POMAZÁNKA Z TRESČÍCH JATER          
                                            
                                          1 ks konzerva tresčích jater        
                                          1 ks cibule          
                                          1 ks větší vařená brambora          
                                          20 dkg másla      
                                          sůl        
                                          hořčice obyčejná  
  
        Cibuli jemně nakrájíme a bramboru jemně nastrouháme, přidáme konzervu tresčích jater bez oleje a máslo a vše dobře našleháme. Dochutíme solí a hořčicí.        
                               
            ŘEDKVIČKOVÁ POMAZÁNKA S VEJCI               
  
                                         10dkg másla             
                                         2ks natvrdo uvařená vejce        
                                         2ks žervé      
                                         1 svazek ředkviček     
                                         sůl        
                                
           Žloutky utřeme s máslem a žervé,přidáme nastrouhané ředkvičky a bílky,osolíme a řádně promícháme.       
  
           PÓRKOVÁ POMAZÁNKA               
  
                                         1ks menší pórek        
                                         2ks jablka  
                                         1kelímek zakysané smetany       
                                         1ks sýr Lučina       
                                         3ks uvařená vejce        
                                         sůl      
  
           Pórek dobře očistíme a nakrájíme na jemno. Vejce a oloupaná, jadřinců zbavená jablka jemně nastrouháme.Přidáme smetanu, lučinu a dochutíme solí. Všechny suroviny smícháme dohromady.            
          
      ŠPENÁTOVÁ POLÉVKA SE SÝREM A BRAMBOREM           
  
                                       2polévkové lžíce másla (3dkg)        
                                       1ks cibule,nakrájená na jemno  
                                       3ks stroužky česneku, prolisovaného  
                                       1 velká brambora, nakrájená na kostičky     
                                        asi 1,5l vody     
                                        sůl   
                                        30dkg mraženého špenátu       
                                        15 dkg sýra,(eidam,gouda)      
   
          V hrnci rozpustíme máslo a zpěníme cibuli. Vmícháme česnek,brambory a špenát,nalijeme vodu a osolíme. Promícháme, přivedeme k varu  a vaříme asi 15min., dokud nejsou brambory měkké. Sundáme z plotny a rozmixujeme do hladka. Vmícháme nastrouhaný sýr a podáváme.

MLETÉ MASO V PÓRKU        
       
                                       50dkg mletého masa vepřového    
                                       1ks pórek       
                                       1ks plechovka červených fazolí    
                                       1ks cibule   
                                        trocha oleje     
                                       15 dkg cherry rajčátek    
                                        majoránka, česnek, kmín      
  
           Na pánvi na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na jemno, přidáme mleté maso, koření a chvíli restujeme. Když je maso měkké přidáme nakrájený pórek, rajčátka rozkrájená na čtvrtky a naposledy přidáme fazole propláchnuté ve vodě. Opatrně promícháme, dochutíme a podáváme s bramborem nebo chlebem.        
  
       ČOČKA ZAPEČENÁ S RÝŽÍ A CIBULKOU       
   
                                        25 dkg čočky    
                                        15 dkg rýže    
                                        10 dkg slaniny      
                                        1 ks cibule na jemno nakrájené (můžeme dát i více)    
                                        sůl    
                                       olej na vymazání pekáčku     
  
            Předem namočenou čočku uvaříme do měkka, zvlášť uvaříme rýži. Slaninu nakrájíme na malé kostičky a na pánvičce ji rozškvaříme. Potom  přidáme drobně nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit. Přidáme vařenou rýži a čočku, dosolíme, dobře promícháme. Směs přendáme do vymazaného pekáčku a zapečeme (asi15-20 min.) Podáváme s kyselou okurkou.

FAZOLE S CIZRNOU A ŽAMPIONY     
  
                                         25 dkg fazolí    
                                         25 dkg cizrny    
                                         10 dkg žampionů     
                                         2 ks větší mrkve    
                                         1 ks cibule   
                                         3 stroužky česneku    
                                         sůl, knín, majoránka       
                                         kousek másla   
                                         olej      
  
  
           Fazole i cizrnu namočíme (nejlépe přes noc) a uvaříme do měkka. Žampiony očistíme, nakrájíme na plátky,osmahneme na másle a podusíme do měkka. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, nakrájenou mrkev na kolečka a dusíme asi 15 min. Přidáme fazole s cizrnou a dusíme na mírném ohni asi 10 min. Pak vypneme a necháme dojít. Dochutíme dle sebe , přidáme žampiony a jemně zamícháme.  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
                          
                                         

=

[Plnohodnotná odpověď](https://email.seznam.cz/)Rychlá odpověď

[Odeslat](https://email.seznam.cz/)

[Vytisknout zprávu](https://email.seznam.cz/)

[DalšíW](https://email.seznam.cz/)