



STAROČESKÉ OKÉNKO 03. 05. 2021

Slavnostní menu o třech chodech: Načerpejte inspiraci s babičkovskými tipy

Slavnostní menu o třech chodech se bude hodit zejména při výjimečných společenských chvílích s příbuznými či přáteli. Svými lahodnými pokrmy své hosty oslníte a rádi se k vám budou kdykoliv vracet. Hodování s milovanými osobami kromě jiného stmeluje a vytváří pohodovou atmosféru. Přeci jen s plným žaludkem je svět hned veselejší.

Pokud stále tápete nad tím, jaké **slavnostní menu o třech chodech** zvolit, není nic snazšího než načerpat inspiraci se třemi babičkovskými tipy. Dáte přednost staročeským masovým pokrmům, vegetariánským, nebo těm exotickým?

Slavnostní menu o třech chodech: Hezky staročesky s kuřecí paštikou, pečenou kachnou a kynutými buchtami

Staročeské slavnostní menu rozhodně nezklame milovníky tradiční kuchyně. Musíte však počítat s

tím, že je dost těžké. Proto hostům nakládejte střídme porce. A z čeho se tohle „meníčko“ skládá? Těšit se můžete na **kuřecí paštiku s brusinkami a mandlemi**, **pečenou kachnu s jablečnou nádivkou** a **staročeské kynuté buchty** s mletým mákem a povidly. Pusťte se do toho!

Potřebné ingredience na předkrm: Kuřecí paštika s brusinkami a mandlemi

Připravte si:

- **kuřecí játra:** ½ kg
- **měkké máslo:** ¼ kg
- **smetana ke šlehání (tučná):** 150 ml
- **šalotka:** 1 ks
- **česnekový stroužek:** 1 ks
- **čerstvý tymián:** 1 snítka
- **mandlové lupeny:** 2 velké lžíce
- **vepřové sádlo:** 1 velká lžíce
- **sušené brusinky:** 2 velké lžíce
- **sůl:** dle chuti
- **mletý pepř:** dle chuti
- **mletý muškátový oříšek:** dle chuti

Recept na kuřecí paštiku s brusinkami a mandlemi

Vaše staročeské slavnostní menu začíná **játrovou paštikou**. Oloupejte si tedy šalotku a nakrájejte ji najemno. Poté orestujte na vepřovém sádle. Následně k ní přidejte i **nasekaný loupaný česnek**, **čerstvý tymián** a nakonec i **pokrájená kuřecí játra**. Maso nezapomeňte okořenit **solí**, **mletým pepřem** a také **mletým muškátovým oříškem** dle chuti. Vše restujte do té doby, než budou játra opečená. Uvnitř by měla zůstat stále šťavnatá. Játrovou směs dále **přendejte do kuchyňského robota** a rozmělněte na kaši spolu s **měkkým máslem** (použijte tak 200 gramů) a tučnou smetanou ke šlehání. Až bude paštika téměř hotová, zakomponujte do ní i **plátky mandliček** a **jemně nesekané sušené brusinky**. Hmotu navrstvěte do pěkných malých skleniček, přelijte **rozpuštěným**

a **zchladlým máslem** (ze zbylých 50 gramů) a nechte v lednici několik hodin zatuhnout a vychladit. Předkrm podávejte například s rozpečenou bagetkou. Dobrou chuť.

Potřebné ingredience na hlavní chod: Pečená kachna s jablečnou nádivkou

Na delikátní pečenou kachnu s jablečnou nádivkou si připravte:

- **čerstvá kachna:** cca 2 kg
- **vepřový špek:** cca 60 až 70 g
- **sůl:** dle chuti
- **kmín:** dle chuti
- **kyselé jablko:** 1 ks
- **žlutá cibule:** 1 ks

