



KULINARNY ATLAS ŚWIATA

CZECHY

CZESKIE RESTAURACJE NIGDY NIE ŚWIECĄ PUSTKAMI.
BO PRAWDZIWI CZECH ZAWSZE ZNAJDZIE CHOĆBY GODZINKĘ,
BY PRZY KUFLU PILZNERA POGADAĆ ZE ZNAJOMYMI



Właśnie w restauracji porządny Czech prowadzi skomplikowane życie towarzyskie, zalałtwa interesy, filozofuje albo po prostu plotkuje. Gospody są pełne gości od rana do wieczora. Kelnerzy kreskami lub zapalnikami oznaczają kolejne wypite piwo i nie dopuszczają, aby ktokolwiek ujrzał dno kufla. Nikt tu się nie śpieszy – nikt, z wyjątkiem turystów. Bo zagraniczny gość w ogóle nie lubi czekać na jedzenie. Zamawia obiad, polyka go, domaga się rachunku i wychodzi, przeżuwiąjąc jeszcze ostatnie kęsy. Czeszy kelnerzy takich nie rozumieją (i nie lubią).

Prawda, by poznać czeską kuchnię, trzeba mieć czas. Najpierw wchodzi się do gospody i zamawia pilznera albo budweisera. Ja wybieram któryś z czeskich wynalazków ostatnich lat: piwo miodowe albo karmelowe. Tak naprawdę, to piwa w ogóle nie trzeba zamawiać, wystarczy usiąść przy stole, a od razu pojawi się kelner z pełnym kuflowym. Trzeba natomiast koniecznie poprosić o coś „do piwa”. W każdej, nawet najmniejszej knajpce podadzą wam *utopenca z cibuli a octem*, czyli grubą parówko-kielbaskę marynowaną z przyprawami. Można dostać specjal nad specjalą – *nakładany hermelin* – czeski ser z białą pleśnią, podobny do camemberta, zamarynowany z ostrymi papryczkami, czosnkiem i ziołami. Do piwa pasuje też, i to całkiem niezłe, kminkowy chleb posmarowany pastą z żółtego sera i czosnku. Przyrządzenia tej najprostszej na świecie przystawki nauczyła mnie czeska znajoma mojej teściowej. Po przystawkach i piwie koniecznie

trzeba chwilę odpocząć i pogadać, aby wszystko się odpowiednio uleżało. Dopiero gdy poczujemy, że znowu coś by się zjadło, zamawiamy któryś z czeskich specjalów: połówkę w śmietanie, pieczeń wieprzową z knedlikami lub treściwy gulasz na piwie. Gorąco polecam mięsne rolady faszerowane podrobami, w Polsce nie zje się czegoś takiego. W karcie dań znajdziemy też sporo zup – gęstych i pożywnych, które same mogą zastąpić główne danie. Warto spróbować czeskiego rosolu: ugotowany na wołowinie jest aromatyczny i esencjonalny, a podaje się go z wątrobianymi kluseczkami, które dosłownie rozplywają się w ustach.

Kto bohatercko dotrwa do deseru – a trzeba pamiętać, że czeski deser to pół obiadu! – może zamówić knedle ze śliwkami albo palaczinki, czyli naleśniki serwowane z bitą śmietaną, owocami i czekoladą. Milion kalorii, ale pyszne! Palaczinki pochodzą z Węgier, ale podaje się je właściwie w każdym kraju byłej monarchii austro-węgierskiej.

Jak się rzekło, kuchnia czeska jest ciężka i treściwa. I to właśnie uważam za fenomen, nad którym warto się zastanowić. No bo jak to się dzieje, że na tej „diecie” wyrastają przepiękne dziewczyny, jedne z najlepszych modelek Europy, że wymienię choćby Evę Herzigovą? Jak to możliwe, że czeszy sportowcy, zwłaszcza hokeiści i piłkarze, są tak wysoko cenieni za granicą? Piłkarz roku 2003, Pavel Nedved, gra w Juventusie, Milan Baros w Liverpoolu. A przecież na pewno od dziecka jedli i knedle, i gulasze, i pieczyste. Pewnie też piwo niejedno mają na sumieniu.



ROBERT SOWA
szef kuchni hotelu
JAN III SOBIESKI w Warszawie



CZECHY

GULASZ PIWNY

50 dag mięsa wieprzowego (łopatka),

1 łyżka czerwonej papryki, 2 duże cebule,

50 ml oleju słonecznikowego, 1 łyżeczka kminku, 1 butelka piwa, 1 kromka razowego chleba, sól, czarny pieprz

Mięso umyj i osusz, pokrój w kostkę i oprósz sproszkowaną papryką. Obie cebule obierz, pokrój w grubą kostkę, zrumień na rozgrzanym oleju. Dodaj mięso, stale mieszając, smaż około 10 minut. Posyp kminkiem, wlej połowę piwa. Rondel przykryj i gotuj 45 minut na małym ogniu. Pokrusz drobno chleb razowy, dodaj do mięsa razem z resztą piwa. Gotuj na małym ogniu jeszcze 15 minut. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Podawaj z knedlami bulczanymi.

