



Hovězí svíčková s brusinkami

4 porce

500g hovězí zadní maso

Kořenová zelenina

(200g mrkve, 100g petržele, 100g celeru)

150g cibule / 50ml oleje / 5g divoké koření

100ml smetany / 5ml citronové šťávy

1 litr hovězího vývaru

Dle chuti sůl, pepř, cukr, ocet

Postup

Maso si omyjeme a odblaníme, kořenovou zeleninu si oloupeme a očistíme, nakrájíme na stejné kostky. Maso si na tuku opečeme do hněda z obou stran. Maso vyjmeme a na tuk vložíme kořenovou zeleninu. Až zelenina změkne, přidáme najemno nakrájenou cibuli a restujeme do tmavé barvy.

Základ zalijeme hovězím vývarem, vložíme maso a necháme dusit do měkka, maso musíme během dušení otáčet. Když je maso měkké, vyjmeme ho. Základ rozmixujeme. Ve vedlejším hrnci si svaříme ocet a divoké koření. Poté jej vlijeme do základu. Dochutíme solí, pepřem, cukrem a citronovou šťávou. Poté za stálého míchání vložíme smetanu a pomalu provaříme. Na ozdobu použijeme brusinkový kompot, šlehačku a plátek citronu.



Umak od govedeg kare i brusnicama

Sastojci za 4 osobe

500g govede meso od zadnjih delova

Korenasto povrće

(mrkva 200 grama, peršin 100 grama,
100 grama celera)

150g luk

50ml ulje

5g divlji začini

100ml vrhnje od mleka

5ml sok od limuna

1 litra bujon od govedine

Sol, biber, šećer, ocat, po okusu

Postupak

Meso operemo i očistimo od membrane, korjenasto povrće ogulimo i očistimo, izrežemo na jednake kocke. Meso sa masti pržimo do smeđe boje s obje strane. Izvadimo meso i na mast stavimo korjenasto povrće. Kad se povrće omekša, dodamo nasjeckani luk i pržimo dok ne postane tamne boje. U osnov stavimo govedu bujon, umetnemo meso i pirjamo do se ne omekša, meso moramo okretati tokom pirjanja. Kada meso postane meko, izvadimo ga. Osnov strojno mešamo. U drugom loncu prokuhamo ocat i divlje začine. Zatim ulijemo u bazu. Začinimo sili, biberom, šećerom i sokom od limuna. Nakon toga uz stalno mešanje stavimo vrhnje od mleka i polako kuhamo. Za ukras koristimo kompot od brusnica, šlag i krišku limuna.



Houškové knedlíky

4 porce

1kg hrubé mouky
1 celé vejce
2dkg droždí
0,5l vlažného mléka
80g tvrdých housek
Špetka soli

Postup

Do nádoby vložíme hrstku soli, hrubou mouku, vejce, droždí a mléko. Během hnětení přidáme tvrdé housky nakrájené na stejné kousky. Těsto necháme vykynout a poté jej vážíme na 400g, utvoříme válečky, které vložíme do vroucí vody a vaříme je 20 minut.



Knedle od brašna

Sastojci za 4 osobe

1kg grubo brašno
1 komad celo jaje
2dkg kvasac
0,5l mlako mleko
80g pecivo tvrdo
Malo soli



Postupak

U posudu stavimo šaku soli, grubo brašno, jaje, kvasac i mleko. Dok gnječite, dodajte tvrdo pecivo izrezano na jednake komade. Testo ostavimo da se širi a potom važemo na 400g, napravimo valjke, koje stavimo u ključalu vodu i kuvamo 20 minuta.



