

OBSAH:

Balkánský pekáč	2
Cuketové soudečky s mletým masem	2
Cuketové mističky se šunkou	2
Cuketa zapečená s masem a rajčaty	3
Cukety plněné mletým masem	3
Zapékaná cuketa	3
Brokolice zapečená se sýrem	4
Rýžový nákyp s brokolicí	4
Zapečená rýže s brokolicí	4
Kapusta zapečená s masem a rýží	4
Kapustové řezy s mletým masem	5
Schovaná kapusta	5
Zapečený květák	5
Květákový nákyp	5
Zapečený květák se šunkou	6
Palačinky zapečené se špenátem	6
Brambory zapečené se špenátem	6
Špenátový pekáč s rybou	7
Bramborové suflé s bylinkami	7
Brambory zapečené s nivou	7
Brambory zapečené se sójovým granulátem	7
Sýrové brambory	8
Brambory zapečené se sýrem a petrželkou	8
Zapečené brambory s bylinkami	8
Francouzské brambory	8
Musaka	8
Zapečené křupavé brambory	9
Francouzské brambory jinak	9
Maso na zelí	9
Pečené brambůrky	9
Zapečený pangasius	10
Zapečené mleté maso (Shepherd pie)	10
Zapékané bulky s mletým masem a sýrem	10
Zapečené kuřecí se slaninou a sýrem	11
Špagety zapečené v leču	11
Šunkofleky	11
Zelná semlbába	12
Zapečené palačinky s tvarohem	13

Balkánský pekáč

Ingredience: cuketa, brambory, rajčata, cibule, česnek, tvrdý sýr, balkánský sýr, sůl, mletý pepř, sušená bazalka, olivový olej, zelená petrželka

Postup

Brambory uvaříme ve slupce do poloměkka a oloupeme. Oloupané brambory, cuketu, rajčata a cibuli nakrájíme na kolečka, jsou-li moc velká, přepůlíme je. Česnek nakrájíme na drobné kousíčky, tvrdý sýr na tenké čtverečky nebo obdélníčky, balkánský sýr na kostičky. Pekáč nebo zapékací misku vytřeme olejem a naskládáme do ní na střídačku brambory, cuketu, rajčata, cibuli a tvrdý sýr. Posolíme, opepříme, posypeme bazalkou a kostičkami balkánského sýra. Nakonec pokapeme olejem a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme 30 minut. Na talíři posypeme zelenou petrželkou. Konzumujeme samotné nebo s chlebem.



Cuketové soudečky s mletým masem

Ingredience

1 velká cuketa, 1/4 kg mletého masa, cibule, 3-4 stroužky česneku, sůl, oregano, mletý pepř, olej

Postup

Z omyté cukety odkrojíme konce a nakrájíme ji na špalíky dlouhé 3-4 cm. Z každého válečku vykrojíme vnitřek tak, aby kolem slupky zůstal asi 1 cm dužniny. Tyto soudečky naskládáme na pekáč potřžený olejem. Na pánvi na troše oleje necháme zesklivatět nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso a za stálého míchání opečeme. Po chvíli přidáme na drobno posekanou vykrájenou dužninu z cukety, osolíme, přidáme rozmačkaný česnek, okořeníme a za občasného míchání dusíme, než se odpaří větší část vody, kterou pustila cuketa. Touto směsí naplníme prázdné soudečky na pekáči a dáme do vyhřáté trouby zapéct asi na 20 minut. Před koncem pečení je možné na každý položit hromádku nastrohaného sýra. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým

salátem.

Cuketové mističky se šunkou



Ingredience

2 - 3 mladé cukety, 200 g sýru niva, 150 g šunky nebo šunkového salámu, 2 vejce, kousek másla

Postup

Omyté cukety rozkrájíme na špalíčky a lžičkou vydlabeme vnitřek tak, aby vznikla miska - dno nechat. Sýr nastroháme, šunku nebo salám nakrájíme nadrobno a oboje promícháme se syrovými vejci. Touto směsí naplníme cuketové mističky (ne úplně plné, pečením směs nabude), naskládáme na máslem vymazaný pekáč, trošku podlijeme vodou a dáme upéct do trouby při 200°C asi 25 minut. Podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.

Cuketa zapečená s masem a rajčaty

Ingredience

2 cukety, 3 kuřecí prsní řízky, 3-4 rajčata, čerstvá bazalka, 3-4 lžíce oleje, worchestrová omáčka, sůl, mletý pepř, 6-10 stroužků česneku, 100 g tvrdého sýra, 1/2 plechovky mléka Tatra, 1 menší vejce

Postup

Maso nakrájíme na kousky, promícháme s olejem a trochou worchestrové omáčky a necháme hodinu uležet. Pak ho na rozpálené pánvi opečeme dozlatova, osolíme, opepříme a promícháme s rozmačkaným česnekem.