FOT.: A. SICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WCIĘLIŃSKA
ZDJĘCIE ROBERTA SOWY: A. SICHOCKI

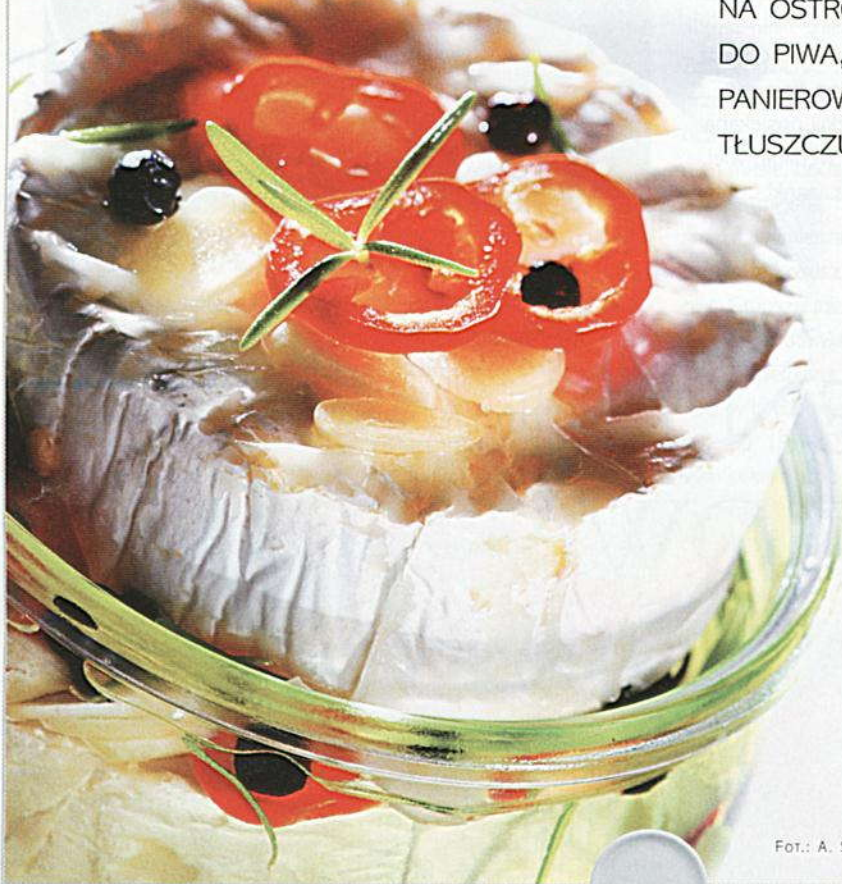
Przez trzy kolejne odcinki będziemy poznawać kuchnię francuską. Za tydzień odwiedzimy najlepsze restauracje Francji północnej, wstąpimy też do stolicy dobrego smaku – Paryża. Szukajcie nas w „Gazecie” w czwartek, 4 listopada.

KUCHNIA



gazeta
WYBORCZA

MARYNOWANY HERMELIN



HERMELIN SMAKUJE I WYGLĄDA
JAK CAMEMBERT. NAILEPSZY
NA OSTRO JAKO PRZYSTAWKA
DO PIWA, ALE MOŻNA GO TEŻ
PANIEROWAĆ I SMAŻYĆ W GŁĘBOKIM
TŁUSZCZU LUB ZAPIEKAĆ

4 hermeliny (okrągłe serki pleśniowe,
można użyć camemberta), 15 jagód
jałowca, szczypta słodkiej papryki,
po 1 łyżeczce tymianku i rozmarynu,
4 listki laurowe, 8 ząbków czosnku,
2 ostre papryki, olej

Sery przekrój w poprzek, obłóż cienki-
mi platkami czosnku, papryką, tymian-
kiem i rozmarynem. Powkładaj do sło-
ja, dodaj listki laurowe i rozkrojone
ostre papryki. Polej olejem, tak aby
serki były przykryte. Odstaw na kilka
dni, a jeśli nie kroilaś serków – na je-
den lub dwa 2 tygodnie. Pokrojone
serki są gotowe nawet nazajutrz.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

KNEDLIKI Z BUŁKI

4 jajka, 2 małe łyżeczki soli, 1/2 szklanki mleka,

6-8 kajerek, 50 dag mąki, ew. trochę posiekanej natki

Jajka wbij do miski i wymieszaj z solą. Dodaj mąkę, ponow-
nie dobrze wymieszaj. Do ciasta musi się dostać dużo po-
wietrza. Teraz wlej mleko, wymieszaj. Bułki pokrój w kostkę,
połącz z ciastem. Przykryj ściereczką i odstaw na pół godzi-
ny. Teraz uformuj 4 podłużne knedle (wcześniej zmoć ręce,
aby ciasto ci się do nich nie kleiło). Zagotuj wodę, posól
ją, włóż knedle. Gotuj 15 minut z jednej strony, następnie
odwróć i dogotuj po drugiej stronie. Woda nie może mocno
wrzeć. Gotowe knedle pokrój w plasty i przyrumień
na maśle. Podawaj do pieczeni lub królika.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

ZUPA CZOSNKOWA

1 cebula, 2 jajka, 1 łyżka oleju, 4 ząbki czosnku,

1 kostka bulionu wołowego (lub litr domowego rosolu),

1 mały okrągły bochenek chleba, wegeta, sól

Odkrój wierzch chleba i wybierz miękisz. Cebulę i posie-
kany czosnek zeszklij na oleju. Wlej litr wody, gdy zacznie
wrzeć, włóż kostkę bulionową. Przypraw solą i wegetą.
Dodaj kilka łyżek miękiszu chleba, wbij jajka. Zupę od
razu zmiksuj, aby jajka się nie ścięły. Podawaj w chlebie.



CZAS PRZYGOTOWANIA



krótki średni długi

KOSZT PRZYGOTOWANIA



tanio średnio drogo

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ

40 dag łazanek, 5 dag słoniny, 1 kg kapusty (np. włoskiej),
1-2 cebule, 25 dag szynki lub ogonówki, 1 łyżka maggi,
sól, grubo mielony czarny pieprz do smaku