Bramboráky

4 porce

500g brambor

50g česneku

5g majoránky

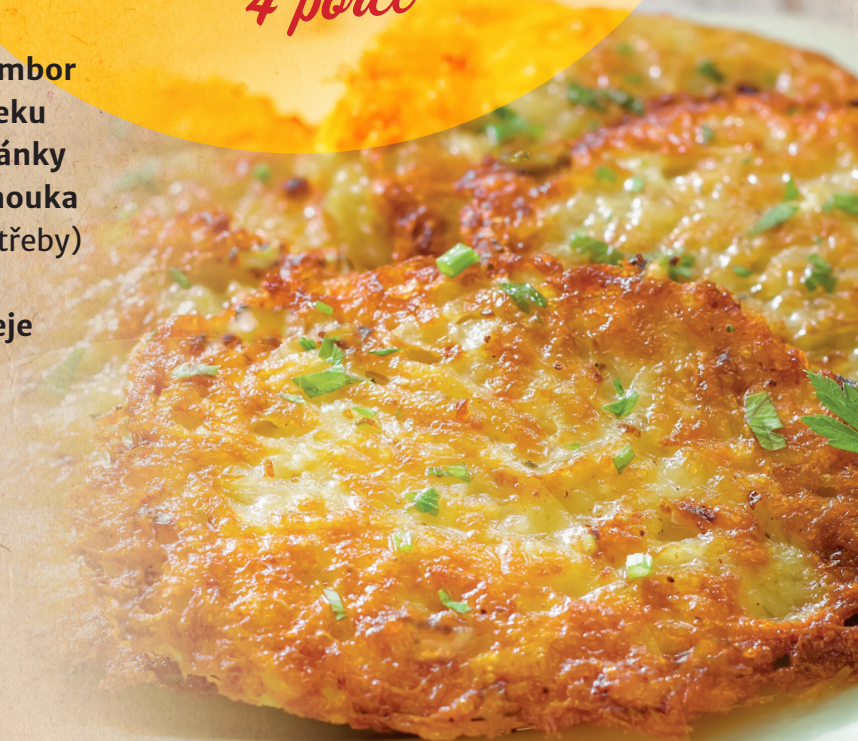
Hladká mouka

(podle potřeby)

2ks vajec

100ml oleje

Sůl, pepř



Postup

Brambory si myjeme a oloupeme. Nastrouháme je na jemném struhadle. Přidáme vejce, sůl, pepř, česnek a majoránku. Vytvoříme těsto, podle potřeby přidáme hladkou mouku, aby vzniklo pevnější těsto. Na pánvi si rozpálíme olej. Do oleje vlijeme těsto a vytvarujeme placku, kterou opékáme z obou stran.



Placka od krompira

Sastojci za 4 osobe

500g krompir

50g češnjak

5g mažuran

Glatko brašno

(po potrebi)

2 komada jaja

100ml ulje

Sol, biber



Postupak

Krompir operite i ogulite. Naribajte na ribežu. Dodajte jaja, sol, biber, češnjak i mažuran. Stvorite testo (ako je potrebno, dodajte glatko brašno, da bi dobijete čvršće testo). Na tavi zagrejte ulje. U ulje sipamo testo i oblikujemo placku, koju pečemo sa obe strane.



Tvarohové buchty s moučkovým cukrem

4 porce

1kg hladké mouky
250g cukru moučky
5ks žloutků
20g droždí
150ml oleje
250ml mléka
500g tvarohu
sůl

Postup

Do mísy si vložíme sůl, mouku, žloutky, trochu cukru, droždí, olej a mléko a uhněteme těsto. Necháme kynout. Vážíme na 100g bochánky, do kterých vkládáme tvaroh a tvarujeme z nich buchty, které vkládáme do vymaštěného pekáče. Pečeme 30 minut na 140 °C.



Kolači sa svježim sirom i šećerom u prahu

Sastojci za 4 osobe

1kg glatko brašno
250g šećer u prahu
5 komada žumanci
20g kvasac
150ml ulje
250ml mleko
500g svjež sir
Sol

Postupak

U posudu stavite sol, brašno, žumance, malo šećera, kvasac, ulje i mleko i razmešajte testo. Ostavite da se testo diže. Vagajte na 100g komade u koje stavljam svjež sir i oblikujemo od njih kolače, koje stavljam u nauljenu posudu za pečenje. Peći 30 minuta na temperaturi 140 °C.