Cukety oloupeme a nakrájíme na kolečka. Naskládáme je na dno pekáče a osolíme. Na ně navrstvíme opečené maso a pokryjeme ho kolečky rajčat. Posypeme lístky bazalky. Nastrouhaný sýr smícháme s mlékem a vejcem a rozlijeme po povrchu. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 30 minut. Můžeme podávat samotné, hladovci mohou přikousnout čerstvý chléb, případně vařené brambory.



Cukety plněné mletým masem



Ingredience

4 cukety střední velikosti, 2 větší cibule, 5 stroužků česneku, asi 500 g mletého masa, lžička mletého čerstvého zázvoru (nemusí být, ale je výborný), 1/2 lžičky chilli, mletý pepř, sůl, 2 rajčata, zelená petrželka, asi 100 g strouhaného sýra, olej

Postup

Cukety podélně rozkrojíme na polovinu a vydlabeme semeníky. Opečeme na oleji z obou stran, když zvláchní, vyndáme a dáme na vymazaný plech. Na oleji osmažíme jemně krájenou cibuli a česnek, přidáme mleté maso a smažíme, až zblélá. Přidáme koření (1/2 lžičky chilli, pepře, soli) nakonec vmícháme pokrájenou petrželku (čím víc tím líp) a pokrájená rajčata (přidávám ještě lisovaný česnek) a ještě prohřejeme. Touto náplní

naplníme připravené cukety, hustě zasypeme strouhaným sýrem a při 210 °C zapečeme 15-20 minut. Podáváme s okurkovým či jiným zeleninovým salátem anebo pestrou oblohou. Můžeme použít i tatarskou omáčku. Každý dle své chuti.

Zapékaná cuketa



Ingredience

1 cuketa, 1/2 kg mletého masa, 200 g rýže, 1 cibule, sýr na strouhání, smetana, česnek, sůl, černý pepř, sladká paprika, olej, tuk na vymazání, muškátový oříšek

Postup

Rýži uvaříme klasickým způsobem. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno a osmahneme lehce na oleji. Přidáme mleté maso a koření a dusíme do změknutí masa. Cuketu nakrájíme na kostičky a rozložíme do zapékací misky vymazané tukem. Na ni navrstvíme maso a nakonec uvařenou rýži. Celé zalijeme smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Můžeme přidat špetku muškátového oříšku. Zapékáme cca 20 minut.

Brokolice zapečená se sýrem



Ingredience

1 ks brokolice, 200 g jemných nebo kuřecích párků, 200 g nivy, 200 g tvrdého sýra, 1 cibule, sůl, pepř, 1 žloutek, 2 lžíce másla, 3 lžíce hladké mouky, asi 250 ml mléka, kousek másla na vymazání

Postup

Brokolici rozkrájíme na menší kousky, vložíme do vařící osolené vody a asi 5 minut povaříme. Scedíme a propláchneme studenou vodou. Cibuli nakrájíme na kostičky, párky na kolečka. Oba sýry nastrouháme. V rendlíku rozehřejeme máslo, přidáme mouku a upražíme světlou jíšku. Zalijeme mlékem a za stálého míchání uvaříme bešamel. Přidáme do něho asi 2/3 tvrdého sýra a mícháme, dokud se úplně neroztaví. Bešamel osolíme a opepříme a až není vařící, vmícháme žloutek. Zapékací misku nebo pekáček vymažeme tukem, a urovnáme do něj na kousky nakrájenou brokolici.

Posypeme pokrájenou cibulí, na ni navrstvíme párky a zasypeme nivou. Nakonec přelijeme bešamelem. Povrch posypeme zbytkem tvrdého sýra a vložíme do trouby vyhřáté na 190°C. Pečeme do zezlátnutí povrchu asi 40 minut.

Rýžový nákyp s brokolici



Ingredience

250 g rýže, 1 brokolice, 150 g šunky, 200 g eidamu, 50 g másla, 4 vejce, sůl, pepř, lžička vegety, 1 lžíce másla a 2 lžíce strouhanky - na vymazání a vysypání zapékací misky

Postup

Rýži uvaříme doměkka. Brokolici rozebranou na růžičky povaříme 4 minuty v páře. Sýr nastrouháme, šunku drobně nakrájíme. Máslo utřeme se žlutky, přidáme rýži, brokolici, polovinu sýra, osolíme, opepříme, okořeníme vegetou a nakonec lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Směsí naplníme vymazanou a vysypanou zapékací misku a pečeme v předem vyhřáté troubě asi 15 minut. Poté nákyp posypeme zbývajícím sýrem a dopečeme.

