Pár receptů - Brusel 1958

Česká veverka-polévka

Hovězí maso-veverka, kosti morkové, kořenová zelenina, cibule, divoké koření, hovězí játra, květák. Tyrolský knedlíček- veka, žampiony, uzené maso, vejce, smetana, muškátový oříšek, sůl.
Silný vývar s masem krájeným na kostičky, plátky vařených jater, ozdobně vykrajovanou zeleninou, růžičky květáku a tyrolským knedlíčkem.

Toast „Praha“

Na opečeném toastu je položené zastřené vejce zabalené do plátku šunky, přelité omáčkou „Mornay“ posypané ementálem a gratinované.

Vaječná omeleta s krevetkami

Našleháme vejce se smetanou, osolíme. Připravená vejce nalijeme na pánev s rozpáleným máslem, upečeme omeletu,kterou naplníme krevetkami, které jsme opekli na másle a zastříkneme bílým vínem, posypeme pokrájenou petrželkou. Omeletu poté srolujeme.

Candát po mělnicku

Candáta pošírujeme v rybí várce. Omáčku připravíme z bílého vína, šlehačky, trochu vývaru, zahuštěnou čerstvým máslem, ochutíme solí a citronem.

Kuřecí játra na špízu

Kuřecí játra macerujeme v oleji, okořeníme tymiánem a drceným červeným pepřem. Napichujeme střídavě játra s čerstvým bobkovým listem. Pečeme na grilu. Hotové ještě oflambujeme a podáváme se šafránovou rýží.

Biftek „Pavilon“
Očištěné žampiony pokrájíme a opečeme na másle. Poté promícháme s omáčkou Mornay a naplníme do oloupaných a vydlabaných rajčat, které posypeme strouhaným parmazánem a zapečeme. Na kostičky nakrájenou šunku smícháme s vejci a na másle osmažíme. Biftek osolíme, opepříme a opečeme na grilu.
Při podávání navršíme na biftek vejce se šunkou, obložíme zapečenými rajčaty, sypeme sekanou petrželkou.

Telecí filé brněnské
Nakrájíme telecí filé (plátky) které naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme na oleji s máslem. Maso vyndáme, výpek zastříkneme vínem a s kouskem syrového másla uděláme šťávu. Z vajec, pokrájené šunky a hrášku upečeme na másle malé omeletky které klademe na filátka. Podlijeme šťávou. Posypeme pokrájenou pažitkou.

Plzeňský karbonát
Z roštěnce ukrojíme roštěnku, nakrájíme, naklepneme, osolíme, opepříme. Na oleji osmažíme do zlatova cibulku, přidáme bobkový list. Polovinu cibulky odložíme. Druhou polovinu zalijeme vývarem a pivem. Vložíme na oleji opečené roštěnky. Výpek zaprášíme moukou a uděláme tmavší jíšku. Roštěnky dusíme do měkka. Maso vyjmeme, zahustíme jíškou. Provaříme a přecedíme na roštěnky. Při expedici na roštěnku klademe opečený a ozdobně nakrájený párek, posypeme osmaženou cibulí. Podáváme s bramborovou kaší.

Telecí játra „Stroganoff“
Telecí játra nakrájíme na plátky (dva kusy na porci). Opečeme na oleji s máslem. Připravíme si smetanovou omáčku do které dáme na plátky pokrájené žampiony, okurky, rajčátka. Omáčku i maso podáváme zvlášť. Maso

ještě oflambujeme a výpek přidáme na ochucení do omáčky.

Malostranský krém

Uvaříme žloutkový krém: 500 ml smetany na vaření,70 g krémový prášek, 2 žloutky, 200 g cukr moučka, vanilka. Do krému vmícháme 50 g želatiny. Necháme vychladnout a vmícháme našlehanou šlehačku 450 ml,. Dále lehce vmícháme 200 g piškotů,150 g třešní,100 g jahod. Ochutíme curacaem. Nalijeme do formiček, necháme vychladnout. Před expedicí zdobíme našlehanou šlehačkou, sypeme hoblinkami čokolády a dozdobíme lístkem meduňky.