

## **Jídla z konce 18. století a začátku 19.století**

Vycházel jsem z kuchařských knih - Václav Pacovský - Dcerám Českým r. r. 188 Františka Hansgirgová - Nová česká kuchařka r.1871 Marie B. Svobodová - Kuchařská škola r. 1881 Kuchařka z roku 1845 - psaná švabachem Bavor Rodovský z Hustířan - Kuchařství - nové vydání Staročeská kuchařka - Marie Úlehlová-Tilschová - nové vydání

### **Moštová hovězí pečeně**

Hovězí zadní 1000g, slanina 250g, Olej100 g, mrkev 120 g, celer 130g, pastinák 120 g, cibule 100 g, mošt 1000 ml, sůl 30g, mletý pepř 20 g, šťáva z 1/2 citronu. Hovězí maso prošpikujeme třetinou slaniny. Zbytek nakrájíme na plátky. Očistěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na tenké plátky a se slaninou dáme do pekáče. Přidáme maso. Trochu podlijeme moštem, zakápneme citronovou šťávou. Přikryté v troubě pečeme. Podléváme moštem. Měkké maso vyjmeme. Šťávu dobře propasírujeme a odmastíme.

### **Husarská pečeně (roláda)**

Očistěný libový bok 1000 g, 150 g žemle, slanina 200g, zelená petržel 50 g, jarní cibulka 150 g, 3 vejce, citronová kůra 20 g, hovězí kosti 500 g, mrkev 100g, petržel 50 g, celer 80 g, cibule 100g, olej 100g, červené víno, vývar 500 ml, 200 ml strouhaný chléb 80 g, mletá paprika 20g, 30 g soli, 20 g mletého pepře,20 g celé nové koření, 1 g bobkový list, 10 g rozmarýnu. Maso rozřízneme na plát, naklepeme, osolíme, opepříme. Žemli namočíme do vody, vymačkáme. Přidáme vejce, drobně nakrájenou slaninu, posekanou petrželku, nakrájenou cibulku a citronovou kůru. Promícháme a směsí potřeme plát masa. Zavineme, převážeme motouzem, opečeme na oleji. Do výpeku přidáme posekané kosti, všechnu zeleninu a cibuli drobně nakrájenou. Opečeme. Vložíme ruládu přidáme koření a v troubě pečeme. Podléváme vývarem a červeným vínem. Měkké maso vyjmeme a kosti též. Omáčku zahustíme strouhaným chlebem.

### **Kuře s podpouškou**

Kuře sk 2500 g, cibule 200g, mrkev 80 g, petržel 70 g, celer 100 g, sůl, 30 g, muškátový květ 1 g, 20 g celý pepř, šlehačka 250 ml, francouzské máslo 30 g, houbový prášek 20g, 1 citron, 2 žloutky. Kuře nasekáme na čtvrtky, nasolíme a necháme hodinu odležet. Mezi tím si z cibule zeleniny a koření uvaříme vývar. Do něho vložíme porce kuřete a uvaříme do měkka. Měkké vyjmeme, částečně vykostíme a vývar scedíme. Zalijeme šlehačkou, zahustíme francouzským máslem (máslo smíchané s hladkou moukou.) Přidáme ještě houbový prášek. Provaříme. Nakonec vešleháme žloutky, dále nevaříme. Dochutíme citronovou šťávou. Poznámka: nemusíme použít žloutky (salmonela), ale přihustíme škrobem ve vodě rozmíchaným.

### **Masité vepřové ptáčky**

Vepřová kýta b.k. 1000g, mleté vepřové maso 250g, žampiony 100 g, zelená petrželka 30 g, cibulka 300g, 100 g slaniny,100 g másla, mrkev 150g, 1/2 citronu, vývar 500 ml, bílé víno 100 ml, bobkový list 1 g, 80 g hladká mouka, 60 g másla, kapary 50 g, 150 g červená kapie, sůl 30 g, 20 g sardelové pasty. Z vepřové kýty nakrájíme řízky, které naklepeme, trochu posolíme a potřeme sardelovou pastou. Mleté maso smícháme s nakrájenými žampiony, nasekanou petrželkou, drobně nakrájenou cibulkou. Trochu osolíme, promícháme a rozdělíme na závitky. Smotáme a každý závitok protýkáme kouskem slaniny. Zapečeme. Na másle

osmahneme cibuli, mrkev do zlatova, zalijeme vývarem, přidáme bobkový list, pokrájený citron (jen vnitřek). Vložíme závitky a dusíme do měkka. Potom závitky vyjmeme a omáčku zalijeme bílým vínem. Zahustíme světlou jíškou z másla a hladké mouky. Provaříme. Přecedíme. Do omáčky ještě přidáme drobně nakrájenou červenou papriku a posekané kapary. Vložíme závitky a prohřejeme.