Zapečená rýže s brokolici



Ingredience

uvařená rýže, vařené nebo pečené maso, brokolice, tvrdý sýr, 3 vejce, trochu mléka, sůl, koření na rýži, mletý pepř, tuk na vymazání pekáče

Postup

Brokolici rozebereme na růžičky a krátce povaříme v osolené vodě. Zapékací misku nebo pekáč vymažeme tukem. Na dno urovnáme uvařenou rýži a posypeme kořením na rýži. Na ni urovnáme pokrájené pečené nebo vařené maso, opepříme a dáme vrstvu brokolice. Posypeme nastrouhaným sýrem a zalijeme osoleným mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce. Vložíme do vyhřáté trouby a při 200°C zapečeme asi 20 minut. Výborný recept na zpracování zbytků rýže a masa z předešlého dne. Místo brokolice můžeme použít i jinou zeleninu.

Kapusta zapečená s masem a rýží

Ingredience

1 hlávka kapusty, 250 g rýže, 500 g mletého masa, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 4 lžíce rajského protlaku, 1-2 lžíce oleje, sůl, mletý pepř, kmín, 1 dl mléka, 2 vejce

Postup

Kapustu rozkrojíme na poloviny a uvaříme v osolené vodě (asi 5-8 minut). Pak scedíme a pokrájíme na nudličky. Rýži uvaříme, jak jsme zvyklí. Na pánvi rozehřejeme olej a osmahneme na něm pokrájenou cibuli. Přidáme maso, prudce orestujeme, osolíme, opepříme, okmínujeme, podlijeme troškou vody a 10 minut dusíme pod pokličkou. Pak přidáme protlak, rozmačkaný česnek a promícháme. Zapékací misku nebo pekáč vymažeme olejem nebo máslem. Rozložíme do něho rýži, na ni navrstvíme maso a přikryjeme kapustou. Osolíme, opepříme a vložíme do vyhřáté trouby (200°C). V mléce rozšleháme vidličkou celá vejce, osolíme, opepříme a po deseti minutách pečení rovnoměrně rozlijeme po povrchu kapusty. Vrátime do trouby a ještě asi 10 minut necháme zapéct.



Kapustové řezý s mletým masem



Ingredience

2 lžíce oleje, 1 cibule, 300-400 g mletého masa (směs), 4-5 stroužků česneku, mletý pepř, drcený kmín, koření vegeta, sůl, 1 menší kapusta, 3-4 vejce, 2-3 lžíce strouhanky, tuk na vymazání a strouhanku na vysypání zapékačské misky

Postup

Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mleté maso, rozetřený česnek, koření, sůl a osmahneme. Podlijeme malým množstvím vody a podusíme doměkka. Kapustu rozdělíme na čtvrtky a krátce povaříme. Do masového základu vmícháme na nudličky pokrájenou kapustu, rozšlehaná vejce a dochutíme. Zahustíme strouhankou a hmotu rozetřeme do papírem na pečení vyložené zapékačské misky. Pečeme dorůžova.

Schovaná kapusta

Ingredience

1 středně velká hlávka kapusty, 2 uvařené brambory, 2-3 nožičky klobásy, 1 velká cibule, 1 vejce, sůl, mletý pepř, majoránka, 1 lžíce sádla

těstíčko: 3/4 hrnku mléka, 1 vejce, sůl, muškátový oříšek, hladká mouka, lžíce másla

Postup

Očištěnou kapustu rozpůlíme a uvaříme doměkka. Cibuli pokrájíme nadrobno a na sádle osmažíme dorůžova. Brambory nastrouháme. Uvařenou scezenou kapustu posekáme na kousky, přidáme nastrouhané brambory, osmaženou cibuli, na kousky nakrájené klobásy, vejce, osolíme, okořeníme a důkladně promícháme. Zapékačskou misku důkladně vytřeme sádlem a směs do ní urovnáme. Mléko osolíme, přistrouhneme kousek muškátového oříšku, přidáme vejce a vidličkou rozšleháme. Pomalu přidáváme mouku, až vznikne řídké těstíčko jako na palačinky. Zalijeme jím obsah zapékačské misky a pokapeme rozpuštěným máslem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme do zezlátnutí povrchu (cca 35 minut).



Zapečený květák



Ingredience

1 květák, 1 cibule, 200 g šunky nebo měkkého salámu, 4 vejce, 100 ml mléka, 150 g tvrdého sýra, sůl, mletý pepř, muškátový oříšek, olej

Postup

Květák rozebereme na růžičky a v osolené vodě chvilku povaříme. Scedíme. Šunku nebo salám pokrájíme na kostičky, cibuli nadrobno. Na troše oleje necháme cibuli zesklivatět, přidáme šunku a společně opečeme. Celá vejce rozšleháme vidličkou s mlékem, solí, pepřem a strouhaným muškátovým oříškem a vmícháme strouhaný sýr. Květák posekáme, rozložíme do olejem vytřeného pekáče, posypeme osmaženou šunkou a zalijeme vejci s mlékem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a zapečeme 15-20 minut.