Recept na pečenou kachnu s jablečnou nádivkou

Vaše slavnostní menu pokračuje hlavním chodem, což je **pečená kachna s jablečnou nádivkou**. Její chuť si zamilují všichni! Začněte tím, že si kachnu omyjete studenou vodou a poté ji v pekáčku **důkladně osolíte a okmínujete** ze všech stran. **Možné je použít i staročeské koření** místo kmínu. Posléze **oloupejte jablko**, odstraňte jádřinec a nakrájejte jej na menší kostky. Tímto způsobem pokrájete i loupanou **cibuli**. Obě ingredience vložte do kachny. Otvor lze uzavřít například špejlí nebo párátky, aby nádivka nevytekla. Následně pokladte na kachnu **kousky vepřového špeku** a prsy dolů ji pečte pozvolna v troubě **asi dvě hodiny při teplotě 170 až 180 °C**. Pak otočte a dopékejte do křupava další zhruba půl hodinku. K hlavnímu chodu se rozhodně hodí klasické **dušené zelí** (červené) a **bramborový knedlík**. Dobrou chuť.

Potřebné ingredience na dezert: Kynuté staročeské buchty s mákem a povidly

Na nadýchané kynuté buchty podle babičky potřebujete:

- **vlažné mléko:** ¼ l
- **vajíčka:** 3 ks
- **vařené brambory** (na loupačku): 2 ks
- **sádlo:** 50 až 60 g

- **polohrubá mouka:** cca 450 g
- **krupicový cukr:** 100 g
- **čerstvé droždí:** 40 g
- **vanilkový cukr:** 1 balíček
- **citronová šťáva:** 1 malá lžička
- **sůl:** 1 špetka
- **slunečnicový olej:** dle potřeby na vymazání plechu a potřetí buchet

Na náplň z máku a povidel si připravte tyto suroviny:

- **mletý mák:** cca 100 g
- **tuzemský rum:** 2 velké lžíce (do máku) + 3 lžíce (do povidel)
- **moučkový cukr:** cca 35 až 40 g (do máku)
- **plnotučné mléko:** 100 ml (do máku)
- **švestková povidla:** 200 g (do povidel)
- **mletá skořice:** 1 lžička (do povidel)

Recept na kynuté buchty s mákem a povidly

Slavnostní menu o třech chodech zakončíte skvostnými buchtami s mákem a povidly, proto nejprve začněte výrobou těsta. Ve velké míse si rozmíchejte **nadrobené čerstvé droždí** spolu s **krupicovým cukrem** (použijte zprvu jen lžíci) a asi **125 mililitry vlažného mléka**. Poté mísu přikryjte a nechte asi dvacet minut na teplé místě. Až bude kvásek nadýchaný, pokračujte v procesu. K surovinám přidejte **prosátou polohrubou mouku, špetku soli, citronovou šťávu, vanilkový cukr, vejce, vepřové sádlo, najemno strouhané vařené brambory, zbývající vlažné mléko i cukr**. Vypracujte ve výsledku vláčné a nelepivé těstíčko, které nechte pod utěrkou kynout asi hodinu na teplém místě.

V další fázi vyjměte vykynuté těsto z mísy na pomoučený vál a rozdělte ho na několik stejně velkých kousků. Z těch tvarujte placky a **plňte je makovou a povidlovou náplní**. Pak těsto dobře zaslepte

prsty a vytvarujte buchty. Ty vyskládejte na plech, který jste vymazali olejem. Samotné těsto pak také pomažte z vrchu i z boků a buchtové polotovary nechte ještě **půl hodiny nakynout**. Nakonec pečte v troubě zhruba **20 až 30 minut při teplotě 160 až 170 °C** (vhodné je troubu předehřát). Po upečení svůj dezert vyjměte, posypte **moučkovým cukrem** a podávejte po zchladnutí s šálkem kávy nebo s čajem. Vaše slavnostní menu bude mít s touto sladkou tečkou zcela jistě úspěch.

