrémet és az apróra vágott vöröshagymát, majd enyhén megsózzuk.

## **Tojásos sajtos krém (2)**

Vaječný sýrový krém (2)

*10–15 dkg margarin, 3 főtt tojás, 2 db. kenhető sajt, (Mackó sajt, Öcsi sajt), 1 kisebb vöröshagyma, 2 teáskanál mustár, só, 3–4 db nagyobb csemegeuborka*

A tojásokat kb. 4 percig főzzük, úgy, hogy kicsit folyós legyen a sárgája. Félbe vágjuk, majd a sárgáját a margarinnal, a sóval, és mustárral habosra keverjük. A sajtot is jól hozzádolgozzuk csomómentesen, végül az apróra vágott vöröshagyma és a kockára vágott uborka kerül bele. Utoljára a kockára vágott tojásfehérjét is lazán hozzákeverjük. Hideg vacsoraként is kitűnő.

## **Töltött zsúrkenyér**

Plněná veka

*1 db zsúrkenyér, 12 dkg margarin, 1 doboz szardínia, 15 dkg trappista sajt, 15 dkg felvágott vagy szalámi, 2 főtt kemény tojás, 1–2 csemegeuborka*

A margarint a szardíniával habosra keverjük (az olajat leöntjük, és nem használjuk fel). A sajtot és a felvágottat apró kockára vágjuk, és hozzákeverjük az előbbiekhöz. A tojást és az uborkát is kockára vágjuk, majd a zsúrkenyér kikapart belsejével együtt az egészet összekeverjük, és megtöltjük a zsúrkenyeret. Az a legjobb, ha középen kettévágjuk, vagy harmadoljuk a zsúrkenyeret, úgy könnyebben dolgozhatunk vele. Hidegen szeleteljük.

## Sajtkrém fokhagymával

Sýrový krém s česnekem

*1/4 kg trappista sajt, 1 tubus majonéz, 2–3 gerezd nagyobb fokhagyma*

A majonézt tálba tesszük, a sajtot citromreszelőn lereszeljük, a fokhagymát igen apró darabokra nyomjuk, és a majonézbe keverjük. Finom pikáns íze van.

## Szendvicskrém brynzából

Pomazánka z brynzy

*25 dkg brynza, 10 dkg vaj, 1 savanyú uborka, 1 fej hagyma, édes pirospaprika*

A brynzát finomra eldörzsöljük a vajjal. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, és a paprikával, sóval együtt belekeverjük a brynzába. A krémet kb. egy centiméter vastagságúra szeletelt zsúrkenyérre kenjük, és savanyú uborkával díszítjük. Készíthetjük túróból vagy ömlesztett sajtból is. (*Bohemia, 2003/1–2.*)

## Szendvicskrém olomouci kvargliból

Pomazánka z olomouckých tvarůžků

*10 dkg olomouci kvargli, 10 dkg túró, 6 dkg vaj, 2 evőkanál tej, 1 fej hagyma, só, bors, édes paprika, petrezselyem, sör*

Az eldörzsölt vajhoz hozzáadjuk a húsdarálón ledarált olomouci kvarglit, az áttört túrót, a tejet, az apróra vágott hagymát és petrezselyemet. Ízlés szerint sózzuk, borssal, édes paprikával fűszerezzük, és jól összekeverjük. A krémet sörrel a kívánt sűrűségűre hígítjuk. Ízét nagy lyukú reszelőn lereszelt almával finomíthatjuk. Kenyérre vagy egy centi vastagságúra szeletelt zsúrkenyérre kenjük. (*Bohemia, 2003/1–2.*)

## Sajtos bundáskenyér

Sýrové smaženky

*2 tojás, 5 dkg reszelt sajt, tej, só, bors, olaj, 8 szelet szikkadt barna kenyér*

A tojásból, reszelt sajtból és tejből tésztabundát csinálunk. A kenyér-szeleteket belemártjuk a tésztába és felforrósított olajon hirtelen ki-rántjuk. (*Bohemia, 2003/1–2.*)

## Sörpástétomos szendvicsek

Chlebičky s pivní pomazánkou

*100 g lágy túró. 100 g romadúr érlelt sajt, 50 g kenővaj, 1 hagyma, 50 ml világos sör, só, őrölt bors, köménymag, chilli, toastkenyér*  
Díszítéshez: *1 paradicsom, petrezselyem, snidling*

A túró, a romadúr sajtot és a vajat simára keverjük a sörrel. Megsó-zuk, megfűszerezzük és hozzáadjuk a finomra vágott hagymát. Ezzel a krémmel megkenjük a toastkenyér-szeleteket. Paradicsomszelettel díszítjük és megszórjuk petrezselyemmel vagy snidlinggel.

*Tipp!* Ez a krém kitűnő fekete kenyérből készített fokhagymás piri-tósra is. (*Bohemia, 2005/3–4.*)

## Sörissza melegszendvicsek cheddarral

Teplé pivařské chlebičky s čedarem

*250 g cheddar sajt, 50 g vaj, 2,5 dl világos sör, 8 szelet rozskenyér, 8 szelet sonka, só, bors*

A sört összefőzzük a kockára darabolt sajttal és a vajdarabbal, amíg a sajt szétolvad, és sűrű krém keletkezik. Megsózzuk, és ízlés szerint megborsozzuk. A kenyeret kissé megpirítjuk száraz serpenyőben, és minden darabra egy szelet sonkát helyezünk. Majd sütőlapra vagy tűzálló tálra rakjuk, leöntjük a sajtkrémmel és sütőben megsütjük. Forrón tálaljuk.

*Tipp!* Sonka helyett angolszalonna-szeleteket használhatunk. (*Bohemia, 2005/3–4.*)

## SÖRKORCSOLYÁK

### JÍDLA K PIVU

*A cseh sörözőkben néhány készételen kívül állandó a kínálat a sör mellé fogyasztható egyszerű és pikáns falatokból, nem félve az erősebb ízeztől és illatoktól. Ilyenek pl. az olomoucké tvarůžky s cibulí (kvargli hagymával), tlačenka s cibulí a otcem (disznósajt ecetes hagymával), romadur s cibulí a horčicí (érett sajt hagymával és mustárral), párek s horčicí (virsli mustárral), matesy (ecetes hal), losos s maslem (lazac vajjal), bramboráčky (krumplilángos) és utopenci („vízbefúltak”). (Bohemia, 1998/3–4.)*

## Sörös szafaládé

### Pivní klobása

*6 db szafaládé, 1 dl Krušovice sör (vagy bármilyen más márka, ami a kezünkbe kerül), 5 dkg szalonna, húsleves, 1 db hagyma, 2 kanál lereszelt száraz kenyér (zsemlemorzsa), só, köménymag, bors*

A meghámozott szafaládé karikákat hagymás szalonnán megbarnítjuk, majd sóval, borssal, köménymaggal ízesítjük. Meglocsoljuk sörrel, egy csésze levessel és megpároljuk. Végül még hozzáadjuk a lereszelt kenyeret, és újra megpároljuk. Krumplival vagy kenyérrel tálaljuk. (Maláta, 1999/5. sz.)



## Utopenec (Vízbefúlt) á la Na růžku

Utopenci á la Na růžku

*E morbid fordítású sörfalat elnevezése tulajdonképpen nagyon találó, hiszen általában a csapoló pulton lévő nagy befőttes üvegből halásszák elő a kedves vendégnek. A Týn nad Vltavou dél-csehországi városka Na růžku nevű kocsmájában az alábbi módon készül:*

*špekáčky (nálunk leginkább a szafaládéhoz hasonló kolbászkák),  
hagyma, uborka, paprika, bors, só, ecet, cukor*

Ecetes cukros, sós vizet készítünk, felforraljuk, majd hagyjuk kihűlni. Ezalatt a špekáčkykat hosszában bevagdossuk (ha vastag a héja, lehúzzuk), a nyílásba hagyma- és uborkaszeleteket, ízlés szerint szemes borsot, mustármagot, pepperoni paprikát teszünk, és fogpiszkálóval keresztben átszúrjuk, hogy ne essen szét. Az így előkészített špekáčkykat egy nagy befőttes üvegbe rakjuk és ráöntjük a kihűlt ecetes vizet úgy, hogy ellepje őket. Az üveget lefedjük és öt napig állni hagyjuk, hogy a páclé jól átjárja a špekáčkykat. Előételként vagy sörhöz fogyasztják friss kiflivel vagy barna kenyérrrel. (*Bohemia*, 1998/3–4.)

## Utopenec (Vízbefúlt) Morvaországból

Utopenci z Moravy

Egy kilónyi špekáčky (szafaládé) héját lehúzzuk. Egy liter vizet összekeverünk 1–1,5 dl ecettel, evőkanálnyi cukorral, 2–3 babérlevéllel, borssal és sárgaréppával. Ebben a lében 5–10 percig főzzük a špekáčkykat (vigyázzunk, nehogy megrepedjenek!), majd kivesszük őket, felvágjuk, belül megsózzuk, megborsozzuk, és hagymakarikákat helyezünk beléjük. Befőttes üvegbe rakjuk mindet, zöldséget rakunk közéjük és felöntjük a lével. Azonnal fogyasztható.

Itthon is készíthetünk „vízbefúltakat” a szokványos szafaládéból, de tapasztalat szerint általában egy-két nappal tovább kell érlelni, vagy kicsit erősebb páclébe kell tennünk őket. (*Bohemia*, 1998/3–4.)

## Rakott hermelin

Nakládány hermelín

*2 hermelin sajt, 4 gerezd fokhagyma, majoránna, só, 2 kerek peperóni, illetve cseresznyepaprika, szűzola*

A kerek hermelinsajtokat keresztben kettévágjuk. A vágott felületet megkenjük a sóval és majoránnával eldörzsölt fokhagymával. Itthon erős Pistával, csípős piros arannyal is „megbolondíthatjuk” a kenetet. A felezett sajtokat ismét összeillesztjük, fogpiszkálóval összetűzzük. Üveg pohárba, befőttes üvegbe tesszük, hozzáadjuk a peperónikat és felöntjük szűzolajjal. 3–4 napig hagyjuk pihenni hidegen. Kivételkor csípős cseresznyepaprikával díszítjük. Friss sós péksüteménnyel vagy kenyérrel tálaljuk. (*Bohemia*, 2003/1–2.)

## Sörsajt

Pivní sýr

*10 dkg érett, erőteljes szagú sajt (a cseheknél előre csomagolva is kapható Pivní sýr címkével, de lehet a magyar Pálpusztai karakterére hasonlító Romadur vagy más rouge (rúzs) típusú, könnyen kenhető sajt), 5 dkg vaj, 1 fej vöröshagyma apróra vágva vagy reszelve, 1–2 füstölt sprotni, 1/2 dl világos sör, lehetőleg Pilzeni Prazdroj, só, őrölt bors, 1 kiskanál mustár*

A hozzávalókat szépen összedolgozzuk, hogy homogén állagú legyen. Barna vagy rozskenyérre kenve máris fogyasztható. (*www.bohemiabk.hu*, 2014)

## Olomouci kvargli bundában

Obalované olomoucké tvarůžky

*10 darab olomouci kvargli (két személyre), 2 tojás, sima liszt, zsemlemorzsá, olaj*

A kvarglikat megforgatjuk a lisztben, a felvert tojásban és a zsemlemorzsában – a bundázást még egyszer megismételjük, hogy a kvarglik ne folyjanak ki belőle sütésnél. Aranyszínűre sütjük a felforrósított olajon. Főtt burgonyát, burgonyapürét vagy csak kenyeret adunk hozzá. (*Bohemia*, 2003/1–2.)

# DESSZERTEK

## DESERTY

### SÜTEMÉNYEK

#### MOUČNÍKY

#### Meggyes sütemény

##### Bublanina

*25 dkg kristálycukor, 12 dkg margarin, 4 tojás, reszelt citromhéj, 2 csomag vaníliás cukor, 1 sütőpor, 40 dkg rétesliszt, 1/4 l hideg tej, kb. 1 kg meggy (mélyhűtött is lehet)*

A kristálycukrot a margarinnal és a tojások sárgájával 10 percig jól kikeverjük, hozzáadjuk a reszelt citromhéjat, a vaníliás cukrot és a sütőport. A réteslisztet és a tejet apránként, felváltva adjuk hozzá, s végül könnyen és lassan keverjük hozzá a 4 tojásfehérjéből felvert habot. A tepsit kikenjük margarinnal, lisztet szórunk rá, a tésztát beleöntjük, és egyenletesen elsimítjuk. Egyenlően elosztva, sorokban rárakjuk a meggyet. Előre melegített sütőben sütjük, ha alul megsült, legföldre tesszük a sütőben a tepsit és még kb. 5 percig sütjük. A teteje halvány rózsaszínű legyen, a tepsiből kivéve megszórjuk porcukorral.

#### Bögrés sütemény Dášától

##### Koláč z hrnku podle Dáši

*A tésztához: 2 bögre rétesliszt, 1 bögre kristálycukor, 1 sütőpor, 1 egész tojás, 1 bögre tej, 12,5 dkg margarin.*

*A töltelékhez: 1/2 kg túró, 2 dl tejföl, ízlés szerint cukor, 1 vaníliás cukor*

A hozzávalókat jól összekeverjük, kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, majd ráöntjük a töltelék is. Előmelegített sütőben lassú lángon körülbelül 25–30 percig sütjük.

## Helena almás pitéje

### Jablečný koláč od Heleny

*A tésztához: 30 dkg finomliszt, 20 dkg rétes liszt, 20 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 25 dkg margarin, 1/2 citrom leve, 2–3 kávéskanál tejföl, 1 sütőpor, 1 egész tojás és 1 db tojássárgája*

*A töltelékhez: 1,5 kg savanykás nyári alma, kevés porcukor, fahéj ízlés szerint (az almát nagy reszelőn reszeljük át)*

A felsorolt hozzávalókat összedolgozzuk, és fél órára hidegre tesszük, majd két részre osztjuk, tepszi nagyságúra kinyújtjuk. Kizsírozott, kilisztezett tepsibe tesszük előbb az egyik tésztát, megszórjuk darált dióval vagy zsemlemorzsával, és rátesszük a tölteléket (a levét leöntjük), majd a tetejére a tészta másik felét helyezük, szépen elsimítva. A megmaradt 1 db tojásfehérjét villával egy kicsit felverjük és ráöntjük, majd egy kevés kristálycukorral megszórjuk. Forró sütőben sütjük néhány percig, majd közepes fokozaton sütjük körülbelül 25–30 percig.

## Püspökkenyér

### Biskupský chlebíček

*2 db őzgerincforma a sütéshez, 1 zacskó szárított gyümölcs, 5–10 dkg mazsola, 5–10 dkg mogyoró vagy mandula, 5 dkg keserű csokoládé, 4–5 szárított füge, 5 dkg cukorszirupban főtt narancshéj, 8 tojásfehérje, 28 dkg porcukor, 14 dkg rétesliszt, 5 dkg olvasztott és kihűlt margarin, 1 evőkanál rum*

A szárított gyümölcsöt, a mogyorót vagy mandulát, a csokoládét, a fűgét és a narancshéjat apró darabokra vágjuk. A tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzászórjuk a porcukrot és a réteslisztet, lazán hozzákeverjük a folyékony margarint és rumot, végül az összes többi hozzávalót. Ezután a két db, zsiradékkal kikent, kilisztezett formába öntjük egyenlő arányban, és előmelegített sütőben lassú tűzön sütjük. Ha kihűlt, kifordítjuk a formából, porcukrozzuk, másnap felszeleteljük. Csokoládéöntettel is leönthetjük.

## Kávékrémrel töltött sütemény

Koláčky s kávovým krémem

*A tésztához: 42 dkg finomliszt, 28 dkg margarin, 14 dkg cukor, 4 tojássárgája, vaníliás cukor, kb. 2 evőkanál kakaópor*

*A kávékrémhez: 5–8 dkg margarin, 12 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 12 dkg darált babapiskóta, 4 evőkanál főtt feketekávé*

*A tészta elkészítése:* A lisztet, a margarint, a cukrot, a tojássárgáját és a vaníliás cukrot jól összedolgozzuk egy vándlingban, majd kétfelé osztjuk. Az egyik feléhez kakaóport adunk, ezt is jól elgyúrjuk. Mindkét tésztát elnyújtjuk és kisebb (kb. 3,5 cm átmérőjű) pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, előmelegített sütőben sütőpapíron rózsaszínűre sütjük. A világos lapot kávékrémrel ragasztjuk a sötétebb lapra.

*A kávékrém elkészítése:* A margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, majd hozzákeverjük a darált babapiskótát, melyet kávéval leöntöttünk.