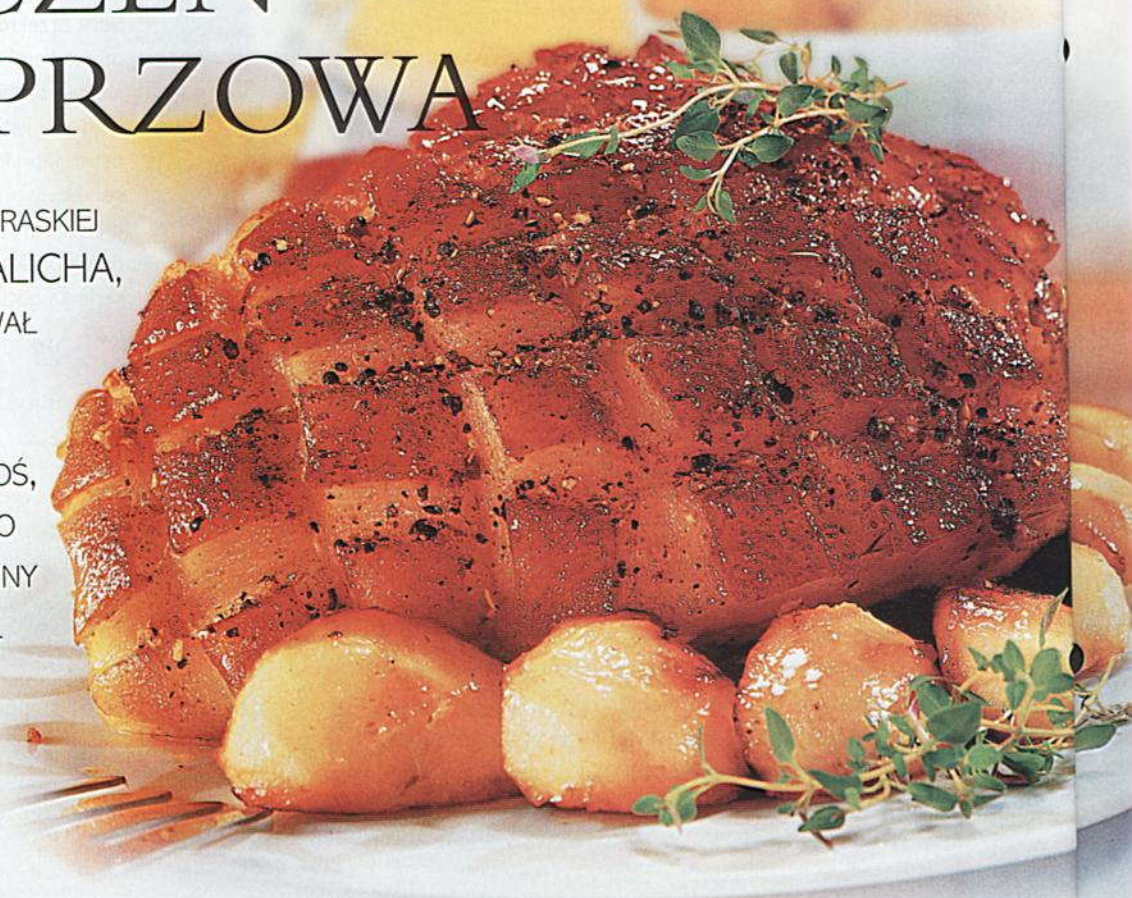
Zdejmij i odrzuć zewnętrzne liście kapusty, główkę oplucz, przekrój na ćwiartki i wytnij głąb. Ćwiartki ugotuj w osolonej wodzie. Gdy kapusta będzie miękka, odcedź ją, odciśnij i posiekaj. Drobną pokrój słoninę, wysmaż na chrupko. Na wytopionym tłuszczu zeszklij posiekaną cebulę. Włóż kapustę i pokrojoną w paski wędlinę, wlej maggi, smaż kilka minut, stale mieszając. Łazanki ugotuj, odcedź, wymieszaj z kapustą.



FOT.: J. MANKOWSKI

PIECZEŃ WIEPRZOWA

REWELACYJNA W PRASKIEJ
RESTAURACJI U KALICHA,
GDZIE PRZESIADYWAŁ
DZIELNY WOJAK
SZWEJK.
KONIECZNIE POPROŚ,
ABY PODANO CI DO
PIECZENI TRADYCYJNY
BUŁCZANY KNEDEL



PIECZEŃ WIEPRZOWA

2 kg szynki z tłuszczem, 2 duże jabłka, 4 ząbki czosnku,
2 małe cebule, 2 łyżki dżemu z czerwonej porzeczki,
4-5 łyżek soku jabłkowego, 10 jagód jałowca,
po 1/2 łyżeczki kminku i chili, 1 średni listek laurowy,
mielony cynamon, sól, pieprz

Ponacinaj w kratkę tłustą skórę na mięsie. Posiekany czosnek utrzyj z łyżeczką soli, kminkiem i zmiażdżonymi jagodami jałowca. Szynkę natrzyj tą mieszaniną, zasznurowuj bawełnianą nicią, zawiń w folię i włóż na noc do lo-

dówki. Następnie wyjmij, posmaruj podgrzany dżemem porzeczkowym, posyp grubo mielonym pieprzem, pokruszonym listkiem laurowym, odrobiną cynamonu i chili. Ułóż w brytfannie, podlej sokiem jabłkowym. Obok połów obrane i pokrojone na połówki cebule. Piecz 1,5 godziny w temp. 180°C. Po 30 minutach pieczenia odwróć mięso, obłóż je obranymi jabłkami pokrojonymi na ćwiartki. Polej sosem z dna naczynia. Gdy mięso lekko się przyrumieni, przykryj je folią aluminiową i dopiecz.



FOT.: R. ANDRUSIK



FOT.: J. MANKOWSKI
STYLIZACJA: A. I. M. WOLNIAKOWIE

KRÓLIK NA CZARNO

comber i udka królika, 1/4 szklanki octu (6-proc.), po kilka jagód jałowca, ziaren pieprzu i ziela angielskiego, 1 ząbek czosnku, 2 cebule, 8 dag słoniny, 1 łyżka masła, natka, sól

Do garnka wlej szklankę wody i ocet, dodaj jałowiec, pieprz i ziele angielskie, zagotuj. Comber i udka umyj, ulóż w garnku, obłóż posiekaną cebulą i zalej przygotowaną marynatą. Odstaw na 2 dni w chłodne miejsce. Co jakiś czas odwracaj mięso w marynacie. Następnie wyjmij mięso z zalewy, naszpikuj pokrojoną w słupki słoniną, natrzyj solą. Ulóż w brytfannie, posyp wiórkami masła i piecz do zrumienienia w temp. 180-200°C. Następnie podlej mięso zalewą, dodaj też wyjętą z zalewy cebulę. Piecz razem, aż mięso będzie całkiem miękkie. Pokrój na porcje, przełóż na ogrzany półmisek. Zabezpiecz przed wystygnięciem. Do sosu wlej kilka łyżek gorącej wody, zmiksuj lub przetrzyj przez sitko. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Zagotuj i przelej do soszeczki. Królika podawaj z sosem. Dobrym dodatkiem są buraczki i ziemniaki.



FOT.: A. SICHOCKI,
STYLIZACJA: E. MARYNOWSKA

SZASZŁYKI ZE SCHABU

50 dag schabu środkowego, 1 kg małych ziemniaków, 20 dag plasterów boczku, 1 czerwona papryka, garść winogron
MARYNATA: 3 łyżki oliwy, 1 łyżeczka mielonej papryki, 2-3 listki laurowe, sól, pieprz

Ziemniaki obierz, gotuj, aż będą prawie miękkie. Mięso pokrój na kawałki. Paprykę także pokrój na kawałki. Listki laurowe pokrusz i rozetrzyj z mieloną papryką, pieprzem, solą i oliwą. Mieszaniną posmaruj ziemniaki i mięso, włóż na 30 minut do lodówki. Ziemniaki zawiń w boczki, ponabijaj na szpadki do szaszłyków na przemian z kawałkami schabu, papryką i winogronami. Ulóż na rozgrzanym grillu lub ruszcie piekarnika, piecz po 5-7 minut z każdej strony.