Bramborová polévka s houbami

4 porce

250g brambor

Kořenová zelenina

(100g mrkve, 100g petržele, 100g celeru)

100g hub / 30g česneku

1 litr zeleninového vývaru

25g petržele kudrnky

50g másla

100g hladké mouky

50ml oleje

5g houbového koření

5g drceného kmínu

Postup

Brambory, houby a kořenovou zeleninu si omyjeme, oloupeme a nakrájíme na stejné kousky.

Na oleji si orestujeme kořenovou zeleninu. Až je zelenina měkká přidáme najemno nakrájenou cibuli a přidáme část česneku. Ke konci přidáme houby, houbové koření, drcený kmín a orestujeme.

V hrnci si rozpustíme máslo, přidáme mouku a uděláme jíšku. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Poté přidáme brambory a vaříme doměkka. Když jsou brambory měkké, vložíme zeleninu s houbami.

Dochutíme solí a pepřem.



Supa od krompira i gljivama

Sastojci za 4 osobe

250 g krompir

Korjenasto povrće (mrkva 100 grama, peršina
100 grama, celer 100 grama)

100g gljiva / 30g češnjak

1 litra bujon od povrća

25g peršin

50g maslac

100g glatko brašno

50ml ulje

5g začin od gljive

5g zdrobljeni kumin

Postupak

Krompir, gljive i korjenasto povrće operemo, ogulimo, i izrežemo na jednake komadiće. U ulju pržimo korenasto povrće. Kad postane povrće meko, dodajte sitno nasjeckani luk i deo češnjaka. Na kraju, dodamo gljive, začine od gljiva, protisnuti kumin i pržimo.

U lonci, rastopimo maslac, dodamo brašno i napravimo zapršku. Sipamo bujon i dovedemo do tačke ključanja. Zatim dodajte krumpir i kuhajte dok se ne omekša. Kad je krumpir mekan, stavimo povrće s gljivama.

Stavimo malo soli i bibera.



Baklava

*Baklava je veoma sladak
desert orijentalnog poreka*

Namerno ne navodimo količinu,
zato što zavisi od količine testa.

Kora (jedna vrsta srpskog testa za slatkiše, kod nas možemo iskoristiti tanko lisnato testo)

Mleveni orasi ili lešnici

Mleveni badem

Puter

Voda

Šećer

Postupak

Rernu zagrejemo na 200°C. U podmazani pleh se stavi jedan sloj kore. Pospemo mlevenim ili sitno seckanim orasima. Postupak ponavljamo dokle imamo kore i orahe. Gore mora ostati testo. Baklavu sečemo na četvrtaste ili romboidne delove, prelijemo istoplenim puterom. Stavimo u zagrejanu rernu da se peče dok baklava ne bude zlatna i hrskava. U međuvremenu skuva se sirup od vode i šećera. To kuvamo 10 min. Kad izvadimo iz rerne baklavu prelijemo sirupom.

Baklavu poslužujemo hladnu a možemo je još jednom preliti sirupom pre posluženja.



Baklava

*Baklava je velmi sladký
desert orientálního původu*

Záměrně neuvádíme množství, neboť vše závisí na tom, z kolika vrstev těsta jsme se rozhodli baklavu upéci.

Kora (druh srbského těsta k výrobě cukrovinek, v České republice můžeme nahradit tenkým listovým těstem)

**Mleté vlašské nebo lískové
ořechy / Mleté mandle**

Máslo / Voda / Cukr

Postup

Troubu předehřejeme na 200°C. Na vymaštěný plech se dá jedna vrstva těsta. Namažeme vrstvou náplně z ořechů. Celý postup opakujeme, dokud máme těsto i ořechy. Nahoře musí zůstat těsto. Baklavu poté pokrájíme na čtvercové nebo obdélníkové díly. Polijeme rozpuštěným máslem. Dáme do předehřáté trouby a pečeme, dokud baklava nezezlátne a nebude křupavá.