### **Masový salát s pikantní remuládou**

Vařené nebo pečené maso 500 g, sardelové řezy 100 g, cibule červená 200 g, 100 g kapar, okurky sterilované 150 g, 3 ks vařené vejce, sterilované žampiony nebo jiné houby 150 g, 100 g uvařený jazyk, na remuládu 4 vařené žloutky (bílky ještě dáme do salátu), 120 g slunečnicového oleje, ostřejší hořčice 70 g, 30 ml estragonového octa, sůl 20 g, 1 g bílý mletý pepř. Maso nakrájíme na kostičky, na nudličky sardelové řezy, cibuli na tenká polokolečka, nasekáme kapary a okurky na nudličky, vařená vejce a vařené bílky na kostičky, přesekáme houby bez nálevu, uzený jazyk na nudličky. Takto pokrájené suroviny lehce smícháme. Dle potřeby přisolíme a připepříme. **Remuládová omáčka:** vařené žloutky prolisujeme. Přidáme hořčici, estragonový ocet, špetku soli a pepře. Pomalu přiléváme a zašleháváme olej. Hotovou omáčku dáváme na porce salátu.

### **Sváteční karbonáty na smetaně**

Hovězí maso mleté 400 g, vepřové maso mleté 400 g, žemle 150 g, cibule 80 g, sůl 30 g, mletý pepř 2 g, hladká mouka 120 g, olej 200 g, 300 g čerstvých hub, 500 ml zakysaná smetana, 70 g hladké mouky, 300 ml vývar, 50 g nasekaná petrželka, 30 g čerstvý tymián. Maso mleté smícháme s nastrohanou cibulí. Žemli namočíme do vody a vymačkáme. Přidáme k masu. Osolíme a opepříme. Z hmoty tvarujeme karbanátky, které opečeme na oleji. Opečené vyjmeme a na výpeku opečeme pokrájené čerstvé houby, podlijeme vývarem a krátce podusíme. Přidáme opečené karbanátky, tymián. Dusíme 20 minut. Potom přilijeme dle potřeby vývar. Do zakysané smetany zašleháme hladkou mouku a zahustíme omáčku. Nakonec vmícháme nasekanou zelenou petrželku.

### **Pečené maso na zázvoru po staročesku**

Hovězí zadní b.k.-k.u, slanina 100 g, sůl 30 g, 20 g mletý zázvor, 140 g čerstvý zázvor, hladká mouka 60 g, 100 g másla, 500 ml vývar, 20 g škrob. Hovězí zadní prošpikujeme slaninou a kousky čerstvého zázvoru. Osolíme, opepříme, posypeme mletým zázvorem a hladkou moukou. Maso opečeme na másle, podlijeme vývarem a v troubě upečeme. Při pečení maso obracíme a přeléváme. Měkké maso vyjmeme a šťávu zahustíme jen trochu škrobem rozmíchaným ve vodě.

### **Jícha dobrá na koury i na jiné maso**

Kuřecí stehna 2500 g, slanina s kůží 100 g, petržel 200 g, žemle 150 g, kuřecí játra 150 g, mletý pepř, 1 g hřebíček, čerstvý zázvor 40 g, muškátový květ 1 g, sůl 30 g, 600 ml vývaru. Kuřecí stehna osolíme, zalijeme vývarem, přidáme slaninu pokrájenou na kousky i s kůží a dáme dusit do trouby. Měkké maso vyjmeme a vývar dáme do kastrůlku. Přidáme nakrájené topénky ze žemle, které nasucho opečeme, koření, umletá játra. Dobře provaříme a jíchu protáhneme hartochem (propasírujeme). Přeléváme na porce kuřete.

## **Krůtí prsa s jáhlovou nádivkou**

Krůtí prsa 2500g, 600 g vařených jáhel, 120 g anglické slaniny, 5 ks vařených vaje , 250 ml šlehačky, hroznové víno červené 120 g, 1 g šafránu, 4 žloutky, 1 g mletého bílého pepře, 1 g mletého zázvoru, 30 g soli, 150 g másla, 60 g hladké mouky, 600 ml vývaru. Uvařené jáhly smícháme s kostičkami nakrájené slaniny. Vejce uvaříme natvrdo, také pokrájíme na kostičky a přidáme k jáhlám společně s hrozny a trochou šlehačky. Osolíme, opeříme. Do krůtích prsou uděláme otvor, naplníme nádivkou. Otvor spíchneme jehlou. Prsa posypeme hladkou moukou, dáme na pekáček, poklademe kousky másla, podlijeme vývarem a v troubě upečeme. Při pečení přeléváme výpekem a podléváme vývarem. Hotová prsa vyjmeme. Ve zbytku šlehačky rozšleháme žloutky, koření a zalijeme šťávu z pečení. Prohřejeme, ale nevaříme.

