

• Visegrad Fund

TRADIČNÍ SLOVENSKÉ A MORAVSKÉ FOLKLORNÍ POKRMY



2026



• Visegrad Fund

FÁNKY (30 ks)**SUROVINY:**

- 280 g hladké mouky
- 1 g prášku do pečiva
- 140 g másla
- velká špetka soli
- 10 g cukru
- 100 g kysané smetany
- 2 polévkové lžíce rumu nebo citronové šťávy
- Kůra z poloviny citronu
- 2 žloutky



Na smažení – 0,5 litru oleje

Na obalování: 100 g cukru moučka, 1/2 lžičky skořice nebo 1 lžíce vanilkového cukru

POSTUP:

Máslo, mouku, prášek do pečiva a citronovou kůru smícháme v robotu na jemnou drobenku. Vsypeme sůl a cukr a dobře promícháme.

Smetanu promícháme se žloutky a rumem, přidáme do robota k drobence a vypracujeme tuhé těsto. Zabalíme do folie a necháme 15 minut na kuchyňské lince odpočinout.

Odpočínuté těsto vybalíme a rozválíme na obdélník silný asi 5 mm. Pak ho přehneme na třetiny, rozválíme a totéž zopakujeme ještě dvakrát. Znovu zabalíme a znovu necháme na kuchyňské lince odpočívat, opakujeme ještě jednou a poté uložíme na hodinu do ledničky (nebo na půl hodiny do mrazničky).

Odleželé těsto rozválíme na plát silný 5 mm (16x32 cm). Vykrajujeme tvary (prořízlé obdélníky) a pozvolna smažíme v horkém oleji dozlatova, několikrát přitom fánky otočíme. Usmažené kousky necháme okapat na papírové kuchyňské utěrce, pak je ale ještě teplé obalíme ve směsi cukru a vanilky nebo skořice.

ZEMIAKOVÁ BABA S KRÚPAMI (10 porcí)

SUROVINY:

- 2100 g brambory loupané
- 300 g ječných krup, malých
- Sůl na vaření krup a brambor
- 800 g oravské slaniny
 - nebo kombinace uzeného masa a domácí klobásy
- 3 vejce

K dochucení: sůl, pepř, mletý kmín, majoránka a 100 g prolisovaného česneku

Na vymazání a vysypání zapékačích mís: sádlo a strouhanka



POSTUP:

Oloupané brambory nakrájíme na kostky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Po uvaření většinu vody slijeme, se zbývajícím asi čtvrtinou vody v hrnci brambory rozšťoucháme.

Mezitím si uvaříme kroupy – propláchnuté zalijeme vodou, osolíme a uvaříme do měkka. Vmícháme do šťouchaných brambor.

Slaninu nakrájíme na kostky o velikosti asi 1x1 cm a vypražíme. Vmícháme ke směsi, dochutíme prolisovaným česnekem, majoránkou, mletým kmínem a solí, nakonec vmícháme vejce. Směs nalijeme do sádlem vymazané a strouhankové vysypané zapékačích mís a v troubě upečeme dozlatova.

BRYNDZOVÉ PIROHY (10 porcí)**SUROVINY:**

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g hladké mouky
- 750 g brambor
- 375 g bryndzy
- 500 g oravské slaniny
- 250 g špeku
- 2 žloutky
- 200 g másla
- zakysaná smetana
- 2 lžičky červené sladké papriky
- Sůl, pepř

**POSTUP:**

Brambory ve slupce uvaříme do měkka, necháme vychladnout. Poté je oloupeme a nastroháme najemno nebo prolisujeme. Odebereme asi 250 g množství na přípravu náplně. Do zbytku přidáme mouku, žloutky, větší špetku soli a vypracujeme těsto.

Do misky se zbylými bramborami přidáme bryndzu, mletou papriku, opepříme, lehce osolíme a promícháme.