## Kelt tészta gyümölcssel (pizzatésztából)

Kynutý koláč s ovocem

*15 dkg finomliszt, 10 dkg rétesliszt, 1 dl tej, 3 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál liszt 1/4 liter tej, 6 dkg margarin, 1 tojás, csipet só, 1 evőkanál olaj, margarin és liszt a tepszi kikenéséhez, 1 kg szilva vagy 1 kg sárgabarack, cukor, 5 dkg rétesliszt, 4 dkg porcukor, 4 dkg margarin*

A tészta elkészítése ugyanaz, mint a Pizza cseh módra receptnél, ameddig a tepsibe tesszük. A gyümölcsöt megmossuk, lecsepegtetjük, kimagozzuk, és a héjával lefelé rátesszük a tésztára. Amikor félig megsült, megszórjuk „morzsácskával”. Összesen kb. 30 percig sütjük. *Morzsácska:* Az 5 dkg réteslisztet, 4 dkg porcukrot, és 4 dkg margarint jól elmorzsoljuk kézzel, és felhasználásig a hűtőszekrényben tartjuk.

## Citromos szelet

### Citronové řezy

*A tésztához: 6 tojás, 6 evőkanál tej, 3 kávéskanál darált dió, 10 dkg cukor, 3 teáskanál kakaópor, 6 evőkanál rétesliszt, 1/4 sütőpor*

*A citromkrémhez: 6 evőkanál porcukor, 3 tojás, rum, 25 dkg margarin, 1-2 citrom leve és reszelt héja*

*A tészta elkészítése:* A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük, kanalanként hozzáadjuk a tejet, a diót és a kakaót. A lisztet összekeverjük a sütőporral és felváltva a hat tojásfehérjéből felvert kemény habbal, fokozatosan hozzáadjuk a tojásos masszához. Zsirádekkal kikent, liszttel kiszórt tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben lassú tűzön sütjük.

*A krém elkészítése:* Gőz fölött a tojásokat porcukorral habosra verjük. Egy tálban jól kikeverjük a margarint, és kanalanként hozzákeverjük a kihűlt tojáshabot. Belecsavarjuk a citrom levét és hozzáadjuk a reszelt citromhéját is. A kihűlt tésztát a tepsiben hosszában három egyenlő széles csíkra vágjuk, az elsőt megkenjük a citromkrémmel, rátesszük a második csíkot, ezt is megkenjük krémmel, rátesszük a harmadik csíkot, és körül bevonjuk krémmel. A csíkokat meglocsolhatjuk egy kis rummal is.

## Habocska

### Pěnička

*A tésztához: 25 dkg margarin, 45 dkg rétesliszt, 12 dkg cukor, 2 db tojás, 3/4 zacskó sütőpor*

*A töltelékhez: 45 dkg túró, 30 dkg főtt, szétnyomott burgonya, 6 db tojássárgája, 15 dkg cukor*

*A habhoz: 6 tojásfehérje, 30 dkg porcukor*

*A tészta elkészítése:* A margarint habosra keverjük, hozzáadjuk a cukrot, tojást, réteslisztet és a sütőport. Pogácsaszaggatóval kerek lapocskákat vágunk ki, és zsirádekkal kikent, lisztezett tepsiben félig megsütjük. Kiszedjük, rákenjük a tölteléket és a habot, majd készre sütjük, hogy a teteje rózsaszínű legyen.

*A töltelék elkészítése:* A tojássárgáját összekeverjük a cukorral, majd a túróval és a burgonyával is.

*A hab elkészítése:* A tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzászórjuk a porcukrot, és gőz felett még keményre felverjük.

## Kosárkák

### Košíčky

*15–20 db kosárka alakú forma a sütéshez, 21 dkg finomliszt, 2 dkg porcukor, 10 dkg margarin, 1 vaníliás cukor, 1 citrom héja reszelve, 2 tojássárgája*

A lisztet, porcukrot, vaníliás cukrot eldolgozzuk a margarinnal, hozzáadjuk a reszelt citromhéját és a tojássárgáját. Hidegre tesszük kb. 1/2 órára, majd nudliformát alakítunk belőle. Ezt elvágjuk, gombócot készítünk, és a formába nyomkodjuk, hogy mindenhol befedje (a közepe üres lesz, csak a szélén és az alján legyen tészta). Előmelegített sütőben sütjük, a formákat beletesszük a tepsibe. Rózsaszínre sütjük és óvatosan kiszedjük a „kosárkát,” vigyázva, mert törhet a tészta. Vaníliakrémmel vagy pudinggal töltjük, tejszínhabot teszünk rá, a tetejére pedig gyümölcsöt, pl. epret vagy málnát, esetleg őszibarackot.

## Kókuszos szelet

### Kokosové řezy

*A tésztához: 7 tojásfehérje, 19 dkg kristálycukor, 10 dkg kókusz, 3 dkg rétesliszt*

*A krémhez: 3 tojás, 6 dkg kakaópor, 15 dkg porcukor, 15 dkg margarin*

*A tészta elkészítése:* A tojásfehérjét felverjük habnak, hozzáadjuk a kristálycukrot, a kókuszt, és lazán hozzákeverjük a réteslisztet. Zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe öntjük, és halvány rózsaszínre sütjük. Ha kihűlt, hosszában kettévágjuk, az egyiket megkenjük a krémmel, majd betakarjuk a másik fele tésztával. Ezt is megkenjük krémmel.

*A krém elkészítése:* A tojást, a kakaóport és a porcukrot gőz fölött összekeverjük, lehűtjük, és hozzákeverjük a margarint.

## Szörpös szelet

Řezy se šťávou

*A tésztához: 3 tojás, 8 evőkanál olaj, 30 dkg cukor, 1 sütőpor, 45 dkg rétesliszt, 1/2 liter szörp (például narancs ízű Fanta)*

*Az öntethez: 8 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 3 evőkanál rum, 3 evőkanál kakaópor*

*A tészta elkészítése:* A cukrot habosra keverjük a tojással, hozzáadjuk az olajat, a lisztet és sütőport, végül a szörpöt. Zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe sütjük, ha kihűlt leöntjük a csoki öntettel.

*A csokiöntet elkészítése:* A margarint a porcukorral, rummal és kakaóporral gőz fölött forralásig főzzük, majd a süteményre öntjük melegen.

## Részeg František (Ferike) szelet

Opilý František

*A tésztához: 22 dkg margarin, 22 dkg cukor, 6 tojássárgája, 6 dkg rétesliszt, 6 dkg finomliszt, 1 sütőpor, 6 tojásfehérje habnak felfelve, 2 dkg kakaópor, 1 üveg baracklekvár*

*A diós töltelékhez: 25 dkg darált dió, 10 dkg cukor, 1 tojássárgája, 2 dl rum*

*Az öntethez: 10 dkg margarin, 10 dkg cukor, 3 evőkanál kakaópor, 3 evőkanál tej, 1 evőkanál étkezési keményítő*

*A tészta elkészítése:* A margarint, cukrot, és a tojássárgáját habosra keverjük, a liszteket, a kakaóport és a sütőport hozzákeverjük, majd végül lazán a tojásfehérjéből vert habot adjuk hozzá. Zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe öntjük, és megsütjük. Ha kihűlt, megkenjük vékonyan a baracklekvárral, majd rátesszük a diós töltelékét és leöntjük a csokoládé öntettel.

*A diós töltelék elkészítése:* A hozzávalókat összekeverjük.

*A csokoládé öntet:* A margarint langyosra melegítjük (nem szabad, hogy forró legyen) és belekeverjük a cukrot, kakaóport, tejet, és a keményítőt. Ha az öntet simára kevert és fénylő, akkor kész. Ha megszikkadt a süteményen, akkor szeletelhetjük.

## Kakaós szelet kókusszal

Kakaové řezy s kokosem

A tésztához: 2 bögre rétesliszt, 1,5 bögre cukor, 1/2 bögre olaj, 2 bögre hideg tej, 1 sütőpor, 1 zacskó vaníliás vagy kakaós pudingpor, 2 evőkanál kakaópor, 1 üveg baracklekvár, 1 zacskó reszelt kókusz  
A csoki öntethez: 8 dkg margarin, 8 dkg porcukor, 1 evőkanál étkezési keményítő, 2 dkg kakaópor, 2 evőkanál tej

*A tészta elkészítése:* A réteslisztet, a cukrot, az olajat, a tejet, a sütőport, a pudingport és kakaóport jól elkeverjük, majd zsiradékkal kikent, kilisztezett tepsibe öntjük a fele tésztát, a másik felét egy ugyanakkora tepsibe, és előmelegített sütőben lassú lángon sütjük. (Ha nincs két tepsink, süthetjük egyben is, de akkor vízszintesen kell középen kettévágnunk.) Amikor megsült, az egyik tepsiben megkenjük a tetejét baracklekvárral és rátesszük a másik tepsiből a tésztát.  
*A tetejére csoki öntetet készítünk:* A hozzávalókat kis lábasban összekeverjük, és kis lángon melegítjük, majd a tésztára öntjük, egyenletesen elkenjük, és a tetejére kókuszreszeléket szórunk, melyet tenyérrel kicsit belenyomunk a csoki krémbe. Hosszúkás szeletekre vágjuk.

## Mogyorós tekercs

Ořísková roláda

A tésztához: 5 tojás, 10 dkg kristálycukor, 5 dkg rétesliszt, 5 dkg darált mogyoró, tepszi nagyságú zsírpapír  
A krémhez: 1/8 liter víz, 3 teáskanál kész fekete kávé, 1 evőkanál rétesliszt, 10 dkg margarin, 7 dkg cukor

A tojássárgáját a cukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a réteslisztet, a mogyorót, és utoljára a tojásfehérjéből vert kemény habot is lazán hozzákeverjük. A tepsit kivajazzuk, kibéleljük zsírpapírral, melyre kevés réteslisztet szórunk. A tésztát rákenjük a papírra, és előmelegített sütőben sütjük. Hamar kész, csak rövid ideig kell sütni. Azután még forrón, a papír segítségével összetekerjük, és a tepsiben hagyjuk. Ha kihűlt, ismét szétcsavarjuk és megtöltjük a krémmel, majd a papír segítségével, de már nélküle újra tekercssé alakítjuk.  
*A krém készítése:* A vízből és a kávéból főzetet készítünk, hűlni hagyjuk, és közben belekeverünk egy kanál réteslisztet, hogy sűrű kása legyen belőle. Egy tálban a margarint a cukorral habosra keverjük, majd ebbe öntjük a kávé masszát, és jól összekeverjük.

## Mogyorós szelet

### Ořískové řezý

*A tésztához: 12 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 4 tojás, 10 dkg darált mogyoró, 3 dkg rétesliszt*

*A krémhez: 6 evőkanál hideg tej, 3 tojássárgája, 4 dkg cukor, 6 dkg margarin, 5 dkg darált mogyoró*

*Az öntethez: 8 dkg margarin, 8 dkg porcukor, 1 evőkanál kakaópor, 1 evőkanál tej, 1 evőkanál étkezési keményítő*

*A tészta elkészítése:* A porcukrot, a vaníliás cukrot a tojássárgájával habosra keverjük, majd a tojásfehérjéből kemény habot verünk, és felváltva a darált mogyoróval és rétesliszttel fokozatosan a masszába keverjük. Zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsiben gyorsan megsütjük. Ha kihűlt a tészta, hosszában kettévágjuk és megkenjük a mogyorókrémmel az egyik részt, a másikat a tetejére tesszük, vágódeszkával kicsit lenyomjuk, majd leöntjük a csokoládékrémmel. Ha megszáradt az öntet, lehet szeletelni.

*A krém elkészítése:* Egy kisebb lábasban elkeverjük a tejet a tojássárgájával, a cukorral és vaníliával, majd gáz fölött habosra verjük. Ha besűrűsödött, lehűtjük. Egy tálban habosra keverjük a margarint és hozzáadjuk a hideg krémet és a darált mogyorót.

*Az öntet elkészítése:* A margarint, porcukrot és a kakaóport elolvasztjuk, hozzáadjuk a hideg tejet és az étkezési keményítőt, és kis lángon keverjük, nem szabad forralni, ha besűrűsödik, a tésztára öntjük.

## Citromos kifli

### Citronové rohlíčky

*1/2 kg liszt, 25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 1 tojás, 1 tojássárgája, 1/2 csomag sütőpor, 1 citrom leve és héja reszelve*

A margarint a porcukorral és a tojással habosra keverjük, hozzáadjuk a sütőport, a citrom héját és levét, végül a finomlisztet. Jól összegyúrjuk, és kis kifliket készítünk a tésztából. Zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsiben sütjük kis lángon rózsaszínre.

## Kókuszos tekercs (sütés nélkül)

Kokosová roláda (bez pečení)

A tekercshez: *25 dkg keksz, 5 evőkanál porcukor, 5 evőkanál reszelt kókusz, 2 evőkanál rum, 2 evőkanál kakaópor és néhány kanál tej, kb. 5–10 dkg kókuszreszelék*

A krémhez: *1/4 liter tej, 3 evőkanál liszt, 2 tojássárgája, 1 vaníliás cukor, 3 evőkanál porcukor, 2 evőkanál rum*

A kekszet ledaráljuk, hogy lisztfinomságú legyen, egy tálba tesszük, hozzáadjuk a porcukrot, kókuszt, kakaóport, rumot és a tejet, majd jól összegyúrjuk, jó sűrű massa legyen. A gyúrás után kétfelé osztjuk. Nyújtódeszkára cukrozott kókuszt szórunk, és ezen kinyújtjuk az egyik masszát téglalap alakúra, majd megkenjük vékonyan a fele adag krémmel, és kés segítségével óvatosan összetekerjük, mint a bejglit. A tészta másik felét ugyanúgy készítjük el, tányérra tesszük, és kb. fél napig hideg helyen tároljuk így egyben, csak később vágjuk fel vékony szeletekre.

*A krém elkészítése:* A tejet a liszttel összekeverjük gőz fölött addig, amíg sűrű nem lesz, akkor hűlni hagyjuk. Amikor hideg, 2 tojássárgáját, vaníliás cukrot és porcukrot adunk hozzá, jól elkeverjük, ismét forró víz fölé tesszük, és a gőzben sűrűre keverjük. Hűtjük, majd hozzáadjuk a rumot.

## Cseresznyés felfújt

Nákyp s třesněmi

*10 dkg vaj, 1 vaníliás cukor, 15 dkg cukor, 25 dkg túró, 2 nagykanál tej, 1 evőkanál méz, 12 dkg tejföl, 8 dkg étkezési keményítő, 12 dkg gríz, 1 kiskanál sütőpor, 60 dkg cseresznye, 6 db kétszersült*

A vajat alaposan összekeverjük a vaníliás cukorral és a 10 dkg cukorral. Hozzáadjuk a tejfölt, túró, mézet, grízt, sütőport és az étkezési keményítőt. A kikent formába beletesszük a kétszersülteket és az eldolgozott tészta felét, beleöntjük a cukros masszát, rászórjuk a cseresznyét és a maradék cukrot, majd a tészta másik felét. Nem előmelegített sütőben sütjük 180 fokon 40 percig.

## Csokoládé rolád tejszínnel

Čokoládová roláda se šlehačkou

*A tésztához: 5 tojás, 20 dkg porcukor, 1 evőkanál finomliszt, 2 evőkanál kakaópor, zsiradék a tepszi kikenéséhez, tepszi nagyságú zsírpapír*

*A töltelékhez: 1/2 liter tejszínhab*

*Az öntethez: 8 dkg vaj, 8 dkg tejszokoládé*

*A tészta elkészítése:* A tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgáját és a liszttel elkevert kakaóport. A tepsit zsiradékkal kikenjük, zsírpapírral kibéleljük és rátesszük a tésztát. Kb. 35 percig sütjük lassú lángon. Becsavarjuk a zsírpapírba, ha kihűlt, megkenjük a tejszínhabbal és összecsavarjuk a papír segítségével, majd leöntjük a csoki öntettel.

*Csokoládé öntet elkészítése:* A vajat elolvasztjuk, összekeverjük az apróra tördelt csokoládéval, jól elkeverjük, és amikor hideg, ráöntjük a roládra.

## Könnyű sütemény

Lehký moučník

*30 dkg kimagozott cseresznye, 10 dkg cukor, 4 db tojás, 2 dkg liszt, 2 dkg vaj, tej*

A kimagozott cseresznyét beleszórjuk a kivajazott, kilisztezett tortaformába. A tojássárgáját a cukorral és a vajjal összekeverjük, majd a lisztet és a tejet tesszük bele. A tojásfehérjét kemény habbá felferjük, és óvatosan a tésztához keverjük. Beleöntjük a formába és kb. félóráig sütjük 130 fokon. A kész süteményt porcukorral megszórjuk.

## Csokoládés szívecskék

Čokoládová srdíčka

*1 bögre finomliszt, 13 dkg vaj, 4 evőkanál kristálycukor, 1 tojás, 5 evőkanál darált mogoró, 8 dkg főzőcsokoládé, 1 teás kanál reszelt citromhéj, csipet só, csipet őrölt szegfűszeg, őrölt fahéj, 1 csomag csokoládéöntet, 4 kanál pikáns lekvár, 3–4 evőkanál kristálycukor*

Egy tálba beletesszük a lisztet, a lereszelt vaját, tojást, őrölt mogyrót, citromhéjat és a sót. Összedolgozzuk, majd belereszeljük a csokoládét. Egy zacskóba beletesszük és egy éjszakára hűtőben pihentetjük. A tésztát kinyújtjuk és szív alakú formákat szaggatunk belőle. A szívecskék felére kristálycukrot szórunk, ez lesz a teteje. Előmelegített sütőben 10 percig sütjük 180 fokon. A kihűlt süteményeket megkenjük a lekvárral és „összeragasztjuk” a cukros szívecskével. A tetejére ráöntjük a csokoládé öntetet.

