



Paštičky z listového těsta plněné tvarůžkovou pěnou

1 balení listového těsta
1 žloutek na potřeni

Z těsta vykrojíme formičkou o průměru 5 cm kolečka. U poloviny koleček vykrojíme středy, aby zůstal

asi 1 cm okraj. Plná kolečka potřeme rozšlehaným vajíčkem, položíme na něj vykrojené kolečko a potřeme žloutkem. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlato. Vychladlé plníme tvarůžkovou pěnou.

Tvarůžková pěna

80 g Olomouckých tvarůžků | 180 g sýru typu Lučina | sůl
kadeřávek a papriku na ozdobení

V misce rozmixujeme Lučinu a nadrobno nakrájené tvarůžky do krémové pěny a dochutíme solí. Pěnu dáme do plnicího kornoutu a plníme vychladlá kolečka. Ozdobíme plátkem papriky a kouskem kadeřávku.



Judiš

1 kg uvařených brambor ve slupce |
špetka soli

1 marmeláda | 200 g polohrubé
mouky | posypka z mouky, másla
a mletého cukru | tuk na polití

Vychladlé uvařené brambory
oloupeme a nastrouháme na

jemném struhadle. Posolíme a podle potřeby přidáme mouku. Lehce promícháme (nemačkáme). Nachystáme si plech potřený tukem, na který rovnoměrně rozložíme směs brambor o síle cca 1 cm. Poté směs potřeme naředěnou marmeládou a posypeme připravenou posypkou. Pečeme v troubě na 180 °C dozlato. Po upečení podáváme pokapané rozpuštěným máslem.



Zelná polévka „Couralka“

200 g brambor | 200 g kysaného zelí
kmín | nové koření | bobkový list | sůl
zakysaná smetana | mouka | klobáska

Do vody dáme vařit na kostky
nakrájené očištěné brambory.
Přidáme trochu kmínu, sůl, nové
koření a bobkový list. Když jsou

brambory poloměkčí, přidáme kysané zelí a ještě chvíli povaříme. Polévku dochutíme solí a zahustíme zakysanou smetanou s trochou mouky. Před podáváním ozdobíme opečenou klobásou nakrájenou na kostičky.



Lité buchety

1 l mléka | 0,5 kg hladké mouky
3 vanilkové cukry | špetka soli | olej
5 vajec

Do mléka rozkvedláme vejce,
vanilkový cukr, sůl a postupně
přidáváme prosetou mouku.
Uděláme vláčné hladké těsto, které
plníme do keramických forem.

Formy vymastíme tukem a necháme vyhřát a poté je plníme do poloviny těstem. Až těsto vyskočí, mírně ztlumíme a necháme pomalu dopéct. Nadýchané buchtíčky pocukrujeme moučkovým cukrem.



Škvarkové vdolky

Kvásek:

125 ml vlažného mléka | 2 kostky
cukru | 1 lžíce hladké mouky | 24 g
droždí

Těsto:

500g hladké mouky | špetka soli
125 ml vlažného mléka | 1 žloutek
+ 1 vejce na potřeni | 250 g mletých
škvarků

Z připravených surovin si připravíme kvásek a necháme ho vzejít. Mouku a sůl prosejeme do mísy, vlijeme mléko s rozmíchaným žloutkem, přidáme kvásek a škvarky. Vypracujeme vláčné nelepivé těsto. Těsto vyválíme na asi 1 cm vysokou placku, ze které vykrojíme kolečka, které potřeme rozšlehaným vejcem a na povrchu je křížem ozdobíme zářezy. Klademe na plech s pečícím papírem a necháme nakynout. Pečeme v předehřáté troubě při 170 °C dozlato.



Vepřový bůček na pivě

1 kg vepřového bůčku | 300 g cibule
0,5 l piva | nové koření | bobkový list
česnek | sůl | kmín

Cibuli očištíme, nakrájíme na
kolečka a dáme do pekáče. Maso
omyjeme pod tekoucí vodou od
případných nečistot a řádně jej

nasolíme ze všech stran. Horní tukovou stranu do kříže nařízneme, aby při pečení vytékal tuk. Vložíme do pekáče, posypeme kmínem a přidáme koření. Očištěný česnek, rozdrťme nožem a pokládáme po povrchu masa. Celé podlijeme půl litrem černého piva tak, abychom nespálčili koření z masa do pekáče. Případně můžeme přilít i trochu vody. Vepřový bůček na černém pivu pečeme v předehřáté troubě při 180–200 °C asi 75 minut a občas podléváme.



Vepřové trhané maso s houbami

1 kg vepřového masa (krkovička,
plecko) | 2 cibule | 4 silnější plátky
anglické slaniny | 2 lžíce plnotučné
hořčice | sůl | pepř | 5 stroužků
prolisovaného česneku | tuk | 300g
hřibů (žampiony) | čerstvá petrželová
nať | máslo

Maso očištíme a nakrájíme na čtyři části, které prošípkujeme slaninou. Osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Dáme na plech a přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Podlijeme trochou vody a necháme péct. Po upečení maso natrháme na menší části a podáváme s houbami, které jsme podusily na pánvi na másle, a do kterých jsme před koncem zamíchali čerstvě nasekanou petrželovou nať.

DOPORUČUJEME



www.riegrovka.eu

www.pivovarkosir.cz

Vyzkoušejte některou z výtečných hanáckých specialit a domácích nápojů připravovaných z těch nejlepších místních a sezónních surovin. Hanácká kuchyně je nápaditá a pestrá v celé šíři svých rozmanitých chutí. Jedinečná chuť Hané osloví každého!



Ochutnávejte Hanou po celý rok v našich restauracích:

1. Potrefená Husa, Olomouc
2. Minipivovar & Steakhouse Riegrovka, Olomouc
3. Hanácká hospoda, Olomouc
4. Hotel Flora, Olomouc
5. Morgan´s Restaurant, Olomouc
6. Svatováclavský pivovar, Olomouc
7. Restaurant Jízdárna, Olomouc
8. Grill Pub Pod Lipami, Olomouc - Slavonín
9. Hospůdka Na faře, Velká Bystřice
10. Moravský grunt, Olomouc - Topolany
11. Pivovar a hostinec Chomout, Chomoutov
12. Restaurace Záložna, Příkazy
13. Hostinec na Nové, Drahanovice
14. Café Záložna, Litovel
15. Restaurace a penzion Sobáčov, Mladeč
16. Minipivovar Kosíř, Lhota pod Kosířem
17. Restaurace Morava, Slatinice
18. Hanácká restaurace Expedice, Šternberk
19. Rybářská restaurace a penzion U Horáků, Nová Dědina - Uničov
20. Restaurace a penzion Myslivna, Velký Újezd
21. Hotel a restaurace Bouzov, Bouzov
22. Restaurace U Coufalů, Loštice
23. Tvarůžková cukrárna, Loštice

Více informací, přehled zapojených restaurací i aktuální menu naleznete na www.central-moravia.cz a www.facebook.com/OchutnejteHanou.