

č. 4

Selská vepřová pečeně, bramborové noky

10 porcí

Ingredience:

vepřová pečeně b. k.	1200g
sádlo	70g
kmín	2g
mouka hladká	20g
cibule	170g
sůl	

Postup přípravy:

Očištěnou, nakrájenou cibuli osmahneme na sádle. Omyté vepřové maso osolíme, pokmínujeme, vložíme do pekáče a pečeme v troubě za občasného přelévání. Měkké maso vyjmeme a nakrájíme na porce. Štávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a vaříme 20 minut. Štávu přecedíme. Při podávání plátek masa přelijeme šťávou.

Bramborové noky

10 porcí

Ingredience:

brambory	1500g
mouka hrubá	300g
krupice	200g
vejce	1 ks
sůl	
olej	

Postup přípravy:

Brambory uvaříme. Vychladlé nastrouháme, osolíme, přidáme vejce, hrubou mouku, krupici a vypracujeme těsto. Z těsta tvoříme noky, které zavaříme do mírně osolené vody. Zvolna vaříme 4-5 minut. Vařené noky mastíme olejem, aby se nelepily.

Smetanový špenát

10 porcí

Ingredience:

špenát zmrazený	1000g
olej	50g
cibule	50g
mouka hladká	40g
česnek	9g
smetana	150g
sůl	

Postup přípravy:

Očištěnou cibuli nakrájíme, osmahneme na oleji. Přidáme špenát a dusíme. Zalijeme rozšlehanou moukou a vaříme do zhoustnutí. Ochutíme, přidáme česnek a zjemníme smetanou. Promícháme, provaříme.

