

# Kozel ocení chlapské vaření

**28** BÁJEČNÝCH  
PIVNÍCH  
RECEPTŮ OD  
VELKOPOPOVICKÉHO  
KOZLA

KOZLOVA  
PIVNÍ  
KUCHAŘKA



KDO UMÍ, UMÍ



## KOZLOVY PIVNÍ RECEPTY

- 3 VÁNOČNÍ ŠTRŮDL PANÍ SLÁDKOVÉ ŽÁČKOVÉ
- 4 KACHNÍ ROLÁDA NA PIVĚ  
SE ŠPENÁTOVÝM LŮŽKEM
- 5 KAPR V PIVNÍM TĚSTÍČKU  
PEPŘOVÉ STEAKY V PIVU A ČESNEKU  
UZENÉ MASO V PIVNÍM TĚSTÍČKU
- 6 PLNĚNÉ POPOVICKÉ PAPRIKY
- 7 SÝROVO - PIVNÍ SMRŠŤ  
PIVNÍ POMAZÁNKA S OŘÍŠKY
- 8 PIVNÍ POLÉVKA SE SMETANOU
- 9 CHALUPNICKÁ KYSELICA S UZENÝM MASEM  
A PIVNÍ DALAMÁNKY
- 10 PLNĚNÉ KUŘÁTKO PEČENÉ V PIVNÍ LÁZNI
- 11 GULÁŠ NA PIVĚ  
ZAPÉKANÉ PIVNÍ TOUSTY
- 12 GRILOVANÉ ŠPÍZKY
- 13 SMAŽENÉ OVOCE
- 14 KUŘECÍ SMĚS S PIVEM  
GRILOVANÉ MASO NA PIVĚ
- 15 PIVNÍ ŽEBÍRKA  
TVARŮŽKOVÉ  
BRAMBORÁČKY
- 16 KOZLŮV FIZZ  
KOZEL PO IRSKU  
KOZLOVO EXOTICKÉ POKUŠENÍ
- 17 PIVNÍ PUNČ  
GRILOVANÝ HERMELÍN  
NALOŽENÝ HERMELÍN

## KOZEL DOPORUČUJE

- 19 ČERSTVÝ ŠPENÁT S BOLOŇSKOU  
OMÁČKOU A DOMÁCÍ RAVIOLOU  
PLNĚNOU SMETANOVÝM SÝREM  
SALÁT Z MLADÝCH BRAMBOR  
A UTOPENÝCH BUŘTŮ





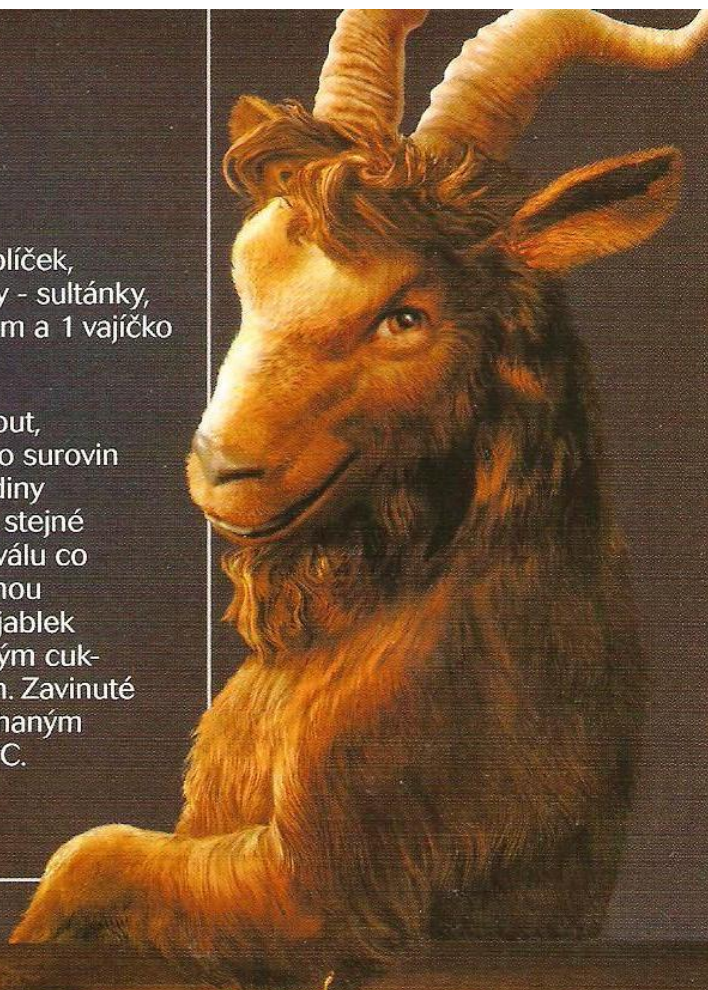
## VÁNOČNÍ ŠTRÚDL PANÍ SLÁDKOVÉ ŽÁČKOVÉ

Budete potřebovat:

0,25 l černého piva Velkopopovický Kozel,  
500 g mouky, 250 g ztuženého tuku, 1 kg jablíček,  
strouhanku, posekané vlašské ořechy, rozinky - sultánky,  
mletou skořici, cukr krupici, vanilkový cukr, rum a 1 vajíčko

Příprava:

Ztužený tuk nastrouháme a necháme změknout, přidáme mouku a  $\frac{1}{4}$  l tmavého Kozla. Z těchto surovin vypracujeme těsto, které necháme asi  $\frac{1}{2}$  hodiny odpočinout v lednici. Těsto rozdělíme na dva stejné díly a z každého rozválíme na pomoučeném válu co největší obdélník, posypeme nejprve opraženou strouhankou s drcenými ořechy, pak vrstvou jablek nastrouhaných na plátky, dochutíme vanilkovým cukrem, skořicí a povařenými rozinkami s rumem. Zavinuté štrúdl přendáme na plech a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme dozlatova při teplotě 170 °C. Štrúdl po vychladnutí nakrájíme a sypeme moučkovým cukrem.