Na mírně pomoučené ploše vyválíme těsto na plát o tloušťce přibližně 2 mm a vykrojíme z něho kolečka o průměru asi 8 cm. Do středu každého kolečka dáme bryndzovou náplň. Kolečko přeložíme na polovinu a kraje dobře zatlačíme, aby náplň při vaření nevytekla. Takto připravené pirohy vložíme do vroucí osolené vody. Počkáme, až vyplavou na hladinu, a povaříme je ještě asi 30-60 vteřin a poté je z vody vytáhneme.

Slaninu a špek nakrájíme na malé kostičky a dáme do menšího kastrolu. Na mírném ohni vyškvaříme a poté přidáme máslo, které necháme lehce zezlátnout. Odstavíme.

Uvařené pirohy podáváme se zakysanou smetanou, přelité škvarečky a výpekem z nich.

BRYNDZOVÉ HALUŠKY / STRAPAČKY S KYSLOU KAPUSTOU (10 porcí)

SUROVINY:

- 1600 g brambor
- 600 g polohrubé mouky
- 500 g bryndzy
- 400 g zakysané smetany
- 1000 g slaniny
- Sůl, pepř, sádlo k opečení slaniny



POSTUP:

Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme najemno. Přidáme mouku, osolíme a vymícháme těsto.

Do většího hrnce nalijeme vodu, osolíme a přivedeme k varu.

Připravíme si bryndzovou směs: v míse smícháme bryndzu a zakysanou smetanu, lehce osolíme a opeříme.

Do vroucí vody postupně propasírujeme bramborové těsto přes haluškovač (síto s většími oky). Halušky jsou uvařené, když vyplavou na hladinu. Poté je pomocí děrované naběračky vytáhneme a házíme do mísy s bryndzou. Když máme v míse všechny halušky, směs pořádně promícháme.

Na pánvi rozežřejeme trochu sádla, přidáme na kostky nakrájenou slaninu, kterou opečeme do zlatova.

Halušky podáváme spolu s opečenou slaninou, pokapeme vypečeným tukem se slaniny.

STRAPAČKY:

- 100 g cibule
- 50 g sádla
- 200 g kysaného zelí

Na sádle orestujeme do zlatova jemně krájenou cibuli, přidáme zelí a krátce podusíme.

Uvařené halušky promícháme s dušeným zelím a sypeme vypraženou slaninou.

KAPUSTNICA S BRAVČOVÝM MÄSOM A HUBAMI (10 porcí)

SUROVINY:

- 200 g špeku
- 100 g cibule
- 80 g sušených hub
- 1000 g kysaného zelí
- 3000 g světlého vývaru
- 500 g vepřové krkovičky
- 400 g domácí klobásy
- 400 g brambor, oloupaných
- 4 stroužky česneku
- 4 ks bobkových listů
- Sůl, pepř mletý
- 200 g zakysané smetany k dokončení



POSTUP:

Houby namočíme na 30 minut do studené vody.

Špek nakrájíme na malé kostičky a v hrnci ho vyškváříme. Ke škvarkům přidáme cibuli nakrájenou najemno, nakrájenou klobásu a vepřovou krkovičku, restujeme do zlatova. Přidáme prolisovaný česnek, bobkové listy, sůl, mletý pepř a mletou papriku, krátce zarestujeme a přidáme překrájené zelí, namočené houby i s nálevem, zalijeme vývarem a vaříme mírným varem asi 1 hodinu.

Brambory nakrájíme na kostičky, vložíme do polévky a uvaříme do měkka (15-20 minut). Polévku dochutíme a při servisu do ní dáváme lžící zakysané smetany.