## **Szívecskék piros és rózsaszín öntettel**

Srdička s červenou a růžovou polevou

*25 dkg finomliszt, 7 dkg cukor, csipet só, 1 csomag vanillin cukor, 1 zacskó sütőpor, 1 kis darab vaníliás rúd, 1 tojás, 13 dkg vaj, 8 dkg csokoládé, 75 ml tejszín, 3 dkg kókusz, 25 dkg porcukor, 1 tojásfehérje, 2 kanál citromlé, rózsaszín és piros étkezőszínezék, a tetejére díszítésnek rózsaszín és piros cukorgyöngyök*

A finomlisztet összekeverjük a cukorral, sóval, vanillin cukorral, sütőporral és a vanillin rúddal. Beletesszük a tojást és a vaját kis darabonként. Az összedolgozott tésztát 30 percre pihentetjük a hűtőszekrényben. Majd nyújtódeszkán 2 mm vastagságúra nyújtjuk és különböző méretű szívecske formát szaggatunk belőle. Előmelegített 200 fokos sütőben 12 percig sütjük. Ameddig kihűlnek a szívecskék, addig elkészíthetjük a csokoládémázatot: a keserű csokoládét megolvastjuk, beleöntjük a tejszínt és a kókuszreszeléket, kis lángon, hogy ne forrjon. A krémet hagyjuk kihűlni.

Az egyforma nagyságú szívecskéket a csokival megkenjük és „összeragasztjuk”, majd a hűtőben tároljuk másnapig. A porcukrot a tojásfehérjével és a citromlével összekeverjük, majd 3 részre osztjuk. Az elsőbe piros, a másodikba rózsaszín étkezőszínezéket adunk, a harmadikat színtelennek hagyjuk. Ezzel meglocsoljuk a süteményeket, és a fantáziára bízva rászórjuk a színes cukorkákat. Hűtőszekrényben tároljuk egészen addig, amíg nem fogyasztjuk.

## Diós sütemény Ořechový zákusek

A tésztához: 2 db tojás, 3 evőkanál kávé, 15 dkg porcukor, 5 dkg darált dió, 1/2 csomag sütőpor, 10 dkg rétesliszt, a tetejére sárgabaracklekvár, 4 dkg darált dió

A töltelékhez: 250 ml tej, 1 evőkanál finomliszt, 2,5 dkg keményítő, 20 dkg vaj, 15 dkg porcukor, 1 tojássárgája, a tetejére 12 dkg keserű csokoládé, 10 dkg vaj

A tojássárgáját a kihűlt kávéval és a porcukorral összekeverem. Hozzáadjuk a diót, lisztet, sütőport és jól összekeverjük. Óvatosan belekeverjük a felvert tojásfehérjét is. A tésztát sütőpapírral kibélelt tepsibe öntjük, és előmelegített sütőben 20 percig sütjük. Ha kihűlt, a sütőpapírt eltávolítjuk. A tésztán egyenletesen elkenjük a sárgabaracklekvárt és megszórjuk darált dióval. A tejből, lisztből, keményítóből megfőzzük a pudingot, amelyet lehűtünk. A vajat, a tojássárgáját és a porcukrot beletesszük, majd összekeverjük. Rákenjük a tésztára a pudingot, és hűvös helyen tároljuk, hogy megkeményedjen. A csokoládét gőz fölött megolvasztjuk és a töltelékre öntjük.

## Linzi csillagok Linecké hvezdičky

75 dkg finomliszt, 25 dkg porcukor, 50 dkg margarin, 3 tojássárgája, 1/2 csomag sütőpor, reszelt citromhéj, lekvár, olvasztott csokoládé

A finomlisztet, a porcukrot, az olvasztott vajat, tojássárgáját, a sütőport és a reszelt citromhéjat összekeverjük. 1/2 órára hűtőszekrénybe tesszük. Ezután a kilisztezett nyújtódeszkán kinyújtjuk. Csillagformákat szaggatunk belőle, amelyeket a tepsiben elhelyezett sütőpapírra teszünk. Előmelegített sütőben sütjük. Kihűlés után a csillagformákat a lekvárral összeragasztjuk, és olvasztott csokoládéval díszítjük a tetejét.

## **Diós holdacskák**

### **Ořechové měsíčky**

*A tésztához: 40 dkg finomliszt, 15 dkg porcukor, 30 dkg margarin, 3 dkg kakaó, 8 dkg darált dió*

*A tetejére: 1,5 dl víz, 1 evőkanál ecet, 50 dkg kristálycukor, piros étkezési színezék*

*A töltelékhez: 14 dkg darált dió, 20 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 1 dl rum, 2 zacskó vanillin cukor*

A finomlisztet, a porcukrot, a margarint, kakaót és a darált diót összekeverjük. A tésztát a kilisztezett nyújtódeszkára tesszük, kinyújtjuk és hold alakú formákat szaggatunk belőle. A tepsibe sütőpapírt teszünk, és erre helyezzük rá a holdacskákat. Előmelegített sütőben sütjük. A töltelékhez a hozzávalókat alaposan összekeverjük. Amikor a holdacskák kihűltek, a töltelékkel összeragasztjuk őket és leöntjük az öntettel.

*Az öntet elkészítése:* a vizet, kristálycukrot és az ecetet 15 percig főzzük, majd levesszük a tűzről és lehűtjük, de nem kevergetjük! Az étkezési színezéket hozzáadjuk.

## **Szezámos sajtos töltött sós süti**

**Slané sýrové sezamové placičky**

*15 dkg liszt, 15 dkg ráma margarin, 15 dkg reszelt eidami sajt, 10 dkg reszelt zeller, só, 1 db tojás, szezámmag*

*A töltelékhez: 1 halkonzerv, vaj, 1 kiskanál mustár, 1 kis fej vöröshagyma*

A lisztet, vajat, sajtot, zellert, sót összekeverjük. Kinyújtjuk és különböző formákat készítünk belőle. A tetejét megkenjük a felvert tojással és rászórjuk a szezámmagot. Előmelegített, kivajazott tepsibe tesszük és megsütjük. A kihűlt sütit az előre elkészített krémmel megkenjük és „összeragasztjuk”.

## Habcsók

Pusinky

*1 tojásfehérje, 7 dkg porcukor – praktikus akkor elkészíteni, amikor más süteményhez csak a tojássárgája szükséges, így kimarad a tojásfehérje – csak arra vigyázunk, hogy a helyes arányok miatt pontosan tudjuk a darabszámot*

Ahány tojásfehérjéből akarjuk készíteni, annyszor 7 dkg porcukrot mérünk ki. Mixer géppel keményre felferjük a tojásfehérjéket, végül hozzámixeljük a porcukrot is. Nylonzacskóba tesszük, melynek sarkán kis nyílást vágunk, ezen keresztül adagoljuk a kevés margarinnal bekent tepsire. Inkább apróbb mennyiségeket nyomjunk. A habcsókok átmérője kb. 2–3 cm legyen és ne érjenek össze. Vigyázat, nem sütjük azonnal! 1 óráig állni hagyjuk a tepsin, csak ezután tesszük a langyos sütőbe, melynek az ajtaját kicsit nyitva is hagyhatjuk. Legkisebb lángon 1/2 óráig sütjük, és a tepsin hagyjuk kihűlni.

## Káposztás kendőcskék

Zelné šátečky

*1 csomag rétestészta, 25 dkg nyers káposzta, 6 dkg vaj, citromlé, 1 kis fej hagyma, 1 marék aszalt szilva és alma, só, cukor, 1 tojássárgája a megkenésre, liszt, a nyújtódeszkára, porcukor*

Az apróra vágott hagymát rózsaszínűre dinszteljük. Hozzáadjuk a megmosott, összevágott káposztát, egy kevés vizet öntünk alá, és puhára pároljuk. Az összevágott aszalt gyümölcsöket hozzáadjuk, a citromot és a cukrot beletéve hagyjuk kihűlni.

A rétestésztát belisztezett nyújtódeszkán kinyújtjuk, derelyevágóval négyzetes formákat vágunk belőle. Mindegyikre teszünk a töltekből, és kendőformára hajtjuk.

A tepsiben sütőpapírra tesszük, bekenjük a villával felvert tojássárgájával, és enyhén előmelegített sütőben rózsaszínűre sütjük. A tetejét porcukorral megszórjuk.

# LEPÉNYEK ÉS KALÁCSOK

## KOLÁČE

### Szilvás lepény Švestkový koláč

*10 dkg margarin, 50 dkg rétesliszt, 25 dkg cukor, 1 sütőpor, 1 tojás, kevés tej, 1 kg szilva, 4 dkg margarin, 4 dkg porcukor, 5 dkg rétesliszt*

Egy vájdlingban a réteslisztet elkeverjük a cukorral és a sütőporral, hozzámorzsoljuk és eldolgozzuk a margarint és a tojást, majd kevés tejjel felengedjük, hogy folyós legyen a tészta. Beleöntjük a zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe, és a kimagvalt, félbevágott szilvákat a héjával lefelé fordítva ráhelyezzük. Előmelegített sütőben közepes lángon félig megsütjük. Közben elkészítjük a morzsát is: 4 dkg margarin, 4 dkg porcukor és 5 dkg réteslisztből morzsalékot gyúrunk és rászórjuk a tésztára. Rövid ideig még sütjük. Mákot is szórhatunk a tetejére. Kockákra vágjuk.

### Gyümölcsös lepény Lenkától Ovocný koláč podle Lenky

*15 dkg rétesliszt, 12 dkg margarin, 12 dkg porcukor, 4 tojás, 1 teáskanál sütőpor, 1 zacskó vaníliás pudingpor, 3,5 dkg étkezési keményítő, többféle gyümölcs, pld. barack, nyári alma, ribizli, őszibarack, kivi, banán, körte – lehetőség szerint 3–4 fajta –, hogy szép színű is legyen a lepény*

A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd a tojással is. Hozzáadjuk a lisztet, a sütőport, a vaníliás pudingport és az étkezési keményítőt. Jól elkeverjük, és a zsiradékkal kikent, lisztezett tepsibe tesszük. A megtisztított és feldarabolt gyümölcsöket ízlésesen a tetejére helyezzük, és előmelegített sütőben közepes lángon sütjük.

## Túrós vagy almás lepény

Tvarohový nebo jablkový koláč

A tésztához: 20 dkg finomliszt, 20 dkg rétesliszt, 1/2 csomag sütőpor, 10 dkg porcukor, 15 dkg margarin, 1 vaníliás cukor, 1 db tojás, 6 evőkanál tej

A túrós töltelékhez: 1/2 kg túró, 4 púpos evőkanál cukor, 1 vaníliás cukor, 2 tojás – habosra keverjük

Az almás töltelékhez: 1 kg alma, kristálycukor tetszés szerint, kevés fahéj

Egy tálba tesszük a kétféle lisztet, sütőport, porcukrot, vaníliás cukrot, jól összekeverjük, majd elmorzsoljuk benne a margarint, hozzáadjuk a tojást és a tejet. Összegyúrjuk. Kétfelé osztjuk a tésztát és kinyújtjuk tepsis nagyságúra. Az egyik lapot a zsiradékkal kikent és kiliszteztet tepsibe tesszük, erre ráhelyezzük a tölteléket, elsimítjuk és lefedjük a második lappal. Tojásfehérjével megkenjük a tetejét. Ha almás lepényt készítünk, villával sűrűn megszurkáljuk a tetejét. Előmelegített sütőben lassú lángon rózsaszínre sütjük. A lepényt almával is tölthetjük, ekkor 1 kg almát meghámozunk, magházát eltávolítjuk, kis darabokra vágjuk, és kevés vízben főzzük, majd cukrot és fahéjat adunk hozzá.

## Gyümölcsös omlós lepény

Ovocný koláč

10 dkg porcukor, 20 dkg ráma margarin, 30 dkg finomliszt, 1 kg gyümölcs (lehet ribizli, szilva, sárgabarack, egres, reszelt alma)

A morzsalékhoz: 4 dkg margarin, 4 dkg porcukor, 5 dkg rétesliszt

A margarint a porcukorral habosra keverjük és hozzáadjuk a finomlisztet. Ne ijedjünk meg, egy kicsit ragadni fog! A tepsibe nyomkodjuk, nem kell alá sem zsiradék, sem liszt, és rátesszük a gyümölcsöket. Előmelegített sütőben közepes lángon sütjük. Közben elkészítjük a morzsalékat: összegyúrjuk a hozzávalókat és a félig sült tésztára szórjuk. Rövid ideig még sütjük.

**Jó tanács:** az adagok kisebb tepsikhez valók, de ha nagyobb a tepsink, akkor 25 dkg margarint, 40 dkg finomlisztet és legalább 1,2 kg gyümölcsöt adunk hozzá. A többi adagon ne változtassunk.

## Áfonyás lepény

Borůvkový koláč

*2 pohár rétesliszt, 50–80 dkg áfonya, 1 pohár kristálycukor, 1 pohár hideg tej, 1 zacskó vanillin cukor, 1 egész tojás, 1/2 pohár olaj, 1/2 zacskó sütőpor, 1 citrom héja reszelve*

A hozzávalókat összekeverjük, kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük és az áfonyát a tetejére tesszük. 5 percg magas hőfokon, majd közepes lángon sütjük. Az áfonya helyett lehet más gyümölccsel is, például ribizlivel, egressel, szilvával sütni.

## Bögrés gyümölcsös lepény

Ovocný koláč z hrnku

*2,5 bögre rétesliszt, 1 bögre olaj, 1 bögre cukor, 1 bögre tej, 1 sütőpor, 1 tojás, 1 kg gyümölcs (szilva, sárgabarack stb.)*

A lisztet, cukrot, olajat, tejet, tojást és sütőport jól összedolgozzuk, fakanállal összekeverjük egy tálban, majd a zsiradékkal kikent, kilisztezett tepsibe öntjük. Előmelegített sütőben sütjük 1–2 percg, majd a tetejére rakjuk a kimagozott gyümölcsöt, és közepes lángon készre sütjük. Porcukorral szórjuk meg és szeleteljük.

## Banános lepény

Banánové placičky

*4 db banán, 2 egész tojás, 1/2 zacskó sütőpor, 5 dkg finomliszt, 1 dl tej, 1 csipet só, a díszítéshez: fahéjas porcukor, tejszínhab, instant kakaópor*

A hozzávalókat kézi mixerrel sűrű masszává keverjük, és az olajjal kikent tarkedli sütőben mindkét oldalát rózsaszínűre sütjük. Tálalás előtt megszórjuk fahéjas porcukorral, tejszínhabbal és kakaóporral díszítjük. Melegen is, és hidegen is kitűnő, ízletes könnyű vacsora vagy vendégváró étel.

## Lepény vaníliás krémmel Zdenkától

Koláč s vanilkovým krémem podle Zdenky

A tésztához: *1/2 liter víz, kis só, 18 dkg margarin, 28 dkg rétesliszt, 8 tojás*

A krémhez: *1/2 liter tej, 1 vaníliás cukor, 25 dkg porcukor, 1/4 liter tej, 8 evőkanál rétesliszt, 2 tojássárgája, 25 dkg margarin, porcukor a lepény megszórására*

Megjegyzés: *Ez az adag 2 tepsi süteményhez való.*

*A tészta elkészítése:* A fél liter vizet, és a kevés sót egy fazékba öntjük, hozzáadjuk a margarint, és lemezen főzzük forrásig. A réteslisztet óvatosan hozzászórjuk állandó keverés mellett, sűrű masszát kapunk. Hidegre hűtjük, majd a nyolc tojást egyenként hozzákeverjük. A tepsit csak zsiradékkal kenjük ki, és beleöntjük a fele tésztát (a másik felét egy másik tepsibe). A tetejét nem simítjuk el egyenletesen. Nagy lángon sütjük (gázsütőnél például a 8-as fokozaton), de a teteje rózsaszínű legyen.

*A krém elkészítése:* A fél liter tejet a vaníliás cukorral és a 25 dkg porcukorral főzzük. Egy második lábasba 1/4 liter hideg tejet és 8 evőkanál réteslisztet öntünk, beleütjük a 2 tojássárgáját, majd az egészet jól elkeverjük. Keverés után az első, meleg tejes fazékba öntjük, és sűrűre főzzük állandó keverés mellett. Kihűtjük, majd 25 dkg margarint keverünk hozzá.

Ha vastag a tészta, a közepén vízszintesen kettévágjuk, és megkenjük a krémmel, a tetejét megszórjuk porcukorral. Torta formában is süthetjük, kb. 4 lapot készíthetünk, így 2 db tortánk lesz, ha megkenjük krémmel.

