

Vaříme v kotlíku



Chlebová polévka s párkem

Potřebujeme: suchý tvrdý chléb, 1,5 l vývaru, 200 g tvrdého chleba, 60 g sádla, 1 cibule, mletá sladká paprika, sůl, 2 vejce, 100 g párků, zelená petrželka

Suchý chléb nakrájíme na kousky. V kotlíku rozežřejeme sádlo, přidáme drobně nakrájenou cibuli, nakrájený chléb a vše osmahneme. Potom přilijeme vývar, přidáme papriku, sůl a necháme asi 20 minut vařit. Potom promačkáme vidličkou. Vklepneme vajíčka a za stálého míchání povaříme. Přidáme na kolečka nakrájený (případně předem opečený) párek, prohřejeme a podáváme s pečivem.

Bramborová polévka s houbami

Potřebujeme: 1,5 l vody, 500 g brambor, 100 g zeleniny, 100 g čerstvých hub nebo 10 g sušených, 70 g tuku, 50 g mouky, 15 g soli, 1 stroužek česneku, majoránka

Oloupané brambory zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme je skoro do měkka. Vývar zahustíme jíškou, přidáme houby, drobně nakrájenou, na tuku osmaženou zeleninu. Polévku vaříme 25 minut. Okořeníme až hotovou.

Kotlíkový guláš se zeleninou

Potřebujeme: 750 g hovězí klišky, 150 g cibule, 4 mrkve, 2 velké brambory, po lžici pálivé a sladké papriky, 2 rajčata, 2 stroužky česneku, lžici rajského protlaku, 500 ml masového vývaru, sůl, pepř, 1/2 lžičky cukru.

Mrkev, brambory, cibuli a rajčata nakrájíme na malé kostičky, maso na větší kostky a česnek prolisujeme. V kotlíku rozehřejeme tuk a maso a cibuli na něm krátce a prudce opečeme. Přidáme papriku, protlak, mrkev, rajčata a brambory a za stálého míchání krátce osmahneme. Zalijeme vývarem a přikryté dusíme asi hodinu. Podle chuti osolíme, opeříme, přisladíme a podáváme.

Kotlík s kabanosem

Potřebujeme: 350 g hrachu, 150 g kabanosu, 2 cibule, 1/2 kostky masoxu, 2 - 3 stroužky česneku, 2 červené paprikové lusky, 1 pórek, 3 lžíce oleje, 2 lžičky mleté sladké papriky, pepř, tekuté koření tabasco, petrželka

Máčený hrách vaříme 1 1/4 hodiny a přidáme kostku masoxu. Mezitím nasekáme cibulku, česnek, papriku rozpůlíme, nakrájíme na nudličky a přidáme nakrájený pórek. Vše dusíme na oleji. Přidáme k hrachu a vaříme 10 minut doměkka. Kabanos nakrájíme na plátky, přidáme k hrachu a prohřejeme. Dochutíme mletou paprikou a tabascem. Osolíme, opeříme a podáváme ozdobený petrželkou.

Šumavská specialita

Potřebujeme: starší chléb, 1 stroužek česneku, 1 malá cibulka, vejce, sůl, tuk

V kotlíku rozpustíme tuk a necháme na něm zeskvatět cibulku a nakrájený česnek. Pak přidáme na kostičky pokrájený chleba, osolíme a zahustíme rozkvedlanými vejci (dle množství strávníků).

Opilé špekáčky

Potřebujeme: 500 g špekáčků, 3 cibule, 150 g anglické slaniny, 5 sladkokyselých okurek, 2 lžíce oleje, špetka ostré papriky, 2 dl kečupu, 1/2 l černého piva

Špekáčky podélně nařízneme do tří čtvrtin, rozevřeme a naplníme dílkem cibule, řezem okurky a plátkem slaniny. Kotlík vymastíme olejem, přidáme velmi jemně nakrájenou zbylou cibuli, kterou do zlatova osmahneme. Na tento základ vložíme naplněné špekáčky, posypeme je trochou ostré papriky, přiklopíme kotlík a dusíme. Pak špekáčky podlijeme kečupem a pivem a ještě asi půl hodiny dodusíme. Podáváme s čerstvým černým chlebem nebo s pečivem.

Lečo

Potřebujeme: 8 lusků zelené papriky, 8 tvrdých rajčat, 50 g tuku, sůl, pepř, 4 vejce, 1 cibule

Na nudličky nakrájenou papriku dusíme na cibuli a tuku doměkka. Pak přidáme plátky rajčat, koření a

podusíme. Do pokrmu rozklepneme vajíčka a mícháme, až ztuhnou. Podáváme s chlebem.

Pikantní hovězí ragú

Potřebujeme: 400 g zbytků z hovězí pečeně, 200 g šalotek, 125 g žampionů, 1/8 l červeného vína, 1/8 l zakysané smetany, 60 g másla, 1/2 svazku petrželky, 2 nakládané okurkové řezy, 1 lžice rajčatového protlaku, 2 lžičky hladké mouky, sůl, pepř a cukr

Šalotky oloupeme, nakrájíme spíše nahrubo a zpěníme na rozehřátém másle. Omyté a osušené žampiony podle velikosti rozpůlíme a přidáme k šalotce. Dusíme, dokud se tekutina neodpaří. Zbytky hovězí pečeně nakrájíme na kostičky a přidáme k žampionům. Přimícháme rajčatový protlak, promícháme s moukou. Podlijeme červeným vínem a přidáme sekanou petrželku. Zvolna vaříme 10 minut. Okurkové řezy rozpůlíme, nakrájíme na kousky a přidáme k masu. Necháme přejít varem, osolíme, opepříme a přisladíme. Podáváme s vařenými bramborami nebo s bramborovou kaší a zapíjíme pivem.

Pstruh na víně

Potřebujeme: 4 pstruhy, 3 dl bílého vína, 1 cibule, bobkový list, sůl

Pstruhy omyjeme, osušíme, nasolíme a necháme asi hodinu odležet. Potom je vložíme do vroucího vývaru připraveného z vína s cibulí nakrájenou na kolečka a s bobkovým listem. Podle potřeby můžeme ředit vodou. Ryby necháme ve vývaru "táhnout" 10 až 15 minut. Uvařené vyjmeme a při podávání přeléváme vývarem.