Květákový nákyp

Ingredience

květák (asi 750 g), 400 g kuřecích prsou, 2 mrkve, 4 vejce, 80 g másla, 150 g tvrdého sýra, 3 lžíce polohrubé mouky, sůl, mletý pepř, muškátový květ, zelená petrželka, olej

Postup

Maso nakrájíme na drobné kousky, osolíme, opepříme a na oleji opečeme dozlatova. Květák (rozdělený na několik kusů) a mrkev povaříme v osolené vodě asi 5 minut. Okapaný květák nakrájíme nadrobno, přidáme na kousky pokrájenou mrkev, žloutky, rozpuštěné máslo, sůl, muškátový květ, strouhaný sýr, mouku a dobře promícháme. Pak vmícháme kousky masa a nakonec sníh z bílků. Urovnáme do pekáče vytřeného máslem nebo olejem, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a zapečeme asi půl hodiny (do zezlátnutí povrchu).



Zapečený květák se šunkou



Ingredience

1 květák, 60 g másla, 100 ml kysané smetany, 3 vejce, 150 g šunky, 100 g sýra eidam, 40 g másla, sůl

Postup

Očištěný květák uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Potom jej rozložíme do ohnivzdorné misky vymazané máslem a poklademe plátky šunky, zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali celá vejce a posypeme strouhaným tvrdým sýrem nebo oštěpkem. Připravený květák vložíme do dobře vyhřáté trouby a za občasného pokropení rozpuštěným máslem upečeme do růžova.

Palačinky zapečené se špenátem

Ingredience

600 ml mléka, 4 vejce, hladká mouka (cca 450 g), sůl, dušený špenát, 3/4 hrnku mléka, 1 vejce, muškátový oříšek, šunka nebo šunkový salám, olej, kousek másla, tvrdý sýr

Postup

V osoleném mléce rozšleháme vejce a postupně zašleháváme ruční metličkou mouku, až vznikne řídké palačinkové těsto. Necháme asi 10 minut odpočinout a na oleji usmažíme palačinky.

Špenát připravíme osvědčeným způsobem, např. [takto](#): Na každou palačinku položíme plátky šunky nebo salámu, potřeme špenátem a smotáme. Smotané naskládáme do pekáčku vymazaného máslem. Posypeme strouhaným sýrem. V mléce rozšleháme vejce, osolíme, okořeníme strouhaným muškátovým oříškem a nalijeme na palačinky v pekáčku. Přikryjeme, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme asi 15 minut. Pak odkryjeme a dopečeme do zezlátnutí povrchu.



Brambory zapečené se špenátem

Ingredience

1 kg brambor, 450 g listového špenátu, 1 cibule, 200 g krabích tyčinek, 150 g tvrdého sýra, 250 ml smetany na vaření, olej, sůl, mletý pepř, 3-4 stroužky česneku

Postup

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout (lépe den předem). Na trošce oleje necháme zesklivatět pokrájenou cibuli, přidáme rozmražený špenát a chvíli podusíme. Osolíme a ochutíme pepřem a rozmačkaným česnekm.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Do vymazaného pekáče naskládáme polovinu brambor a lehce je osolíme.

Pokryjeme je vrstvou špenátu, posypeme na kousky nakrájenými krabími tyčinkami a zaskládáme druhou polovinou brambor.

Opět lehce posolíme, zasympeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a asi 20 minut zapečeme.



Špenátový pekáč s rybou

Ingredience

4 porce ryby nebo rybiho filé, brambory uvařené ve slupce, dušený špenát, 150 g tvrdého sýra, sůl, koření na ryby, hladká mouka

Postup

Rybí filé (nerozmrazujeme) z obou stran osolíme, posypeme kořením na ryby a obalíme v mouce. Na rozpáleném oleji z obou stran opečeme. Pekáč vytřeme olejem. Na dno naskládáme oloupané brambory pokrájené na kolečka. Brambory překryjeme špenátem a na něj naskládáme opečené filé. Posypeme strouhaným sýrem, vložíme do vyhřáté trouby a zapečeme (200°C, cca 15-20 minut).



