Pražští šneci

Co budeme potřebovat:

•55 dorostlých šneků s ulitou

• 3 středně velké šalotky

• 1 l zeleninového vývaru

• 2 lžíce bílého vinného octa

• 250 g másla

• 0,1 l rostlinného oleje

• 0,3 l bílého vína

• 2 balení sardinek

• 4 žloutky

• 3 – 4 housky

• 1 svazek čerstvé petrželové natě

• sůl

Postup:

Šneky očistíme a necháme je hodinu povařit v osolené vodě se lžící octa. Po uvaření je špičatým nástrojem vyjmeme z ulit, přičemž dáváme pozor, abychom neutrhli ocásek. Ulity vrátíme zpět do vroucí vody a další hodinu je necháme vyvařit. Maso zbavíme ocásků s blánou a vaříme další hodinu v zeleninovém vývaru. Po vyjmutí šneky jemně přesekáme, podusíme na šalotce zpěněné na oleji s polovinou másla, přidáme nasekanou petrželku a po patnácti minutách odstavíme. Ke směsi přidáme sardinky, zbylou polovinu másla, housky

namočené v bílém víně, čtyři žloutky a utvoříme mazlavou směs, kterou tvarujeme do kuliček, jimiž pak plníme vyvařené ulity. Přímo v talíři na šneky pečeme deset minut na 190 °C. Máslo se nám z ulit během pečení uvolní na talíř. Jako přílohu doporučuji opečenou

světlou bagetu s bylinkovým máslem.

Švestkové knedlíky z bramborového těsta.

Suroviny:

500 g moučných brambor

cca 150 g hrubé mouky

1 vejce + 1 žloutek

špetka soli

NA NÁPLŇ A DOKONČENÍ

10–15 švestek, vypeckovaných

1–2 lžíce másla

2 lžíce mletého máku

2 lžíce moučkového cukru

Příprava jídla:

Brambory uvařte ve slupce a ještě vlažné oloupejte a nastrouhejte najemno. Mezitím dejte do většího hrnce vařit osolenou vodu.

 K bramborám přidejte hrubou mouku, vejce a žloutek, osolte a vypracujte měkčí těsto (pokud je těsto příliš řídké, přisypte trochu mouky).

Rukou z něj tvarujte stejně velké placičky, na každou položte švestku a pečlivě

zabalte. Pracujte rychle, bramborové těsto má tendenci řídnout.

Knedlíky vařte ve vroucí vodě asi 7–8 minut. Uvařené knedlíky podávejte obalené v máku smíchaném s cukrem a přelité rozpuštěným máslem.

Pokud nejsou švestky dost sladké, vložte do každé půl kostky cukru.

Staročeský houbový guláš

Suroviny:

1/2 kg hub - spíše tvrdších

50 g Anglické slaniny - nemusí být, ale s ní je guláš chutnější

5o g tuku nebo sádla

1 cibule

25 g hladké mouky

2 stroužky česneku

1 lžička sladké papriky

kmín a pepř

sůl

vývar

špetka majoránky

Postup přípravy receptu

Houby nakrájíme na větší kousky. V hrnci rozškvaříme kostičky slaniny a osmahneme na ní cibuli, ochutíme kmínem a česnekem utřeným se solí a přidáme pepř. Přidáme ještě tuk, přisypeme houby a zprudka je osmahneme. Pak zaprášíme moukou, zasmahneme a přidáme papriku. Podlijeme vývarem a povaříme. Na úplný závěr přidáme majoránku.

Nejlépe se guláš hodí s chlebem.

Pravý vídeňský řízek

1 kg telecího z kýty

sůl

hladká mouka na obalení

3–4 vajíčka, rozšlehaná

čerstvá strouhanka

přepuštěné máslo nebo sádlo na smažení

brambory s petrželkou a skrojky citronu k podávání

Příprava jídla

Z masa nakrájejte centimetr silné řízky a ty naplocho napůl rozřízněte, ale nedokrojte, abyste je mohli rozložit jako motýla nebo knihu; traduje se, že pravý vídeňský řízek má sahat přes celý talíř!

 Pak je jeden na druhém nebo mezi potravinářskou fólií rozklepejte na výšku asi

čtyři milimetry – tak velí tradice.

Maso mírně osolte, obalte v mouce a přebytek oklepněte. Protáhněte vajíčkem a obalte v čerstvě nastrouhané strouhance; příliš ji na maso netiskněte, aby obal mohl při smažení suflovat, tedy nadýchnout se.

Smažte ve vyšší vrstvě tuku dozlatova. Podávejte s bramborami a se skrojky citronu k zakápnutí.