## Kefires meggyes lepény

Višňový koláč s kefirem

*2 pohár kefir, 1 egész tojás, 1,5 kefires pohár kristálycukor, 3 pohár finomliszt, 1/2 sütőpor, 1/2 pohár olaj, 1/2 kg meggy*

A hozzávalókat összekeverjük, a kizsírozott, kilisztezett tepsibe öntjük, a tetejére tesszük a meggyet és megsütjük. Az elkészült süteményt porcukorral megszórhatjuk.

## **Túrós szilvás lepény**

### **Tvarohový koláč se švestkami**

*75 dkg szilva, 1–2 evőkanál rum, kevés porcukor, 1/2 kg túró, 3 tojás, 1 sütőpor, 10 dkg porcukor, 6 dkg finomliszt, 1 vaníliás cukor, kevés zsemlemorzsa, 5–8 dkg vaj vagy margarin, kisebb tepsi*

A szilvát megmossuk, kimagozzuk és ráöntjük a rumot. Megszórjuk a porcukorral, és legalább egy óra hosszan át állni hagyjuk. Simára keverünk 1/2 kg túrót a tojássárgájával, a sütőporral, a porcukorral, a liszttel, a vaníliás cukorral és végül a tojásfehérjéből felvert habot adjuk hozzá. A tészta felét erősen kivajazott, kisebb tepsibe öntjük, meghintjük a szilva 2/3 részével, majd rásimítjuk a tészta maradék részét, és a tetejére szépen rárajuk a maradék szilvát. Kevés zsemlemorzsat szórunk rá, és apró vaj, vagy margarin darabkákat helyezünk a tetejére. Forró sütőben sütjük, melegen és hidegen is kitűnő.

## **Túrós lepény Juli néni féle**

### **Tvarohový koláč á la teta Juli**

*5 dkg porcukor, 7 dkg vaj, 1 tojássárgája, 1/2 vaníliás cukor, 20 dkg rétesliszt, 1/2 sütőpor, 3 nagykanál hideg tej, 1/2 kg túró, 2 púpos nagykanál porcukor, 1/2 vaníliás cukor, 1 egész tojás*

A porcukrot, a vajat, a tojássárgáját és a 1/2 vaníliás cukrot összekeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a sütőport és a tejet. Összegyúrjuk. Kétfelé osztjuk a tésztát és tepsi nagyságúra kinyújtjuk. Az egyik lapot a zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe tesszük, erre rárajuk a tölteléket, elsimítjuk és befedjük a másik kinyújtott tésztával. Tojásfehérjével megkenjük a tetejét. Előmelegített sütőben lassú lángon rózsaszínűre sütjük.

## Gyors kalács

Rychlý koláč

*30 dkg rétesliszt, 12 dkg margarin, 2 dkg élesztő, 3 dkg cukor, 1/4 kiskanál só, 1/8 liter tej, 2 tojássárgája, kb. 5–10 dkg margarin, 1 üveg lekvár, porcukor*

A réteslisztet, a margarint és az élesztőt összevágjuk késsel, és egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a cukrot, a sót, a tejet és a tojássárgáját, majd jól kidolgozzuk a tésztát. A tepsit zsiradékkal bekenjük, a tésztát evőkanállal kiszaggatjuk, és gombócokat készítünk belőle, amiket a tepsibe teszünk és pihentetjük kb. félóraig. Azután a gombócokba gödröt képezünk, ebbe beletesszük a lekvárt, melyet befedünk ezután a tésztával. Olvasztott margarinnal megkenjük a sütemények között az oldalakat. Forró sütőben sütjük, ha kihűlt, porcukorral megszórjuk.

## Kerek kalácskák

Koláčky

*1 kg finomliszt, 8 dkg cukor, 5 dkg élesztő, 6 tojássárgája, 4 dl étolaj, 1/2 liter tej, csipet só, porcukor, a töltelék lehet: túró, lekvár, mák*

Egy tálban a lisztet a cukorral jól elkeverjük, elmorzsáljuk benne az élesztőt, hozzáadjuk a sót, a tejet, a tojássárgáját és az étolajat, majd jól kidolgozzuk. Azonnal kiskanállal kiszaggatjuk, és 20 percig kelni hagyjuk a nyújtódeszkán. Zsiradékkal kikent, kilisztezett tepsibe tesszük és a közepébe egy kisebb pohár aljával lyukat nyomunk (nem szúrjuk át!) – ide tesszük a kb. 1–2 kiskanálnyi tölteléket kicsit púposan, és így sütjük. Amikor félig megsült, a tölteléken kívüli részt megkenjük a tojásfehérjével. Porcukorral szórjuk meg a tetejét.

## Kelt rebarbarás kalács

Kynutý koláč s rebarborou

*A tésztához: 1 tojássárgája, 10 dkg margarin, 5 dkg élesztő, 35 dkg rétesliszt, 7 dkg porcukor, 1 csipet só, 1,5 dl tej*

*A töltelékhez: 40 dkg hámozott 1,5 cm hosszúra összevágott rebarbara, 25 dkg túró, 3 evőkanál kristálycukor, kevés tej*

*Morzsalék a tetejére: 10 dkg rétesliszt, 8 dkg porcukor, 8 dkg margarin*

Egy kisebb edényben elmorzsoljuk az élesztőt egy kiskanál cukorral, és kevés langyos tejjel kelni hagyjuk. A margarint felolvasztjuk. Vájdlingba tesszük a lisztet, hozzákeverjük a felfutott élesztőt, a felolvasztott, de nem meleg margarint, a maradék tejet, cukrot, tojássárgáját és a sót. Jól kidolgozzuk a tésztát és kelni hagyjuk, majd kinyújtjuk és zsiradékkal kikent, kilisztezett tepsibe tesszük. Rövid ideig még kelni hagyjuk. Közben a túró elkeverjük a cukorral, kevés tejet is adunk hozzá, rákenjük a tésztára, megszórjuk az összevágott rebarbarával, és előmelegített sütőben 20 percig sütjük.

Elkészítjük a morzsalékot is a hozzávalók összekeverésével. Kis időre kivesszük a tésztát a sütőből, megszórjuk a morzsalékkal és még 5 percig sütjük. A tepsiben hagyjuk kihűlni, fogyasztáskor szeleteljük, a többi pedig hűtőszekrényben tároljuk.

## Földiepres kalács

Jahodový koláč

*5 tojás, 5 dkg porcukor, 15 dkg rétesliszt, margarin és rétesliszt a forma kikenéséhez. Tetejére: 50 dkg földieper, 1 zacskó zselatin*

Az 5 tojássárgájához 4 evőkanál forró vizet adunk és 5 dkg porcukorral együtt elektromos habverővel kb. 5 percig keverjük. Lazán, kézzel hozzákeverjük a 15 dkg réteslisztet és az 5 tojásfehérje keményre felvert habját, majd margarinnal kikent és rétesliszttel beszórt tortaformába öntjük, és előmelegített sütőben kb. 15 percig sütjük. Az epret közben megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, szépen ráhelyezzük a megsült kalácsra, és leöntjük a zacskón leírt módon elkészített zselatinnal. **Jó tanács:** a zselatinhoz csak fele mennyiséget használjunk, a többi epersziruppal pótoljuk.

## Sárgabarackos kalács mandulával

Meruňkové koláčky s mandlemi

*3 tojásfehérje, 10 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál háztartási keményítő, 1 és 1/2 bögre szárított sárgabarack, 2 bögre mandula, 1 kanál reszelt narancshéj, 1 kiskanál citromlé*

A tojásfehérjéből, citromléből és 2 kanál hideg vízből elkészítjük a habot, amibe lassan beleszórjuk a cukrot. Óvatosan belekeverjük az apróra vágott sárgabarackot, a keményítőt, a reszelt narancshéjat és a mandulát. A kivajazott tepsire helyezzük kalácsformájúra, de elég távol egymástól, hogy sülésnél ne érjenek össze. 110 fokon sütjük, néha nyissuk ki a sütő ajtaját.

## Bukta

Buchta

*10 dkg margarin, 8 dkg cukor, 2 tojássárgája, 1 citrom héja reszelve, 1 vaníliás cukor, 1/2 kiskanál só, kb. 1 bögre tej, 1/2 kg finomliszt, 1 üveg szilvalekvár (sűrű), olvasztott margarin vagy vaj, porcukor, 4 dkg élesztő*

Egy kevés tejet meglangyosítunk, majd egy kis tálba morzsoljuk az élesztőt, kiskanál cukrot, 2 evőkanál lisztet szórunk hozzá és leöntjük a langyos tejjel, kelni hagyjuk. A vajat elkeverjük a cukorral és a tojássárgájával, a reszelt citromhéjjal, vaníliás cukorral és sóval. Beleöntjük a megkelt kovászt, hozzáadjuk a lisztet és a megmaradt tejet. 1 óráig kelni hagyjuk, meleg helyre tesszük és letakarjuk tiszta konyharuhával. A vájdlingból nagykanállal kiszaggatjuk a tésztát, négyszög alakúra formázzuk, és a közepére tesszük a lekvárt, majd a négy sarkát középre behajtjuk. Folyékony margarinnal kikenjük a tepsit, és hajtással lefelé szorosan egymás mellé tesszük a buktákat, de közöttük minden oldalról megvajazzuk. Kelni hagyjuk, majd a tetejét is megkenjük olvasztott vajjal. Előmelegített sütőben sütjük, ha szép rózsaszín és megsült, megporcukrozzuk.

## Színes kalács többféle gyümölccsel

Barevný koláč s ovocem

A tésztához: *3 tojás, 1 bögre kristálycukor, 2 bögre rétesliszt, 1/2 bögre tej, 1/2 bögre olaj, 1 sütőpor*

A töltelékhez: *50 dkg túró, 2 tojás, 1 vanillin cukor, 5 dkg porcukor, kevés rum, tej szükség szerint, fajtánként 10–20 dkg friss gyümölcs, összesen 1/2 kg (Ez lehet kiwi, eper, áfonya, szeder, ribizli, egres.)*

A tojást habosra keverjük a cukorral, fokozatosan hozzáadjuk a tejet, olajat, lisztet és a sütőport. A masszát zsiradékkal kikent és kilisztezett tepsibe öntjük, majd elkészítjük a tölteléket. A túró villával szétnyomjuk, elkeverjük a porcukorral és a vanillin cukorral, 2 tojással, rummal, és ha szükséges, adunk hozzá egy kis tejet. Rákenjük a tésztára. A gyümölcsöt szükség szerint daraboljuk, és ízlésesen keverve a színeket kicsit belenyomjuk a túróba. Előmelegített sütőben 25 percig sütjük.

## TORTÁK

DORTY

### Almatorta

Jablkový dort

*4 tojás, 1/4 kg porcukor, 2 dkg kakaópor, 12 dkg rétesliszt, 1 sütőpor, 1/4 kg reszelt alma, tejszínhab*

A tojást a porcukorral és a kakaóporral jól összekeverjük egy tálban, hozzászórjuk a réteslisztet és a sütőport, legvégül a nagyobb lyukú reszelőn lereszelt és kicsavart almát. Margarinnal kikent és kilisztezett tortaformába öntjük a tésztát, és előmelegített sütőben sütjük, míg kicsit el nem válik a formától a szélén. Fogvájóval beszedjük a tortaformából, ha nem ragad rá a tészta, akkor megsült. Ha kihűlt, tejszínhabbal töltjük.

## Gyümölcs-(ananász-, eper-, málna-)torta

Ovocný dort (ananasový, jahodový, malinový)

A tésztához: 20 dkg porcukor, 4 tojássárgája, 1 db vaníliás cukor, 1 nagykanál citromlé, 14 dkg rétesliszt, 4 tojásfehérje kemény habnak felverve

A krémhez: 2 vaníliás pudingpor, 1 l tej, kb. 8 nagykanál cukor

Tölteléknek és díszítéshez: 1 doboz szeletelt ananász, vagy 75 dkg eper, esetleg málna

A porcukrot összekeverjük a tojássárgájával, a vaníliás cukorral és a citromlével körülbelül 10 percig, majd lazán hozzákeverjük a réteslisztet és a kemény habnak felvert tojásfehérjét. Kizsírozott, lisztezett tortaformába öntjük, és előmelegített sütőben rózsaszínre sütjük. Villával megpróbáljuk, hogy megsült-e, ha hozzáragad a torta, még visszatesszük sütni. Kis lángon süssük! Amikor a torta kihűlt, kettévágjuk, a közepét megkenjük a fele vaníliapudinggal, rátesszük az ananászt, vagy epret, vagy málnát. A tetejével hasonlóképpen járunk el, és az oldalát is bekenjük a pudinggal. Végül 2–3 órára a hűtőszekrénybe tesszük.

## Párizsi torta

Pařížský dort

A tortához: 7 tojásfehérje, 20 dkg kristálycukor, 10 dkg darált dió, vagyogyoró, 10 dkg rétesliszt

A krémhez: 3 tojás, 6 dkg kakaópor, 15 dkg cukor, 15 dkg margarin

*A tészta elkészítése:* A hét tojásfehérjéből kemény habot verünk, hozzá adjuk a cukrot, diót vagyogyorót, és a réteslisztet. Lazán forgatva keverjük össze, alulról fölfelé. Zsiradékkal kikent és lisztezett torta formában sütjük, előmelegített sütőben rózsaszínre.

*A krém elkészítése:* A tojást a kakaóporral és a cukorral jól összekeverjük, majd gőz fölött főzzük. (Nagyobb lábasba kevés vizet teszünk, felforraljuk, és e fölé a krémet tartalmazó edényt helyezzük.) Ha kihűlt, hozzákeverjük a margarint, majd a kész krémet a kettévágott torta közepére, tetejére, és oldalára kenjük. Díszítése lehet dió,ogyoró vagy meggybefőtt.

## Kakaós torta

### Kakaoví dort

A tésztához: 4 tojás, 10 dkg porcukor, 3 dkg kakaópor, 5 dkg rétesliszt

A krémhez: 2 tojás, 2 evőkanál tej, 1 vaníliás cukor, 2 evőkanál kakaópor, 20 dkg margarin, rum, tejszínhab

A tojássárgáját a porcukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a kakaóport és a lisztet, legvégül a tojásfehérjét, melyet kemény habbá vertünk fel. Ez utóbbit lazán keverjük hozzá. Zsiradékkal kikent és lisztezett tortaformában sütjük előmelegített sütőben, majd – kihülés után – vízszintesen három szeletre vágjuk.

*A krém elkészítése:* Gőz fölött (lásd a párizsi tortánál leírtakat) főzzük az előtte összekevert tojást, tejet, és vaníliás cukrot, majd lehűtjük. Ekkor hozzákeverjük a kakaóport és a margarint.

A tortalapot enyhén meglocsoljuk rummal, megkenjük krémmel az oldalát és a tetejét is, majd tejszínhabbal díszítjük.

## Mandulatorta

### Mandloví dort

A tortához: 5 tojás, 1/4 kg kristálycukor, 8 dkg darált mandula, 10 dkg rétesliszt, 10 dkg mandula

A krémhez: 1/4 liter tej, 5 dkg rétesliszt, 15 dkg cukor, 15 dkg margarin, 2–3 evőkanál kakaópor, 1–2 evőkanál meleg tej

*A torta elkészítése:* A tojássárgáját a cukorral jól összekeverjük, hozzáadjuk a darált mandulát és a réteslisztet. Az öt tojásfehérjét kemény habbá verve lazán hozzákeverjük. Előmelegített sütőben sütjük lassú lángon. Ha kihült, kétfelé vágjuk a tortát.

*A krém elkészítése:* A hideg tejet összekeverjük a cukorral és a liszttel. Főzzük, majd lehűtjük. A margarinnal habosra keverjük. A kakaóport jól feloldjuk a meleg tejben, és cseppenként a krémhez adjuk. Megkenjük az alsó lapot, rátesszük a felsőt, ezt is szépen egyenletesen bevonjuk a csokoládé krémmel és oldalt is. A tetejét mandulaszemekkel díszítjük.

Ha névnapra készítjük, ráírjuk az illető nevét, ha születésnapra, akkor az évszámot.

## **Túrós torta málnával**

### **Tvarohový dort s malinami**

*A tortához: 2 tojás, 8 dkg cukor, 8 dkg rétesliszt, 1 sütőpor, zsírpapír, 1 evőkanál étkezési keményítő*

*A krémhez: 9 gr fehér zselatin, 30 dkg málna, 75 dkg túró, 1 citrom, 2 vaníliás cukor, 13 dkg porcukor, 6 dl tejszín, citromfű a díszítéshez, 1 evőkanál porcukor, 2,5 dkg mandula*

A tojásfehérjét egy evőkanál vízzel kemény habbá felfverjük, és hozzáadjuk a cukrot. A tojássárgáját villával verjük fel, és hozzákeverjük a réteslisztet, az étkezési keményítőt és a sütőport, majd – óvatosan – a tojáshabot is. A tortaformát kibéleljük zsírpapírral, és a tortát előmelegített sütőben sütjük. (Elektromos sütőnél 175 C°-on, gáznál 2-es fokozaton kb. 20–25 percig.) Kihűlés után kétfelé vágjuk, az alsó részt a formában hagyjuk. A túrót a cukorral és egy vaníliás cukorral, a citrom reszelt héjával és levével jól elkeverjük. Elkészítjük a zselatint, majd óvatosan 2 evőkanál túrókrémrel összekeverjük. Végül az egészet a túrókrémhez adjuk. 4,5 dl tejszínt felfverünk kemény habbá, és a túrókrémhez keverjük.

