Kapr na modro po staročesku

Tento starodávný recept je důkazem, že i vařená ryba je kulinářský skvost.

Suroviny:

1 očištěný kapr s neporušenou kůží (hmotnost asi 1,5 kg), čím čerstvější, řím modřejší

2 l vody

2 cibule

2 mrkve

1 malý celer

1 malý pórek

kousek celerové natě, zelená petrželka

100 ml bílého vína nebo octa zředěného vodou

1 bobkový list

10 zrnek pepře

sůl

citronová šťáva

Postup:

Ve větším hrnci přivedeme vodu k varu a vložíme do ní oloupanou a na kolečka

nakrájenou cibuli, očištěnou a drobně nakrájenou mrkev, celer a pórek spolu s opranou petrželkou, celerovou natí a bobkovým listem. Osolíme, přidáme víno nebo zředěný ocet, pepř a na mírném ohni 20 minut vaříme.

Kapra opereme a dbáme přitom, abychom nepoškodili kůži, neboť jinak by se kapr nezbarvil pěkně domodra. Doporučuji použít lysce. Vnitřek kapra osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Vložíme jej opatrně do zeleninového vývaru a připravujeme 15–20 minut (nesmí se vařit, vývar udržujeme stále jen pod bodem varu).

Měkkého kapra podáváme na nahřáté míse obloženého vařenými brambory s máslem. Můžeme podávat s majonézou ochucenou křenem.

Trhanec

Množství: pro 4 osoby

250 g hladké mouky

špetka soli

špetka kypřícího prášku

1/4 lžičky skořice

1 lžíce cukru krupice

1 vanilkový cukr

6 velkých vajec

400 ml mléka

50 g rozinek

100 g másla

50 g mandlových lupínků

4 lžíce moučkového cukru

600 g ovoce: borůvky, ostružiny, maliny

moučkový cukr na poprášení

Postup:

Mouku prosejeme a promícháme se solí, kypřícím práškem, skořicí, cukrem a

vanilkovým cukrem. Zalijeme rozšlehanými vejci, mlékem, přidáme rozinky a

těsto necháme alespoň 30 minut odležet.

Na pánvi postupně rozehřejeme lžíci másla, nalijeme na něj polovinu těsta,

posypeme dílem mandlových lupínků a opečeme z jedné strany.

Při otáčení placku natrháme vidličkou na menší kousky, posypeme polovinou

cukru a opékáme, dokud není placka hotová a cukr nezkaramelizuje. Stejně

připravíme i druhou polovinu těsta.

Hotové trhance rozdělíme na porce, poprášíme na talíři moučkovým cukrem a

podáváme s omytým a osušeným ovocem rozděleným do misek.

Tip: Do těsta můžete použít rozinky naložené v rumu. Nebo zkuste na pánvi

nejdřív opéct na másle plátky oloupaných hrušek nebo jablek a pak je zalít

těstem.

Srnčí plec s perníkem.

Suroviny:

2 kg srnčí plece

pepř, zázvor

500 g kořenové zeleniny

100 g švestkových povidel

200 g sušených švestek

500 ml červeného vína

perníkové koření

sůl

perník na strouhání

Postup:

Kořenovou zeleninu nakrájíme nadrobno a opečeme na másle dohněda. Srnčí plec okořeníme pepřem a solí a potřeme nastrouhaným zázvorem. Vložíme na zeleninu, opečeme a podlijeme kvalitním červeným vínem. Dusíme asi 45 minut a pak přidáme švestková povidla, perníkové koření a pozvolna dusíme do změknutí masa. Hotovou plec vyjmeme, přidáme nakrájený perník na strouhání a ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Na závěr vmícháme sušené švestky a oříšek másla na zjemnění.

Houbová paštika s tymiánem

Co potřebujeme:

1 střední cibuli

500 g čerstvých hub

1 lžíci másla

5 cl bílého vína

drcený kmín

šafrán

sůl, pepř

čerstvý tymián a citron

Postup:

Očištěné a omyté čerstvé houby nadrobno pokrájíme, vložíme na rozpálený tuk a opečeme.

Okořeníme drceným kmínem a trochou čerstvého pepře, osolíme. Cibulku nakrájíme najemno a necháme zesklovatět zvlášť na pánvi. Jemně podlijeme bílým vínem, přidáme šafrán a necháme víno zredukovat na krém. Vše necháme vychladnout a nakonec semeleme

nebo rozsekáme na jemnou kaši. Nevadí, když zůstanou kousky hub. Ochutíme trochou tymiánu a čerstvou citronovou šťávou. Dle potřeby dosolíme. Podáváme s čerstvým chlebem, nebo na topinkách.