**Jesenické masové knedlíčky v nudlovém těstě**

**Suroviny:**

500 g vepřového masa

3 vejce

strouhanka

špek na omastek

400 g polohrubé mouky

100 ml vody

sůl

pepř

**Postup:**

Nejprve si připravíme nudlové těsto: mouku se špetkou soli dáme na vál a doprostřed uděláme důlek, do kterého rozklepneme 2 vejce a postupně přidáváme vodu. Vypracujeme tuhé vláčné těsto, které se nesmí lepit na vál. Rozdělíme ho na více bochánků a necháme chvíli odpočinout. Z každého bochánku vyválíme tenkou placku a necháme proschnout.

Proschlé, ale ne moc suché těsto nakrájíme do požadovaných tvarů.

Vepřové maso omyjeme pod horkou vodou, osolíme, opepříme a nakrájíme na malé kousky, které promícháme se strouhankou a vejcem. Směs masa zabalíme do nudlového těsta a vytvoříme tak plněné knedlíčky.

Bochánky musíme pevně uzavřít, aby nám maso při vaření z knedlíčku nevypadlo. Ty dáme vařit v osolené vodě. Na talíři omastíme bochánky

vyškvařeným špekem a posypeme strouhankou.

Jesenické masové knedlíčky podáváme nejlépe s Frýdeberským salátem, případně s bramborami v různých úpravách.

**Hovězí s chlebovou omáčkou**

**Suroviny:**

500 g předního hovězího masa nebo 1 kg oháňky

150 g chlebových kůrek

3 ks hřebíčky

2 ks větší stroužky česneku

1 l vývaru

1 ks cibule

1/2 ks bobkového listu

1lžíce sádla

petrželka

majoránka

pepř

voda

sůl

**Postup:**

Hovězí maso opereme a vložíme do mírně osolené vody, přidáme půlku cibule i se slupkou, snítky zelené petrželky a vaříme doměkka.

Do hrnce dáme lžíci sádla a na něm dočervena opečeme chlebové kůrky, přidáme lžíci jemně rozkrájené cibule, hřebíčky, bobkový list, pepř a ještě chvíli restujeme

Opečené kůrky zalijeme vývarem z masa a necháme je rozvařit.

Maso naporcujeme, vložíme do hrnce a propasírujeme omáčku z rozvařených kůrek přímo na maso.

Přidáme sůl, prolisovaný česnek, ještě krátce povaříme, omáčku nezapomeneme míchat, aby se nepřipálila.

Nakonec ji zasypeme majoránkou, případně přisolíme, zamícháme a už nevaříme.

**Vozkova housková polévka**

**Suroviny:**

2 housky

1 cibule

1 lahůdková cibulka

5 stroužků česneku

kousek pórku

1 větší mrkev

máslo

1 vajíčko

pažitka

větvička libečku

1 lžička polévkového koření

zeleninový vývar

sůl

**Postup:**

Do hrnce si dáme máslo a na něm opečeme pokrájené housky na kostičky, za chvilku dáme nadrobno nakrájenou cibuli s česnekem na plátky a necháme osmažit do světla.

Vše si pokrájíme na menší kousky, jen mrkev si nastrouháme.

Housky s cibulí zalijeme 2 litry zeleninového vývaru, polévkovým kořením a vaříme.

Po chvilce přidáme připravené suroviny, pórek, mrkev, lahůdkovou cibulku, libeček a vaříme tak dlouho, dokud se housky nerozvaří - netrvá to dlouho.

Kdo chce může polévku rozmixovat, já jsem jí prošlehal metličkou a stačilo to.

Do vypnuté polévky pomalu pouštíme našlehané vajíčko a posypeme pažitkou.

**Naložené syrečky**

**Suroviny:**

2 balíčky kulatých olomouckých tvarůžků

1 střední cibule

sladká paprika

bobkový list

pár kuliček černého pepře

špetka kmínu

špetka soli

stolní olej

1 uzavíratelná sklenice na zavařování

**Postup:**

Olomoucké tvarůžky nakrájíme na kostičky tak 1x1x1cm. Smícháme s červenou

paprikou a nasekanou cibulí a ještě jednou důkladně promícháme. Na dno sklenice dáme bobkový list, pár kuliček pepře na to položíme hmotu z tvarůžků, zasypeme špetkou kmínu, zalejeme stolním olejem a mírně posolíme (pozor, ne moc, protože sůl se v oleji rozleží).

Podle nálady je možné navrch přidat feferonku nebo olivy.

Sklenici uzavřeme a dáme uležet na jeden den do lednice.

**Pomazánka z olomouckých tvarůžků**

**Suroviny:**

12 dobře uzrálých tvarůžků

100g změklého másla

100g tvarohového sýru

1 červená cibule na velice jemno nakrájená

2 lžíce posekané čerstvé pažitky

1 lžíce mleté, červené sladké papriky

trochu pálivé mleté papriky podle chuti (nemusí být)

sůl podle chuti

1 lžička kmínu

pivo podle potřeby

**Postup:**

Našlehejte si máslo a tvarohový sýr na krém. Rozmačkejte tvarůžky spolu s cibulí a pažitkou a přidejte je do máslového krému. Přilijte pivo, ale jen tolik aby se pomazánka dala dobře natírat. Dochuťte solí, paprikou, pálivou paprikou a kmínem. Nejlepší je pomazánku podávat s režným (žitným) chlebem, ředkvičkami a chcete-li a pivem.

**Kousky ryb po staročesku**

***Na dvě porce ryby po staročesku budeme potřebovat*:**

350 g filetů ze pstruha i s kůží (3-4 kousky) nebo jiné ryby (například lína)

50 g ochucené chlebové strouhanky

4 lžíce oleje

2 polévkové lžíce hladké mouky

sůl

pepř

citrón

plech na pečení

1 ks pečícího papíru

*Nejprve si připravíme ochucenou chlebovou strouhanku.*

*Na přípravu ochucené chlebové strouhanky budeme potřebovat:*

100 g chlebové suché strouhanky

1-2 stroužky česneku rozdrcené na pastu s trochou soli

1 polévkovou lžíci jemně nakrájené petrželky

3 polévkové lžíce olivového oleje

Do misky dáme strouhanku, česnekovou pastu, nasekanou petrželku a olivový olej. Konečky prstů všechny suroviny v misce promneme a necháme odstát

**Postup přípravy rybích kousků po staročesku.**

Rybí filety opereme a osušíme. Nakrájíme je na libovolný počet kousků a tvarů. Ryby osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce.

Do pánve nalijeme olej a necháme jej rozpálit. Současně zapneme troubu na 200°C.

Ryby vložíme do rozpáleného oleje a pečeme 2 minuty z každé strany.

Po osmažení ryby lopatkou vyjmeme a ihned je pokládáme do misky s ochucenou chlebovou strouhankou. Bohatě je strouhankou zasypeme a klademe obalené kousky na plech pokrytý pečícím papírem.

Plech vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme 10 minut.

Upečené kousky ryb přendáme na talíř a každý kousek zakápneme citronem.

Jako vhodná příloha jsou různě upravené brambory, nebo pečivo.