## KACHNÍ ROLÁDA NA PIVĚ SE ŠPENÁTOVÝM LŮŽKEM

Budete potřebovat:

1 sklenici světlého Velkopopovického Kozla Medium 11°,  
středně velkou kachnu, 250 g čerstvého špenátu,  
2 lžičky plnotučné hořčice, 60 ml panenského olivového oleje,  
2 lžíce octa Balzamico, sůl, barevný pepř

Příprava:

Kachnu vykostíme, maso s kůží osolíme, překrojíme šlachy, potřeme hořčicí a drceným pepřem, poklademe listy špenátu. Maso zavineme do rolády, upevníme motouzem, dáme do misky, zalijeme pivem a necháme v lednici přes noc marinovat. V pekáči ještě roládu osolíme, posypeme drceným pepřem, podlijeme zbytkem piva a zvolna pečeme. Mezitím si nachystáme omáčku připravenou z oleje, soli, pepře, lžičky hořčice, octa a 2 lžic piva. Po upečení odstraníme z rolády motouz, nakrájíme ji na plátky a podáváme na lístcích čerstvého špenátu přelité připravenou omáčkou. Podáváme jako studený předkrm nebo teplý pokrm.





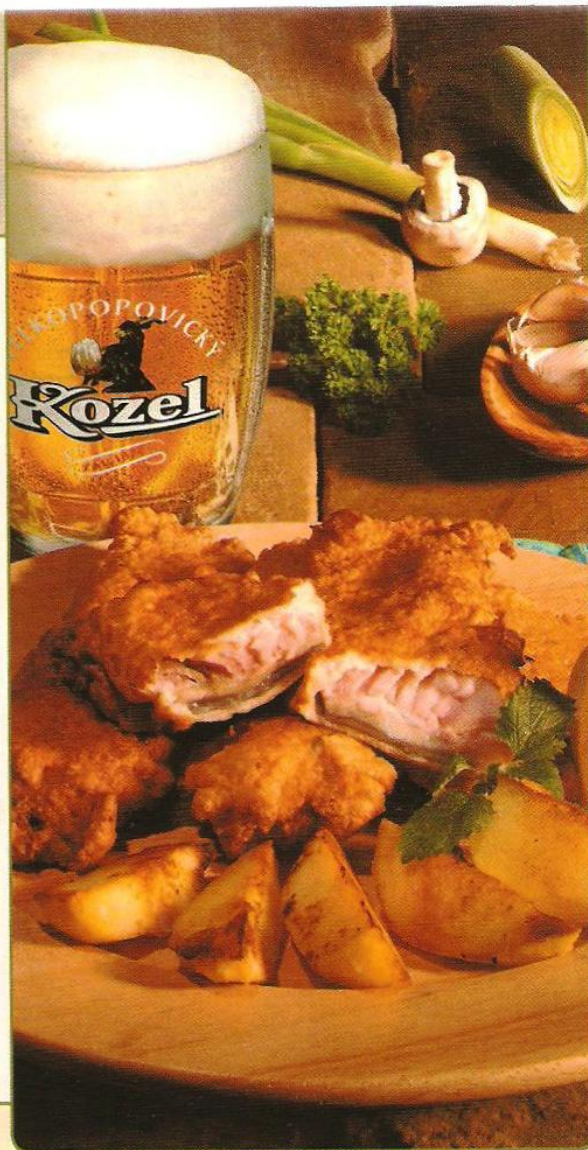
## KAPR V PIVNÍM TĚSTÍČKU

Budete potřebovat:

**0,5 l Velkopopovického Kozla Medium 11°**,  
8 ks menších kousků kapra, 4 vejce,  
hladkou mouku na zahuštění, sůl, petrželku,  
česnek, olej na smažení

Příprava:

Vejce rozšleháme, osolíme, přilijeme pivo a postupně, za stálého šlehání, přidáváme mouku, dokud nevznikne lehké řídké těstíčko. Kapra nakrájíme na menší kousky, osolíme a potřeme drceným česnekem. Namáčíme do těstíčka a smažíme ve větším množství oleje. Podáváme s bramborovou kaší a okurkovým salátem. Zapijíme nejlépe pivem Velkopopovický Kozel Medium 11°. V pивním těstíčku můžeme smažit i lančmít, špekáčky, cuketu, pórek se sýrem, celer se šunkou, listy kadeřávku nebo žampiony.



## GRILOVANÉ PEPŘOVÉ STEAKY V PIVU A ČESNEKU

Budete potřebovat:

**0,5 l Velkopopovického Kozla Medium 11°**,  
steaky z kuřecích stehen, česnek, cukr,  
worchesterovou omáčku, olej, mletý pepř, sůl

Příprava:

Steaky uložíme do hlubší nádoby. Smícháme česnek, pivo, cukr, sůl, worchesterovou omáčku a olej. Touto směsí steaky polijeme a necháme marinovat v lednici minimálně 3 hodiny. Steaky vyjmeme z marinády a vtlačíme pepř do masa. Marinádu schováme a při grilování steaky občas potíráme. Během grilování otočíme steaky pouze jednou a grilujeme každou stranu 3–6 minut. Steaky podáváme s pečenými rajčaty a křupavým míchaným salátem.