Bramborové suflé s bylinkami

Ingredience

5 velkých brambor, 1-2 lžíce másla, 150 ml mléka, 100 g tvrdého sýra, sůl, pepř, muškátový oříšek, 4 vejce, petrželka, pažitka, libeček, mouka a tuk na vymazání a vysypání zapékací misky

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a rozmačkáme na kaši. Přilijeme mléko, rozpuštěné máslo a nastrouhaný sýr. Vše promícháme, okořeníme a přidáme nakrájené bylinky.

Vmícháme žloutky, vyšleháme tuhý sníh a vmícháme ho do směsi. Vše vložíme do misky a zapékáme ve vyhřáté troubě (200°C) asi 30 minut. Podáváme jako samostatný pokrm se zeleninovým salátem nebo jako bramborovou přílohu k masu.



Brambory zapečené s nivou



Ingredience

1 kg brambor, 8 stroužků česneku, 150 g nivy, 1 lžíce soli, 1 lžička bílého pepře, 1 zakysaná smetana, 2 dl mléka, tuk a strouhanka na vymazání zapékací misky

Postup

Brambory pokrájíme na slabé plátky, česnek na plátěčky, nivu postrouháme na jemném struhadle. Zakysanou smetanu smícháme s mlékem a opeříme. Zapékací misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Pak dáme vždy vrstvu brambor, které osolíme, několik plátků česneku a posypeme nivou. Opakujeme a vše zalijeme smetanou s mlékem a zapečeme v troubě do růžova. Můžeme podávat samostatně nebo jako přílohu k masům.

Brambory zapečené se sójovým granulátem



Ingredience

6 - 7 brambor, 1 krabička sójového granulátu s příchutí šunky (100 g), 1 cibule, 1 lžíce másla, 1 malá plechovka sterilovaného hrášku, 1 vejce, 2 dl mléka, 100 g strouhaného eidamu, sůl

Postup

V hrnci přivedeme k varu litr osolené vody, přisypeme granulát a bez pokličky vaříme 15 minut. Scedíme, případně vymačkáme přebytečnou vodu. Na másle zpěníme cibuli, přidáme granulát a osmažíme. Oloupané očištěné brambory pokrájíme na menší kostičky, smícháme s okapaným hráškem a opečeným granulátem, osolíme, promícháme a nasypeme do zapékací misky vytřené máslem. Vložíme do studené trouby, zapneme na 200°C a pečeme odkryté, dokud nejsou brambory téměř měkké. Pak je zalijeme mlékem s rozšlehaným vejcem a posypeme sýrem. Vrátime do trouby a dopečeme dorůžova.

Sýrové brambory



Ingredience

asi 800 g syrových oloupaných brambor, 250 g šunky nebo šunkového salámu, 2 cibule, 1 hermelín, 150 g nivy, 100 g tvrdého sýra, 250 ml smetany, mletý pepř

Postup

Brambory nakrájíme na menší kousky, šunku a hermelín na kostičky, cibuli na půlkolečka, nivu rozdrobíme a všechno v pekáči smícháme a opepříme. Zalijeme smetanou a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme asi půl hodiny, pak posypeme strouhaným tvrdým sýrem a dopečeme dozlatova. Podáváme se zeleninovým salátem.

Brambory zapečené se sýrem a petrželkou



Ingredience

1 kg brambor uvařených ve slupce, 250 g tvrdého sýra, 50 - 60 g másla, 2 hrsti petrželové natě, sůl

Postup

Nastrouháme sýr, petrželku posekáme, máslo rozpustíme. Částí másla vymažeme pekáč. Brambory ještě horké oloupeme a rozmačkáme. Polovinu rozmačkaných brambor urovnáme do pekáče, posolíme, posypeme polovinou petrželky, polovinou sýra, pokapeme polovinou zbylého másla a postup ještě jednou zopakujeme. Vložíme do vyhřáté trouby a zapečeme (15 - 20 minut při 200°C). Podáváme se zeleninovým salátem.

Zapečené brambory s bylinkami



Ingredience

1 kg brambor, sůl, pepř, 50 g másla, 30 g hladké mouky, 600 ml mléka, 250 ml smetany, 100 g strouhaného ementálu, svazek zelených bylinek, máslo na vymazání formy

Postup

Oloupané brambory vaříme v osolené vodě asi 20 minut. Z másla, mouky, mléka a smetany uvaříme jíšku. Svaříme do hustého bešamelu a rozpustíme v něm polovinu sýra. Osolíme a opepříme. Vařené brambory pokrájíme a dáme do vymaštěné zapékací formy. Troubu předehřejeme na 200°C. Směs bylinek omyjeme, osušíme a jemně posekáme. Polovinu jich vmícháme do bešamelu. Brambory přelijeme omáčkou, posypeme zbytkem bylinek a zbylým sýrem. Zapékáme asi 15 minut.

