

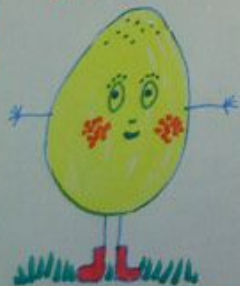
Vajíčková pomazánka

pro 10 lidí



10 vajec natvrdo
4 brambory uvařené } NASTROUHAT

Přidat: 1 majonku
1 lžičku hořčice
podle chuti sůl a pepř



Jabkolivance

1. Rozšleháme vejce, mléko, cukr, sůl.
2. Postupně vmícháme mouku.
3. Oloupeme a masírujeme jablko, smícháme s šesdem.
4. Na oleji smažíme malé lívancečky.
5. Pocukrujeme a jíme.

→ 4.  Four eggs and a small yellow chick.

→ 1 a (půl) litru mléka

→ 3  cukru

→ 6  Six apples, two red, two yellow, and two green.

→ 2  mouky

→ špetka soli

→ olej

Bramborik

s křeninou

Brambory oloupeme,
omyjeme a nasekáme
na hrubém struhadle.

Přidáme vejce, hladkou

mouku, majonézu, sůl,
pepeř, kmín. Juncu a

česnek nasekáme na malé
Vše důkladně promícháme

Smazáme na pánvi, pe-
mělé jako dužň.

Příloha - křeninový sa

Travřehová bábovka

1 travřeh, 250g Hery,
mouky, 200g cukru, 4 vejce,
pečiva.

Utřeme cukr, žloutky,
mouku s práškem do pečiva.
Formu vystríme máslem a
hankou. Pečeme v předehřáté







"Sloní kradlo"

50 dkg měkkého salámu

4 vejce

4-5 okurek

2 cibule

3 majolky



Svaříme

1 rajský protlak

1 lžička worchesteru

1 lžička octa

2 kostky cukru

trochu vody

Vejce, salám, okurky a cibuli drobně nakrájíme. Mícháme i pomletou masovou mlýžku. Smícháme s majolkou a prochlazenou kávičkou.

Lze podávat na více jako pomarančkovou nebo předkrm - salát.

Drobenková buchta



2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru + 1 vanilkový cukr
1/2 másla

Z toho ↑ uděláme drobenku. Jeden hrnek odložíme stranou. Do zbytku

přidáme:
→ 1 hrnek mléka
2 celá vejce
1 prášek do pečiva

Promícháme, nalijeme na vymaštěný plech.

Umícháme tvaroh, mléko, cukr, šleha
→ pokapeme těsto.

Poklademe ovocem a drobenkou.

MNAM

Drobenková buchta



2 hrnky polohrubé mouky
1 hrnek cukru + 1 vanilkový cukr
1/2 másla

Z toho ↑ uděláme drobenku. Jeden hrnek odložíme stranou. Do zbytku přidáme:

- 1 hrnek mléka
- 2 celá vejce
- 1 prášek do pečiva

Promícháme, nalijeme na vymaštěný plech.

Umícháme tvaroh, mléko, cukr, křůtěk
→ pokapeme těsto.

Poklademe ovocem a drobenkou.



Burčulaš

5 špekáčků, 3 cibule,
1-2 lžíce sádla, 5 brambor,
4 lžíce hladké mouky.
Koření: sůl, pepř,
kmin, majoránka, paprika,
hořčice... bobek...

Postup: Na sádle zpěníme cibuli, přidáme uzeninu, po chvíli brambory. Vše uhlavně pokrájené!

~~Postup~~ Osolíme, okořeníme, dusíme, podléváme. Zahusíme jíškou a dochutíme.







PALACINKY

28 dkg mouky hlad.

1/2 l mléka

2 vejce

špetka soli

špetka cukru



Travohový krém *

Uvaříme vanilkový pudink (návod).
Necháme vychladnout. Postupně
smícháme se 2 travohy a 2 vanilkový-
mi cukry. Podle hustoty můžeme
přidat kalciovou sůl. Použití:
samostatně s bílým pečivem nebo
jako náplň do palačinek (nebo k nim)





































PSTROSI SEKANA'



1. Uvaříme vejce.
2. S mletým masem smícháme: sůl, pepř, česnek, kmín, červ. papriku, strochanou, 2 vejce a trochu vody.
3. Oloupaná vejce zabalíme do sekamé a alobalu a dáme péci do trouby.
4. Pečeme asi 1 hodinu.

BRAMBORY

ŠTŮCHA NE'!

1. Oloupeme brambory, uvaříme se sůl a kmínem.
2. Osmažíme cibulku a nalijeme na brambory.
3. Rozšťoucháme.
4. MŇAM!