Mezitím si připravíme sirup smícháním vody a cukru. Necháme vařit deset minut. Po vytažení baklavy z trouby se přelije sirupem.

Baklavu podáváme studenou, případně ji můžeme přelít sirupem ještě jednou před podáváním.



Jagnjetina u mleku

1,5kg jagnjeće plećke
1 litra mleka
4 velika krompira
6 većih šargarepa
1 kašičica vegete
Lovorov list po ukusu
Biber

Postupak

Meso se iskosti i isecka na veće kocke. U odgovarajući lonac postavimo meso i prelijemo ga mlekom tako da je potpuno potopljeno, što znači da možemo koristiti i više nego litru mleka. Zatim se meso u mleku kuva oko 1,5sat na srednjoj vatri u loncu bez poklopca. Pazimo da nam mleko ne iskipi. Tokom kuvanja jagnjeće meso gubi karakterističan miris i meso postaje mekše i sočnije.

Dok se meso kuva pripremamo povrće. Očistimo krompir i šargarepu, sve ostavljamo u komadu ili isečemo na polovine. U daljoj pripremi je bitno koristiti keramičku i glineni posudu sa poklopcem, ili možemo koristiti i pekač koji prekrijemo alufolijom. Na dno pekača redjamo prvo povrće a posle kuvano meso. Pospemo vegetom, solju i biberom i dodamo lovorov list i na kraju prelijemo mlečnim saftom. Poklopimo i pečemo na 200°C oko sat vremena, zatim skidamo poklopac i pečemo još 15 – 30 min. Pri posluženju možemo dodati zeleni peršunov list.



Jehněčí v mléce

1,5kg jehněčího plecka
1 litr mléka
4 velké brambory
6 větších mrkví
**1 lžička směsi sypkého polé-
kového koření (např. Vegeta)**
Bobkový list dle chuti
Pepř

Postup

Maso vykostíme a nasekáme na větší kousky. Do odpovídajícího hrnce naskládáme maso a přelijeme ho mlékem tak, aby bylo úplně potopeno, což znamená, že můžeme spotřebovat i více než litr mléka. Poté se maso v mléce vaří okolo 1,5 hodiny na středním ohni v hrnci bez poklice. Hlídáme, aby nám mléko nevykypělo. Během vaření ztrácí jehněčí charakteristickou vůni a maso se stává měkkým a šťavnatým.

Dokud se maso vaří, připravíme si zeleninu. Očistíme mrkev a brambory, vše necháme v celku, případně překrojíme pouze na polovinu.

K další přípravě jídla je vhodné využít keramickou nebo hliněnou nádobu s víkem, ale můžeme použít i pekáč, který překryjeme alobalem.

Na dno pekáče klademe nejprve zeleninu a posléze uvařené maso. Posypeme vegetou, solí a pepřem a přidáme bobkový list a přelijeme mléčným vývarem. Přiklopíme a pečeme na 200°C asi hodinu, potom sundáme poklop a pečeme ještě 15 – 30 min. Při podávání můžeme dozdobit zelenou petrželkou.



Punjene sušene paprike – "crveno srpsko zlato"

20 sušenih paprika / 1 veći luk / 3 velike šargarepe
1 mali celer / 1 pastrnjak / 1 peršun
1 veći krompir / 200g riža dugog zrna
4 kašike paradajz pirea / Sol / Biber / Peršunov list
200ml ulja / 600ml vode / 300ml soka od paradajza
Krompir isečen na kolutove za zatvaranje paprika

Postupak

Na ulju propržimo luk naseckan na kockice. Korenasto povrće očistimo i narendamo na dugačka vlakna i stavimo da se dinstaju na luk. Pomešamo i dodamo ostatak ulja. Mešamo i postepeno dodajemo vodu i kuvamo samo 5 minuta, zato što nije cilj da povrće bude mekano. Dodamo so i biber. Dodamo rižu, paradajz pire, peršunov list, promešamo, ostavimo sa strane i poklopimo. Stavimo fil da se ohladi i koliko zatreba dosolimo.