## UZENÉ MASO V PIVNÍM TĚSTÍČKU

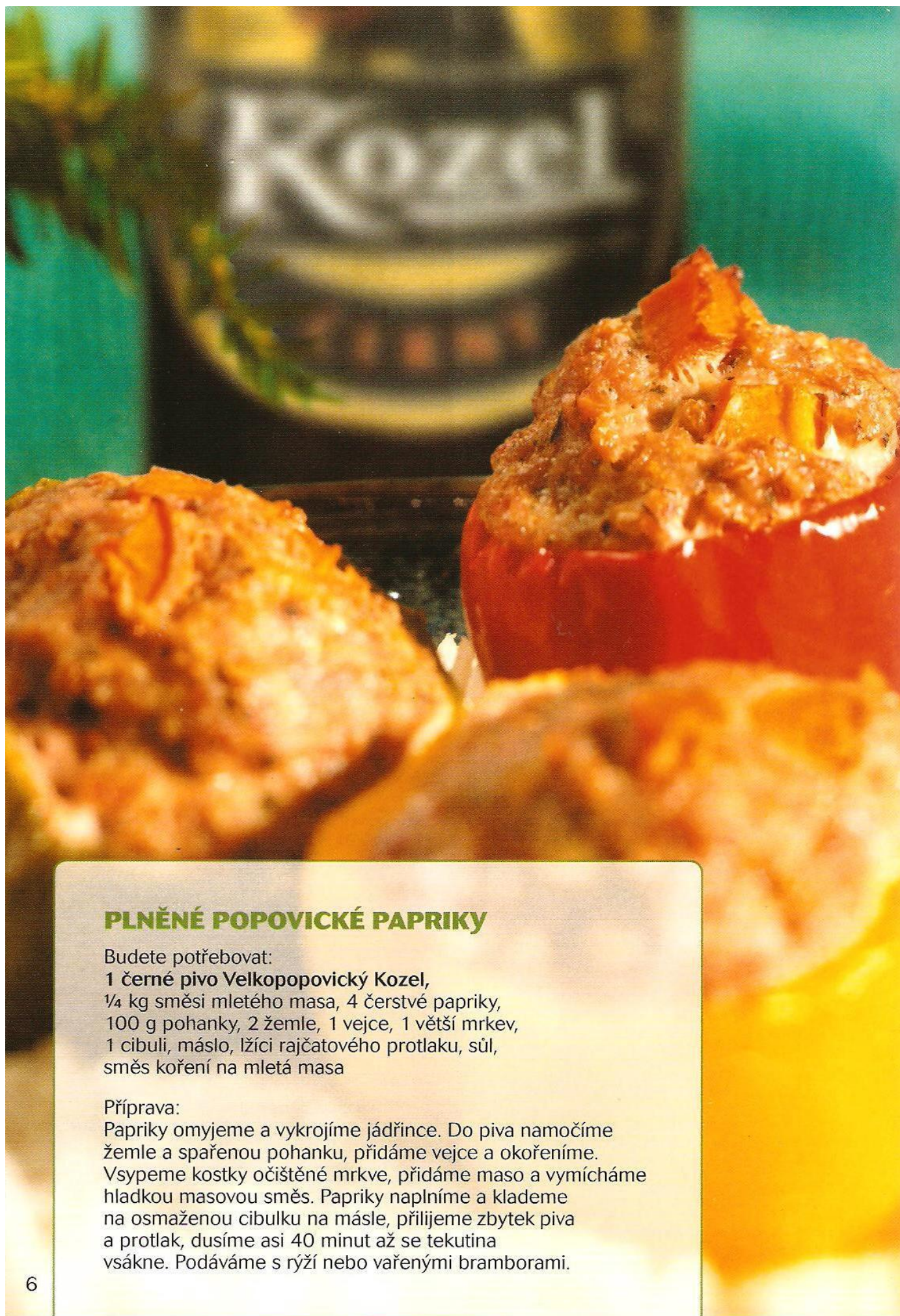
Budete potřebovat:

**1 sklenici piva Velkopopovický Kozel 12°**,  
uzenou kýtu, vejce, strouhaný sýr (může být i ostřejší), hladkou mouku, oregáno, sůl

Příprava:

Ze strouhaného sýra, vajec, piva, mouky, oregána a soli vytvoříme těstíčko, ve kterém obalujeme plátky uzeného a smažíme na oleji po obou stranách dozlatova. Podáváme s vařenými bramborami, hranolkami nebo chlebem, zeleninovým salátem. Dochutit můžeme kečupem i hořčicí, zapijíme samozřejmě Velkopopovickým Kozlem.





### PLNĚNÉ POPOVICKÉ PAPRIKY

Budete potřebovat:

**1 černé pivo Velkopopovický Kozel,**  
1/4 kg směsi mletého masa, 4 čerstvé papriky,  
100 g pohanky, 2 žemle, 1 vejce, 1 větší mrkev,  
1 cibuli, máslo, lžíci rajčatového protlaku, sůl,  
směs koření na mletá masa

Příprava:

Papriky omyjeme a vykrojíme jádřince. Do piva namočíme žemle a spařenou pohanku, přidáme vejce a okořeníme. Vsypeme kostky očištěné mrkve, přidáme maso a vymícháme hladkou masovou směs. Papriky naplníme a klademe na osmaženou cibulku na másle, přilijeme zbytek piva a protlak, dusíme asi 40 minut až se tekutina vsákne. Podáváme s rýží nebo vařenými bramborami.



## SÝROVO - PIVNÍ SMRŠŤ

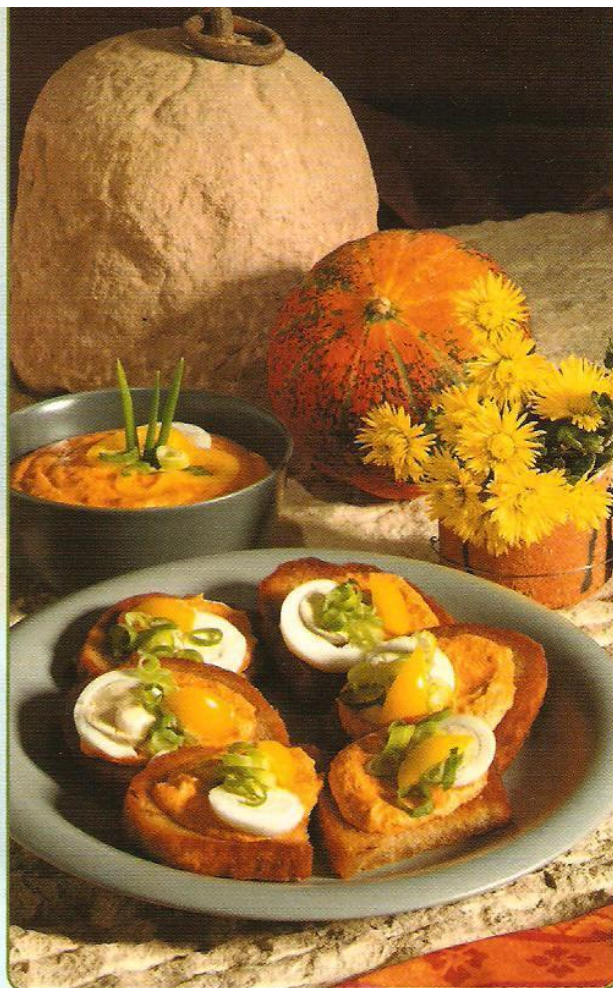
Budete potřebovat:

¼ l světlého Velkopopovického Kozla 12°,  
100 g sýra Olomoucké tyčinky, 100 g nivy,  
100 g zralého hermelínu, 100 g eidamu,  
50 g romaduru, 150 g másla, 1 vejce  
natvrdo, sladkou i pálivou mletou papriku,  
drcený kmín, cibulku s natí a petrželku  
3 lžíce sádla a ½ pecnu chleba

Příprava:

Eidam nastrouháme, ostatní sýry nakrájíme  
nebo pomeleme. Vymícháme v míse máslo,  
potom postupně přidáváme ostatní sýry  
a přiléváme pivo až vymícháme hladkou  
pastu. Nakonec přidáme koření.