Az alsó tortalapot megkenjük a krém felével, 25 dkg málnát teszünk rá, (a legszebbet a tetejére hagyjuk díszítésnek), majd a többi krémet is rákenjük. Ráhelyezzük a felső tortalapot, és a hűtőszekrénybe tesszük. A megmaradt tejszínt (1,5 dl) egy vaníliás cukorral habbá verjük fel, és a tortára kenjük oldalt. Felül rányomjuk a habot, málnával és citromfűvel díszítjük. Porcukorral megszórjuk, és oldalt rányomkodjuk a mandulát.

## **Király torta (férjem kedvence)**

### **Královský dort (manželův oblíbený dort)**

*7 tojásfehérje, 28 dkg porcukor, 3 evőkanál rétesliszt, 7 dkg étcsokoládé, 10 dkg mandula, 5–8 dkg szárított gyümölcs vagy cukrozott narancshéj, vaj, liszt a forma kikenéséhez, 4 dl tejszín, 1–2 evőkanál kakaópor*

A tojásfehérjéből kemény habot verünk, majd állandó keverés mellett hozzáadjuk a porcukrot, a réteslisztet, az apró kockára vágott étcsokoládét, a darabokra vágott mandulát (dió vagy mogyoró is jó), és a kicsire összevágott aszalt gyümölcsöt. Lazán keverjük, alulról felfelé.

Két tortaformát vajjal kikenünk és kilisztezzünk, majd a masszát egyenlő arányban beleöntjük. Ha befér a sütőbe, egyszerre sütjük, előmelegített állapotban 5 percig nagyobb lángon, majd kisebb lángon. Időnként megforgatjuk, hogy hátul vagy oldalt ne égjen oda a sütőhöz.

Ha kihűlt, tortatányérra tesszük az egyiket, és a 2 dl tejszín kemény habjával megkenjük, majd ráborítjuk a másik lapot. A kakaóport 1–2 evőkanál meleg tejjel csomómentesen elkeverjük, majd a 2 dl tejszínhez öntjük és felferjük kemény habbá. Ezzel vonjuk be a tortát oldalt és felül. Díszítésként a villával mintákat rajzolhatunk a krémre. Azonnal hűtőszekrénybe tesszük. Hamar fogyasztandó.

**Jó tanács:** A megmaradt 7 tojássárgájából madártejet készíthetünk.

## Prágai burgonyás piskótatorta

Pražský bramborový piškotový dort

*30 dkg héjában főtt burgonya, 10 dkg porcukor, 3 tojás, 1 vanillin cukor, 1 üveg gyümölcsös dzsem (ribizlis, áfonyás, málnás), tejszínhab, zsiradék és zsemlemorzsa a tortaforma kikenéséhez*

A kihűlt, héjában főtt burgonyát meghámozzuk és citromreszelőn lereszeljük. A 3 tojássárgáját a porcukorral és a vanillin cukorral egy tálban habosra keverjük, hozzáadjuk a burgonyát és végül a 3 tojásfehérjéből keményre felvert habot. Zsiradékkal kikent, zsemlemorzsaival beszórt tortaformába öntjük és előmelegített sütőben kb. 45 percig sütjük. Ha kihűlt, középen kettévágjuk, megkenjük a dzsemmel és a tetejét tejszínhabbal díszítjük



## Sütés nélküli torta

Dort bez pečení

A tortához: 2 zacskó babapiskóta (legjobb a kerek formájú, ha hosszúkas, akkor középen kettétörjük, de nem lesz olyan szép), rum vagy tej, margarin a tortaforma kikenéséhez, 1 üveg sárgabarack befőtt

A krémhez: 1 vaníliás pudingpor, 4 dl tej, 4 evőkanál cukor, 25 dkg margarin, 1 tojássárgája, 1/4 kg túró, 10 dkg porcukor, 1 zacskó vaníliás cukor

Az öntethez: 5 dkg margarin, 5 dkg cukor, 5 evőkanál kakaópor, 1 evőkanál finomliszt, 1 evőkanál tej, 1 tojássárgája

*A torta elkészítése:* A tortaformát vastagon bekenjük margarinnal, a piskótákat az aljára és az oldalára tesszük (ide felállítva), ahogy lehet, a legsűrűbben. Meglocsoljuk rummal, de ha gyermek is eszik belőle, akkor inkább tejjel. A tejjel és a cukorral megfőzzük a porból a pudingot, kihűtjük, és hozzá keverjük a 25 dkg olvasztott margarint, az egy tojássárgáját és a túró, a vaníliát és a porcukrot. Felét a piskótára öntjük, majd egy sor lecsepegtetett sárgabarack befőttet rakunk rá, erre ismét pár piskótát teszünk, (most már nem muszáj olyan sűrűn) – majd a krém másik fele következik. Ha az oldalán nem elég magas a „piskótafal”, akkor pótoljuk egészen a tetejéig. Felülre is piskótákat helyezünk, ezt is meglocsoljuk rummal, illetve tejjel. Tehetünk rá sárgabarackot is, ha még fér a formába. Betesszük a hűtőszekrénybe. Másnap, de legalább egy fél nap elteltével a formát kis lángon melegítjük, és óvatosan kifordítjuk a tányérra a tortát.

*Az öntet elkészítése:* A leírt adagokat összekeverjük, és lassan melegítjük, de nem forraljuk. Lehűtjük, majd egy tojássárgáját keverünk hozzá. A már elkészült tortát leöntjük vele.

# KUGLÓFOK

## BÁBOVKY

### ***Jó tanács a kuglófok elkészítéséhez:***

*A forma kb. 1 literes legyen, a magassága kb. 22 cm. Általában 1 óra vagy 1,1/4 óráig sütjük, először meleg sütőben, kb. 10 percig, majd közepes hőfokon. A fele sütési idő után a kuglóf tetejét letakarjuk alufóliával, hogy ne égjen meg. A kész kuglófot 10 percig még hagyjuk a formában kihűlni, és csak azután ütögessük ki óvatosan a tányérra.*

### **Kakaós kuglóf**

Kakaová bábovka

*A tésztához: 20 dkg porcukor, 13 dkg margarin, 2 egész tojás, 5 csapott nagykanál kakaópor, (nem púposan!) 2 teáskanál sütőpor, 1 teáskanál kávé, 25 dkg rétesliszt, 6 nagykanál tej, 5 nagykanál rum, 3 dkg dió, 5 dkg cseresznyebefőtt kimagozva*

*A csokoládéöntethez: 8 dkg margarin, 8 dkg porcukor, 1 nagykanál étkezési keményítő, 2 dkg kakaópor, 2 nagykanál tej*

*A kuglóf elkészítése:* A margarint a porcukorral habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kávé, a tojást, és a kakaóport. A réteslisztet fokozatosan szórjuk bele, végül a sütőpor következik. Hozzádolgozzuk még a tejet, a rumot, a kis darabokra összevágott diót, és óvatosan, lazán beleforgatjuk a cseresznyebefőttet. Zsiradékkal kikenjük a kuglófformát, lisztet szórunk rá, a fölösleget kiütögetjük, majd beleöntjük a masszát. 10 percig sütjük magasabb hőfokon, majd 4-es vagy 5-ös fokozaton kb. 1 óra hosszáig. A megsült kuglófot tányérra fordítjuk és leöntjük a csokoládémázzal.

*A csokoládéöntet elkészítése:* A hozzávalókat egy kisebb lábasban összekeverjük, majd gőzfürdőben állandó keverés mellett forrásig főzzük. (Gőzfürdő: egy valamivel nagyobb lábast megtöltünk kb. 2 ujjnyi vízzel, és amikor forrni kezd, fölé tesszük az első, kisebb lábast az öntet, és gőz fölé állandóan keverjük.)

## Mazsolás kuglóf

Rozinková bábovka

*37 dkg rétesliszt, 1 sütőpor, 12,5 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 25 dkg margarin, 4 tojás, 15 dl tej, 10 dkg mazsola, 4–5 dkg mandula, zsiradék a forma kikenésére, zsemlemorzsza, kb. 2 nagykanál porcukor*

A tálban habosra keverjük a margarint a porcukorral, és a vaníliás cukorral. Tojást keverünk hozzá, majd sütőport és a réteslisztet a tejjel felváltva. Legvégül a mazsolát adjuk hozzá. Nagyon jól elkeverjük, majd a zsiradékkal kikent, zsemlemorzsával megszórt formába öntjük, ahova legalulra díszítésként beletesszük a mandulát. Sütése kb. 1 óra hosszáig tart. Óvatosan kiütögetjük a formából egy tányérra, és megszórjuk porcukorral.

## Mogyorós kuglóf

Ořechová bábovka

*15 dkg margarin, 1 vaníliás cukor, 30 dkg porcukor, 3 tojás, 1/2 citrom leve, 10 dkg darált mogyoró, 1/4 liter tej, 50 dkg rétesliszt, 1 sütőpor, zsiradék és liszt a formához*

A margarint a vaníliás cukorral és a porcukorral habosra keverjük egy tálban, hozzáadjuk a három tojássárgáját, a citromlevet, a mogyorót, kevés lisztet, kevés tejet, ismét lisztet és tejet, míg el nem fogy. Végül a sütőport adjuk hozzá, és a 3 tojásfehérjéből felvert kemény habot lazán belekeverjük. A tésztába lehet kis kakaóport is keverni, mogyoró helyett pedig diót is használhatunk. Lassú tűzön 1 óra hosszáig sütjük.

## Túrós kuglóf

Tvarohová bábovka

*25 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 3 tojás, 25 dkg túró, 1 nagyobb citrom leve, 25 dkg rétesliszt, 1/2 zacskó sütőpor, zsiradék és liszt a forma kikenéséhez, 10 dkg mazsola*

A margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a három egész tojást, a túrót, a citromlevet, a mazsolát, a réteslisztet és a sütőport. Zsirádekkal kikent és kilisztezett kuglófformában forró sütőbe tesszük, és kb. 12 percig sütjük. Ezután kisebb (kb. 4–5-ös fokozaton) sütjük tovább kb. 1 óra 15 percen át.

### **Kétszínű kuglóf**

Dvoubarevná bábovka

*15 dkg margarin, 30 dkg porcukor, 3 tojás, 1 vaníliás cukor, 1 db citrom reszelt héja, 1/2 citrom leve, 55 dkg rétesliszt, 1 db sütőpor, 1/3 liter tej, kb. 3 nagykanál kakaópor, zsiradék és liszt a forma kikénéséhez, kb. 3 nagykanál porcukor a díszítéshez*

Egy tálban habosra keverjük a margarint a porcukorral és a vaníliás cukorral, hozzáadjuk a 3 tojássárgáját, a reszelt citromhéjat és a levét. A réteslisztet és a tejet felváltva apródonként adagoljuk, végül a sütőpor következik. A tojásfehérjéből kemény habot készítünk, (ha van még kimaradt tojásfehérjénk – 1–2 tojásból –, ezt is felhasználhatjuk, annál finomabb lesz) és lazán, könnyedén hozzákeverjük a tésztához. Kb. 1/3 részét külön tálba tesszük, ehhez adjuk a kakaóport, és jól összekeverjük. A zsirádekkal kikent és kilisztezett formába először a világos massa felét tesszük, majd a kakaósat nagykanállal adagolva, kicsit belenyomva az alsó rétegbe, hogy mintás legyen a szeletelésnél. A tetejére ismét a világos massa kerül. Forró sütőbe tesszük, majd 10 perc múlva kisebb fokozaton sütjük kb. egy óra hosszáig. A kuglóf kihűlése után tányérra borítjuk és porcukrozzuk.

### **Kókuszos kuglóf**

Kokosová bábovka

*16 dkg margarin, 20 dkg cukor, 4 tojás, 1 vanillin cukor, 3/4 bögre tej, 27 dkg rétesliszt, 1 sütőpor, 10 dkg reszelt kókusz*

A margarint, a cukrot és a vanillin cukrot a tojássárgájával habosra keverjük. Felváltva adjuk hozzá a réteslisztet és a tejet, majd a sütőport és a kókuszt, majd legvégül a tojásfehérjéből felvert kemény habot. Kizsírozott, kilisztezett kuglófformába öntjük a masszát, majd kb. 1/4 óráig forró sütőbe tesszük, majd 1/2 óráig lassú tűzön sütjük.

## EGYÉB ÉDESSÉGEK

### DALŠÍ SLADKOSTI

#### Cseresznye és ribizli szirupban

Třešně a rybíz v sirupu

*1 kg cseresznye, 1 kg fekete vagy piros ribizli, 60 dkg cukor*

A gyümölcsöket megmossuk, lecsöpögtetjük. 1 liter vizet a cukorral együtt felforralunk, hozzáadjuk a cseresznyét és 5 perccel később a ribizlit, és 2 percig főzzük. Tiszta üvegekbe tesszük és azonnal le is zárjuk, így hagyjuk kihűlni.

#### Gyümölcsfagylalt

Ovocná zmrzlina

*3 db tojás, 3 evőkanál porcukor, 1/4 liter felvert tejszínhab, 1 vanillin cukor, ízesítéshez kakaópor, összemixelt gyümölcs: eper, málna, meggy stb.*

A 3 tojásfehérjét a 3 evőkanál porcukorral kemény habbá keverjük, hozzáadjuk a 1/4 liter felvert tejszínhabot, a vanillin cukrot és a 3 tojássárgáját. Ha ehhez az alaphoz ízesítésként kakaóport adunk, csokoládés fagylaltunk lesz. Ha gyümölccsel ízesítjük, azt ajánlatos összemixelni. Dobozba vagy kis formákba öntjük, majd a mélyhűtőben tároljuk. Ezután bármikor fogyaszthatjuk.

# ÜNNEPI ÉTELEK

## SVÁTEČNÍ JÍDLA

### FŐÉTELEK

#### HLAVNÍ JÍDLA

#### Karácsonyi hallesves

##### Vánoční rybí polévka

*35 dkg sárgaborsó, 1 db répa, 1 db zeller (kicsi), 1 db petrezselyemgyökér, só, margarin és finomliszt a rántáshoz, kb. 30 dkg hal belsőség (ikra, máj, tej), egy mokkás kanálnyi szerecsendióvirág, 4 db zsömle, kevés margarin*

A sárgaborsót megválogatjuk, többször megmossuk, és a zöldségekkel együtt kevés sós vízben kuktában főzzük 15 percig. Közben a hal belsőséget is jól megmossuk, és egy külön edényben, sós vízben 10 percig főzzük. Ezután leszűrjük, de a levét nem használjuk fel. A megfőtt sárgaborsót a zöldségekkel együtt átpasszírozzuk vagy mixeljük. Kb. 5 dkg margarinból és 3 nagykanál finomlisztből rózsaszínű rántást készítünk, felengedjük a mixelt sárgaborsóval, és állandó keverés mellett felforraljuk, majd kb. 1 mokkás kanál reszelt szerecsendióvirággal ízesítjük. (Ez nálunk is kapható, és fontos a kívánt íz elérése érdekében!)

Legvégül hozzákeverjük a hal belsőséget (lé nélkül!) és felforraljuk, esetleg ízlés szerint tovább sózzuk. Ha túl sűrű a leves, kis vizet öntünk hozzá. A négy darab zsömlét lehetőleg 1 napig hagyjuk állni, tehát ne frissen, hanem inkább szárazabb formában vágjuk apró kockákra, szárítsuk meg, és karácsony délutánján kevés margarinon (kb. 5–8 dkg) pirítsuk rózsaszínre egy lábasban, állandó keverés mellett. Tálaláskor a tányérra szedjük a meleg levest, és a tetejére szórjuk a pirított zsemlekockát (kb. 3 nagykanálnyit).

## Hal fekete mártással

Ryba na černo

*1 kg ponty, 1/2 dl ecet, 5 dkg margarin, 1 zeller, 2 db sárgarépa, 2 db petrezselyemgyökér, 1 db kisebb fej vöröshagyma, 7 szem feketebors, 3 szem szegfűbors, 1–2 db babérlevél, 1 teáskanál kakukkfű, 1/4 citrom héja, makkas kanálnyi reszelt gyömbér, só, 1/2 liter barna sör, 10 dkg mézeskalács, 5 dk ribizli dzsem, 3 dkg liszt, 1 evőkanál cukor, 3 dkg dió, 6 db aszalt szilva, 2 dkg mandula, 3 dkg mazsola, 1 evőkanál citromlé, 2 evőkanál vörös bor*

A ponty fejét eltávolítjuk, kibelevjük, és szeletekre vágjuk, majd felhasználásig hideg helyen tároljuk. A mandulát leforrázzuk, héját lehúzzuk, és apró darabokra vágjuk. A diót szintén apróra vágjuk, a zöldséget és a hagymát karikára. A mézeskalácsot citromreszelőn lereszeljük. A többi hozzávalót is az asztalra készítjük és elkezdhetjük a főzést.