FOT.: R. ANDRASIK

ROLADA Z INDYKA

1 pierś indycza (ok. 1 kg), 5 łyżek masła, 1 łyżka brandy
NADZIENIE: 30 dag wieprzowiny bez kości, 15 dag pieczarek, 1 cebula, 10 dag bułki (np. wrocławskiej) okrojonej ze skórki, 1/2 szklanki mleka, 2 jajka, 1 łyżka masła, 1 łyżka brandy, 1 łyżka natki, gałka muszkatołowa, imbir, sól, pieprz

Zrób nadzienie: bułkę namocz w mleku i odcisnij. Mięso wieprzowe przepuść przez maszynkę razem z bułką. Pieczarki oczyść, opłucz i pokrój. Cebulę obierz, zeszklij na rozgrzanym maśle, dodaj pieczarki, posól i duś 10 minut. Połącz z masą mięsną, dodaj brandy, żółtka i natkę. Przypraw do smaku, wymieszaj i połącz z pianą z białek. Przygotuj mięso: opłucz je i osusz, natnij tak, aby dało się rozłożyć na duży płat. Grubsze miejsca rozbij tłuczkiem. Płat posmaruj nadzieniem, pozostawiając wolne brzegi. Zwiń i mocno obwiąż białą bawełnianą nicią. Posmaruj grubo częścią masła, ulóż w brytfannie, podłóż pozostałe masło. Piecz godzinę w temp. 190-200°C. W czasie pieczenia polewaj wypływającym sosem. Pod koniec skrop roladę brandy. Pokrój w plastry, gdy jest jeszcze gorąca. Podawaj z ziemniakami oraz duszoną brukselką lub brokułami.

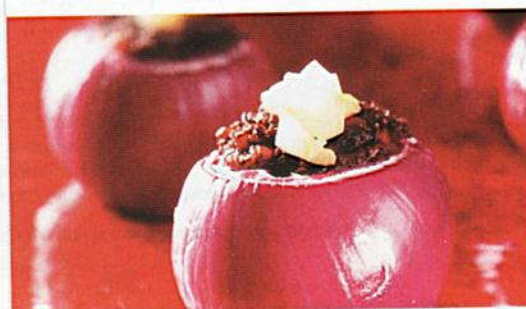


FOT.: J. MANKOWSKI
STYLIZACJA: M. GUGALA

CEBULA Z KASZANKĄ

40 dag kaszanki, 6 czerwonych cebul, 1/2 łyżeczki majeranku, 2 łyżeczki posiekanego koperku, 2 ogórki konserwowe, 2 łyżki oleju, sól, pieprz

Cebule obierz, zetnij wierzchy i wydrąż, pozostawiając tylko 2 zewnętrzne warstwy. Wyjęte środki posiekaj. Kaszankę obierz z osłonki i pokrój w plastry. Ogórki pokrój w kostkę. Posiekaną cebulę podsmaż na oleju, dodaj kaszankę, smaż 2 minuty. Przypraw do smaku solą, pieprzem, łyżeczką koperku i majerankiem. Wydrążone cebule napełnij kaszanką, ulóż na aluminiowej tacce. Grilluj (lub piecz w piekarniku rozgrzanym do 200-220°C) przez 20 minut. Posyp posiekany ogórkiem i resztą koperku.



FOT.: A. SICHOCKI,
STYLIZACJA: E. MARYNOWSKA



▶ ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKÓW

1 kg ziemniaków, 2 jajka, 1 duża cebula, 1 ząbek czosnku, 20 dag smalcu, 2 czubate łyżki mąki, sól, pieprz

Obrane i umyte ziemniaki zetrzyj na tarce, przelóż na sitko i odcisnij nadmiar wody. Dodaj mąkę, posiekaną cebulę i czosnek oraz jajka. Przypraw solą i pieprzem. Ciasto ziemniaczane dokładnie wymieszaj. Żaroodporne naczynie wysmaruj grubo smalcem, napełnij masą ziemniaczaną. Po wierzchu także polej stopionym smalcem. Zapiekaj 30 minut w temp. 200-220°C. Podawaj z sałatką z pomidorów i cebuli.