Z krajíčků chleba připravíme na sádle  
topinky, které mažeme připravenou  
pomazánkou a zdobíme plátky vařeného  
vejce, cibulkou a petrželovou natí.  
Z nápojů doporučujeme korbel piva  
Velkopopovického Kozla.



## PIVNÍ POMAZÁNKA S OŘÍŠKY

Budete potřebovat:

0,25 l piva Velkopopovický Kozel 10°,  
¼ kg měkkého tvarohu, ¼ kg másla nebo  
margarínu, 1 ks smetanového sýra,  
3 ks vařených brambor, česnek, cibuli, sůl,  
lískové oříšky

Příprava:

Jemně postrouháme brambory a cibuli  
s česnekem. Vyšleháme máslo, tvaroh,  
sýr a smícháme s postrouhanou směsí.  
Vlijeme vlažné pivo, lehce dochutíme solí,  
částí drcených oříšků a necháme vychladit.  
Pomazánku mažeme na chlebičky,  
ozdobíme zelenou natí a oříšky.





## PIVNÍ POLÉVKA SE SMETANOU

Budete potřebovat:

**1,5 l světlého Velkopopovického Kozla 10°**,  
4 plátky chleba, 2 dl smetany, 30 g másla, 5 žloutků,  
1 lžičku cukru, 1 lžičku mleté skořice, sůl a pepř

Příprava:

Na pánvi s máslem osmahneme na kostičky nakrájený chléb. Svaříme 1,2 l piva s cukrem, skořicí a ochutíme solí a pepřem. Žloutky rozšleháme se smetanou a do vzniklé směsi vmícháme zbytek piva. Polévku odstavíme z ohně, zašleháme do něj smetanu s vejci a ihned podáváme s osmaženým chlebem a jemně krájeným pórkem.





## CHALUPNICKÁ KYSELICA S UZENÝM MASEM

Budete potřebovat:

**3 láhve černého Velkopopovického Kozla**,  
1 ks uzeneho kolínka nebo ½ kg uzene roľky,  
½ kg kysaneho zelí, ½ kg brambor vařených  
ve slupce, 1 sáček hotové hrachové polévky,  
sůl, petrželovou nať, polévkové koření

Příprava:

Do tlakového hrnce nalijeme pivo, vložíme uzene maso a zvolna vaříme asi půl hodinky. Měkké maso vyjmeme, přisypeme zelí a dílky oloupaných brambor. Hrachovou polévku smícháme s troškou vody nebo piva a vlijeme do vařící polévky. Maso nakrájíme na menší kousky, vsypeme do polévky, ochutíme a na talíři posypeme stříhanou petrželovou natí. Kyselica je velmi zdravá, sytá a je vhodná ke svačině nebo k večeři s pečivem a pivem.

## PIVNÍ DALAMÁNKY

Budete potřebovat:

**2 dl černého Velkopopovického Kozla**,  
300 g žitné hladké mouky,  
½ kostky droždí (20g), 1 lžička oleje, 1 vejce,  
sůl, kmín, sezamové nebo makové semínko

Příprava:

Mouku prosejeme do mísy, osolíme, rozdrobíme droždí a přidáme kmín. Vlijeme vlažné pivo, olej, žloutek a vymícháme polotuhé hladké těsto. Necháme přikryté vykynout a rozdělíme na 12 bochánků. Vypracujeme oválné dalamánky a na vymazaném plechu necháme znovu vykynout. Potřeme rozšlehaným bílkem, posypeme kořením a pečeme dozlatova ve vyhřáté troubě při 160 °C asi 25 minut. Pro vylepšení můžeme podle chuti do těsta zamíchat na kousky nakrájené uzene maso nebo slaninu popř. olivy nebo česnek.





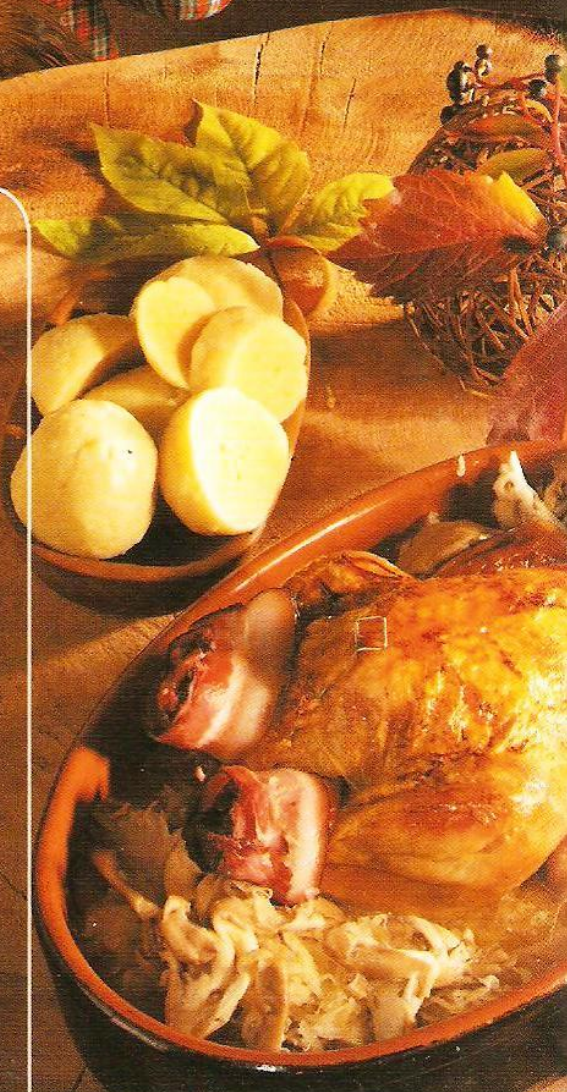
## PLNĚNÉ KUŘÁTKO PEČENÉ V PIVNÍ LÁZNI

Budete potřebovat:

0,5 l piva Velkopopovický Kozel 10°,  
1 celé kuře, 1 nožičku párku nebo klobásky,  
150 g anglické slaniny, ½ kg kysaného zelí,  
250 g čerstvých hub nebo žampionů, lžíci másla

Příprava:

Na suché pánvi orestujeme na kousky nakrájenou slaninu a přidáme nakrájený párek. Chvilku opékáme, pak přidáme vymačkané kysané zelí a promícháme. Kuře osolíme na kůži i uvnitř a vychladlou směsí naplníme břišní dutinu. Kuře dokonale uzavřeme špízkem, špejlí nebo zašijeme. V pekáči kuře polijeme pivem, přiklopíme druhým pekáčem nebo pokličkou a v předehřáté troubě pečeme na cca 200 °C asi 40 minut. Pak odkryjeme, přidáme lžíci másla na povrch kuřátka, přisypeme krájené houby a pečeme odkryté asi 15 minut - než se udělá červená křupavá kůrčička. Podáváme s knedlíkem nebo pečenými brambůrkami.