KAČACIE STEHNO PEČENÉ, ČERVENÁ KAPUSTA, ZEMIAKOVÉ LOKŠE (10 porcí)

SUROVINY KACHNÍ STEHNA:

- 2000 g kachních stehen (10 ks)
- Sůl, pepř, kmín

DUŠENÉ HLÁVKOVÉ ZELÍ:

- 2500 g červeného hlávkového zelí
- 150 g červené cibule
- 50 g česneku
- 100 g sádla nebo oleje
- 50 g cukru
- 75 g octa
- Sůl, kmín
- 250 g jablek
- 200 g pomerančové šťávy
- 150 g červeného vína (Frankovka, Svatovavřinecké)



BRAMBOROVÉ LOKŠE:

- 1200 g uvařených, oloupaných brambor
- 400 g hladké mouky
- Lžička soli

POSTUP:

Kachní stehna osolíme a okořeníme, vložíme do pekáče, mírně podlijeme vodou a pečeme při 140 °C do měkka a dozlatova za občasného přelévání výpekem.

Zelí očistíme, rozkrojíme na čtvrtiny a nakrájíme najemno. V hrnci rozehtejeme sádlo a orestujeme na něm dozlatova jemně krájenou červenou cibuli, přidáme nakrájený česnek, zasypeme cukrem, necháme ho zkaramelizovat, přilijeme ocet a vyvaříme ho. Přidáme zelí, jablka nakrájená na kostičky, sůl a kmín, podlijeme vínem, zredukujeme ho na polovinu objemu, přidáme pomerančovou šťávu a dusíme dokud není zelí téměř měkké a tekutina odpařená. Podle potřeby dochutíme.

Předem uvařené brambory oloupeme, nastroháme najemno, přidáme mouku a sůl a zpracujeme těsto. Rozdělíme po 90 gramech, na dobře pomoučené ploše vyválíme tenké placky, které opečeme z obou stran na sucho na rozpálené pánvi. Před servisem potíráme vypečeným kachním sádlem.

VAŘENÝ UZENÝ VEPŘOVÝ JAZYK, KŘENOVÁ ESPUMA, KARLOVARSKÝ KNEDLÍK (10 porcí)

SUROVINY UZENÝ VEPŘOVÝ JAZYK VAŘENÝ:

- 1000 g uzeného vepřového jazyka
- 2000 g zeleninového vývaru

Vepřový jazyk vložíme do vývaru, uvaříme do měkka, oloupeme povrch a naporcujeme na plátky. Z vývaru můžeme připravit uzenou polévku.

KŘENOVÁ ESPUMA:

- 100 g máslo
- 250 g smetana
- 250 g vývaru
- 250 g plnotučného mléka
- čerstvý křen (nebo nakládaný),
- 2 menší cibule (šalotky)
- 2 menší brambory, oloupané a nakrájené na kostičky
- na dochucení sůl a bílý pepř, lžička cukru
- 2 bombičky do ISI lahve



Na másle orestujeme cibuli, přidáme brambory, cukr, zalijeme vývarem, mlékem a smetanou. Osolíme a opepříme a vaříme, dokud brambory nezměkknou. Na závěr přidáme křen a dochutíme podle vlastních preferencí. Omáčku pořádně rozmixujeme a propasírujeme, nalijeme hned do šlehačkové lahve (teplota by měla být asi 70 °C). Láhev uzavřeme, naplníme dvěma bombičkami, před podáváním dobře protřepeme a dávkujeme.

KARLOVARSKÝ KNEDLÍK (10 porcí)

- 15 ks starších rohlíků (43 g)
- 250 g mléka
- 80 g másla + 20 g na potření alobalu/folie
- 8 vajec oddělených na žloutky a bílky
- 25 g nasekané plocholisté petržele
- špetka nastrohaného muškátového oříšku
- 2 g soli

Rohlíky nakrájíme na kostky o hraně 1 cm. Vejce rozdělíme na bílky a žloutky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky lehce prošleháme s mlékem. V rendlíku rozpustíme máslo.

V míse smícháme rohlíky, mléko se žloutky, rozpuštěné máslo a petržel, přidáme sůl, muškátový oříšek. Zamícháme. Postupně opatrně vmícháme sníh z bílků.