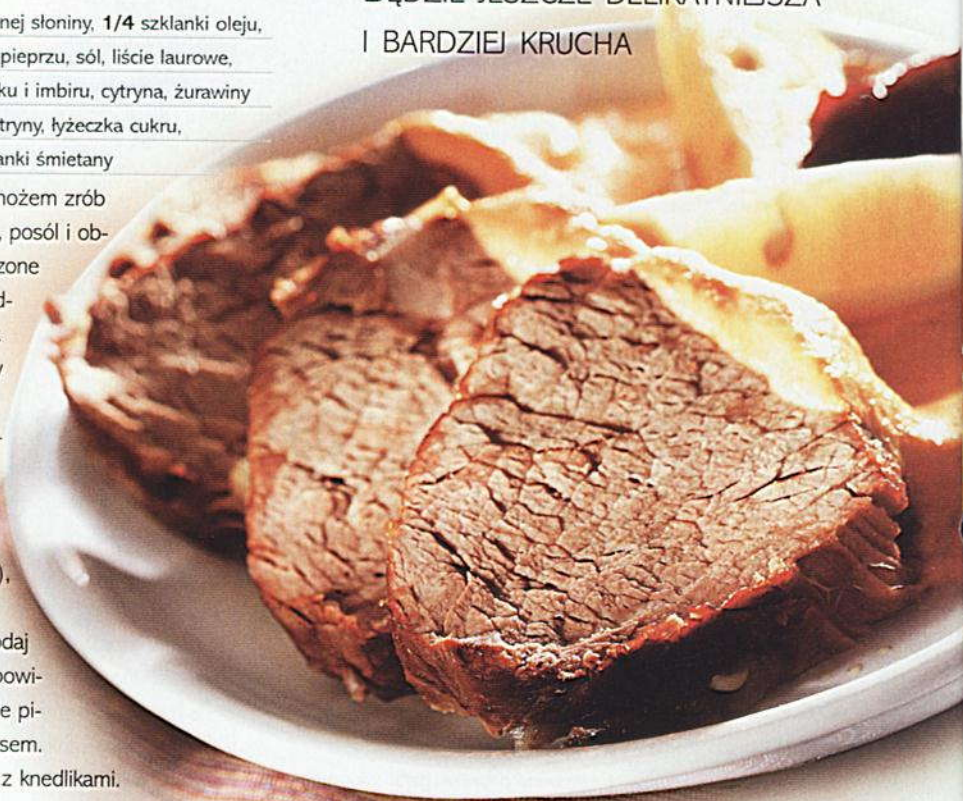
POŁĘDWICA W ŚMIETANIE

60 dag polędwicy wołowej, 5 dag wędzonej słoniny, 1/4 szklanki oleju, 25 dag włoszczyzny, 1 cebula, 10 ziaren pieprzu, sól, liście laurowe, po 1/2 łyżeczki: ziela angielskiego, tymianku i imbiru, cytryna, żurawiny do dekoracji, 3-4 łyżki octu lub sok z 1 cytryny, łyżeczka cukru, 1/2 szklanki wody, 2 łyżki mąki, 1-2 szklanki śmietany

Połędwicę naszpikuj wędzoną słoniną (nożem zrób dziurki i włóż w nie kawałeczki słoniny), posól i obsmaż na rozgrzanym tłuszczu. Oczyszczone i umyte warzywa pokrój w plasterki, podsmaż na oleju, dodaj przyprawy i cukier. Włóż polędwicę, wlej 1/4 szklanki wody i sok z cytryny lub ocet. Duś mięso do miękkości (mniej więcej godzinę). Miękką polędwicę wyjmij z sosu. Sos oprósz mąką, dolej 1/2 szklanki wody i przysmaż. Następnie zapiecz mięso w piekarniku (15 minut w temp. 200°C), polewając je sosem, żeby nie wyschło. Sos przecedź przez sito lub zmiksuj. Dodaj śmietanę, przypraw solą i cukrem (sos powinien mieć żółtawy kolor, być delikatny, ale pikantny). Mięso pokrój w plastry, polej sosem. Udekoruj cytryną i żurawinami. Podawaj z knedlikami.



POŁĘDWICĘ MOŻNA WŁOŻYĆ NA 2-3 DNI DO MARYNATY Z WINA, PIEPRZU, LISTKA LAUROWEGO, ZIELA ANGIELSKIEGO I TYMIANKU. BĘDZIE JESZCZE DELIKATNIEJSZA I BARDZIEJ KRUCHA



FOT.: A. ŚCICHOCKI. STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

R E K L A M A



Szybcutko, mięcutko, smacznie!

Mistrzowie kuchni mają swoje magiczne sposoby...
Podczas przyrządzania mięsa wołowego wystarczy dolać - do potrawy duszonej lub w sosie - 50ml wódki. Alkohol powoduje pękanie włókien, dzięki czemu mięso gotuje się dwa razy szybciej. Jest miękkie i delikatne.

Knorr zaprasza na pyszną stronę: www.poprostugotuj.onet.pl



PSTRĄG W LIŚCIACH KAPUSTY

2 pstrągi, 4 duże liście młodej kapusty lub kapusty włoskiej,
3 ziemniaki, 2 ząbki czosnku, 2 listki laurowe, 4 gałązki
koperku, sól, pieprz

BOCZNIKI W ŚMIETANIE: 30 dag boczniaków lub grzybów leśnych,

1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1/4 szklanki śmietany (22-proc.),

1/2 szklanki wytrawnego białego wina, 2 łyżki oleju, sól, pieprz

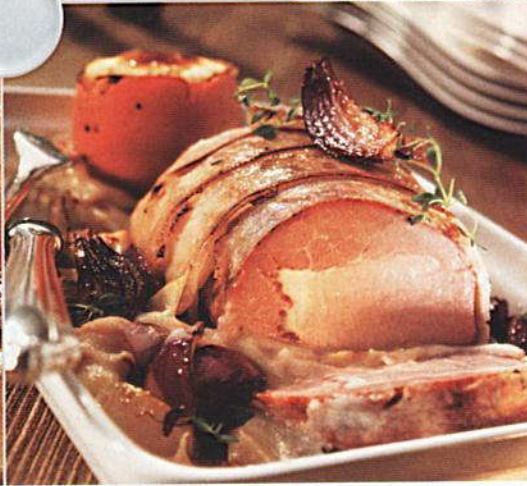
Pstrągi spraw, oplucz, osusz, posól i popieprz. W każdą rybę włóż 1 listek laurowy, 2 gałązki koperku i zgnieciony ząbek czosnku. Liście kapusty sparz i osącz. Każdą rybę zawień w 2 liście kapusty i ulóż w brytfannie. Ziemniaki obierz i oplucz, posól. Każdy zawień w folię aluminiową, ulóż obok ryby. Piecz 40 minut w temp. 180-200°C. Boczniaki oczyść, pokrój w paski i usmaż na oleju z dodatkiem czosnku i posiekanej cebuli. Duś 5-7 minut na wolnym ogniu, wlej śmietanę i wino, duś jeszcze 10 minut. Ryby podawaj z ziemniakami i duszonymi boczniakami.



FOT.: I. STYLIZACJA: STUDIO P. MYSZKA I M. GUGALA



FOT.: R. ANDRÁŠEK, STYLIZACJA: M. GUGALA



FOT.: I. STYLIZACJA: J. MADEJSKI

POTRAWKA Z SARNY

60 dag udźca sarny (bez kości), 12 dag suszonych moreli,

1 cebula, 3-4 łyżki oleju, 1 łyżka mąki, 2 szklanki bulionu
warzywnego, 1/2 szklanki wytrawnego czerwonego wina,

8 ziaren czarnego pieprzu, 10 jagód jałowca, sól,

5 małych okrągłych chlebków (po 1 na osobę)

MARYNATA: 1 marchewka, 1 cebula, po kawałku pietruszki

i selera, 1 szklanka czerwonego wina, 1/4 szklanki octu

balsamicznego, 8 ziaren czarnego pieprzu, 10 ziaren jałowca

Przygotuj marynatę: warzywa pokrój w plasterki. Zagotuj z winem, pieprzem i jałowcem. Przystudź, połącz z octem.