Papriku u međuvremenu operemo pod mlazom tople vode i napunimo smesom do dve trećine. Svaku papriku zatvorimo kolutom krompira. Redamo na uljeni pleh, koji posipamo malo sokom od paradajza. Imajte na umu da će riža u paprici još nabubriti, zato morate dati paprici dosta mesta.

Od gore sipamo ostatak paradajz soka pomešanog sa vodom. Paprike bi trebale biti potopljene. Pekač prekrijemo alufolijom i pečemo na 200°C oko 60 min. Zatim pažljivo skinemo foliju i koliko zatreba dodamo vode. Ponovo prekrijemo folijom i pečemo na 180°C još 60 min.

Nakon što ih izvadimo iz rerne ostavljamo papriku pokrivenu dok se ne ohladi.



Plněné sušené papriky – "červené arabské zlato"

20 sušených paprik / 1 větší cibule / 3 velké mrkve
1 malý celer / 1 pastináč / 1 petržel – kořen
1 větší brambor / 200g dlouhozrnné rýže
4 lžíce rajčatového protlaku
Sůl / Pepř / Petrželový list
200ml oleje / 600ml vody
300ml rajčatové šťávy
Plátky brambor (k zavření paprik)

Postup

Na oleji opražíme cibuli nasekanou na kostky. Kořenovou zeleninu oloupeme a nastroháme na co nejdelší vlákna a dáme na cibuli. Promícháme a přidáme zbytek oleje. Mícháme a pomalu postupně doléváme vodu, vaříme pouze pět minut, neboť cílem není zeleninu uvařit doměkka. Dodáme sůl a pepř. Přidáme rýži, rajčatový protlak a petrželový list, promícháme, odstavíme z plotny a přiklopíme pokličkou. Necháme náplň vychladnout, případně dosolíme.

Papriky mezitím opereme pod proudem teplé vody a naplníme je směsí do dvou třetin. Každou papriku zavěříme plátkem bramboru. Klademe na vymaštěný plech, který polijeme trochou rajčatové šťávy. Mějme na paměti, že rýže v paprikách ještě nabobtná, proto musí mít papriky kolem sebe dostatek místa. Navrch nalijeme zbytek rajčatové šťávy smíchané s vodou. Papriky by měly být potopené. Pekáč překryjeme alobalem a pečeme na 220°C asi 60 min. Poté opatrně zvedneme fólii a případně dodáme vodu. Opět uzavřeme a pečeme na 180°C ještě 60 min. Po vyndání z trouby necháme papriky přikryté dokud nezchladnou.



Ajvar

"srpski kavijar od povrća"

5kg paprika
2kg patlidžana
0,5l ulja
Sol
Biber
Ljuta paprika
Konzervans

Postupak

Papriku pečemo na plotni šporeta sve dok ljuska od paprike ne pocrni i može da se tepsiju. U kućnoj varijanti pečenja može da se upotrebi i vrela rerna i suvi pleh. Pri pečenju paprika se stalno okreće. Pečene paprike ostavimo da se ohlade, a zatim ih oljuštimo i očistimo. Patlidžan se, na suprot tome, uvek peče u rerni dok ne pusti dosta vode. Pečeno se stavi u cediljku da se ohladi i iscedi od viška vode. Kad se skroz ohladi oljušti se i očisti od semena. Sve se samelje na mašini za meso. U veliku šerpu sipamo pola litre ulja a samlevenu smesu stavimo da se kuva. Doda se so, biber, ljuta paprika, sve po ličnom ukusu. Na kraju se dodaje konzervans, da ajvar što duže izdrži. Sipamo u čiste staklene tegle sa zatvaračem i jedemo cele godine.



