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/)