## GULÁŠ NA PIVĚ

Budete potřebovat:

1 láhev světlého

Velkopopovického Kozla 10°,

400 g hovězího masa nebo zvěřiny, 1 malou čerstvou červenou papriku, 4 ks rajčat, 2 větší cibule, 1 kostku masového bujónu, 2 lžičky sladké mleté papriky, 2 lžíce oleje, 2 lžíce škrobové bramborové moučky, sůl, kmín

Příprava:

Na kostky nakrájíme maso i papriku.

Nasekáme cibuli a na malém množství oleje ji společně s masem a paprikou orestujeme.

Jakmile získají všechny ingredience

barvu, zaprášíme je dostatečným množstvím mleté papriky, přidáme kmín, kostku bujónu, přilijeme pivo a dusíme pod poklicí do měkka. Do guláše přilijeme asi 1 litr vody

s rozmíchaným škrobem a krátce povaříme. Dochutíme dle potřeby a podáváme

s těstovinami a vychlazeným pivem.

## ZAPÉKANÉ PIVNÍ TOUSTY

Budete potřebovat:

1,5 dcl světlého piva

Velkopopovický Kozel 12°,

4 plátky bílého chleba, 125 g sýra

Gruyere nebo Niva, 4 plátky šunky,

máslo, cayenský pepř

Příprava:

Plátky chleba opečeme nasucho

a potřeme máslem. Pivo v kastrolku

zredukujeme varem na polovinu, stáhneme

plamen na minimum a do piva vmícháme

sýr nakrájený na nudličky. Za stálého

míchání necháme rozpustit, až docílíme

konzistence hustého těstíčka, které

opepríme. Plátky šunky opečeme na másle.

Na každý krajíc chleba dáme plátek šunky

a pokryjeme pивně-sýrovým těstíčkem.

Do dobře vyhřáté trouby dáme na cca

5 minut zapéct, aby chlebičky dostaly

zlatavou kůrku.





## GRILOVANÉ ŠPÍZKY

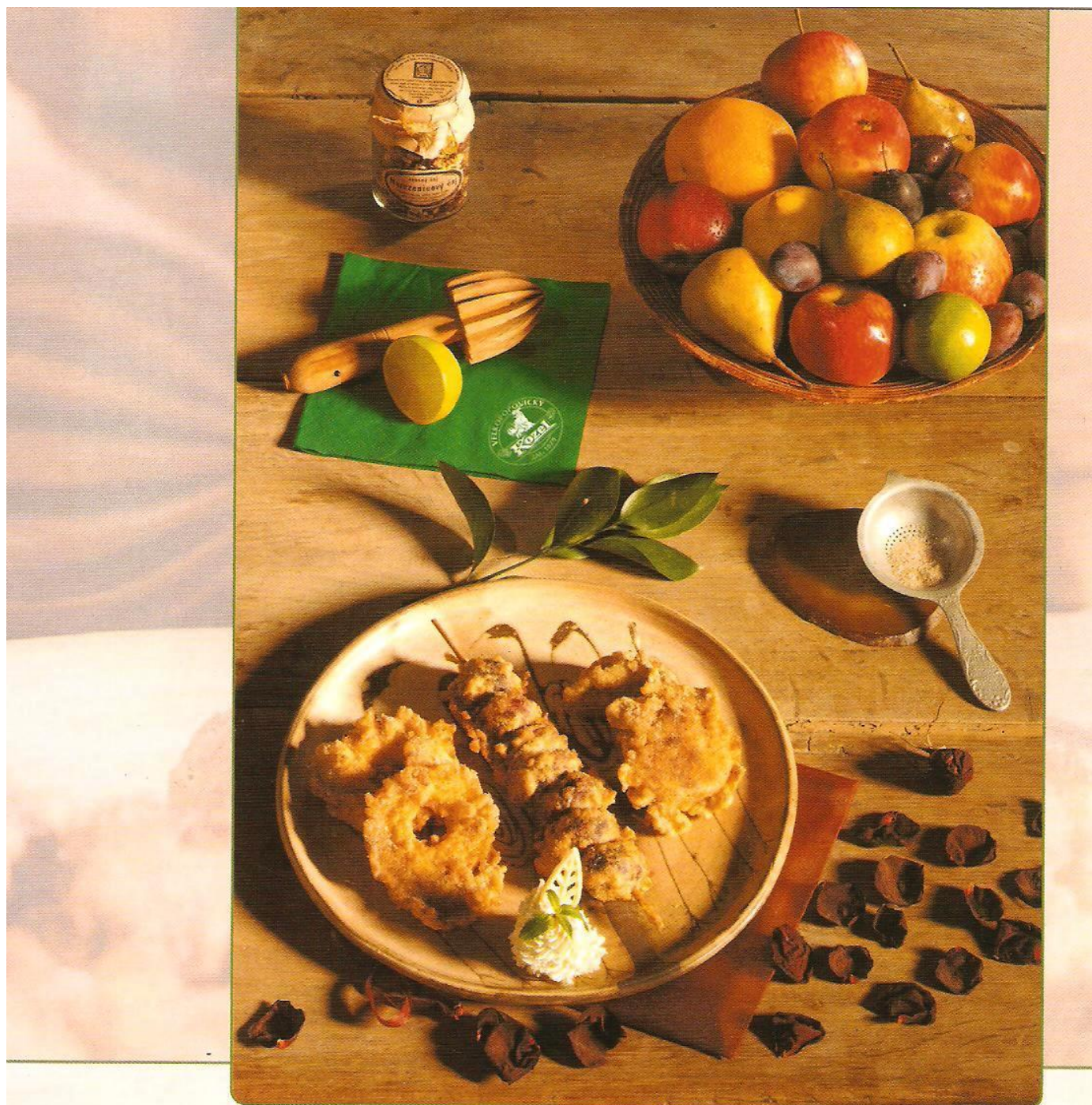
Budete potřebovat:

**125 ml světlého Velkopopovického Kozla Medium 11°**,  
250 g mletého masa, 100 g anglické slaniny, 1 ks žemle,  
1 ks Hermelínu, 1 vejce, 1 lžíce strouhanky,  
sůl, mletý pepř, grilovací koření, olej

Příprava:

Mleté maso smícháme se žemlí máčenou v pивě, drobně nakrájeným Hermelínem, žloutky, solí a pepřem. Z bílků ušleháme sníh, který lehce vmícháme. Pokud je směs řídká, zahustíme ji prosátou strouhankou. Tvoříme kuličky, které napichujeme na grilovací jehly střídavě s dílky cibule a plátky slaniny. Potíráme olejem, posypeme grilovacím kořením a grilujeme.





## SMAŽENÉ OVOCE

Budete potřebovat:

**125 ml světlého Velkopopovického Kozla 10°**,  
4 jablka nebo hrušky a švestky, 1 citron nebo pomeranč,  
1 vejce, 80 g cukru krupice, 125 g hladké mouky, 4 lžíce moučkového cukru,  
2 lžičky mleté skořice, 2 lžičky mletého kokosu, fritovací tuk

Příprava:

Jablka oloupeme a odstraníme jádřince, rozkrojíme na kolečka a pokapeme citronovou šťávou. V míse ušleháme do pěny vejce s cukrem. Postupně vmícháváme pivo, mouku, citronovou nebo pomerančovou kůru a kokos až je hmota hustá. Těstíčko necháme odležet asi 10 minut, ovoce postupně obalíme v pivním těstíčku, vkládáme do horkého tuku a smažíme dozlatova. Smažené kousky obalíme v cukru se skořicí. Můžeme podávat s vanilkovým krémem nebo zmrzlinou a se šlehačkou ... Mlask!



## KUŘECÍ SMĚS S PIVEM

Budete potřebovat:

1,5 dl světlého Velkopopovického Kozla 10°, 400 g kuřecích řízků, 200 g vepřových jater, 100 g paprikové klobásy, 100 g hlívy ústřičné, 1 menší skleničku sterilovaného paprikového salátu, 1 větší cibuli, 4 lžíce oleje, 1 lžici másla, sůl, 3 lžíce kečupu, chilli koření

Příprava:

Na nudličky nakrájíme kuřecí maso, játra, oloupanou klobásu a cibuli. Hlívu ústřičnou nakrájíme na plátky. Do kotlíku dáme olej, rozežřejeme jej, vložíme kuřecí maso a opečeme. Přidáme chilli, játra a klobásu, cibuli, pokrájený paprikový salát. Směs ochutíme kečupem a vše zalijeme pivem. Krátce podusíme a podle potřeby dochutíme. Doporučujeme jako přílohu pečivo nebo dušenou hráškovou rýži.

## GRILOVANÉ MASO NA PIVĚ

Budete potřebovat:

1 světlé pivo Velkopopovický Kozel 10°, 1 kg vepřového bůčku nebo krkovičky, 5 lžic hořčice, 2 lžíce strouhaného křenu, 2 lžíce oleje a citronové šťávy, sůl, mletý pepř

Příprava:

Žebírka nebo plátky dáme do hrnce, zalijeme pivem, přivedeme k varu a zvolna vaříme přikryté asi 10 minut až změknou. Po vyjmutí necháme okapat a potřeme směsí hořčice s křenem, citronovou šťávou, olejem, solí a pepřem. Maso grilujeme asi 5 minut z každé strany, potom potřeme pivem a grilujeme další 3 až 4 minuty, až je maso na povrchu křupavé.





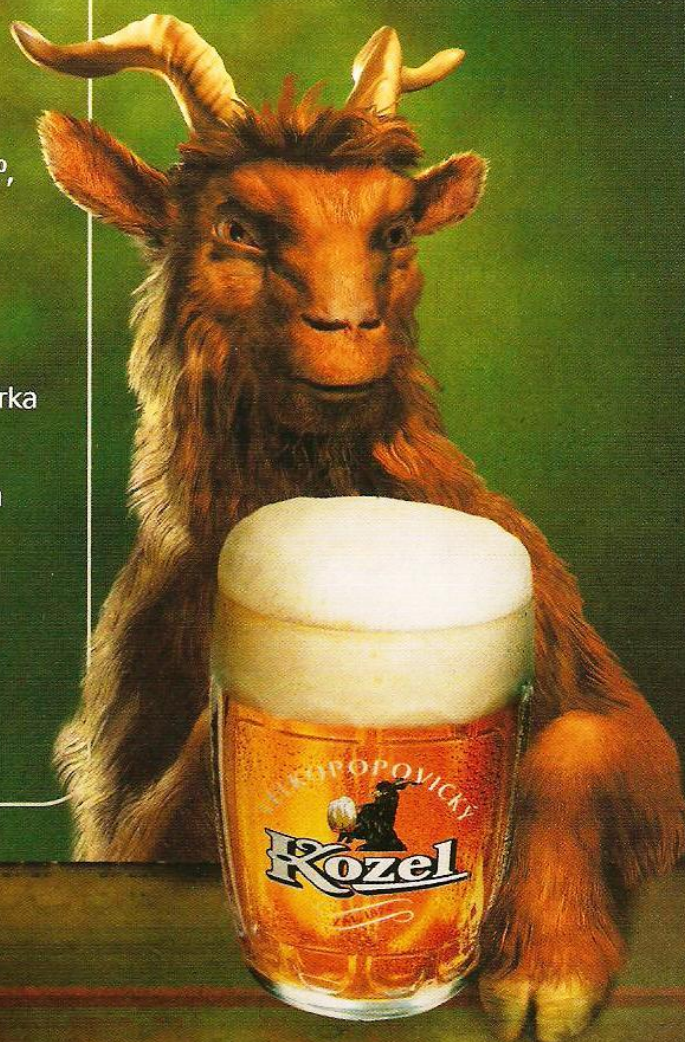
## PIVNÍ ŽEBÍRKA

Budete potřebovat:

1 l světlého Velkopopovického Kozla 10°,  
1 kg vepřových žebírek  
250 g hotové omáčky na barbecue

Příprava:

Žebírka dáme do velkého hrnce, hojně zalijeme pivem, přivedeme k varu a zvolna vaříme přikryté až změknou. Uvařená žebírka po vyjmutí necháme okapat a rozložíme na rozehřátý gril. Potřeme omáčkou barbecue a grilujeme přikryté při středním žáru. Žebírka při grilování často potřeme omáčkou a obracíme. Podáváme s pečenými bramborami nebo s pečivem a zeleninovým salátem.