Slavnostní menu o třech chodech: Překvapení nejen pro vegetariány s květákovými plackami, celerovými řízcíky s vídeňským salátem a čokoládovou pěnou

Až ochutnáte **vegetariánské slavnostní menu o třech chodech**, určitě si budete chtít přidat! Osloví totiž nejen samotné vegetariány, ale i zaryté masožravce. Pochutnejte si na šťavnatých **květákových plackách, celerových řízcích s vegetariánským vídeňským salátem a jemné čokoládové pěně!**

Potřebné ingredience na předkrm: Květákové placky

- **čerstvý květák:** 1 ks
- **vajíčka:** 2 ks
- **plnotučné mléko:** 150 ml
- **olivový olej:** 1 velká lžice
- **hladká mouka:** 150 g
- **sůl:** dle chuti
- **mletý pepř:** dle chuti
- **rostlinný olej:** dle potřeby na smažení

Recept na květákové placky

I vegetariánské slavnostní menu může být velice chutné. **Květákové placky** navnadí chuťové pohárky na další skvělé chody. Začněte tím, že si **mírně povaříte v osolené vodě očištěný květák**, rozdělený na růžičky. Poté jej zchladte ve studené vodě a pokrájejte **na menší kousky**. Dále si v míse promíchejte **prosátou hladkou mouku spolu s plnotučným mlékem, solí, pepřem, olivovým olejem a vaječnými žloutky**. Také přidejte **nasekaný květák**. Nakonec do těstíčka zakomponujte **bílkový sníh**. Hmota by tedy měla být ve výsledku nadýchaná. Nyní si rozpalte trochu oleje v pánvi a pomocí lžice na ni nanášejte menší množství těsta. **Placky pečte dozlatova** z obou stran. Podávat je můžete například s dipem, v kterém se snoubí tučnější **zakysaná smetana a**

lisovaný česnek. Dobrou chuť.

Potřebné ingredience na hlavní chod: Celerové řízky s vegetariánským vídeňským salátem

Celerové řízky milují nejen vegetariáni, ale i ti, kteří si maso dopřejí. Spolu **s vídeňským salátem budete tento pokrm chtít jíst zas a znova.** Je výtečný a na **slavnostní menu** se dokonale hodí. Připravte si tyto suroviny na celerové řízky:

- **čerstvý velký celer:** 1 ks
- **sůl:** 1 špetka
- **citronová šťáva:** cca ½ lžíce
- **strouhaný parmezán:** 60 až 70 g
- **mletý černý pepř:** dle chuti
- **vajíčka:** 2 až 3 ks
- **strouhanka:** cca 1 hrnek
- **hladká mouka:** cca 1 hrnek
- **rostlinný olej:** dle potřeby na smažení

Na vegetariánský vídeňský salát potřebujete tyto ingredience:

- **brambory:** ½ kg
- **zeleninový vývar:** cca 200 ml
- **čerstvá pažitka:** cca 2 lžíce
- **slunečnicový olej:** 4 až 5 lžic
- **šalotka:** 1 ks
- **bílý vinný ocet:** 1 lžíce

- **sůl a mletý pepř:** dle preferencí

Recept na celerové řízky s vegetariánským vídeňským salátem

Celerové řízky s parmezánem vaše vegetariánské slavnostní menu vyzdvihnou. Nejprve si tedy **celer oloupejte** a pokrájejte jej na **stejně silné plátky** (cca 1 cm a méně). Poté zeleninu vařte do ve **vodě s citronovou šťávou**. Pozor však na to, abyste celer nerozvařili, měl by být jak se říká, al dente. Celerové plátky nakonec vyjměte z tekutiny, okapejte a **osolte i opepřete** dle chuti. Nakonec obalujte v **hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance se strouhaným parmezánem**. Řízečky smažte dozlatova na rozpáleném oleji z obou stran.

Aby byl hlavní chod na vegetariánské slavnostní menu kompletní, musíte ještě připravit **vídeňský salát**. Uvařte si tedy **brambory na loupáčku**. Poté nechte zchladnout a odstraňte slupky. Dále si oloupejte i **šalotku** a pokrájejte ji **na tenká kolečka**. Následně ji umístěte do velké mísy, zakápněte **bílým vinným octem** a přidejte i **sůl dle preferencí**. Nakonec cibulku zkombinujte společně s **plátky brambor** (neměly by být silnější jak 1 centimetr), přidejte **najemno nasekanou čerstvou pažitku, přelijte olejem, zeleninovým vývarem** (horkým) a důkladně propojte vařečkou. Dle svého uvážení ještě můžete vídeňský salát **okořenit pepřem**. Podávejte teplé s celerovými řízečky. Dobrou chuť.

