



RECEPTY A JÍDLO 06. 07. 2021

Staročeské recepty v moderní době. Ochutnejte jídla, která často jedly naše prababičky

Na staročeské recepty se pozapomnělo. A je to škoda, protože staročeská jídla skvěle chutnají a mohou značně obohatit náš jídelníček. Tak co si třeba právě dnes připravit k obědu nebo k večeři něco výjimečného?

Zkuste sáhnout do receptáře po své prababičce. **Staročeské recepty tam najdete pěkně na jednom místě.** A možná tam najdete spoustu pokladů. Stejně jako my, když jsme pro vás sestavovali dnešní menu.

Staročeské recepty: Celerová polévka

Přísady:

- ½ polévkového talíře na proužky nakrájeného celeru
- stejné množství pokrájených syrových brambor
- 2 lžíce mouky
- 2 lžíce oleje nebo másla
- 4 lžíce vařené rýže
- sůl
- pepř
- trocha muškátového oříšku

Příprava:

Nakrájený celer a brambory **podusíme na tuku a zaprášíme trochou mouky**. Zalijeme 1,5 l vody a vaříme doměkka. Poté přepasírujeme přes síto. Vratíme na plotnu, přidáme najemno nasekané celerové listy, pepř, sůl, muškátový oříšek a lehce povaříme. **Podáváme s hrstí vařené rýže**. Celerová polévka je sice oblíbená i dnes, přesto patří mezi původní staročeské recepty.

Staročeské recepty: Houbové karbanátky

- 600 g čerstvých hub
- 2 cibule
- 40 g másla
- 3 žloutky
- 4 stroužky česneku
- 1 lžíce zakysané smetany
- sůl
- pepř mletý
- strouhanka na obalení
- sádlo na smažení (je možné použít slunečnicový olej)

Příprava:

Houby a staročeské recepty k sobě neodmyslitelně patří. Tedy houby očistíme a vhodíme do cedníku. Zde je prolijeme horkou vodou, necháme okapat a nadrobno nakrájíme. Rozpálíme máslo a na něm zlehka osmahneme cibulku. **Přidáme houby a chvíli restujeme**. Jakmile změknou, odstavíme a necháme zchladnout. Přidáme smetanu, strouhanku, česnek, sůl, pepř a žloutky. Promícháme a necháme chvíli odpočinout. Ze směsi pak **tvarujeme karbanátky**, obalíme ve strouhance a smažíme na přiměřené vrstvě tuku.

Staročeské recepty: Zelné závitky

Přísady:

- hrst lupenů z hlávky bílého zelí

Na nádivku:

- ½ kg mletého vepřového a hovězího masa
- 1 ks namočené housky
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- 70 g sádla

Příprava:

Zelné lupeny **povaříme ve slané vodě do poloměkka**. Rozložíme je a necháme zchladnout. Mezitím si smícháním všech uvedených ingrediencí připravíme masovou nádivku. Tu pak postupně roztíráme na jednotlivé zelné listy. Poté je **svineme a ovážeme reznou nití**. Na pánvi rozpálíme sádlo, vložíme do něj zelné závitky a dusíme do měkka.



Staročeské recepty: Jihočeské drbáky

Přísady:

- 750 g syrových brambor
- 250 g vařených brambor
- hladká mouka dle potřeby
- sůl

Příprava:

Nejprve se pustíme do brambor. Ty syrové **nejprve nastrouháme na struhadle**. Pak je zabalíme do plátna nebo utěrky a důkladně vymačkáme veškerou přebytečnou vodu. Dáme je do větší mísy a přistrouháme k nim brambory vařené. Bramborovou směs osolíme a promícháme. Namočenýma rukama pak **tvarujeme malé koule**, které následně obalíme v hladké mouce. Potom je vložíme do vroucí vody, kterou jsme osolily. Bramborové koule vaříme necelou půlhodinu. Pak je vytáhneme a necháme okapat. Tento pokrm patří mezi [staročeské recepty](#), které je možno podávat buď **jako slaný nebo jako sladký pokrm**. Naslano s uzeninou v případě sladké verze třeba **s ovocem nebo s tvarohem**.

Staročeské recepty: Šterc z krupice

Přísady:

- 200 g krupice
- 50 g slaniny
- 50 g sádla
- 3 vejce
- ¾ l hovězího vývaru nebo mléka
- sůl

Příprava:

Tento recept patří mezi **velmi snadné staročeské recepty**. Na sádle dorůžova opražíme krupici. Vmícháme celá vejce, sůl a vývar nebo mléko, dobře vše rozmícháme, přikryjeme poklicí a v troubě při mírné teplotě (cca 150 stupňů) necháme vysmahnout. **Pokrájenou slaninu rozškvaříme** a přelijeme přes šterc. Krájíme na kusy nebo **vykrajujeme noky**.

Staročeské recepty: Dezert z jablek

Přísady:

- 2 větší jablka

- rum
- 1 vejce
- cukr
- máslo
- skořice

Příprava:

Jablka oloupeme, **zbavíme je jádřince a nakrájíme na silnější kolečka**. Polijeme je trochou rumu a necháme hodinu až dvě odstát. Poté ušleháme vejce s cukrem. Ve směsi jablka namáčíme a smažíme na pánvi. Na talíři **posypeme skořicí**. Dezert z jablek patří mezi **staročeské recepty**, které bez problémů zvládnou i děti.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)