

Krájanie mäsa:

kusy hmotnosti 1,5 až 2 kg – varenie, dusenie, pečenie

plátky hmotnosti 70g, 100g, 150g – krájané naprieč vlákien

kocky – na 100 g porciu pripadajú 3 až 4



V hrnci rozpustíme maslo, pridáme múku a pripravíme ružovú zasmažku. Prilejeme horúci vývar a pomocou metličky dobre rozmiešame, aby nám nezostali hrudky.

Vývar prilievame postupne podľa toho, akú hustú polievku chceme mať. Privedieme k varu a plameň stiahneme na minimum.

Vložíme očistené nakrájané huby, bobkový list a nové korenie. Ososlíme a okoreníme. Povaríme na miernom ohni 15 minút.

Potom pridáme do polievky zemiaky nakrájané na kocky a opäť povaríme až kým nie sú zemiaky mäkké (cca 10-15 minút).

Do polievky pomaličky a za stáleho miešania prilejeme šľahačkovú smotanu, cukor a najemno nasekaný kôpor, premiešame a necháme prevariť ešte pár minút. Nakoniec polievku odstavíme a vmiešame ocot podľa chuti.

Podávame s dobrým domácim chlebom ozdobené najemno nasekaným kôprom.



Sekaná:

Rožky do sekanej nakrájame na kocky, zalejeme mliekom a necháme mlieko vsiaknuť. Do misy vložíme mäso, rožkové kocky aj s mliekom a premiešame. Ďalej pridáme všetky ingrediencie, vajcia, cesnak, majorán, rascu - toto je individuálne podľa chuti, ale určite môže byť viac, tým sa sekaná nedá pokaziť. Osolíme, okoreníme, premiešame a zaprášime hladkou múkou.

2

Ak je zmes redšia, pridáme do sekanej strúhanku. Opäť všetko premiešame tak, aby sa ingrediencie krásne spojili. Varešku či lyžicu odložíme a hnetieme za pomocou rúk, pretože v tom spočíva celé tajomstvo úspechu. Chce to určite aspoň 5 minút miesenia, už kompaktnú hmotu je dobré rukou nabrat' a párkrát s ňou „praštit“ na dno misky či na dosku. Všetko sa tým dokonale spojí.

3

Nakoniec utvoríme šišku, ktorú dáme do pekáča potretého olejom. Do hrnčeka si pripravíme studenú vodu a povrch sekané kompletne potrieme vodou. Rúru predhrejeme na 200 ° C a sekanú asi 10 minút zapekáme, aby sa zatiahol povrch. Znížime teplotu na 150 ° C a asi 45 min. za občasného podlievania pečieme do chrumkava.



Zemiaková kaša:

- Zemiaky očistíme, umyjeme, nakrájame na kocky a uvaríme v osolenej vode.

Uvarené zemiaky scedíme a popučíme.

Mlieko spolu s maslom dáme zohriať.

Ku popučeným zemiakom pridáme horúce mlieko s maslom a vymiešame na hladkú kašu. Podľa chuti môžeme ešte osoliť.



Mrkvance:

Ako náplň sa do mrkvánkov pripraví strúhaná mrkva. Na toto množstvo cesta asi 1,5 kg mrkvy (radšej viac). Do jemne nastrúhanej mrkvy dáme asi ¼ kg krupicového cukru, 1 vanilkový cukor, fenikel (celý alebo rozomletý) a asi 5 dkg masla. Chvilku dusíme. Dusenú mrkvu necháme vychladnúť. Ak sa ustojí v mrkve šťava, po ľahkom stlačení ju zlejeme, aby nebola mrkvová náplň príliš riedka. Z vykysnutého cesta vykrájame bochničky, ktoré vo vnútri naplníme dusenou mrkvou, tou nešetríme! Bochničky podmastíme masťou, na plech dávame riedko, aby sa nespiekli, podľa veľkosti plechu 3 krát 4 alebo 4 krát 5 centimetrov. Na plechu ich necháme chvíľu kysnúť, potom zľahka stlačíme, vršok potrieme zvyšným bielkom a posypeme celým makom. Po upečení okraja mrkvánkov ihneď pomastíme maslom a necháme vychladnúť. Pred podaním vršok v tenkej vrstve potrieme prehriatym zmäknutým maslom, najlepšie malou lyžičkou a posypeme hojne práškovým cukrom, ktorý zmiešame s vanilkovým cukrom.