A margarinon megpirítjuk a zöldséget, és forrásban levő vízzel leöntjük, majd hozzáadjuk a fűszereket, a citrom héját szeletben, 1/4 liter barna sört, és jól felforraljuk, főzzük. A reszelt mézeskalácsot beleszórjuk, és hozzáadjuk a ribizli dzsemet is.

Rántást készítünk: 3 dkg finomlisztet halvány rózsaszínre pirítunk, és hozzászórjuk az evőkanál cukrot. Ezt is belekeverjük a zöldségbe. Amikor az már puha, átpasszírozzuk, a darabos fűszert kidobjuk. Hozzáadjuk a citrom levét és az ecetet, majd az aszalt szilvát is, és állandó keverés mellett 15–20 percig lassú tűzön főzzük. Beleszórjuk a diót, mandulát, mazsolát és kb. 5 percig főzzük. A vörösbort és a hal-szeleteket utoljára, óvatosan keverjük hozzá, hogy a hal ne essen szét, így kb. további 5 percig főzzük. Zsemlegombócot adunk hozzá, ez nálunk szent estén a harmadik fogás.

**Jó tanács:** Érdemes legalább egyszer kipróbálni, különleges az íze, melegítéskor a ledugaszolt barna sörrel hígítjuk, ha besűrűsödött.

## Majonézes burgonyasaláta

Bramborový salát s majonézou

A salátához: *1,5 kg burgonya, 1 fej vöröshagyma, 1 üveg ruszli, 1–2 sárgarépa, 3–4 nagyobb csemege uborka, 2–3 teáskanál cukor, 2 teáskanál ecet, 2 dl víz, só, csipet bors*

A majonézhez: *2–3 tojássárgája, só, 1–2 teáskanál porcukor, 1,5 teáskanál mustár, kb. 3 dl étolaj, kevés tejföl (kb. 1 dl)*

A burgonyát héjában megfőzzük. Amikor kihűlt, meghámozzuk, és apró kockára vágjuk. Beletesszük egy vándlingba. A hagymát apróra vágjuk, a sárgarépát enyhén sós vízben megfőzzük, és kis darabokra vágjuk, a ruszli levét lecsöpögtetjük, és kisebb darabokra vágjuk a halat. A burgonyát megsózzuk, hozzáadjuk a borsot, hagymát, répát és a ruszlit. 2 dl vízben felolvasztjuk a porcukrot, összekeverjük az ecetrel, és a burgonyára öntjük.

*A majonéz elkészítése:* A tojássárgáját elkeverjük egy tálban, hozzáadjuk a sót, porcukrot és a mustárt, végül az olajat állandó keverés mellett cseppenként hozzáöntjük, majd a tejfölt is belekeverjük. Megkóstoljuk, ízlés szerint még korrigálhatjuk, ha szükséges. Az így elkészített majonézt lazán a burgonyához keverjük, és hidegen tároljuk. Lehet hideg spájzban, vagy ha az erkélyen hűvös van, ott is tárolhatjuk, lefedve. Rántott halat adunk hozzá, ez nálunk karácsonykor az egyik fogás.



# ÜNNEPI SÜTEMÉNYEK

## SVÁTEČNÍ MOUČNÍKY

### Karácsonyi és húsvéti kalács

#### Vánočka a bochánek

*20 dkg vaj vagy margarin, 4 tojássárgája, 20 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, 1 reszelt citrom héja, 1 teáskanál reszelt gyömbér, 1 teáskanál reszelt szerecsendió, 10 dkg mazsola, 1 teáskanál összetört ánizs, egy narancs reszelt héja, 2 evőkanál rum, 1 kg rétesliszt, 5 dkg élesztő, 1–2 dl tej*

Egy kisebb tálba morzsoljuk az élesztőt, hozzáadunk egy teáskanál cukrot és lisztet, és leöntjük kevés langyos tejjel, majd kelni hagyjuk. A vándlingban habosra elkeverjük a vajat vagy margarint a tojássárgájával és a cukorral. Hozzáadjuk a vaníliás cukrot, a citrom és a narancs reszelt héját (előtte jól megmossuk, és szárazra töröljük), a gyömbért, a szerecsendőt, az ánizst, a mazsolát, a rumot, majd a réteslisztet keverjük hozzá a kovással együtt. A maradék tejet is hozzáadhatjuk, de óvatosan, mert a tésztának sűrűnek kell lennie. Jól kidolgozzuk, és kelni hagyjuk meleg helyen, egy tiszta konyharuhával takarjuk le. Ha megkelt, a nyújtódeszkára tesszük, és karácsonyra fonnott kalácsot készítünk az alábbi módon: kilenc felé osztjuk a tésztát és hosszú, vastag nudlikat formázunk. Egyformák legyenek lehetőleg.

Négyből fonatot készítünk, ez lesz alul, majd a háromból készült fonat lesz középen, végül a megmaradt két részt csak összecsavarjuk és a tetejére helyezzük középre. Fogvájó pálcikával rögzítjük a két végét, hogy ki ne csavarodjon, és ahol még szükséges, hogy ne csússzon szét. A tepsit csak zsiradékkal kenjük be, s a közepére helyezzük óvatosan a kalácsot. Kelni hagyjuk, majd tojássárgájával megkenjük a tetejét, és előmelegített sütőben sütjük kb. 3/4 óráig. Amikor megsült, a fogvájókat kiszedjük.

Húsvétkor: a nyújtódeszkán a tésztát kétfelé vágjuk, és két kerek cipót formázunk, inkább szélesebb legyen, és ne legyen nagyon magas. A közepét késsel kb. 1–2 cm mélységben bevágjuk hosszában és keresztben, hogy jobban süljön. Tojássárgájával megkenjük, és kelni hagyjuk. 3/4 óra hosszáig sütjük.

## Karácsonyi gyümölcsös túrós torta

Vánoční tvarohový dort s ovocem

*1,5 dl tejszín, 2 dkg zselatin, konyak, piskóta, 25 dkg túró, 15 dkg cukor, 1 evőkanál citromlé, 30 dkg tejszínhab, 25 dkg apró gyümölcs, díszítéshez a tetejére marcipán vagy cukorgyöngyök*

A tejszínbe beleszórjuk a zselatint, és melegítjük, amíg szétolvad. A piskótákat konyakban áztatjuk, majd a tortaformába tesszük. A túrót cukorral, citromlével összekeverjük és a meleg zselatinhoz keverjük. Óvatosan beletesszük a tejszínhabot és a gyümölcsöket, majd a piskótára öntjük. Hideg helyen tároljuk. A tetejét díszíthetjük marcipánnal vagy cukorgyöngyökkel.

## Mogyorós karácsonyi kalács

Vánoční koláčky s lískovými oříšky

*1 bögre rétesliszt, 8 lapos nagykanál zsír, 9 nagykanál kristálycukor, 1 csipet őrölt szegfűszeg, csipet őrölt fahéj, 2–3 kanál lekvár, 1 vanillin cukor, a díszítéshez mogyoró*

A zsírt a cukorral habosra keverjük, beletesszük a lisztet, sót, fahéjat és az őrölt szegfűszeget. Az egészet összedolgozzuk és 3 órára a hűtőszekrényben tároljuk. Kilisztezett nyújtódeszkára tesszük, darabokra vágjuk, és golyócskákat gyúrunk belőle. Kivajazott tepsibe helyezzük a kis golyókat, egy kanállal mélyedést nyomunk beléjük, ide helyezzük a lekvárt és a közepére a mogyorót. 15–20 percig előmelegített sütőben sütjük. Az elkészült süteményt megszórhatjuk porcukorral vagy vaníliás cukorral.

## **Golyók zabpehelyből**

### **Kuličky z ovesných vloček**

*30 dkg zabpehely, 12 dkg margarin, 25 dkg porcukor, 2 nagykanál rum, 1 vaníliás cukor, 2–4 nagykanál tej, kakaópor*

A 30 dkg zabpelyhet állandó keverés mellett rózsaszínre pirítjuk egy lábasban, majd diódarálón megdaráljuk. Tálba tesszük, összekeverjük a margarinnal, porcukorral, rummal, a vaníliás cukorral és a tejjel, hogy gyúrható legyen. Vastagabb nudli formára gyúrjuk, késsel felszeleteljük, és golyókat alakítunk belőle. Egy tálba kakaóport szórunk, és ebben megforgatjuk a golyókat. Dobozba rakjuk, hűtőbe tesszük, akár egy hónapig is eláll.

## **Linzer karikák**

### **Linecké kroužky**

*25 dkg finomliszt, 14 dkg margarin, 9 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 1/2 citrom reszelt héja és leve, lekvár*

Egy tálban a lisztet és a porcukrot jól összekeverjük, elmorzsoljuk benne a margarint, hozzáadjuk a tojássárgáját, a reszelt citromhéjat és levét. 15 percre hidegre tesszük, utána a nyújtódeszkán három részre vágjuk, és egyenként kinyújtjuk a meglisztezett deszkán. 3,5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval karikákat készítünk, és a karikák felét még gyűszűvel is kilukasztjuk a közepén. A tepsire sütőpapírt helyezünk, rátesszük a karikákat, és lassú tűzön rózsaszínre sütjük. (A nyolcfokozatú gázsütőn kb. 3–4-es fokozaton). A kihűlt lapocskákat megkenjük tetszés szerinti lekvárral, és a tetejére helyezzük a lyukas karikákat. A lekvár összeragasztja azokat. Néhány órát száradni hagyjuk, majd papírdobozban a spájzban tároljuk. Hosszú ideig eláll.

## **Gombácskák**

### **Houbičky**

*10 dkg darált mogyoró, 10 dkg darált mandula, 3 tojásfehérje, 40 dkg porcukor, 1 nagykanál rum, citromlé, kakaópor*

Először egy kisebb lábasban szárazon megpörköljük a mogyorót, lekaparjuk a héját és megdaráljuk. A mandulát leforrázzuk, lehúzzuk a héját, és azt is megdaráljuk.

A mogyorót és a mandulát összekeverjük a 3 tojásfehérjével egy tálban, hozzáadjuk a porcukrot, és jól összegyúrjuk. Egy-egy nagykanál rumot és citromlevet is adunk hozzá. A massa 1/3 részéhez 3–4 dkg kakaóport keverünk, ebből golyócskákat formázunk – ez lesz a gomba feje –, a megmaradt tésztából tömzsi nudlikat formálunk – ez lesz a gomba törzse. Végül tojásfehérjével ragasztjuk össze. Papírdobozban hosszú ideig a spájzban tárolhatjuk.

## **Kókuszos szelet**

Kokosové řezy

*5 tojásfehérje, 25 dkg porcukor, 25 dkg reszelt kókusz, zsiradék a tepszi kikenésére*

Az öt tojásfehérjét felfeverjük kemény habbá, fokozatosan hozzáadjuk a cukrot és a kókuszt. A tepsit vastagon bekenjük zsiradékkal, a tésztát egyenletesen elsimítjuk rajta. Langyos sütőben sütjük kb. 40 percig. A nyolcfokozatú gázsütőn 2–3-as fokozaton sütjük. Melegen hoszszukás vékony szeletekre vágjuk.

## **Vaníliás kiflicskék**

Vanilkové rohlíčky

*30 dkg finomliszt, 22 dkg margarin, 4 dkg kristálycukor, 10 dkg darált mandula vagy dió, 1 vaníliás cukor, reszelt citromhéj, 2 tojássárgája, kb. 15 dkg vaníliás porcukor*

Egy tálba tesszük a lisztet, szétmorzsoljuk benne a vajat, hozzáadjuk a kristálycukrot, a leforrázott, lehámozott, ledarált mandulát vagy diót, vaníliás cukrot, reszelünk hozzá egy kis citromhéjat, és hozzáadjuk a 2 tojássárgáját. Jól összegyúrjuk, és 15 percre hidegre tesszük. Utána kis kiflicskéket készítünk belőle, azokat tepsibe tesszük sütőpapírra, és halvány rózsaszínre sütjük. (4–5-ös fokozaton a nyolcfokozatú gázsütőn.) Még melegen vaníliás porcukorba forgatjuk. Dobozba téve a spájzban egy hónapig is elállhat.

## Teasütemény dió vagy mogyoró töltelékkel

Čajové pečivo s ořechovou náplní

A tésztához: *1/2 kg finomliszt, 16 dkg kristálycukor, 28 dkg margarín, 2 tojássárgája, 2 nagykanál tej, vaníliás cukor*

A töltelékhez: *20 dkg dió vagy mogyoró darálva, 13 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 1 és 1/2 nagykanál kakaópor, 1 dl tej*

A sütemény tetejére és díszítésére: *3 tojássárgája, 13 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, kb. 15 dkg dió vagy mogyoró a díszítéshez*

A lisztet és a kristálycukrot egy tálba tesszük, a margarint elmorzsoljuk benne, hozzáadjuk a 2 tojássárgáját, a tejet és a vaníliás cukrot. Nagyon jól összegyúrjuk, nyújtódeszkán vékonyra nyújtjuk a tésztát, és pogácsaszaggatóval (kb. 3,5–4 cm átmérőjűvel) karikákat szaggatunk belőle. Sütőpapírral kibéleljük a tepsit, rátesszük a laposkákat, és kis lángon állandó figyelés mellett rózsaszínre sütjük. (Nyolcfokozatú gázsütőn 3–4-es fokozaton.)

**A töltelék elkészítése:** A diót vagy mogyorót megdaráljuk, hozzáadjuk a porcukrot, a vaníliás cukrot, a kakaóport és a tejet. Jól összekeverjük, és rákenjük a megsült és kihűlt karikák felére, az üres karikákat pedig rátesszük a tetejére. Célszerű a nyújtódeszkán sorban kirakni, és néhány órára vagy egy éjszakára szárítani hagyni, hogy a krém megkeményedjen. Másnap vagy néhány óra múlva elkészítjük a karikák tetejére való külön krémet úgy, hogy a tojások sárgáját a porcukorral és vaníliás cukorral habosra keverjük, és kenő késsel a linzerkarikák tetejére kenjük, vigyázva, hogy ne folyjon le. Úgy helyezzük el a nyújtódeszkán, hogy ne érjenek össze, és a közepére fél vagy negyed diót, esetleg egy egész mogyorót teszünk díszítésként, ezt a friss krémbe kicsit belenyomjuk. Ismét ajánlatos néhány órát száradni hagyni a krém miatt, és amikor már nem ragad, és a tojáskrém is megkötött, dobozba tehetjük. Hosszabb ideig eláll.

**Jó tanács:** Vigyázzunk, hogy szárítás közben ne kóstolgassa el a család. Nagyon finom sütemény, sok munkával és idővel jár az elkészítése, de megéri. Én például karácsonykor háromszoros adagot szoktam sütni belőle.

# ITALOK NÁPOJE

## HÁZI ITALOK DOMÁČÍ NÁPOJE

### **Anyósom tojáslikörje** Vaječný likér od tchyně

*4 tojássárgája, 25 dkg porcukor, 1 vaníliás cukor, 1/2 liter hideg forralt tej, 12 dl tiszta szesz*

Egy tálba átszitáljuk a porcukrot, hozzákeverjük a 4 tojássárgáját és a vaníliát, majd kb. 15 percig habosra verjük. A tejet felforraljuk, lehűtjük és átszűrjük, hogy a bőre ne maradjon rajta, majd hozzáöntjük a tálba, és jól elkeverjük. Utoljára a tiszta szeszt adjuk hozzá. Üvegekbe öntjük, jól lezárjuk.

**Jó tanács:** Finomabb a likőr, ha tiszta szeszből készítjük, és nem pálinkából!

### **Morva bodzalikőr** Moravský bezinkový likér

*2 liter bodzabogyó leszemezve, (kevés ribizlit és málnát is lehet hozzáadni, de nem feltétlenül), 1 liter víz, 1 kg kristálycukor, 2 vaníliás cukor, 2 evőkanál nyers őrölt kávé, 1/2 liter rum*

Egy fazékba tesszük a bodzabogyót. (Ha van, a ribizlit és a málnát is.) Egy liter vízzel negyedórát főzzük, majd szűrőn átszűrjük. Hozzáadunk 1 kg kristálycukrot, és 5 percig főzzük, beleszórjuk a vaníliás cukrot és a kávé, hozzáöntjük a rumot, és 2–3 percig főzzük, majd kihűtjük. Még egyszer átszűrjük, és üvegekbe öntjük, ledugaszoljuk.

**Jó tanács:** 1 liter bodzabogyó és 1 liter szeder felhasználásával is igen finom a likőr.

## **Ital megfázás ellen**

Nápoj proti nachlazení

*3/4 bögre forró tea, 1 evőkanál méz, 1 evőkanál málnalekvár, 2–3 evőkanál rum vagy vodka*

A teába tesszük a mézet, a málnalekvárt, a rumot vagy a vodkát, majd jól elkeverjük. Forrón isszuk, és gyorsan ágyba fekszünk.

