

### 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  
1x bobkový list  
půl lžičky kmínu  
půl lžičky Podravky (Vegeta)  
lžice octa  
zakysaná smetana (půl kelímku)  
dvě lžice 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 lžici octa  
zamícháme a už dál nevaříme

### 3. Vdolky severské

potřebujeme

700-800 ml mouky  
jedno vejce  
50 ml moučkového cukru  
50 g kvasnic  
50 g Hery  
300 ml mléka  
dvě lžice 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 lžice 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.

### 5. Recept dle vlastního výběru

## 6. Zapečený kabanos

150 g hladké mouky

150 g hrubé mouky

1 žloutek

špetka soli (větší)

60 g Hera

300 g kabanos

třetina kostky kvasnic

kostka curku

mléko podle potřeby

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

Do mísy dáme nejprve žloutek, Heru a důkladně rozmícháme.

Přidáme mouku, mléko s kvasnicemi a vypracujeme tuhé těsto. Těsto necháme vykynout.

Nakynuté těsto rozdělíme na šest částí, kabanos rozkrojíme podélně na půl a každou polovinu na tři stejně dlouhé kousky. Kousky kabanosu zabalíme do těsta, položíme na pečicí papír a na plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 200°C dokud těsto nezezlátne. Můžeme píchnout špejlí, těsto se na špejli nesmí lepit.

Po vychladnutí nakrájíme na kolečka a konzumujeme.