



## VEPŘOVÝ VRABEC S DÝŇOVÝM ZELÍM



65 minut  
4 porce

*600 g vepřové plece, 200 g cibule, 1 dýně Hokaido (váha cca 500 g),  
100 g brambor, česnek, ocet, sůl, pepř.*

Dýni Hokaido opláchneme, rozkrojíme a zbavíme jader a nastrouháme na hrubém struhadle. Pozor dýni nezbavujeme slupky. Nastrouhanou dýni společně s nakrájenu cibulí a najemno nastrouhanými brambory vložíme do nádoby Pečenky. Osolíme a zakápneme octem. Vepřovou plec nakrájíme na kostky, osolíme a opeříme. Maso smícháme s utřeným česnekem a poklademe na směs. Pečeme 40 až 50 minut.

*eta*  
tady je doma

## KRÁLIČÍ STEHÝNKA NA ROZMARÝNU



60 – 120 min.  
4 porce

*4 králičí stehna, 2 červené cibule, slanina, česnek, rozmarýn, sůl, pepř.*

Stehna osolíme, opeříme a smícháme s utřeným česnekem a rozmarýnem. Pokud používáme čerstvý rozmarýn, tak lístky nasekáme a tvrdou část stonku vložíme pod stehna na provonění. Nakrájenou cibuli a slaninu přidáme do nádoby Pečenky spolu se stehny. Podlijeme vývarem nebo vodou. Podle velikosti stehen pečeme 50 – 110 minut.



*eta*  
tady je doma



*eta*  
tady je doma

## ROLOVANÁ JEHNĚČÍ ŽEBRA S ŠALVĚJOVÝM PESTEM, ČERVENOU CIBULÍ A BRAMBORY



**115 minut**  
**4 porce**

*600 g vykostěných jevněčích žebber, 3 stroužky česneku, lískové oříšky, 1 červená cibule, 600 g brambor (vybíráme malé a stejně velké, cca 4 cm), olej, šalvěj, sůl, pepř, provázek.*

Jehněčí žebírka rozložíme a rozřežeme na menší kusy, nasolíme a opeříme. Připravíme si šalvějové pesto: v sekáčku rozmixujeme oloupané lískové oříšky, poté přidáme lístky opláchnuté šalvěje, stroužek česneku, olej a rozmixujeme. Pestem potřeme žebra, zarolujeme a stáhneme provázkem. Dáme péct do Pečenky společně s nakrájenou cibulí, rozmáčkнутým česnekem a omytými brambory (vcelku). Pečeme 1 hodinu.

## HONZOVY BUCHTY S MÁKEM



45 minut  
16 buchet

### **Těsto:**

400 g polohrubé mouky, 4 žloutky, 40 g cukru krystal, 15 g kvasnic, 125 ml mléka, 60 g másla, citronová kůra, špetka soli.

### **Náplň:**

100 g máku, 200 ml mléka, 50 g cukru krystal.

Zahřejeme mléko, přidáme kvasnice a špetku cukru a necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme mouku, žloutky, změkklé máslo, cukr, nastrouhanou citronovou kůru, špetku soli a vzešlý kvásek. Vypracujeme těsto nebo za nás necháme pracovat kuchyňský robot. Těsto pak dáme do tepla vykynout cca na 10 minut. Mezitím si připravíme makovou náplň. Namletý mák provaříme s mlékem a osladíme cukrem. Vykynuté těsto rozválíme a rádýlkem rozdělíme na 16 dílků. Do středu dáme makovou směs (případně jinou náplň – např. povidla nebo tvaroh) a zabalíme. Ukládáme do máslem vymazané nádoby. Každou buchtu potřeme máslem. Pečeme 30 minut. Na talíři posypeme moučkovým cukrem.



*eta*  
tady je doma



*eta*  
tady je doma

## MARINOVANÁ KUŘECÍ STEHÝNKA



60 minut  
4 porce

*4 ks menších kuřecích stehen, 2 stroužky česneku, mletá paprika, rozmarýn, tymián, sůl, pepř.*

Marinádu připravíme z nasekaných bylinek, utřeného česneku, papriky, pepře a vody. Kuřecí stehýnka potřeme marinádou a necháme chvíli odležet. Poté vložíme do Pečenky a pečeme vcelku přibližně 50 minut.



## GRATINOVANÉ BRAMBORY S BROKOLICÍ

 60 minut  
4 porce

*1 kg brambor, 500 g brokolice, 250 ml smetany na šlehání, 150 g sýra, eidam), sůl, pepř, máslo.*

Oškrábané brambory nakrájíme ručně nebo na struhadle na tenké plátky. Zalijeme studenou vodou a necháme 5 minut odstát a poté scedíme. Vložíme do hrnce, zalijeme smetanou, osolíme, opeříme a za stálého míchání vaříme 10 až 15 minut. Brokolici rozkrájíme, zalijeme vodou a vaříme 5 minut. Scedíme a necháme vychladnout, nakrájíme na malé kousky. Nádobu Pečenky vymažeme máslem a vyložíme polovinou brambor. Na tuto vrstvu dáme nakrájenou brokolici, kterou osolíme a opeříme. Zakryjeme zbylými brambory a posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem. Pečeme 35 minut.



*eta*  
tady je doma

## MANDLOVÁ BUBLANINA S VAJEČNÝM KOŇAKEM



45 minut  
16 porcí

*5 vajec, 250 g cukru krystal, 250 g hladké mouky, 100 ml oleje, 100 g čokolády na vaření, 1 ks prášku do pečiva, 100 ml vaječného koňaku, 50 g mandlových lupínků, máslo na vymazání.*

Vejce vyšleháme do husté pěny s cukrem. Hladkou mouku smíchanou s kypřícím práškem přesejeme přes jemné sítko a za pomalého míchání přidáme k ušlehaným vajíčkám, na závěr přidáme oleje. Směs rozdělíme na dvě poloviny a do jedné z nich přidáme rozpuštěnou čokoládu. Nádobu Pečenky vymažeme do poloviny máslem a vysypeme mandlovými lupínky a střídavě nanášíme směsí za pomoci cukrářského pytlíku. Druhou vrstvu nanášíme křížem. Pečeme 30 až 35 minut. Po upečení polijeme koňakem a necháme vychladnout.

*eta*  
tady je doma