Francouzské brambory



Ingredience

1 kg brambor, 6 špekáčků, 1 - 2 cibule, 3 - 4 nakládané okurky, 4 vejce, 1 dl mléka, sůl, mletý pepř, olej

Postup

Ve slupce uvařené brambory, oloupeme a nakrájíme na kousky. Pekač vymažeme olejem, rozložíme do něj polovinu pokrájených brambor, osolíme, špekáčky nakrájíme na kostičky a rozložíme na brambory. Cibuli a okurky pokrájíme nadrobno a nasypeme na špekáčky. Přikryjeme druhou polovinou brambor, lehce osolíme. Vejce rozšleháme s mlékem, osolíme, opepříme a rovnoměrně rozlijeme na brambory. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a zapékáme asi 30 minut.

Musaka



Ingredience

3 lilky, 600 g mletého masa, 600 g brambor, 3 rajčata, 1 cibule, 150 ml červeného vína, 2 lžice másla, olivový olej, sůl, mletý pepř, skořice
bešamel: 3 lžice másla, 5 lžic hladké mouky, 700 ml mléka, velká hrst strouhaného sýra, 3 žloutky, sůl, strouhaný muškátový oříšek

Postup

Brambory uvaříme ve slupce. Oloupeme a nakrájíme na kolečka. Lilky oloupeme a nakrájíme na kolečka silná asi 1 cm, z obou stran posolíme a necháme vypotit. Pak je osušíme a prudce osmahneme z každé strany na oleji. Na másle osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme maso, osolíme, opepříme a ochutíme větší špetkou skořice. Zalijeme vínem, přidáme rajčata, která jsme předem oloupali (spařit vařící vodou, aby šla loupat) a nakrájeli na drobné kousky. Vaříme do zhoustnutí. Na dno pekáče

naskládáme plátky brambor, pokryjeme je masovou směsí, na tu naskládáme osmažené lilky a všechno zalijeme bešamelem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C 30 - 40 minut (do zezlátnutí povrchu bešamelu). Bešamel: V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Zalijeme ji mlékem, dobře rozmícháme a vaříme do zhoustnutí. Odstavíme, vmícháme žloutky, osolíme, okořeníme muškátovým oříškem a vmícháme sýr. Je to velmi pracné a časově náročné jídlo, ale moc dobré. Místo lilků lze použít cukety.

Zapečené křupavé brambory



Ingredience

800 g brambor, 500 g brokolice, 250 ml smetany na vaření, 150 g taveného sýra Smetanito s bylinkami, 5 g másla, 1 vrchovatá lžice slunečnicových semen, 1 vrchovatá lžice dýňových semen, olej, sůl, bílý mletý pepř

Postup

Brambory uvaříme ve slupce, po částečném zchladnutí oloupeme a nakrájíme na kousky. Brokolici rozebereme na růžičky a 3 - 4 minuty povaříme v páře. Pékáč vytřeme olejem, nasypeme do něj brambory a brokolici, osolíme a promícháme. Na pánvi rozehřejeme kousíček másla a krátce na něm opražíme semena. Zalijeme smetanou, rozdrobíme do ní sýr a na plotně mícháme, až se sýr zcela roztaví a spojí se smetanou. Podle chuti osolíme, opepříme a rovnoměrně rozlijeme na brambory s brokolici. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a 20 minut zapečeme.

Francouzské brambory jinak



Ingredience

1 kg brambor uvařených ve slupce, 1 cibule, 1 cuketa, 2 nožičky klobásy, 1 kelímek zakysané smetany (150 g), 2 vejce, 1 vrchovatá lžice plnotučné hořčice, 1 lžička koření gyros, sůl, mletý pepř, tvrdý uzený sýr, olej nebo sádlo na vymazání pekáče

Postup

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky a polovinu rozprostřeme do vymazané zapékací misky. Osolíme, opepříme a urovnáme vrstvu na půlkolečka pokrájených klobás.

Posypeme pokrájenou cibulí, na kostičky nakrájenou cuketou a přikryjeme druhou polovinou brambor. Osolíme, opepříme. Do misky rozklepneme vejce, přidáme smetanu, hořčici, gyrosové koření, osolíme a vidličkou rozšleháme. Tuto hmotu rozetřeme na

brambory. Vložíme do trouby vyhřáté na 190°C. Po dvaceti minutách posypeme povrch strouhaným sýrem. Dopečeme do roztavení sýra.

Maso na zeli

Ingredience

500 g kysaného zeli, 500 g mletého masa, 600 g brambor, sůl, mletý pepř, kmín, majoránka, 250 ml smetany na vaření, olej

Postup

Na pánvi potřené olejem orestujeme maso do zhnědnutí, osolíme a okořeníme. Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Pékáček vytřeme olejem a na dno rozložíme okapané zeli (kdo chce, může zeli propláchnout, aby nebylo tak kyselé). Na zeli rozprostřeme opečené maso a na ně naskládáme brambory. Osolíme je a zalijeme smetanou. Pékáč zakryjeme, vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme do změknutí brambor, asi 30 minut. Pak sundáme poklop a ještě chvíli pečeme do zežlárnutí.