Alobal potřeme rozpuštěným máslem. Připravenou hmotu rozvážíme na pět stejných dílů, vložíme na střed folie, vytvarujeme knedlíky, pevně uzavřeme a vaříme v páře 15 minut (ve vodě za otáčení 20 minut)

FILÁTKO Z PUNKEVNÍHO PSTRUHA NA PÓRKOVO - JABLEČNÉM RAGÚ, BRAMBOROVÁ SLÁMA

SUROVINY (10 porcí)

- 1500 g Punkevní pstruh celý
- 200 g máslo
- 400 g jablka
- 400 g pórek
- 200 ml bílé suché víno
- 200 ml smetana 30%
- 1 ks limetka
- sůl, pepř, kmín
- 30 g čerstvý kopr
- 1 svazek ředkvičky
- 20 g výhonky mix
- 200 g brambory
- olej na smažení



POSTUP

Pstruhy vcelku očistíme od šupin, nafiletujeme a podle potřeby za pomoci pinzety vykostíme. Uložíme do chladu.

Ředkvičky nakrájíme na mandolíně na tenké plátky, vložíme do studené vody a před použitím uložíme do chladničky.

Jablka nakrájíme na kostičky o hraně 1x1 cm, pokapeme šťávou z limety. Pórek nakrájíme na stejně velké kostky jako jablka. V hrnci rozejdeme máslo a krátce na něm orestujeme pórek, přidáme nakrájená jablka, zalijeme vínem a svaříme na polovinu. Přidáme smetanu, sůl a mletý pepř a dusíme do poloměkka nebo zredukování objemu smetany. Ragú dochutíme.

Oloupané brambory nakrájíme na tenké plátky a ty poté na jemné nudličky. Propláchneme vodou a osušíme. Vkládáme do rozejtého oleje a smažíme dozlatova. Vyjmeme na papírovou utěrku. Solíme těsně před podáváním.

Filátka pstruhů osolíme, opepříme, okořeníme mletým kmínem a opečeme na pánvi s rozejtým olejem. Nejprve kůží napřed, zhruba 2/3 času tak, aby byla kůže vypečená do křupava, po otočení krátce opečeme i z druhé strany.

Na talíř servírujeme nejdřív ragú, na ně pstruha a bramborovou slámu. Dozdobíme ředkvičkami, mikro bylinkami a v našem případě ještě laktanézou vyrobenou mixováním 1 dílu mléka, 2 dílů oleje, k dochucení mimo soli byla pro barvu použita kurkuma.

POLÉVKA Z PEČENÝCH KAŠTANŮ (10 porcí)

SUROVINY:

- 80 g cibule
- 80 g řapíkatého celeru
- 100 g mrkve
- 100 g sezónních hub
- 80 g anglické slaniny
- Olej
- 2 stroužky česneku
- 4 bobkové listy
- 400 g jedlých kaštanů
- 100 g bílého suchého vína
- 2 l drůbežího vývaru
- 80 g bílého vína typu portské
- 50 – 60 g smetany 33%

POLÉVKOVÁ VLOŽKA:

- 10 ks předvařených jedlých kaštanů
- 10 vyloupaných vlašských ořechů
- 20 g bílého portského vína
- Sůl
- 10 ks růžičkové kapusty
- 100 g másla
- sůl
- pepř
- olej



V hrnci na rozpáleném oleji osmahneme na kostičky nakrájenou mrkev a řapíkatý celer, po chvíli přidáme cibuli. Krátce zarestujeme. Slaninu a houby si nakrájíme na kostky a vložíme do hrnce. Promícháme a společně prohřejeme. Přidáme bobkové listy a nakonec jedlé kaštany. Zalijeme bílým vínem, zredukujeme, přidáme vývar a necháme alespoň 30 minut vařit. Po uvaření vyndáme bobkové listy, poté rozmixujeme, přilijeme bílé portské víno a zjemníme smetanou.