## **Ital megfázás ellen tejjel és rummal**

Nápoj proti nachlazení s mlékem a rumem

*1/2 liter forró tej, 1 evőkanál méz, 1 tojássárgája, 1–2 evőkanál rum*

A forró tejbe beletesszük a mézet, a tojássárgáját és jól összekeverjük, végül a rumot adjuk hozzá. Kortyonként isszuk, lefekszünk, és jól betakarozunk. Köhögés ellen is jó.

## **Majoránna tea köhögés ellen**

Majoránkový čaj proti kašli

*3 dl víz, 1 evőkanál majoránna, kevés cukor vagy méz*

A vizet felforraljuk, a majoránnára öntjük, és kb. 5 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük, és ízlés szerint édesítjük.



## **BECHEROVKA KOKTÉLOK**

### **KOKTEJLY Z BECHEROVKY**

#### **Becher Club**

*Becherovka, grapefruitlé, narancslé, fehér vermut tetszés szerinti arányban keverve, ebből a Becherovka adagja általában 2–5 cl*

#### **Be-ton**

*1 cl citromlé, 5 cl Becherovka, 10 cl tonik, 4–5 jégkocka*

#### **Becher on the rock**

*5 cl Becherovka, 2 jégkocka, 1 szelet narancshéj*

#### **Felicia Paris**

*2 cl Becherovka, 4 cl konyak (Courvoisier), 1 fröccsentés Rapid Bitter*

#### **V. Václav**

*3 fröccsentés citromlé, 3 cl Becher Aperitiv KV 14, 3 cl Griotte (cherry brandy), 10 cl tonik*

#### **Big Fighter**

*1 cl citromlé, 5 cl Becherovka, 10 cl tonik, 5 cl narancslé, 4–5 jégkocka*

#### **Wiener Walzer**

*2 cl Becherovka, 10 cl pezsgő (félszáraz), 1 cl Griotte (Cherry Brandy)*

## Derby Super

*Becherovka KV-14, Coca-Cola, tejszínhab*

## Sprint

*Becherovka, narancslé, grenadinszirup, pezsgő, tonik  
(Bohemia, 1997/3-4. sz.)*

## SÖRKOKTÉLOK PIVNÍ KOKTEJLY

### Mágikus szem Magické oko

*5 dl világos sör, 20 ml mentalikőr*

A félliter sörbe óvatosan beleengedünk egy kis „zöld panákot” vagy más mentolos likőrt poharacskával együtt.

*Tipp!* Ha nincs elég merszünk hozzá, használhatunk csipeszt, amelyet előtte jól megmostunk, vagy virslifogót.

### Fekete bársony Černý samet

*1,5 dl pezsgő, 1,5 dl barna sör*

A koktélos pohárba barna sört öntünk hab nélkül és óvatosan felöntjük behűtött pezsgővel.

*Tipp!* Urak részére 20 ml fekete kubai rumot tölthetünk hozzá.

## Vízimanó

Vodník

*4 cl gin, 1 cl pepermint szirup, 1 dl barna sör*

A gint, a szirupot magas pohárba öntjük és felöntjük a barna sörrel.  
*Tipp!* Díszíthetjük borsmentalevéllal, jeget is adhatunk hozzá.

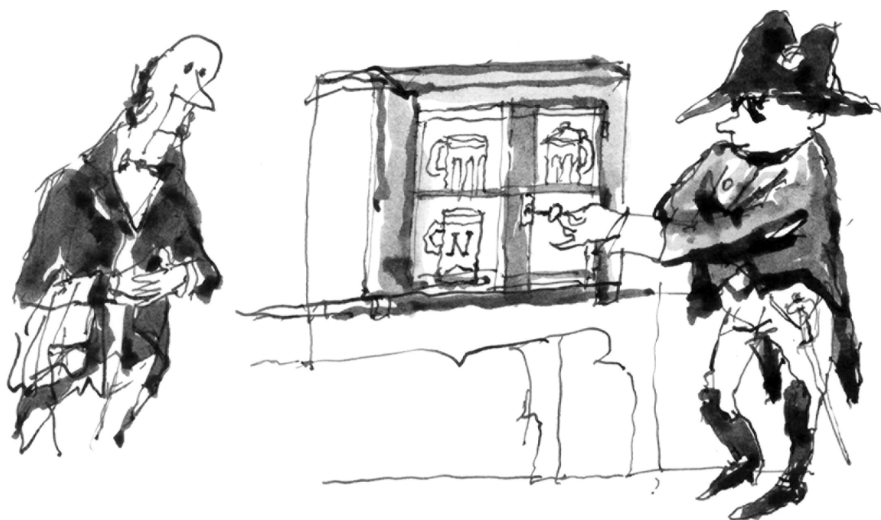
## Forró ünnepi sör

Slavnostní horké pivo

*1 l barna sör, 2 evőkanál méz, 3 szegfűszeg, őrölt bors, gyömbér*

A sört mézzel és a többi hozzávalóval fűszerezzük, felmelegítjük. Vigyázzunk, hogy ki ne fusson. Lehúzzuk a főzőlapról és 2 órát állni hagyjuk. Azután az italt átszűrjük és újra felmelegítjük. Grogos pohárban forrón tálaljuk.

*Tipp!* Aki erősebb italra vágyik, kis stampedli rummal „keményítheti”.  
([www.bohemiabk.hu](http://www.bohemiabk.hu), 2013)





# UTÓSZÓ HELYETT

az első kiadásról

## Dršťková polévka

Sokféle körök vannak mostanság minálunk. Vannak veszélyesek és ártalmatlanok, barátságosak és barátságtalanok, katonásan szervezettek és csak a barátság és szeretet által összetartottak. A Bohemia Baráti Kör se nem veszélyes, se nem kirekesztő, se nem katonás. Egyetlen vezéreszme köti össze tagjait: a cseh kultúra, a cseh konyha, a cseh emberek, a cseh tájak, általában a csehség szeretete.

Köztudomású, hogy mi magyarok furcsán állunk a csehekkel. Odébb vannak, nem vagyunk szomszédok, mindenféle sérelmeket is számon tartunk, és mégis van valami erős kötődés közöttünk; odafigyelés, titkos irigység, leplezett szeretet, kisebbségi érzés, s mindennek összebogozhatatlan keveréke.

Büdös csehek, a fene tudja, miért szeretjük őket. Akiben pislákol a parazsa ennek az érzetnek, aki egy-két-öt-tíz évente, de biztosan megvizitálja Prágát, aki két Ferdinándot ismer, úgymint a Prusa drogista szolgáját, aki egyszer megivott tévedésből egy üveg hajszeszt és a Kokoska Ferdinándot, aki a kutya piszkot szokta összeszedni a házakból, és egyikért se nagy kár, annak bizonyosan könny szökik a szemébe, ha meghallja ezt a négy gyönyörű szót: Vepřová pečeně, knedlík, zelí. Az említett baráti kör és a budapesti Cseh Centrum, továbbá a Korma Kiadó – cseh-bolond cég –, és még sokan mások jóvoltából mostantól nem kell mindig elzarándokolni barátainkhoz, ha meg akarjuk ízlelni a cseh konyha eme csodálatos fundamentumát, amelynek neve oly prózaian hangzik magyarul: sült hús knédliivel és párolt káposztával.

Megjelent a cseh kosztok könyve ugyanis. A receptek többségét Vnuk Milošné Piroška gyűjtötte össze. A szerző harmincöt éve ment feleségül prágai emberéhez, aki Budapestre települt át, cserébe viszont megkapja otthon a szokott cseh ízeket. A házaspár rendszeresen jár vissza Prágába, s más kies cseh helyekre; az asszony otthonos lett számos prágai családban; megtanult beszélni és főzni is csehül.

Nem a manapság oly megszokott összeollózott receptgyűjteményt tartja az olvasó a kezében, hanem hiteles, enkézzel megfőzött, megszervezett, vagyis inkább megörömsödött kosztok elkészítésének leírását. Ezek a receptek egészülnek ki a Bohemia folyóiratban közöltekkel.

Persze mi, otthon hiába igyekszünk, hiába főzünk az előírásokat a leggondosabban betartva csehül; hiába főzünk meg pacalt, hiába vagdossuk csíkokra, dobjuk a zsiradékban megpárolt, liszttel, piros paprikával meghintett hagymára, s hiába öntjük fel vízzel és főzzük aztán, még majorannát is hiába adunk hozzá. A dršťková polévka olyan nem lehet soha, mint egy cseh büfé hentesüzletében, reggel kilenckor, mikor az előző este elfogyasztott tizenegy pilseni söről kicsinyt megviselt szervezetünket leápoltuk két fél Becherovkával.

De az emlék, a reminisztencia is lehet olyan szép, mint maga az élmény. Sőt, ugye?

*Bächer Iván*  
*író, publicista (1957–2013)*

*(Megjelent: Népszabadság, Jövő 7 melléklete,  
2003. február 28., 19. p.)*



# ...ÉS A RÁADÁS

## Kis cseh sörtörténet

Egy cseh konyhát bemutató könyv elképzelhetetlen anélkül, hogy legalább utószavában meg ne említenénk a csehek nemzeti italát, a sört. Aki még nem járt Csehországban talán el sem tudja képzelni, hogy a csehek életéhez mennyire szervesen hozzátartozik a sör. Nem csak arra kell gondolnunk, hogy nincs még egy ország, ahol olyan mennyiségű árpalé folya le a polgárok torkán, mint Csehországban, hanem arra is, hogy a társadalmi érintkezés elképzelhetetlen a kocsmái élet nélkül.

*„A kocsmák állítólag a csehek nemzeti jellemének stigmáját jelentik. Az embert csak akkor ismered meg jól, ha készületlenül éred otthon. Ha azonban a csehet akarod megismerni: uccu utána a kocsmába!”* – írja Radko Pytlík cseh író, és neki ezt nyugodtan elhíhetjük.

Annak, hogy a sör és a vendéglátóhely ennyire szerves része lehessen, a csehek életének évszázados gyökerei vannak, ennek ékes bizonyítéka, hogy a modern söripar kialakulásáig nem akadt település, ahol ne lett volna sörfőzde, vagy a magánházakban ne főztek és ne mértek volna ki sört.

Ahogy a sör története nagyjából egyidős lehet az emberiség történetével, úgy a cseh sörfőzés is egyidős az első kultúrnép megjelenésével a mai Csehország területén. A folyékony kenyér elnevezés sem véletlen, hiszen mindkettő alapja a gabona, és felfedezésük is minden bizonnyal nagyjából egy időben történhetett. Persze nem olyan sörre kell gondolnunk, amelyet ma töltenek kedvenc prágai kocsmánkban a poharunkba, hanem egy zavaros, savanykás, alkoholos, bódító italra.

Arról, hogy az ókori kultúrákban mindenütt ismerték a sörfőzés különböző módzatait, már írásos bizonyítékaink vannak, ahogy arról is, hogy ismert volt. Bátran kijelenthetjük tehát, hogy sört fogyasztottak már a mezopotámiaiak, az egyiptomiaknak és a kelták is.

Ez utóbbiak egyik törzse – a boiok, avagy boemusok – eljutottak a mai Csehország területére is, és minden bizonnyal ők honosították meg erefelé a sörfőzést, amit aztán átvettek az itt élő germánok és később a szlávok. A VII–VIII. században a legelterjedtebb a méz és víz összeforralásával készített, fűszerekkel ízesített, erjesztett méhsör volt, de rövidesen megjelent az árpasör, valamint ennek klasszikus fűszere a komló. A sör a középkorban kétségtelenül egészséges italnak számított, hiszen a főzési eljárás alatt a vízben levő baktériumok elpusztultak.

A cseheknél, akárcsak a magyaroknál, eredetileg minden házzal rendelkező polgár és paraszt főzhetett sört, de foglalkoztak ezzel a kolostorokban is, és természetesen a földesurak sem maradtak ki az egyre jobb üzletnek bizonyuló sörfőzésből. Az ebből származó adóbevételek pedig jócskán hozzájárultak a cseh királyság gazdasági eredményességéhez.

A városok megerősödésével egyre jelentősebb szerepet kaptak a városi sörfőzdék, melyek a kezdetektől fogva komoly konkurenciát láttak a polgárok sörfőzési jogában, akik egyre nagyobb számban alkalmaznak sörfőzőket, maguk inkább a sör eladásával, kimérésével foglalkozkodtak. A gazdasági érdekek fölött hosszú évtizedekig tartó civakodást a XV. században IV. Vencel rendelkezése döntötte el, amely teljesen világosan beszél. A sörfőzéshez való jogok nem a személyt illetik, hanem a házat. Írva vagyon, hogy *„a sörfőzés nemcsak a mesterség, s mindenneknek jogában áll a saját házát e célból használni, mert a városokhoz hozzátartozik vala és malátafőző céhhez tartozó szolgálégyei is lehetnek, hogy a sörfőzéshez való malátát készítsék.”*

Csehország területén több, komló termesztésére kiválóan alkalmas terület található – közülük a leghíresebb a *žateci* avagy német néven *saazer* komló. Talán ennek köszönhetően a csehek átvették az 1516-os Német Sörtisztasági Törvény rendelkezéseit, mely többek között előírja, hogy a sör ízesítésére – a főzéshez használt víz és maláta mellett – kizárólag komló használható. A *„Frantovy prava”* 1518-ban jelent meg, nevét Jan Franta pilzeni sörkedvelő orvos nevééről kapta.

1585-ben megjelent II. Rudolf személyes orvosának, a prágai egyetem professzorának, Tadeáš Hájek z Hájkunak a könyve a sörről, amit a világon az első sörgyártás-technológiai könyvnek tartanak, és ezt követték a XVIII. és XIX. század fordulóján a cseh sörszakmai irodalom első tudományos művei, mindenekelött František Ondřej Poupě legenda sörmeister könyve a sörfőzés alapjairól, amelyet 1794-ben Prágában németül, majd 1801-ben Olomoucban cseh nyelven adtak ki. A német nemzetiségű Karel Napoleon Balling, a prágai kétnyelvű politechnikai intézet rektora, a bécsi Császári Akadémia levelező tagja több sörfőzéssel kapcsolatos tudományos munkát jelentetett meg a XIX. század közepén Prágában. Ő volt az, aki bevezette a „sacharométer” használatát a sörfőzésben, mellyel erjedés előtti, tehát a ki nem erjedt sörlé cukorfokát tudták mérni. Ez ma is fontos mérőszáma a sör minőségének és a feltaláló tiszteletére Balling-foknak nevezik.

A cseh és az egyetemes sörfőzés egyik legfontosabb évszáma mégis 1842 lett. Az ezt megelőző időkben Csehországban is elsősorban felsőerjesztésű sörök készültek, melyek jellemzője volt a megbízhatatlan minőség. Ahogy egy régi mondás is gúnyolódott ezen: *„mindig csak*

*az első kóstolónál derül ki, hogy a sörfőző nem gazfickó-e!”* Az 1839-ben alapított Pilseni Részvénytársaság sörfőzdéjében az akkori idők legkorszerűbb technológiáját alkalmazták és a sör tárolására – lágerolására – több kilométeres pincerendszer alakították ki, ahol télen-nyáron biztosítani tudták a sör erjedéséhez szükséges alacsony hőmérsékletet. A sör megfőzésével Josef Groll sörfőzőmestert bízták meg. 1842. október 5-én Groll bemutatta a sörcéfrét, amely novemberig érlelődött, és Szent Márton ünnepén került először csap alá. Ez a sör szolgált aztán további alsóerjesztésű sörök etalonjául.

A sörfőzési technológia tökéletesedése, a hűtőgép megalkotása, az erjedés folyamatának pontos megismerése, a sörélesztő-törzs elkülönítése és természetesen a pilzeni sör gazdasági sikere újabb és újabb sörgyári részvénytársaságok alapítására ösztönözték a cseh városokat. Így jött létre 1869-ben a Smíchov-i (Staropramen), 1874-ben a Velké Popovice-i, 1895-ben a Budějovice-i (Budvar) sörgyár.

Az Osztrák-Magyar Monarchia létrejötte előtt, 1864-ben 1026 (!) sörfőzde működött Csehországban. Ezek száma a nagy sörgyárak megalakulásával a századfordulóra 700 alá csökkent – a kicsi, korszerűtlen üzemek alulmaradtak a piacokért folyó küzdelemben. Mindeközben a termelés rohamosan növekedett. 1899-ben a Monarchia területén 21,3 millió hektoliter sört főztek – ennek mindössze 7 %-át (!) a magyar koronához tartozó területeken. Ugyanakkor a mai Ausztria, Csehország, Szlovénia területén és Lengyelországnak a Monarchiához tartozó részén közel 20 millió hektoliter (!) sört főztek – és ennek közel fele cseh sörgyárakban készült.

Az I. világháborúig tartó töretlen fejlődés a nagy háborút követően megtorpant, ebben szerepe volt a mezőgazdasági termelés visszaesésének és a lassan éledező gazdaság miatt lecsökkenő keresletnek is.