Mięso oczyść z błon i powięzi, oplucz i włóż do ciasnego naczynia (kamiennego, porcelanowego lub szklanego). Zalej marynatą, odstaw na 2 dni w chłodne miejsce. Wyjmij z marynaty, osącz i pokrój w kostkę. Morele umyj, namocz

(40 minut) w letniej wodzie. Osącz i pokrój w kostkę.

Cebulę posiekaj, zeszklij na oleju. Włóż mięso, obsmaż,

oprósź mąką, zalej wywarem. Dodaj jałowiec i pieprz,

duś 50 minut. Wino zagotuj i trochę odparuj, dodaj

do mięsa razem z morelami. Duś razem jeszcze 10 minut.

Potrawkę z sarny podawaj w wydrążonych chlebkach.



SCHAB Z SOSEM JABŁKOWYM

1 kg schabu środkowego z kością, 15 dag słoniny, 2 cebule,
1/2 szklanki soku jabłkowego, po 1 łyżeczce tymianku

i ząbrzu, świeżo zmielony pieprz, sól

Sos: 6 kwaskowatych jabłek, 2 łyżki masła, 2-3 łyżki cukru

Schab natrzyj solą, pieprzem i ziołami. Zawień w plasterki słoniny, włóż do salaterki. Szczelnie przykryj i wstaw na kilka godzin do lodówki. Wykrój gniazda nasienne jabłek.

W powstałe zagłębienia wsyp trochę cukru. Ulóż w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem, podlej sokiem jabłkowym. Mięso ulóż w brytfannie, podlej sokiem jabłkowym, wstaw do piekarnika nagrzanego do 150°C. Obok

umieść naczynie z jabłkami. Mięso co jakiś czas skrapiaj wypływającym sosem. Po godzinie i 20 minutach wyjmij

schab z piekarnika, obłóż pokrojonymi na ćwiartki cebulami, polej sosem z dna brytfanny. Zwiększ temp. do 180°C,

dopiekaj jeszcze 40 minut. Pieczone jabłka zmiksuj ze skórką i wytworzoną galaretką. Jeśli trzeba, rozcieńcz wodą lub

sokiem jabłkowym, zagotuj i przypraw do smaku. Ze schabu usuń kości, mięso pokrój na plastry i obłóż upieczoną cebulą.

Podawaj z sosem jabłkowym, ziemniakami i zieloną sałatą.



BUCHTY

CIASTO DROŹDZOWE: 2 dag drożdży, 6 dag cukru, 35 dag mąki,

200 ml ciepłego mleka, 8 dag stopionego masła, 2 żółtka,

1 czubata łyżka cukru waniliowego, skórka otarta z 1 cytryny, sól

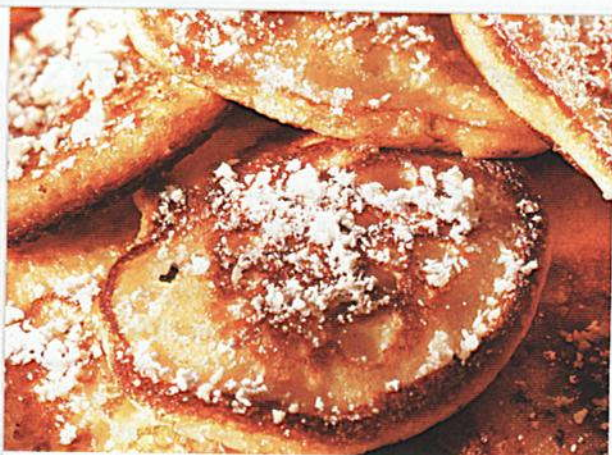
NADZIENIE: 30 dag powidel śliwkowych

PONADTO: 2 dag masła do posmarowania blachy, 5 dag stopionego masła do posmarowania bułeczek, 5 dag cukru pudru

Do miseczki wkrusz drożdże i połącz je z odrobiną cukru. Wlej 100 ml ciepłego mleka i wymieszaj z 5-10 dag mąki. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia. Wymieszaj żółtka ze stopionym masłem i resztą mleka. Dodaj do rozczyntu razem z pozostałą mąką, cukrem, cukrem waniliowym, skórką z cytryny i szczyptą soli. Zagnieć ciasto. Odstaw na godzinę do wyrośnięcia. Rozgrzej piekarnik do 230°C. Z ciasta uformuj wałek, pokrój go w plastry. Spłaszcz każdy kawałek ciasta, nałóż porcję powidel. Sklej jak pączki, ułóż na natłuszczonej blasze stroną sklejenia do dołu. Posmaruj masłem, piecz 20 minut. Posyp cukrem pudrem.



FOT.: A. ŚCICHOCKI,
STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA



FOT.: A. ŚCICHOCKI,
STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

LIVANCE

2 dag świeżych drożdży, 2 dag cukru, 1 szklanka mleka, szczypta soli, 2 jajka, 5 dag mąki

DO SMAŻENIA: 2 dag masła

DO POSYPANIA: cukier puder, cukier wymieszany z cynamonem

Drożdże rozetrzyj z cukrem, rozprowadź w małej ilości ciepłego mleka. Dodaj pozostałe składniki, utrzyj mikserem na jednolite, dość gęste ciasto. Przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia. Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Chochelką nabieraj małe porcje ciasta, ostrożnie wlewaj na rozgrzane masło i smaż małe racuszki – z obu stron na złoty kolor. Posyp najpierw cukrem wymieszany z cynamonem, a następnie cukrem pudrem.



PALACZINKI

OSTATNIMI CZASY W CZECHACH ZAPANOWAŁA MODA NA NALEŚNIKI. W RESTAURACJACH SERWUJĄCYCH WYŁĄCZNIE PALACZINKI SPOTYKA SIĘ NAJCZĘŚCIEJ LUDZI MŁODYCH