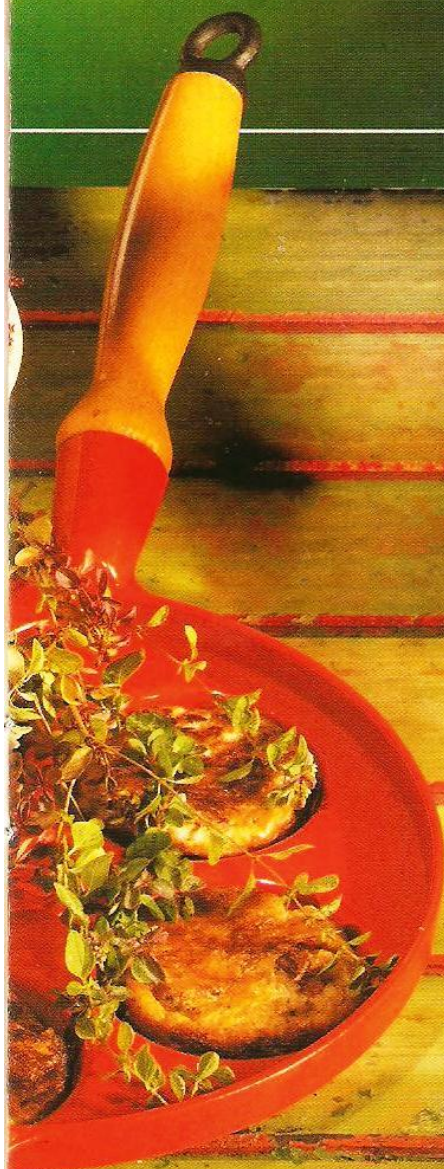
## TVARŮŽKOVÉ BRAMBORÁČKY

Budete potřebovat:

1 světlé pivo Velkopopovický Kozel 12°,  
8 koleček tvarůžků, 2 vejce, 2 brambory,  
1 ks celeru, 1 paličku česneku, 4 – 6 lžic  
prosáté strouhanky, olej na pečení, mletý pepř,  
česnek, majoránky, drcený kmín

Příprava:

Oloupané brambory jemně nastroháme, rovněž celerovou bulvu a česnek. Přidáme ostatní ingredience a upravíme hustotu přidáním piva. Tvarůžky rozřízneme napůl, z těsta tvoříme placičky na plechu s olejem, na každou dáme plátek tvarůžku a vrstvu těstíčka. Pečeme v rozpálené troubě do zlatova, podáváme se salátem z kysaného zelí nebo jinou zeleninovou přílohou.





## KOZLÍ KOKTEJLY

### KOZEL PO IRSKU

Budete potřebovat:

**2,25 l světlého piva Velkopopovický Kozel 10°**,  
3 vejce, 280 ml Whisky,  
cukru podle chuti, muškátový oříšek

Příprava:

Smícháme trochu studeného piva s cukrem a vejci. Nastrouháme oříšek do zbytku piva a přivedeme ho k varu, přilijeme pivo s cukrem a vejci a přidáme Whisky. Zahřejeme, ale nevaříme! Potom chladíme přeléváním z jedné nádoby do druhé, až je vše hladké a čiré.

### KOZLŮV FIZZ

Budete potřebovat:

**0,5 l světlého piva Velkopopovický Kozel 10°**,  
4 cl ginu, 2 cl cukrové šťávy, 1 citron

Příprava:

Ve sklenici na stopce smícháme gin a cukrovou šťávu, dolijeme světlým Kozlem v odpovídající teplotě. Na závěr ozdobíme plátkem citronu.

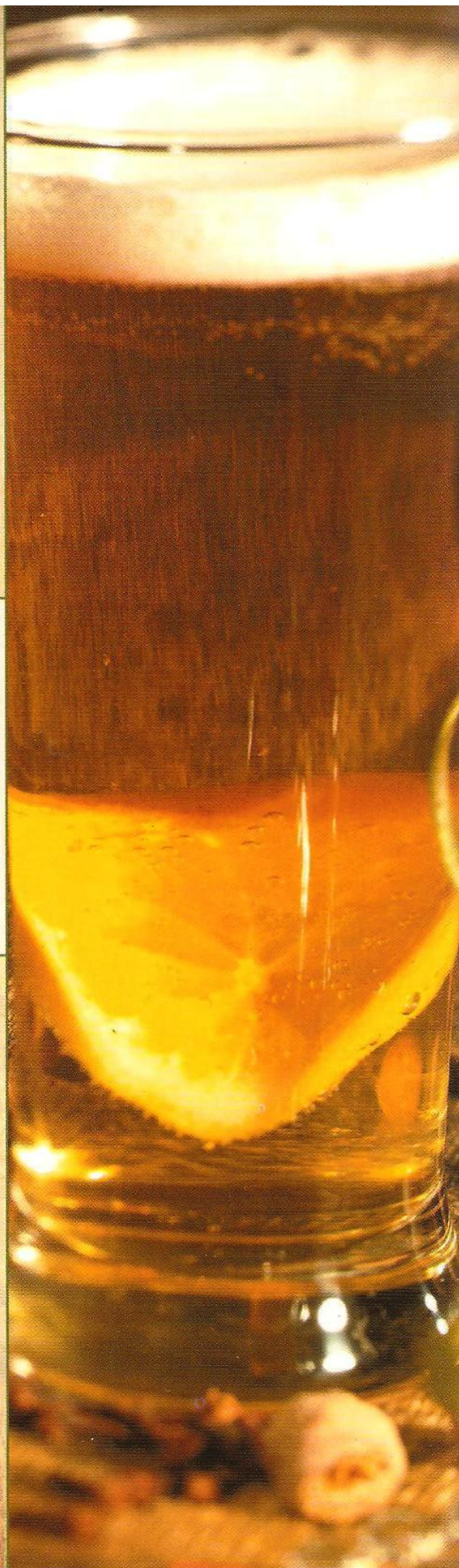
### KOZLOVO EXOTICKÉ POKUŠENÍ

Budete potřebovat:

**6 cl černého piva Velkopopovický Kozel**  
2 cl tequily  
2 cl limetové šťávy  
1 cl kokosového sirupu

Příprava:

Prostě všechno pěkně smícháme v šejkru. Podáváme ve vyšší sklenici s ledem.