Potřebné ingredience na dezert: Čokoládová pěna

Své **vegetariánské slavnostní menu završte čokoládovou pěnou**, po které se budou všichni hosté oblizovat. Potřebujete tyto suroviny (pro 4 osoby):

- **velká vejce:** 4 ks
- **krupicový cukr:** 4 velké lžíce
- **máslo:** 4 velké lžíce
- **kvalitní hořká čokoláda:** 120 g
- **tučná smetana ke šlehání:** 120 ml

Recept na čokoládovou pěnu

Začněte tím, že si ve vodní lázni rozpustíte **kvalitní hořkou čokoládu společně s máslem**. Poté směs dejte stranou a nechte mírně zchladnout. V další fázi je potřeba do čokolády s máslem zakomponovat metličkou **vaječné žloutky**. Nyní si k ruce vezměte mísu **s vaječnými bílky** a šlehejte je na nejvyšší stupeň mixérem **do tuhého sněhu**. Postupně do něj přisypávejte i **krupicový cukr**. Až bude hmota hotová, přimíchejte ji postupně **do čokoládové směsi**. Musíte postupovat opatrně, aby krém zůstal načechraný. Nakonec zakomponujte ještě **vyšlehanou smetanu** a čokoládová pěna je na světě. Než budete servírovat své slavnostní menu, nechte ji vychladit v lednici alespoň **4 až 5 hodin**. K ozdobení dezertu se budou hodit čerstvé maliny, borůvky nebo jahody. Dobrou chuť!



Slavnostní menu o třech chodech: Exotika na talíři aneb i babičky umí být moderní. Dopřejte si salátek s krevetami a skleněnými nudlemi, exotického lososa s rýží a nepečený dortík s mučenkou

A na závěr zde máme **exotické slavnostní menu o třech chodech**, které osloví zejména milovníky mořských plodů a lehčích chutí. Nejprve vás osvěží **thajský salát s krevetami**, poté vás potěší **losos pečený v banánových listech** a jako sladkou tečku si nemůžete nechat ujít **nepečený zákusek s mučenkou**.

Potřebné ingredience na předkrm: Thajský salát s krevetami a skleněnými nudlemi (pro 4 osoby)

- **čerstvé loupané krevety:** cca 200 až 300 g (nebo dle počtu strávnicků)
- **česnekové stroužky:** 4 až 5 ks
- **chilli papričky:** 2 ks
- **skleněné nudle:** 350 g

- **menší žlutá cibule:** 1 ks
- **jarní cibule:** 3 až 4 ks
- **rybí omáčka:** cca 3 a ½ lžíce
- **hnědý cukr:** 5 malých lžiček
- **zralá rajčata:** 3 ks
- **sůl:** asi 1 malá lžička
- **rostlinný olej:** 1 velká lžíce
- **limetová šťáva:** z tří kusů citrusu
- **čerstvý koriandr:** asi 2 až 3 lžíce

Recept na thajský salát s krevetami a skleněnými nudlemi

Nejprve si **loupané krevety** po dobu dvou minut **provařte v horké vodě**. Poté je krátce **orestujte na rostlinném oleji s trochou česneku**. V další fázi si uvařte **dle návodu skleněné nudle**, sceďte je a vložte do velké mísy. Nyní si rozmělněte v hmoždíři nebo mixéru **nakrájené chilli papričky** a také přidejte **hnědý cukr**, loupané **česnekové stroužky**, **sůl**, **rybí omáčku**, **šťávu z limetek**, **rostlinný olej**. Marinádu vlijte na **vařené nudle**, vložte i **restované krevety**, **pokrájená rajčata**, **nasekaný koriandr**, **jarní cibulku**, jemně pokrájenou obyčejnou **cibuli** a důkladně promíchejte. Poté můžete své exotické slavnostní menu zahájit a pochutnat si na výtečném salátku. Dobrou chuť.