1 filiżanka mąki, 1 filiżanka

mleka, 1 jajko, 1 łyżeczka

cukru waniliowego, 1 łyżka

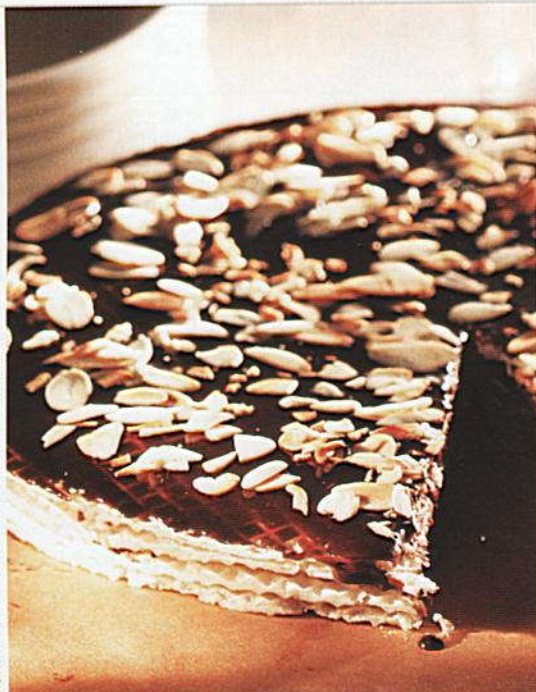
cukru, 2 łyżki masła,

1/4 łyżeczki soli

Utrzyj mikserem jajko z mlekiem. Dodaj sól, stopione i przestudzone masło, cukier, cukier waniliowy oraz mąkę. Rozgrzej i lekko natłuść patelnię, smaż kolejno jak najcieńsze naleśniki. Składaj je w chusteczki, polewaj czekoladą, podawaj z dowolnymi owocami i bitą śmietaną. Czesci często smarują palaczkini masą orzechową. Ta wersja jest również pyszna.



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA



FOT.: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WICIEJOWSKA

TORT KARLSBADZKI

KROKANT: 3 dag cukru, 6 dag obranych i posiekanych orzechów laskowych lub migdałów

KREM: 15 dag miękkiego masła, 14 dag cukru pudru, 14 dag startej gorzkiej czekolady

ORAZ: 5 wafli karlsbadzkich (dużych okrągłych oplatków) lub okrągłych andrutów, polewa czekoladowa lub czekolada

Zrób krokant: na patelnię wsyp cukier i skarmelizuj. Dodaj orzechy, podgrzewaj, mieszając. Gdy krokant się przyrumieni, rozsmaruj go na blasze natłuszczonej olejem i odstaw do zastygnięcia. Następnie grubo pokrusz widelcem. Zrób krem: utrzyj mikserem masło z cukrem. Dodaj najpierw startą czekoladę, a następnie krokant. Kremem przełóż oplatki karlsbadzkie. Ostatniego oplatka nie pokrywaj masą. Gotowy tort zawiń w folię aluminiową, na wierzchu połóż deseczkę i obciąż. Wstaw na noc do lodówki. Następnego dnia pokryj polewą czekoladową. Pokrój na porcje, gdy polewa zastygnie.



FOT.: STYLIZACJA: A. I. M. WOLNIAKOWIE

KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

1 kg węgierki, 1 kg ziemniaków, 25 dag mąki, 1 jajko, sól

DO POLANIA: masło i 2-3 łyżki tartej bułki (albo śmietana)

Ziemniaki ugotuj (najlepiej poprzedniego dnia), przeciśnij przez prasę, przykryj i wstaw do lodówki. Ostudzone ziemniaki szybko zagnieć z jajkiem i solą, podsypując przesianą mąką. Zrób próbę: oderwij kawałek ciasta, ulep kulkę i ugotuj ją we wrzącej wodzie. Jeśli będzie za miękka, dodaj do ciasta jeszcze trochę mąki. Gotowe ciasto krój na kawałki, wciskaj w nie śliwki i formuj knedle. Śliwka musi być z każdej strony zawinięta w ciasto. Porcjami wkładaj knedle do wrzącej, osolonej wody, gotuj 3 minuty od chwili, aż woda ponownie się zagotuje. Knedle wyjmij łyżką cedzakową i dokładnie osącz. Podawaj polane tartą bułką zrumienioną na maśle lub śmietaną. Obok postaw cukier.



FOT.: K. DUKLAS, STYLIZACJA: M. DUKLAS

TOPIELEC

2 szklanki mąki, 1/2 kostki masła, 2 jajka, 1/3 szklanki mleka,

1/2 szklanki cukru, 5 dag drożdży, 1 cukier waniliowy

Podgrzej mleko, wkrusz drożdże. Wsyp łyżeczkę cukru, wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce. Rozczyn jest gotowy, gdy się wyraźnie wzburzy. Przesiej mąkę, zrób w niej dołek, do środka wbij jajka, wlej rozczyn i stopione przestudzone masło. Mieszaj, aż składniki się połączą. Następnie wyrób ciasto ręką, aby stało się jednolite. Ciasto włóż do garnka o pojemności 3-4 litrów i zalej zimną wodą (garnek powinien być pełen wody). Po 15 minutach ciasto wypłynie na wierzch. Podtrzymując je ręką, zlej wodę i dokładnie osącz ciasto. Zrób w nim wgłębienie, wsyp cukier i cukier waniliowy, ponownie dokładnie wyrób. Przełóż do natłuszczonej formy keksowej, piecz 40 minut w temp. 180°C. Ciasto jest gotowe, jeśli wbity w nie patyczek jest suchy po wyjęciu. Ostudzone ciasto polukruj lub posyp cukrem pudrem.



GOŁĄBKI

ZAPEWNIAMY, ŻE NIE TAKIE STRASZNE,
JAK JE MALUJĄ! ZRESZTĄ, CZYTAJĄC
NASZ PRZEPIS, SAMĄ SIĘ O TYM PRZEKONASZ

Gołąbki można jeść jako samodzielną potrawę, znakomicie smakują też z ziemniakami z wody lub piure, a także z pieczywem. Są pyszne zarówno świeżo ugotowane, jak i pod-

grzane na kolację lub obiad następnego dnia. Z tej ilości składników, jaką proponujemy, zapewne wystarczy ich co najmniej na dwa, trzy posiłki! Życzymy smacznego!



PRZYGOTUJ

dużą, luźną główkę białej kapusty, 60 dag mielonego mięsa, 1 jajko, 1 czerstwą kajzerkę, 3 średnie cebule, 1/2 szklanki mleka, 2 kostki rosolowe, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, liść laurowy, 1 łyżeczkę mąki, ziele angielskie, 2-3 łyżki oleju, sól, pieprz

BĘDA CI TEŻ POTRZEBNE: 2 garnki

– duży (musi się w nim zmieścić główka kapusty) i mniejszy
– płaski, deska do krojenia, nóż ze spiczastym ostrzem, patelnia, drewniana łyżka, 2 płaskie talerze, salaterka, miska, łyżka stołowa



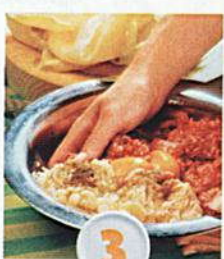
1

Zapewne słyszałaś, że nie każda kapusta nadaje się na gołąbki. Wybierz dużą, ale nie za bardzo zbity, o wadze około 1,20-1,30 kg. Mniejszy garnek napełnij wodą, posól ją i postaw na gazie. Z kapusty usuń rozchylające się, zabrudzone lub uszkodzone zewnętrzne liście. Teraz ostrym spiczastym nożem wytnij z główki głąb. Pamiętaj, żeby nóż wbić lekko skośnie (koniec ostrza powinien sięgnąć środka główki) i prowadzić tuż za obrysem głąba, tak jak to widać na zdjęciu.