## **Skopová plec s jablíčkovou omáčkou**

Skopová plec 1.000 g , sádlo 200g, bílá vecka 100 g, smetana na vaření 200 ml, Jablka 600 g, cibule 120 g, med 40 g, sůl 30g , mletý pepř 2 g, bobkový list 1 g, vývar 700 ml., 30 g čerstvého koriandru. Maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Drobně nakrájenou cibuli vložíme na omastek a osmahneme. Přidáme maso, které společně opékáme až je cibule zlatavá. Osolíme, opeříme, přidáme bobkový list, zalijeme vývarem. Dusíme. Když je maso poloměkké přidáme oloupaná, jadřinců zbavená jablka, která překrájíme. Přidáme ještě med, strouhanku z bílé vecky a dusíme společně, až je maso měkké. Maso vyjmeme, omáčku propasírujeme. Nakonec vlijeme smetanu, přidáme maso a společně povaříme. Do hotové omáčky vmícháme nasekaný koriandr a již nevaříme.

## **Vorašský ptáček**

Vepřová kýta b.k. 1000g, uzený bůček b.k. 320 g, mrkev 200 g, celer 250 g, petržel 200 g, pórek 350 g, cibule, 200g, sádlo 200g , mletý pepř 2 g, sůl 30 g, křen 150g, perník strouhaný 120 g, máslo 100 g, červené víno 500 ml, vývar 500 ml. Naklepeme plátky z vepřové kýty. Osolíme a opeříme. Poklademe tence nakrájeným uzeným bůčkem. Polovinu očistěné zeleniny nakrájíme na nudličky a smícháme s nakrájeným pórkem. Klademe na plátky s bůčkem a zavíneme. Dáme zapéci. Na sádle uděláme tmavší zeleninový základ s cibulí, zalijeme vývarem. Základ nalijeme na závitky a necháme dusit. Přilijeme červené víno a přidáme nastrouhaný křen. Měkké ptáčky vyjmeme, omáčku zahustíme strouhaným perníkem, dobře provaříme. Omáčku přepasírujeme na ptáčky. Necháme prohřát.

## **Zelený guláš**

Vepřový libový bůček 1000 g, sádlo 150 g, cibule 250 g, rajský protlak 250 g, kmín drcený 20 g, hladká mouka 120 g, brambory 1500 g, zelí hlávkové 2500 g, sůl, 30g, čerstvá feferonka 30g, vývar 600 ml, pažitka 50 g. Vepřový bůček nakrájíme na kostky, opečeme na sádle a vyjmeme. Do výpeku dáme osmahnout drobně nakrájenou cibuli, přidáme protlak, zarestujeme. Vložíme maso, osolíme, okmínujeme. Zalijeme vývarem a dusíme. Když je maso poloměkké zaprášíme moukou, zarestujeme, zalijeme zbytkem vývaru. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, hlávkové zelí na hrubší nudličky a feferonku. Vše společně dusíme až je maso měkké. Do hotového guláše vmícháme nakrájenou pažitku.

### **Kuřecí prsa se sardelovou omáčkou**

Kuřecí prsa 1200 g, mrkev 60 g, petržel 60 g, celer 60 g, cibule 80 g, 2 g celého pepře, šťáva z 1/2 citronu, máslo 100 g, hladká mouka 100 g, sardelky (nebo pasta) 50 g, smetana na vaření 200 ml, Kuřecí prsa dáme vařit se zeleninou a cibulí s přidáním celého pepře. Z másla a hladké mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme přecezeným vývarem, rozšleháme a vaříme 30 minut. Přidáme nasekané sardelky, nebo můžeme použít sardelovou pastu té ovšem jen 25 g.

### **Turecké knedlíky s citrónovou omáčkou**

Mleté maso -směs 700 g, 100 g slaniny, 4 vejce, 130 g strouhané housky, 140 g předem namočené syrové rýže, 50 g nasekané petrželky, sůl 30 g, mletý pepř 1 g, 30 g citrónové kůry, strouhanka na obalení knedlíků na omáčku: máslo 120 g, hladká mouka 120 g, 2 ks citronu, 50 g nasekaný čerstvý kerblik, vývar 600 ml, smetana na vaření 250 ml, máslo 100 g. Do mletého masa dáme na malé kostičky nakrájenou slaninu, vejce, strouhanku. Rýži namočíme do vařící vody a necháme 10 minut máčet. Potom scedíme a přidáme k masu. Ochutíme solí, pepřem, citrónovou kůrou a dobře propracujeme. Nakonec vmícháme nasekanou petrželku. Z hmoty tvoříme knedlíky - 1 ks na porci. Tyto koule obalíme ve strouhané housce a uvaříme v mírně osolené vodě s trochou citrónové šťávy. **Omáčka:** z másla a mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem z vaření knedlíků. Provaříme 30 minut za dobrého rozšlehání. Jsou-li v omáčce hrudky, přecedíme ji. Potom přidáme smetanu, zavaříme a nakonec dochutíme citrónovou šťávou a případně přisolíme. Nakonec do omáčky dáme nasekaný kerblik, citrónovou kůru. Vložíme knedlíky a necháme prohřát.