Potřebné ingredience na hlavní chod: Losos pečený v banánových listech s rýží (pro 4 osoby)

- **čerstvý losos bez kůže:** 4 filety po cca 200 gramech
- **banánové listy:** 1 balíček po 4 kusech
- **mleté kari koření:** 1 lžička
- **kokosové mléko:** 1 hrníček
- **čerstvý a jemně strouhaný zázvor:** 1 lžička

- **jarní cibule:** 2 ks
- **mletý kardamom:** ½ lžičky
- **čerstvá chilli paprička (jemně nasekaná):** 1 lžička
- **citronová šťáva:** 4 lžíce
- **česnekové stroužky:** 2 ks
- **čerstvý koriandr (nasekaný):** 2 hrsti
- **sůl:** dle chuti
- **olivový olej:** 2 lžíce

Recept na pečeného lososa v banánových listech

Nejprve si zapněte troubu a nastavte na teplotu cca 170 stupňů Celsia. Posléze na velké pánvi s trochou olivového oleje **orestujte krátce jemně nesekané česnekové stroužky** spolu s pokrájenou **jarní cibulkou** (použijte bílý kus), s jemně **strouhaným zázvorem**, **chilli papričkami** a také zasypte **mletým kardamomem a kari kořením**. V další fázi všechny ingredience přelijte **kokosovým mlékem**, vložte nakrájenou **zelenou nať** jarní cibule, **osolte** dle chuti, okyselte **citronovou šťávou** a vařte do zhoustnutí omáčky. Nyní se blížíte k završení vaření hlavního chodu na exotické slavnostní menu. Lososové filety **pokladte na banánové listy** (na 1 list 1 filet), ochutíte solí a důkladně **navrstvěte na rybí maso omáčku**, kterou jste právě připravili. List z banánovníku dobře zabalte a jednotlivé porce vyskládejte do zapékací misky. **Pečte cca dvacet minut při teplotě 180 °C**. Pokrm podávejte třeba s vařenou jasmínovou rýží. Přejeme dobré chutnání.

Potřebné ingredience na dezert: Nepečený dortík s mučenkou

Své exotické slavnostní menu završte skutečnou dobrotou v podobě **nepečeného dortíku s mučenkou**. Potřebujete tyto suroviny:

- **mandle:** 70 g
- **kešu ořechy:** 75 g
- **máslo:** 2 lžíce
- **kokosová moučka:** 80 g

- **přírodní med:** 2 lžíce
- **mascarpone:** 230 g
- **smetana ke šlehání** (tučnější): 160 ml
- **želatinový ztužovač do krémových náplní:** 1 balíček
- **moučkový cukr:** cca 90 až 100 g
- **mučenka:** 5 ks
- **kukuřičný škrob:** 1 lžíce
- **tučná zakysaná smetana:** 60 g

Recept na nepečený dortík s mučenkou

Začněte tím, že si do mixéru vsypete **kokosovou moučku**, [kešu oříšky](#), [mandle](#) a vše rozemelete najemno. Poté směs přesuňte do mísy a propojte **s rozpuštěným máslem** a **přírodním medem**. Vypracujte těstíčko, které vložte do formy na koláč. Bude tvořit jakýsi korpus dezertu. Následně přesuňte těsto **do lednice na půl hodiny**, aby ztuhlo. V další fázi se pusťte do krému. Vyšlehejte si **smetanu do tuhého sněhu**. Také do něj zakomponujte **mascarpone**, **zakysanou smetanu** a **cukr**. Aby náplň držela tvar, je potřeba ještě vložit **želatinový ztužovač**, který jste nechali nabobtnat ve vlažné vodě. Až budete mít krém hotový, **naneste jej na oříškový korpus** a dejte dortík chladit zpět do ledničky na **4 až 5 hodin**. Nakonec je potřeba ještě udělat **mučenkový sirup**. V menším hrnci si **svařte med spolu s mučenkovou dužinou** a **kukuřičným škrobem**. Pak sirup naneste na dortík a podávejte po zatuhnutí třeba s šálkem espressa. Tohle slavnostní menu budou všichni milovat, a to nejen pro tento skvostný zákusek!

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)