

MARINOVANÉ MEDAILÓNKY



Ingredience:

vepřové maso /nejlépe panenka, ale může být i plecko nebo kotlety/, lze použít i kuřecí řízky

Na marinádu:

1,5 dl oleje,

1 lžíce kečupu,
1 lžíce plnotučné hořčice,
1 menší cibule,
3 stroužky česneku,
sůl, pepř,

1 lžíce oblíbeného koření /staročeské, na steaky, gyros a pod./,

1 lžíce medu,

1 lžíce sójové omáčky,

1 lžíce worcesteru - vše rozmixovat dohromady - stačí asi na 1 kg masa

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky, naklepeme a narovnáme do misky s marinádou.

Přikryjeme alobalem a necháme alespoň 2 dny uležet.

Uleželé maso smažíme zprudka na rozpáleném oleji.

Do výpeku přilijeme trochu vody, povaříme a medailónky šťávou přeléváme.

Podáváme se smaženými brambůrkami a oblohou.

KOVBOJSKÁ KOTLETA



Ingredience:

4 kotlety,
10 dkg anglické slaniny,
1 cibule,
4 stroužky česneku,
koření gyros,
sůl, pepř,
worcester,
kečup,
feferonka

Postup:

Naklepané kotlety osolíme, opepříme, posypeme kořením, pokapeme olejem a necháme uležet. Odležené maso osmažíme na oleji z obou stran, vyndáme a uchováme v teple.

Ve výpeku orestujeme nakrájenou slaninu, cibuli a česnek, zakápneme worcesterem, kečupem a trochou vody.

Směs navrstvíme na kotlety, obložíme volským okem a podáváme s opečenými bramborami.

KOTLETA S ČESNEKOVOU OMÁČKOU

Ingredience:

4 kotlety,

1 smetana ke šlehání,
4 stroužky česneku,
pepř, sůl,
koření gyros,
2 lžíce hladké mouky,
olej

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme kořením, pokapeme olejem a necháme odležet. Poté je obalíme v hladké mouce a na rozpáleném oleji je z obou stran osmažíme.

Kotlety vyndáme a do výpeku nalijeme šlehačku, osolíme a přidáme rozmačkaný česnek.

Krátce povaříme. Podáváme s pečenými bramborami a čerstvou zeleninou



ŘÍZEK S NIVOU



Ingredience:

4 vepřové řízky,
10 dkg sýru Nivy,
sůl, pepř,
1 vejce,
hladkou mouku a strouhanku na obalení

Postup:

Řízky tenké rozklepeme, z obou stran osolíme a opepříme.

Na každou polovinu plátku dáme kousek nivy, okraje sklepneme paličkou, případně zajistíme párátkem. Naplněné řízky obalíme v trojobalu.

Smažíme pozvolna z obou stran na oleji pod pokličkou, aby sedobře propekly.

Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

KARI MASOVÁ SMĚS



Ingredience:

½ kg vepřového masa /plecko, kýta/,
1 lžíce oleje,
sůl, pepř,
2 lžičky kari koření,
2 lžičky orientálního koření,
2 lžíce sójové omáčky,
feferonka,
1 větší cibule,
pórek

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, dáme do misky, pokapeme olejem, přidáme ostatní koření.

Promícháme, přikryjeme fólií a dáme do chladničky uležet nejlépe 2-3 dny.

Uleželé maso osmahneme na oleji ze všech stran asi 5 minut.

Ke konci přidáme nakrájenou cibuli, feferonku a pórek, krátce orestujeme, přilijeme trochu vody, aby se vytvořila šťáva a dochutíme solí.

Podáváme s rýží nebo s opečenými americkými brambory



SELSKÝ HRNEC

Ingredience:

40 dkg vepřového masa,
3 větší brambory,
1 větší cibule,
1 červená paprika,
5 stroužků česneku,
1 rovná lžíce červené papriky,
1 rovná lžíce gulášového koření,
sůl, pepř,

drcený kmín,
jíška Knorr,
maggi,
3 lžíce kečupu

Postup:

Maso nakrájíme na malé kousky asi 1x1 cm /můžeme použít i mleté vepřové maso/ a na oleji ho zprudka osmažíme.

Přidáme nakrájenou cibuli, na plátky nakrájený česnek a krátce osmahneme.

Zaprášíme sladkou paprikou a gulášovým kořením, zalijeme asi 1 litrem vody, přidáme na malé kostičky nakrájené brambory, kečup, pepř, kmín, případně dosolíme.

Zvolna vaříme asi 10 minut. Přidáme na nudličky nakrájenou červenou papriku a vaříme, až brambory změkknou.

Nakonec dochutíme maggi a trochu zahustíme jíškou.