Jihočeská kuchyně

Pro jižní Čechy je kromě sladkovodních ryb a hub typickým jídlem například **borůvková omáčka zvaná žahour**. Měšťané v Jindřichově Hradci ji údajně pojídali tak rádi, že se jim přezdívalo „žahúři“.

Žahour

½ kg borůvek, 50 g cukru, 1 lžíce másla, 1 lžička bramborové moučky, ¼ l mléka nebo smetany

Borůvky zalijeme polovinou mléka či smetany, přidáme máslo, cukr a povaříme. Ve zbylém mléce nebo smetaně rozmícháme škrobovou moučku a zahustíme borůvkový základ. Omáčka je výborná na lívance, neplněné kynuté knedlíky, vdolky, ale přelévá se třeba i přes jehněčí žebírka. Může se do ní přidat špetka skořice a citronová kůra.

Z dalších místních specialit pak jmenujme například **jihočeskou cmundu neboli bramborák**. I toho jídlo se rozšířilo do celých Čech, v těch západních se mu například říká **vošouch**.

Cmunda po kapličku

½ kg uzeného masa, ½ kg kysaného (sterilovaného) zelí, ¾ kg nastrouhaných brambor na nejjemnějších otvorech struhadla, 6 rozetřených stroužků česneku, 1 vejce, 5 lžic hladké mouky, 2 lžičky majoránky, 2 lžičky soli

Uzené maso uvaříme a nakrájíme na silnější plátky. Zelí zalijeme vodou a vaříme obvyklým způsobem, ale můžeme ho použít i v syrovém stavu. Nastrouhané brambory smícháme s česnekem, vejcem, moukou

majoránkou a solí a upečeme na pánvi do křupava. Na talíř dáme bramborák, na něj zelí, plátek uzeného masa a přiklopíme druhým bramborákem.