

# 1. Plněné bramborové knedlíky

Potřebujeme

pytlík bramborového těsta v prášku

broskvový kompot

moučkový cukr na posypání

plátek másla (2 cm)

mleté ořechy nebo strouhaný kokos

Těsto připravíme podle návodu na pytlíku

Broskve rozkrájíme na čtvrtky a necháme okapat na cedníku

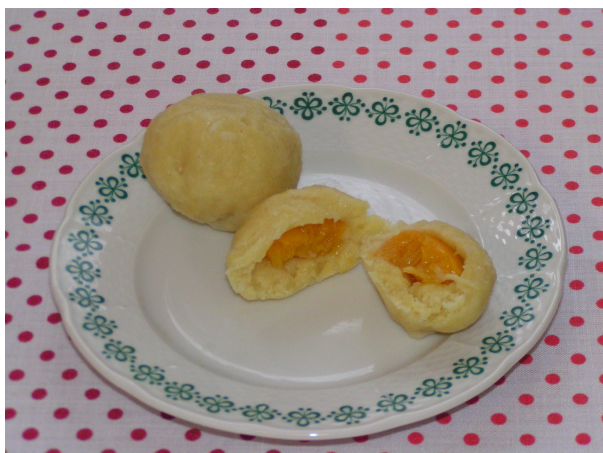
Těsto rozdělíme na 12 kousků.

Z každého kousku vypracujeme placičku, do které zabalíme čtvrtku broskve.

V hrnci přivedeme k varu lehce osolenou vodu.

Do vroucí vody vložíme knedlíky, průběžně mícháme (aby se nepřilepily ke dnu) a vaříme, dokud nevyplavou k hladině.

Podáváme posypané cukrem a ořechy, polijeme rozpuštěným máslem



## 2. Kulajda

Potřebujeme:

150 g hub (mohou být žampiony, sušené houby je nutno předem namočit na dvě tři hodiny do vody)

dvě střední brambory na kostky

250 ml vody

250 ml mléka

půl lžičky soli

2 x nové koření

2 x pepř

1 x bobkový list

půl lžičky kmínu

půl lžičky Podravky (Vegeta)

lžíce octa

zakysaná smetana (půl kelímku)

dvě lžíce mouky

plátek sádla (asi centimetrový)

jedno vejce

Připravíme jíšku z mouky a sádla

Mezitím dáme vařit vodu, mléko, brambory, houby, sůl a koření (zavázat do gázy, aby je pak kuchař nemusel v polévce hledat)

vaříme do změknutí brambor (15-20 minut)

Do polévky přidáme jíšku (vlastníme-li hotovou jíšku můžeme použít jednu lžici) a půl lžičky Podravky dále vaříme pět minut

Přidáme vejce jen lehounce rozkvedlané v hrnku

dále vaříme tři minuty

Přidáme půl kelímku zakysané smetany a lžíci octa

zamícháme a už dál nevaříme



### 3. Vdolký severské

potřebujeme

700-800 ml mouky

jedno vejce

50 ml moučkového cukru

50 g kvasnic

50 g Hery

300 ml mléka

dvě lžíce kokosu

kelímek zakysané smetany

pečicí papír

Do vlažného mléka se třemi lžičkami cukru rozdrobíme kvasnice a necháme je „vzejít“

Do mísy dáme nejprve vejce, zbytek cukru, Heru a důkladně rozmícháme.

Přidáme mouku, mléko s kvasnicemi a vypracujeme tuhé těsto.

Po vykynutí rozdělíme těsto na 8-9 kulatých vdolků, které položíme na pečicí papír (a na plech)

Pečeme osm minut v troubě na 225°C

Po vychladnutí odkrojíme vršek vdolku a část vdolku vydlabeme. Vydlabané těsto rozdrobíme, smícháme s kokosem a zakysanou smetanou. Podle potřeby můžeme přidat trošku mléka. Vzniklou směsí naplníme vdolek a přiklopíme odkrojeným vrškem.



## 4. Salát s těstovinami

Potřebujeme:

400 ml těstovin (vřetena)

balíček krabích tyčinek

kedlubnu

papriku

mrkev

salátovou okurku

100 g tvrdého sýru

dvě lžíce olivového oleje

Těstoviny uvaříme podle návodu v osolené vodě (vsypeme do vařící vody, zamícháme, vaříme pět minut za občasného míchání, vypneme plotýnku a necháme deset minut dojít), scedíme a propláchneme studenou vodou

Mezitím nakrájíme zeleninu, tyčinky a sýr na kostky. Smícháme s těstovinami, pokapeme olivovým olejem a promícháme. Podle potřeby necháme v chladnu uležet.