Pečené brambůrky

Ingredience

menší brambory, 300 g salámu, 100 ml oleje, 3 vejce, 1 lžice plnotučné hořčice, 1 sáček mražené zeleninové směsi Čínská zelenina, 1 lžička kari, 1 lžička mleté papriky, 1 lžička soli, 1 lžice sojové omáčky, 1 lžice worchestrové omáčky, tvrdý sýr

Postup

Syrové brambory důkladně omyjeme, osušíme a rozpůlíme. Naskládáme na vymazaný plech řeznou stranou nahoru. V míse promícháme olej, koření, obě omáčky, sůl, hořčici a vejce. Přidáme nastrohaný salám a mraženou zeleninu a důkladně promícháme. Podle potřeby zředíme vodou (100-120 ml). Touto směsí zalijeme brambory na plechu. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme do změknutí brambor (cca hodinu). Asi 15 minut před dopečením posypeme nastrohaným sýrem.



Zapečený pangasius

Ingredience

4 kusy pangasia, brambory podle hladu strávníků, 1 větší mrkev, 1 menší pórek, 200 g zakysané smetany, 150 g bílého jogurtu, 1 vejce, sůl, mletý pepř, sušená bazalka, koření na ryby, mletý kmín, sezamové semínko, olivový olej

Postup

Pórek pokrájíme, mrkev nahrubo nastrouháme. Na rozpáleném oleji krátce osmažíme. Pekáč vytřeme olejem a nasypeme na něj brambory nakrájené na kousky. Osolíme a okmínujeme. Na ně rozložíme z obou stran osolené filety ryby a posypeme kořením na ryby. Poklademe osmaženou zeleninou, přiklopíme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Smetanu, jogurt a vejce společně rozmícháme, lehce osolíme, opepříme a vmícháme 1-2 lžičky bazalky. Po 20 minutách pekáč vyjmeme z trouby a jeho obsah zalijeme rozmíchanou směsí. Posypeme sezamovým semínkem, znovu přikryjeme a vrátíme do trouby. Po 30 minutách odklopíme a dopečeme do zezlátnutí povrchu (asi 10 minut).



Zapečené mleté maso (Shepherd pie)



Ingredience

500 g mletého masa (míchané hovězí + vepřové), rajský protlak, 3-5 stroužků česneku, olej, zelenina (rajčata, papriky, cibule, mrkev), brambory, mléko, máslo, sůl, tvrdý sýr

Postup

Mleté maso osmahneme na cibulce a oleji, přidáme rajský protlak, zeleninu pokrájenou na kousky a prolisovaný česnek podle chuti a dusíme do měkka. Mezitím uděláme bramborovou kaši, měla by být řidší než běžná přílohová. Do pekáčku dáme masovou směs, zalijeme kaší, posypeme sýrem a zapékáme cca 20-30 minut.

Zapékané bulky s mletým masem a sýrem



Ingredience

4 bulky, 2 cibule, 300 g mletého hovězího masa, 2 lžíce oleje, 2 lžíce kečupu, 1 lžice sojové omáčky, sůl a pepř, tvrdý sýr

Postup

Housky rozřízneme a střídku natrháme na malé kousky. Na pánvi rozpálíme olej, přidáme maso a osmahneme. Trochu podlijeme vodou a dusíme doměkka. Až je maso měkké, vodu vydusíme, přidáme pokrájenou cibuli společně se střídou a ještě trochu osmahneme. Sejmeme z plotny a ochutíme solí, pepřem, kečupem a sojovou omáčkou. Housky rozpečeme dokřupava, vložíme do každé kousek sýra, naplníme masovou směsí a zasypeme strouhaným sýrem. Zapečeme v horní části trouby asi 8 minut při 200°C.

Zapečené kuřecí se slaninou a sýrem

Ingredience

6 kuřecích prsních řízků, 200 g anglické slaniny, 200-300 g sýra (eidam, niva), 2-3 cibule, česnekový pepř Kotányi (nesehnala jsem, nahradila kombinací mletého pepře a sušeného česneku), sůl, máslo na vymazání misky, trochu oleje

Postup

Řízky naplocho rozpůlíme a z obou stran lehce osolíme. Zapékací misku vymažeme máslem, sýr nastrouháme. Dno misky vyložíme plátky anglické, na ně naskládáme maso. Poprášíme kořením, posypeme pokrájenou cibulí a strouhaným sýrem. Znovu anglickou, maso, koření, cibule, sýr, a ještě jednou celé zopakujeme. Poslední vrstvu sýra pokapeme olejem. Přikryté vložíme do trouby vyhřáté na 210°C a pečeme asi 20 minut. Pak odkryjeme a dalších 15 minut dopečeme.