## PIVNÍ PUNČ

Budete potřebovat:

0,5 l světlého piva Velkopopovický Kozel 12°,  
150 ml brandy, 60 g krupicového cukru,  
¼ lžičky mletého hřebíčku, ¼ lžičky mleté  
skořice, 1 citron, 1 plátek večky, čerstvě mletý  
muškátový oříšek

Příprava:

Cukr rozpustíme ve 300 ml vody. Přidáme  
citron nakrájený na plátky, mletý hřebíček  
a skořici, brandy a pivo. Do sklenice  
na horké nápoje vlijeme punč, posypeme  
muškátovým oříškem a na talířku podáváme  
opečené kostičky večky.

## A PÁR DALŠÍCH POCHOUTEK

### GRILOVANÝ HERMELÍN

Budete potřebovat:

Hermelín, olej, grilovací koření

Příprava:

V oleji rozmícháme 1 polévkovou lžici  
grilovacího koření, ve směsi obalíme Hermelín  
a zabalíme do alobalu tak, aby sklady byly  
na boku sýra. Zabalený Hermelín dáme  
na rozpálený gril a grilujeme 5 – 10 minut  
z obou stran. Hermelín se uvnitř krásně rozteče,  
na povrchu jej však pohromadě drží kůrka.  
Je důležité sýr při manipulaci nepropíchnout,  
jinak sýr vyteče.

### NALOŽENÝ HERMELÍN

Budete potřebovat:

Hermelín, česnek, cibuli, čerstvou papriku,  
grilovací koření, tabasco

Příprava:

V oleji rozmícháme grilovací koření. Hermelíny  
podélně rozkrojíme, potřeme česnekem  
a zakápneme tabascem. Cibuli nadrobno  
nasekáme a nakrájíme papričku. Do sklenice  
vrstvíme střídavě sýr, cibuli a papriky. Nakonec  
vše zalijeme olejem s rozpouštěným grilovacím  
kořením. Sklenici uzavřeme a uložíme  
na 5 dní do chladu.



## ČERSTVÝ ŠPENÁT S BOLOŇSKOU OMÁČKOU A DOMÁCÍ RAVIOLOU PLNĚNOU SMETANOVÝM SÝREM

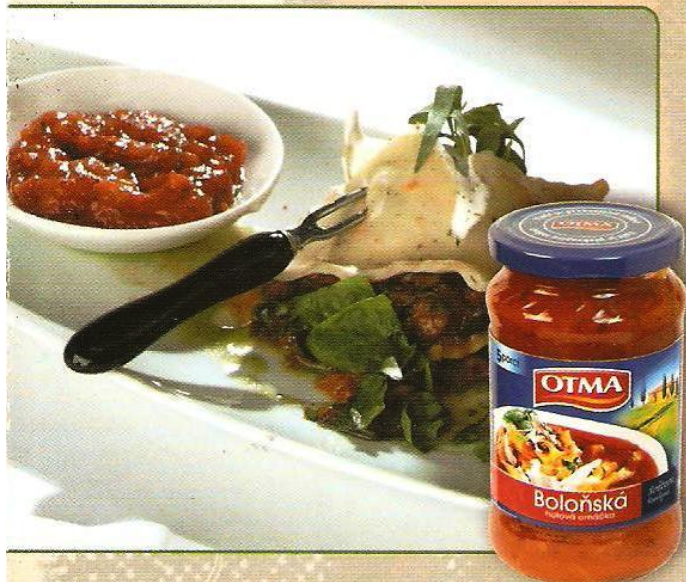
Budete potřebovat:

**350 g Boloňské omáčky OTMA od Hamé**,  
200 g čerstvého listového špenátu,  
50 g šalotky, 180 g hladké mouky,  
100 g sýru Ricotta (smetanový sýr),  
3 žloutky, 0,5 dcl slunečnicového oleje,  
2,5 g čerstvé bazalky (popř. sušené),  
1 g kurkumy, sůl, pepř mletý barevný,  
0,5 dcl olivového oleje

Příprava:

Na olivovém oleji zprudka orestujeme šalotku krájenou najemno, přidáme očištěný čerstvý špenát (natrhané celé listy bez stonků) a Boloňskou omáčku. Ohřátou směs posypeme čerstvě sekanou bazalkou a servírujeme s těstovinami.

Domácí raviola: Z hladké mouky, žloutků, kapky olivového oleje, špetky soli a kurkumy vypracujeme hladké pevnější těsto, které necháme asi 1 hodinu odležet v chladu. Těsto vyválíme na tenký podélný plát. Sýr vkládáme po 10 cm na těsto, které máme potřené žloutkem. Tím samým vyváleným plátem sýr překryjeme a řádně upevníme. Rádýlkem na těsto vykrojíme stejné ravioly, tak, aby byly úhledné a sýr byl uprostřed těsta. Těstovinu vaříme ve vroucí vodě asi 10 minut.



## SALÁT Z MLADÝCH BRAMBOR A UTOPENÝCH BUŘTŮ

Budete potřebovat:

**4 ks utopenců od Hamé**

400 g uvařených mladých brambor ve slupce,  
sůl, pepř mletý černý, 0,5 dcl slunečnicového oleje, **200 g sterilovaných okurek Znojmia**,  
**150 g Moravanky Znojmia**, 50 g mladé jarní cibulky, 0,5 dcl octa, 12 g petrželové nati,  
15 g moučkového cukru

Příprava:

Mladé malé brambory ve slupce řádně omyjeme a uvaříme do měkka. Vychlazené brambory nakrájíme i se slupkou na úhledné měsíčky, které zakápneme olejem, přidáme sůl a pepř černý mletý. Utopence a sterilované okurky si nakrájíme na stejný tvar jako brambory a přidáme je do salátu s jemně krájenou Moravankou. Vše zakápneme octem a zlehka promícháme s nasekanou petrželovou natí. Na salát je hezké nasypat cibulové klíčky.