Ajvar

"srbský zeleninový kaviár"

5kg paprik
2kg lilku
0,5 litru oleje
Sůl
Pepř
Kajenský pepř
Konzervační látka
na zavařování

Postup

Papriky pečeme na grilu, nebo na sucho na plechu až slupka zhnědně, lze použít troubu a rozpálenou suchou pánev. Při pečení se papriky otáčejí. Pečené papriky necháme vychladnout, oloupeme je a očistíme. Lilek pečeme v troubě dokud se zcela nevysuší. Lilek je dobré položit při pečení na sítko, aby mohla voda odkapávat. Po opečení z lilku odstraníme slupku a semena. Poté papriky a lilek umeleme na mlýnku/kutru/v mixéru. Následně do velkého hrnce nalijeme olej, necháme ho ohřát a postupně vmícháme našlehanou směs, provaříme. Přidáme sůl, pepř, feferonku, to vše podle osobního vkusu. Nakonec přidáme konzervační látku, aby ajvar dlouho vydržel. Ještě teplou směs nalijeme do čistých sklenic a dobře uzavřeme.



Proja

Proja je jedno od najtradicionalnijih srpskih jela

- 2 čaše (oko 200ml) **brašna**
- 1 čaša **kukuruznog brašna**
- 1 čaša **vode ili mineralne vode**
- 1/2 čaše **ulja**
- 1 **prašak za pecivo**
- 1 čaša **kisele pavlake ili kiselog mleka**
- 2 **jaja**
- 1 kašičica **sol**

Postupak

Viljuškom razmutimo jaja, dodamo kiselu pavlaku ili mleko, promešamo i dodamo vodu ili mineralnu vodu i ulje. U drugoj činiji pomešamo obe vrste brašna i prašak za pecivo. Uz stalno mešanje dodajemo "suve" sastojke u smesu i sve mešamo da ne nastanu grudvice. Testo ne bi trebalo da bude ni gusto ni retko. Na pleh namazan uljem i posut brašnom testo sipamo i ravnomerno rasporedimo. Pečemo na 190°C 20 min. Možemo koristiti modlice za mafine. Na kraju smanjimo temperaturu na 180°C i pečemo još 5 – 10 min. Po vadjanju iz rerne ostavimo još 5 – 10 min da se ohladi, sečemo na komade i poslužimo.



Proja

*Kukuřičný chléb proja je jedním
z nejtradičnějších srbských jídel*

- 2 šálky (asi 200ml) **mouky**
- 1 šálek **kukuřičné mouky**
- 1 šálek **vody nebo minerálky**
- 1/2 šálku **oleje**
- 1 **prášek do pečiva**
- 1 šálek **zakysané smetany
nebo kyselého mléka**
- 2 **vejce**
- 1 lžička **solí**

Postup

Do misky dáme vejce, rozšleháme vidličkou a pomalu přidáváme zakysanou smetanu nebo kyselé mléko. Pořádně promícháme, přidáme vodu nebo minerálku a postupně vmícháme olej. V jiné misce smícháme oba typy mouky a prášek do pečiva. Za stálého míchání do suché směsi přidáváme mokrou část směsi a dobře propracujeme. Těsto by mělo být husté. Vymazaný plech posypeme moukou a rovnoměrně vylijeme na plech těsto, které rovnoměrně rozprostřeme. Pečeme při 190°C asi 20 minut. Místo plechu lze použít formu na muffiny. Na konci pečení snížíme teplotu na 180°C a dopečeme po dobu 5 – 10 minut. Po vyjmutí z trouby necháme 5 – 10 minut vychladnout, pak nakrájíme na kousky a podáváme.