Amikor ismét bekövetkezne a fellendülés, Németország előbb a Szudétavidéket, majd 1939-ben Csehország többi részét is elfoglalja. A háborús évek természetesen nem kedveznek a békés sörözői kvaterkázásnak – a cseh és a német nemzetiségű állampolgárok egyébként is gyanakodva viszonyulnak egymáshoz.

A II. világháborút követően a cseh sörgyártás – és vele természetesen a szlovák is – az államosítás áldozatául esik. A működő kisebb sörgyárakat előbb a körzet nagyüzeme alá rendelik, majd trösztökbe szervezik – így például a Třeboň-i és a Český Krumlov-i sörfőzde előbb a České Budějovice-i gyár alá tartozott, majd társvállalat lett a Dél-cseh Sörgyárak trösztjében. A szerencsésebbekben tovább folytatódhatott a sörgyártás, de sok sörgyárat – így például a polnáit is – bezárták.

A cseh sör azonban a szocialista időkben is fontos gazdasági tényező maradt, a legnagyobbak, így a Pilsner Urquell, a Staropramen, a Budvar továbbra is fontos exportcikknek számítottak. Ennek ellenére a szocializmus évei alatt egyetlen nagyobb kapacitású sörüzem épült, a Kelet-Morvaország sörrel való ellátásáért „felelős” Nosovice-i, melynek Radhošť (Radegast) söre, időnként még a magyar sörivókhoz is eljutott.

Igaz, azokban az évtizedekben csak a minőség maradt kiváló, de a sörgyárak szortimentje nem sok különlegességet mondhatott magáénak. Természetesen gyártottak világos és barna söröket, de jellemzően a tízes és a tizenkettes sörök jelentették a választékot. A tízes, azaz a könnyű söntés- vagy ivósörök viselik a *výčepní*, a tartalmasabb tizenkettesek a *ležák* nevet. Ezeken kívül igen csak ritkaság számba mentek a különféle erősre főzött, vagy ünnepi sörkülönlegességek, mint amilyen a Pardubický Porter a maga 19-es Balling-fokával.

A rendszerváltozás után, az 1990-es években a sörgyárakat ismét részvénytársaságokká alakították, majd többségüket privatizálták. Természetesen ez sem ment zökkenők nélkül. A legnagyobbakra a multinacionális cégek csaptak le, de ezek a nagy sörgyártók olyan sörgyárakat is megvásároltak, mint például a Louny-i vagy a Znojmo-i, melyekben megszüntették a sörgyártást – ez legtöbbször a márka halálát is jelentette, jobb esetben csak a gyártás került át a nagyvállalat egy másik sörgyárába. Ugyancsak előfordult – legjellegzetesebb példája a Velké Popovice-i Kozel esete –, hogy a márkát, alkalmasint lebutítva, a cég más országban levő sörgyáraiban kezdték el gyártani.

Akadnak azonban sörfőzdék, amelyek nemcsak a függetlenségüket őrizték meg sikerrel, hanem piacaikat is meg tudták védeni. Szép példa erre a kelet-csehországi Náchod söre, a Primátor – mely erős speciális fajtáival éppúgy új szint hozott a sörkínálatba, mint a szaporodó kis sörfőzdék, ahol a tradicionális felsőerjesztésű söröket – így búzasöröket és különleges ale típusokat is gyártanak. Ez utóbbiaknak köszönhetően nem csak a választék bővült, de közel száz év után ismét nőtt a cseh sörfőzdék száma is.

Kovács Gábor  
sörantropológus

# RECEPTMUTATÓ

Áfonyás lepény	95
Almatorta	101
Anyósom tojáslikőrje	119
Banános lepény	95
Be-ton	121
Becher Club	121
Becher on the rock	121
Big Fighter	121
Boros pizstráng	38
Bögrés gyümölcsös lepény	95
Bögrés sütemény Dásától	79
Bögrés knédli	44
Burizs sertésvérrel	33
Bukta	100
Burgonyagombóc	42
Burgonyaleves gombával	9
Burgonyás dödölle mákkal	54
Burgonyás lángos	61
Burgonyás lángos töpörtyűvel	61
Burgonyás lepény almával (apósom šumavai receptje)	66
Burkolt tojás	15
Burgonyás lángos kicsit másképp	62
Burgonyasaláta fogyókúrázóknak	49
Burgonyasaláta kukoricával	49
Burgonyasaláta tojással	49
Citromos kifli	86
Citromos szelet	82
Citromos sertéscomb	28
Cseresznye és ribizli szirupban	110
Cseresznyés felfűjt	87
Csirke piros mártással	34
Csirkehúsleves rizzsel	12
Csokoládé rolád tejszínnel	88
Csokoládés szívecskék	88

Csurgatott tészta	15
Derby Super	122
Diétás knédli	45
Diós holdacskák	91
Diós sütemény	90
Fasírt	33
Fasírtocskák sertéshúsból	68
Fánk	52
Fánk rumos tésztából	53
Fehér karfiolleves	7
Fekete bársony	122
Felicia Paris	121
Finom májkrém Lenka módra	31
Fokhagymaleves	10
Forró ünnepi sör	123
Földiepres kalács	99
Fűszeres sült csirke	34
Füstölt halas krém	71
Galuska cseh módra	46
Galuska savanyú káposztával	65
Gesztenyés pulykasült	36
Golyók zabpehelyből	116
Golyócskák a levesbe	15
Gombamártás tejfölösen	55
Gombácskák	116
Gombás sertésszeletek	24
Gombás-káposztás tészta	56
Gombóckák	14
Grízes gombóc	43
Gulyásleves	13
Gyors kalács	98
Gyors tojásos szelet	67
Gyors vacsora burgonyából egyszerűbben	69
Gyors vacsora burgonyából felvágottal	68
Gyümölcsös lepény Lenkától	93
Gyümölcs-(ananász-, eper-, málna-)torta	102
Gyümölcsfagylalt	110

Gyümölcsös omlós lepény	94
Habcsók	92
Habocska	82
Hagymaleves	10
Hal fekete mártással	112
Halsaláta	48
Halušky (szlovák galuska)	46
Házi kenyér sütése Lenka módra	70
Helena almás pitéje	80
Helena kiflifelűjtja	54
Húsleves csirkeaprólékból	12
Ital megfázás ellen	120
Ital megfázás ellen tejjel és rummal	120
Julka néni fasírtja	30
Kakaós kuglóf	107
Kakaós szelet kókusszal	85
Kakaós torta	103
Karácsonyi és húsvéti kalács	114
Karácsonyi halles	111
Kávékrémmel töltött sütemény	81
Kacsasült	35
Kakukkfűves, hagymás sertéscomb	25
Káposztaleves	9
Káposztás kendőcskék	92
Karfiollángos	64
Karácsonyi gyümölcsös túrós torta	115
Karfiolos fasírtcskák	60
Kerek kalácskák	98
Kefíres meggyes lepény	96
Kelbimbó	48
Kelt gombóc	42
Kelt gombóc lekvárral	52
Kelt rebarbarás kalács	99
Kelt tészta gyümölccsel (pizza-tésztából)	81
Kelt zsemlegombóc	42
Kétszínű kuglóf	109
Király torta (férjem kedvence)	104

Kókuszos szelet	117
Kókuszos szelet	83
Kókuszos tekercs (sütés nélkül készül)	87
Kosárkák	83
Kókuszos kuglóf	109
Könnyű knédli	44
Könnyű sütemény	88
Körtés sertéscomb	26
Kulajda (Kapros burgonyaleves)	10
Lepény vaníliás krémmel Zdenkától	96
Lecsós töltött sertéscomb	27
Linzer karikák	116
Linzi csillagok	90
Majonézes burgonyasaláta	113
Majonézes tészta	66
Majoránna tea köhögés ellen	120
Mazsolás kuglóf	108
Mágikus szem	122
Máj mártással és galuskával	31
Majonézes saláta káposztával	50
Mandulatorta	103
Marhahús gyömbéren és fokhagymán	19
Marhahús paradicsomszósszal	18
Marhahúsleves	12
Marhapecsenye	22
Márta szendvicskrémje (1)	72
Márta szendvicskrémje (2)	72
Marhagulyás	21
Marhatokány	19
Márványsajtos sertéscomb	24
Meleg szendvics	69
Meggyes sütemény	79
Misó féle pástétom	71
Misó lecsója	58
Mogyorós kuglóf	108
Mogyorós szelet	86
Mogyorós tekercs	85
Morva bodzalikőr	119
Mogyorós karácsonyi kalács	115

Morva sörgulyás	21
Mustáros sertéscomb	27
Narancsos pulykasült rizzsel	35
Olomouci kvargli bundában	78
Őszibarackos sertéscomb	29
Őzlábgomba köménymagon	55
Pacalleves	11
Párizsi torta	102
Párolt káposzta	47
Párolt karalábé	47
Párolt vörös káposzta	47
Pikáns sertésmáj	32
Pizza cseh módra	64
Pizza füstölt kolbásszal	65
Prágai gyümölcsös túrógombóc	51
Prágai burgonyás piskótatorta	105
Püspökkenyér	80
Rakott burgonya karfiollal	59
Ragacs hagymásan	58
Rakott hermelin	78
Részeg František (Feriike) szelet	84
Rizses hús	32
Sajtkrém fokhagymával	74
Sajtos bundáskenyér	75
Sárgabarackos kalács mandulával	100
Sertéssült knédliel és párolt káposztával	23
Sertésszelet paradicsomos mártással	23
Sertéscomb sajttal és sonkával	25
Sertéscomb savanyú káposztával töltve	28
Sertéscombba töltött burgonyás lángos	25
Sörös szafaládé	76
Sörizza melegszendvicsek cheddarral	75
Sörleves régi cseh módra	14
Sörös harcsa	37
Sörös sertéshús	30

Sörös sertéscomb tejfölösen	26
Sörpástétomos szendvicsek	75
Sörsajt	78
Sörtésztában sült ózlábgomba	56
Spanyol madár	22
Spenót tükörtojással	58
Sprint	122
Šumavai gyümölcsös gombóc	51
Šumavai pirítós	70
Sült csülök	33
Sült fácán	40
Sült sárgarépa	57
Szalonnás gombóc	68
Szalonnás ponty	37
Szarvascomb tejfölös mártással	40
Szendvicskrém brynzából	74
Szendvicskrém olomouci kvargliból	74
Szezámos sajtos töltött sós süti	91
Szilvás lepény	93
Szilvával töltött csirkemell	35
Színes kalács többféle gyümölccsel	101
Szívecskék piros és rózsaszín öntettel	89
Szlovák galuska töpörtyűvel és káposztával	66
Szódás zsemlegombóc	45
Szórós gombóc főtt és nyers burgonyából	46
Szórós gombóc nyers burgonyából	43
Szörpös szelet	84
Tarkedli (édes lángos)	63
Teasütemény dió vagy mogyoró töltelékkel	118
Tejleves reszelt tésztával	13
Tejfölös szív á la Zdenka	29
Tojásos karfiol	59
Tojásos sajtos krém (1)	73
Tojásos sajtos krém (2)	73
Tojásos vargánya	56
Tojásrántás	14
Tojásos omlett	67
Tojássaláta	50
Töpörtyűs krém	72

Töltött zsúrkenyér	73
Töltött túrós zsömle	53
Túrós kuglóf	108
Túrós szilvás lepény	97
Túrós tormakrém	70
Túrós torta málnával	104
Túrós vagy almás lepény	94
Túrós lepény Juli néni féle	97
Utopenec (Vízbefúlt) á la Na růžku	77
Utopenec (Vízbefúlt) Morvaországból	77
V. Václav	121
Vadas marhahús	20
Vaníliás kiflicskék	117
Vadnyúl fekete módra	39
Vadnyúl hátsó fele tejfölös mártással	38
Vegetáriánus „hal”	57
Virslis sertéscomb	28
Vízimanó	123
Vörösboros ponty	37
Wiener Walzer	121
Zelleres krém	71
Znojmói gulyás knédlivel 2 személyre	20
Znojmói marhaszelet uborkával	17
Zöld knédli	45
Zöldséges marhahús rizzsel	18
Zöldséges marhaszelet grízes gombóccal	18
Zöldségleves húsgombócokkal	8
Zöldségleves tojásrántással	8
Zöldséges ponty	36
Zöldséges sertésszelet	24
Zsályás sertéscomb nokedlivel	26
Zsemlegombóc (knédli) – cipó alakú	41



# TARTALOM

BEVEZETŐ	5
LEVESEK	7
Zöldséglevesek	7
Húslevesek	11
Egyéb levesek	13
Levesbetétek	14
HÚSÉTELEK	17
Marhahúsételek	17
Sertéshúsételek	23
Baromfiételek	34
Halételek	36
Vadhúsok	38
KÖRETEK	41
Tésztaköretek	41
Zöldségköretek	47
Saláták	48
HÚS NÉLKÜLI ÉTELEK	51
Tésztaételek	51
Zöldséges ételek	55
VENDÉGVÁRÓ GYORS VACSORÁK	61
Lángosok	61
Tésztafélék	64
Egyéb gyors ételek	67
Pástétomok, szendvicskrémek	70
Sörkorcsolyák	76
DESSZERTEK	79
Sütemények	79
Lepények és kalácsok	93
Torták	101
Kuglófok	107
Egyéb édességek	110

ÜNNEPI ÉTELEK	111
Főételek	111
Ünnepi sütemények	114
ITALOK	119
Házi italok	119
Becherovka koktélok	121
Sörkoktélok	122
UTÓSZÓ HELYETT	125
Dršťková polévka	125
...ÉS A RÁADÁS	127
Kis cseh sörtörténet	127
RECEPTMUTATÓ	131





# BOHEMIA KISKÖNYVTÁR

## Eddig megjelent kötetek:

**Hana Pražáková: Ajándék Mónikának.** Fordította: Hódos Mária. Korma Kiadó, 1999.

**Dobossy László: Párhuzamok találkozása.** Korma Kiadó, 2000.

**Václav Čtvrtek: Pajzán mesék.** Gyulai Líviusz illusztrációival. Fordította: Molnár Éva. Korma Kiadó, 2000.

**Richard Pražák: Cseh-magyar történelmi kapcsolatok.** Korma Kiadó, 2001.

**Filip Topol: Ékszerész Károly útja Korzikára.** Fordította: Barna Ottília. Korma Kiadó, 2002.

**Egon Bondy: A völgy.** Fordította: G. Kovács László. Korma K. 2003.

**Csoma Borbála: „Hidat építs, ne éket verj...”** Anton Straka kultúrdiplomata munkásságáról. Korma Kiadó, 2003.

**Cseh ételek.** Vnuk Piroška konyhája. Korma Kiadó, 2003.

**Jiří Mucha: Alfons Mucha.** Fordította: Molnár Éva. Tandem Grafikai Stúdió, 2005.

**Cseh nyelvkönyv magyaroknak.** Szerzők: Hankó Ludmilla, Heé Veronika és Futó István. Korma Kiadó, 2006.

**Švejk unokája. Kortárs cseh drámák.** Fordította: Molnár Éva. Szerk. dramaturg: Thuróczy Katalin. Tandem Grafikai Stúdió, 2008.

**Rudolf Kučera: Közép-Európa története egy cseh politológus szemével,** Popély Gyula utószavával. Fordította: Mayer Judit. Szerk. Csémy Tamás. Korma K., 2008.

**Prágai házjegyek.** Írta: Holka László. Fotó: Zachár Ottó, Faragó István, Zdeněk Thoma. Tandem Grafikai Stúdió, 2010.

**Václav Čtvrtek: Pajzán mesék és csodák.** Fordító: Molnár Éva. Illusztrálta: Gyulai Líviusz. Második, bővített magyar nyelvű kiadás. Te–Art–Rum Bt., 2010.



hanem csehül főzni is. Különösebb cseh nyelvtudás nélkül is remek cseh ízeket varázsolhatunk az asztalra a sörkorcsolyáktól kezdve a kiváló leveseken, a jól megtermett csülkökön és knédliféléken keresztül a menyeyei kuglófokig.

Reményeink szerint, aki egyszer kézbe veszi e könyvecskét, addig le sem teszi, míg végig nem próbálja a sok finomságot. Ehhez Gyulai Líviusz humoros illusztrációi adhatnak még nagyobb kedvet. A kitűnő bohém sörökhöz jó cseh ételek dukálnak, tehát ne habozzunk, lássunk hozzá elkészítésükhöz, és a siker, a jó hangulat nem marad el. – *Bohemia Baráti Kör*



2500 Ft

ISBN 978-9631212693



9 789631 212693



AL CZECH BEER + R

CH BEER + ROYAL CZECH BEER + ROYAL CZECH BEER + ROYAL CZECH BEER + ROYAL CZECH BEER + ROY

# KRUŠOVICE

1581



GENUINE  
*Imperial*  
ROYAL CZECH BEER

Importőr: Liquid Gold Kft. 1117 Bp., Hunyadi János út 1.  
telefon: +36 1 463 0741, e-mail: [info@liquidgold.hu](mailto:info@liquidgold.hu)