

1. Zelňačka (8 porcí)

sáček kysaného zelí (Otické)
jedna cibule
sůl, kmín
tři větší brambory
dvě nožičky klobásy
mletá sladká paprika
čtyři lžice hladké mouky

Brambory a cibuli nakrájíme na kostky, zalijeme dvěma litry vody, osolíme a vaříme asi 20 minut (až jsou brambory měkké). Přidáme propláchnuté zelí (je lepší ho na prkénku nakrájet na menší kousky), klobásu nakrájenou na kostky, kmín a sladkou papriku. Vaříme dalších 10 minut a přidáme čtyři lžice hladké mouky rozmíchané v trošce vody. Vaříme ještě asi pět minut.

2. Rychlé vdolky (12 ks)

380 g hladké mouky + na poprášení válu
2-3 lžičky prášku do pečiva
2 lžičky soli
80 g Hery
240 ml mléka + na potřetí vdolečků
jahodový džem (marmeláda)
zakysaná smetana

Troubu předehřejeme na 200°C. Hladkou mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Přidáme Heru a rukama prohněteme (výsledná hmota bude podobná strouhance). Po částech přidáváme mléko a vypracujeme tužší těsto. Na vále vyválíme placku asi 2 cm tlustou, vykrajujeme kolečka (12x), která přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Před pečením potřeme kolečka mlékem. Pečeme 10-12 minut dozlatova. Po vychladnutí podáváme s džemem a zakysanou smetanou.

2. Česnečka (tři osoby):

dva střední brambory
půlka cibule, lžice majoránky
tři stroužky česneku (nebo více podle chuti)
lžička soli
plátek sádla (asi 1 cm tlustý)
lžička Podravky
krajíc chleba na opražení

Cibuli a brambory nakrájíme na kostičky. Zalijeme vodou (750 ml), osolíme a vaříme asi 20 minut (až jsou brambory měkké). Přidáme Podravku a sádlo, povaříme dalších pět minut. Mezitím chleba nakrájený na kostičky opražíme na pánvi. Do odstavené polévky přidáme rozdrčenou majoránku a prolisovaný (rozetřený) česnek. Podáváme s opraženými kostičkami chleba.

3. Mufiny

papírové košíčky (asi 16 ks muffinová velikost)
350 g polohrubé mouky
150 g Hery
prášek do pečiva
100 g cukru moučkového
dvě vejce
zakysaná smetana
čokoláda na vaření (nastrouhat podle chuti)

Vypracujeme těsto, naplníme košíčky, které jsme lehce vymastili. Dáme na plech a pečeme na 160°C asi 13 minut (do růžova – raději pícháme špejlí zda těsto nelepí).

4. Česnekový koláč

Těsto:

375 g hladké mouky
5 lžic oleje
250 ml mléka
25 g kvasnic
lžička cukru

Nádivka:

půl Hery
dva žloutky
sedm stroužků česneku

na posypání dvě lžíce Podravky

Do vlažného mléka přidáme cukr a rozdrobíme kvasnice. Necháme nakynout. Z mouky, oleje a vzešlého kvásku vypracujeme těsto a necháme vykynout (aspoň 20–30 minut). Mezitím umícháme nádivku. Těsto rozdělíme na dvě části, rozválíme na obdélník (na silikonovém válu nebo na utěrce posypané moukou), potřeme nádivkou, posypeme Podravkou, a stočíme závin. Opět potřeme nádivkou a opět posypeme Podravkou. Položíme na plech vyložený pečícím papírem a zopakujeme proceduru s druhou polovinou těsta. Na plechu záviny nakrájíme na trojúhelníky, které od sebe neoddělujeme. Necháme dokynout asi 10 minut a pečeme ve vyhřáté troubě (180°C) asi 30 minut dozlatova.

5. Bramboráky (dle vlastního receptu)

6. Rychlá smažená rýže (dvě osoby)

olej

jedno vejce

troška mléka (tři lžíce)

plátek anglické slaniny (asi 1 cm tlustý) nebo libové uzené atd.

plechovka žampionů

dva stroužky česneku

rýže ve varném sáčku

4 lžíce sójové omáčky

sůl

Rýži dáme vařit do osolené vody (držíme se návodu na rýži). Vejce rozšleháme s mlékem a na pánvi usmažíme amoletu. Odložíme stranou a nakrájíme na nudličky. Na pánvi osmažíme slaninu nakrájenou na nudličky, přidáme žampiony. Opět osmažíme. Přidáme česnek a uvařenou rýži. Vše osmažíme. Ochutíme sójovou omáčkou a opět lehce osmažíme. Přidáme na nudličky nakrájenou vaječnou amoletu a podáváme.