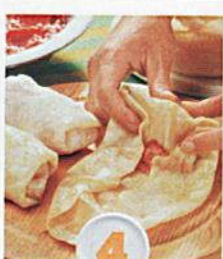
2

Włóż główkę wycięciem do góry do dużego garnka. W miejsce po głąbie wlewaj wrzącą wodę. Przykryj garnek, postaw na ogniu. Gdy woda zacznie się gotować, ostrożnie odwróć kapustę. Za parę chwil wyjmij główkę na talerz, zdejmij wierzchnie liście. Jeśli kolejne trudno ci oderwać, włóż główkę ponownie do gotującej się wody. Postępuj tak, dopóki nie rozbięzisz prawie całej główki. Z oddzielonych liści poćcinaj grube nerwy. Rób to uważnie, by nie podziurawić liści.



3

Bulkę włóż do miseczki i zalej mlekiem. Cebule obierz, drobno posiekaj, zrumień na rozgrzanym oleju. W misce starannie wymieszaj mielone mięso z cebulką, namoczoną i odcisniętą bulką oraz jajem. Przypraw do smaku solą i pieprzem. Wyrób na gładką masę i farsz gotowy. Możesz oczywiście zrobić inny – z ryżem zamiast bulki, z mięsa i świeżych lub suszonych grzybów, z mięsa i warzyw, z ryby albo wegetariański – z tofu i warzyw oraz z grzybów i kaszy gryczanej.



4

Ze stosika liści weź jeden, ułóż go na desce. Na środku, blisko nasady liścia, nałóż łyżką trochę farszu. Zagnij nasadę, tak by lekko przykryła farsz (teraz wiesz, dlaczego konieczne było ścinanie nerwów), potem zawiń do środka boki liścia, a następnie cały ściśle zroluj. Pierwszy gołąbek gotowy! W ten sam sposób zwijaj kolejne (powinno ci wyjść około dwunastu), aż zużyjesz farsz i liście. Prawda, że to nie było trudne?



5

Dno garnka wyściel małymi liśćmi. Układaj na nich gołąbki ciasno jeden obok drugiego. Na dolnej warstwie ułóż następną i kolejną, między nimi połóż liść laurowy i ziarenka ziela angielskiego. Zalej gołąbki 2 szklankami bulionu z kostek rosolowych. Na wierzchu połóż pozostałe liście, przykryj garnek i postaw na płytce na małym gazie. Niech potrawa się dusi mniej więcej godzinę i 15 minut. Przypraw sos. Wymieszaj lekko posolony przecier pomidorowy z mąką, wlej do gołąbków i duś je jeszcze pół godziny.



gotuj z PASCALem

CZESKA SZTUKA KULINARNA ROZWINĘŁA SIĘ POD WPLYWEM KUCHNI WĘGIER, AUSTRII, NIEMIEC I POLSKI. NA STOŁACH NAJCZĘŚCIEJ POJAWIA SIĘ WIEPRZOWINA – PIECZONA LUB Z GRILLA, CZASAMI DRÓB, DUŻO RZADZIEJ WOŁOWINA. MIĘSO POWINNO BYĆ PODANE W SOSIE, Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ I KNEDLIKAMI

PAMPUCHY

2 dag drożdży, 1 łyżeczka cukru, sól, 40 dag mąki, 3 jajka, 125 ml mleka, 1 bułka kajzerka, 4 dag masła

Drożdże utrzyj z cukrem i szczyptą soli. Wlej do mąki, dodaj jajka i mleko, dokładnie wymieszaj. Odstaw na godzinę, aby ciasto urosło. Bułkę pokrój w kostkę i przysmaż na maśle. Ostudź, dodaj do ciasta. Dobrze zagnieć. Z ciasta uformuj owalne knedle, odstaw jeszcze na 15 minut do wyrośnięcia. Włóż do wrzącej osolonej wody. Gdy woda zacznie ponownie wrzeć, zmniejsz ogień i gotuj 15 minut, aż knedle zaczną puchnąć. W połowie gotowania odwróć knedle. Podawaj pokrojone na kromeczki.



FOT. POTRAW: A. ŚCICHOCKI, STYLIZACJA: Z. WIGIEWSKA, FOT. PASCALA BRODNIICKIEGO: A. BEDIŃSKA



▶ GULASZ DLA 15 GOŚCI

2 kg wieprzowiny, 1/2 kg cebuli, 1 ząbek czosnku, 5 obranych pomidorów, 5 papryk, 2 łyżki słodkiej papryki, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1 łyżka soli, 1 łyżka bulionu w proszku, szczypta tymianku, liść laurowy, 2 kielbaski, kawałek słoniny, sól, 1 łyżka mąki kukurydzianej

Posiekaj czosnek, pomidory i paprykę. Cebule i kielbaski pokrój na kawałki. Na pokrojonej słonince podsmaż cebulę. Dodaj pokrojone w kostkę mięso i smaź, aż zrobi się jasne. Zdejmij garnek z ognia, dodaj czosnek, pomidory, paprykę, sól, bulion, liść laurowy i paprykę w proszku. Wymieszaj i zalej wodą. Gotuj 45 minut na małym ogniu, aby gulasz lekko bulgotał.

Od czasu do czasu mieszaj i wlewaj wodę, jeśli potrzeba. Spróbuj, czy mięso jest miękkie – jeśli nie, gotuj jeszcze 20 minut. Mąkę wymieszaj z 5 łyżkami wody, wlej do gulaszu, gotuj 20 sekund, mieszając. Dodaj kielbasę i tymianek. Zgaś ogień, gulasz przykryj, odstaw na 10 minut. Podawaj z piwkiem i większym chlebem ze smalcem i cebulą.



www.poprostugotuj.onet.pl