Podáváme teplé s bramborami a zeleninovým salátem nebo studené s pečivem a zeleninovou oblohou.



Špagety zapečené v leču



Ingredience

500g špaget, 2 skleničky zeleninového leča (á 330g), několik stroužků česneku, 300g libových párků nebo kabanosu, sůl, pepř, špetka sladké mleté papriky, kečup, 200g strouhaného tvrdého sýra

Postup

Špagety rozlámané na půlky uvaříme v osolené vodě. Do mísy vyklopíme lečo, přidáme podle chuti prolisovaný česnek, osolíme, opepříme, opaprikujeme a vmícháme na kousky pokrájenou uzeninu. Promícháme s okapanými špagetami, urovnáme do pekáče, rovnoměrně potřeme kečupem (množství podle chuti) a posypeme sýrem. Zapečeme v troubě asi 20 minut na 200°C. Pokud máme, můžeme před pečením na sýr naskládat plátky

rajčat.

Šunkofleky



Ingredience

500 g těstovin (flekky nebo jiné drobné těstoviny), 250 - 300 g uzeného masa, 3 - 4 sterilované okurky, 4 vejce, 150 ml mléka, sůl, mletý pepř, 100 g tvrdého sýra

Postup

Těstoviny uvaříme podle návodu na sáčku a scedíme. Maso a okurky nakrájíme na kostičky. Celá vejce rozšleháme s mlékem, osolíme a opepříme. Zapékací misku nebo pekáč vymažeme sádlem nebo olejem a na dno rozložíme polovinu těstovin. Na ně rovnoměrně rozmístíme maso, další vrstva budou okurky. Přikryjeme druhou polovinou těstovin a zalijeme vejci s mlékem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 15 minutách posypeme nastrouhaným sýrem a ještě 5 minut necháme v troubě.

Zelná semlbába

Ingredience

1 veka, 600 g hlávkového zelí, 3 **jitrnice**, 2 cibule, 100 g plátkového sýra, kečup, sůl, drcený kmín, olej, 2 vejce, 100 ml mléka

Postup

Plátky veka nasypeme do misky a pokropíme vodou. Na troše oleje zpěníme jednu pokrájenou cibuli, přidáme nakrouhané zelí a za stálého míchání osmažíme do poloměkka. Nakonec vmícháme trochu soli a kmínu. Druhou cibuli rovněž necháme zpénit na troše oleje, přidáme jitrnice, ze kterých jsme sloupili střevo a za stálého míchání rozehřejeme na kašovitou hmotu. Zapékací misku nebo pekáč vymažeme a vysypeme moukou. Na dno naskládáme navlhčené plátky veka. Pokryjeme je vrstvou jitrnicového prejtu a zakryjeme dalšími plátky veka. Na ně urovnáme vrstvu zelí, znovu plátky veka. Na ně rozložíme sýr a pokapeme ho kečupem. Zakryjeme poslední vrstvou veka, přitlačíme a lehce pokropíme olejem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme do zezlátnutí povrchu (asi 20 minut). Pak zalijeme vejci rozšlehanými se solí a mlékem, vrátíme do trouby a necháme zapéct do sražení vajec.



Zapečené palačinky s tvarohem

Ingredience

hotové palačinky nebo amolety

náplň: 250 g tvarohu, 3 lžice cukru, 1 vanilkový cukr, 1 žloutek, trochu mléka, rozinky naložené v rumu

na zalití: 1/2 hrnku mléka, 1 malé vejce, 1/2 sáčku vanilkového cukru

Postup

Tvaroh promícháme se žloutkem, cukrem, rozinkami a přimícháme tolik mléka, aby se hmota dala mazat na palačinky, ale nesmí být tekutá. Každou palačinku natřeme tvarohem, smotáme a naskládáme je těsně k sobě do máslem vymazaného pekáčku. V hrnku rozmícháme mléko s vejcem a cukrem a nalijeme rovnoměrně na palačinky v pekáči. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. 15 minut pečeme přikryté, pak odkryjeme a necháme zezlátnout povrch, 10 - 15 minut. Podáváme s čerstvým nebo kompotovaným ovocem, teplé jako sladký oběd či večeři, studené jako dezert nebo svačinu. Uvedené množství tvarohu a mléka na zalití je pro asi 6 palačinek, pro čtyřčlennou rodinu dělám z dvojnásobné dávky.