Ve druhém hrnci zahřejeme osolenou vodu, přilijeme portské víno, vložíme předvařené jedlé kaštany a vyloupané vlašské ořechy, krátce povaříme a necháme louhovat asi 10 minut v rozvaru.

Růžičkovou kapustu spaříme v hrnci s teplou vodou. Jednotlivé růžičky rozkrojíme napůl, opečeme na pánvi s máslem a přidáme vlašské ořechy a jedlé kaštany z rozvaru. Osolíme.

Servírujeme jednotlivé části do hlubokého talíře. Můžeme dozdobit šlehačkou a kouskem řapíkatého celeru.

KANČÍ KÝTA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, KRUPICOVÉ NOKY (10 porcí)

SUROVINY – KANČÍ KÝTA, ŠÍPKOVÁ OMÁČKA:

- 1500 g kančí kýta
- pepř
- sůl
- 100 g máslo
- 300 g mrkve
- 200 g celerové bulvy
- 250 g cibule
- 5 ks bobkového listu
- 10 kuliček nového koření
- 10 kuliček černého pepře
- 10 kuliček jalovce
- 2 snítky čerstvého tymiánu
- 300 g šípkového pyré
- 300 ml červeného vína
- 700 ml tmavého vývaru



KRUPICOVÉ NOKY: (6 ks na porci)

- 1 l mléka
- 400 g jemné krupice
- 125 g másla
- ½ kávové lžičky soli
- Muškátový oříšek
- 3 vejce
- 50 g másla na opečení

K DOKONČENÍ:

- 50 g studeného másla
- 150 g anglické slaniny - plátky
- Micro greens

Maso nakrájíme na kostky velké asi 3×3 cm, osolíme, opepříme a zprudka opečeme dozlatova v hluboké pánvi s rozehrátým máslem. Divočinu vyjmeme z pánve a na výpeku orestujeme na kostičky nakrájenou mrkev a celer, o něco později přidáme i cibuli a za stálého míchání necháme zezlátnout. K orestované zelenině přidáme připravené maso, bobkový list, nové koření, černý pepř, jalovec, nadrobno nasekaný tymián a šípkové pyré. Základ zalijeme červeným vínem, které necháme svařit asi na polovinu. Poté zalijeme tmavým vývarem. Dusíme pod pokličkou na mírném plameni do měkka, asi 90 minut.

Měkké maso ze základu vyjmeme na talíř a omáčku scedíme přes sítko. Zeleninu přes sítko jen lehce vyisujeme, ale nepasírujeme. Scezenou omáčku znovu přivedeme do varu, podle potřeby zredukujeme, vmícháme studené máslo a vrátíme do ní hotového divočáka.

Slaninu nakrájíme na malé nudličky a v rozpálené pánvi ji orestujeme dokřupava.

Krupicové noky

Mléko, tuk a trochu muškátového oříšku ohřejeme asi na 80 °C, vmícháme krupici a přivedeme k varu, po zhoustnutí odpálíme / vymícháme už mimo plotnu. Necháme zchladnout pod 60 °C a po jednom vmícháme vejce. Pomocí dvou lžic tvarujeme noky, které uvaříme ve vroucí vodě (vaříme pozvolna dokud nevyplavou) nebo v páře (5 min). Po uvaření zchladíme, osušíme a před servisem opečeme.

KOLÁČE SVATEBNÍ (60 ks) – zpracování na záraz**SUROVINY:**

- 200 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky
- Citronová kůra (1/4 citronu)
- 30 g cukru
- 150 g plnotučného mléka
- 25 g kvasnic
- 2 žloutky
- 120 g másla
- Špetka soli

**NÁPLŇ:**

- 250 g tvarohu
- 60 g cukru
- 1 žloutek
- 50 g hrozinek

DROBENKA:

- 25 g másla
- 25 g moučkového cukru
- 40 g polohrubé mouky

NA POLÉVÁNÍ:

- 30 g másla
- 2 cl rumu

Do mísy robota nasypeme mouku, cukr, nastroháme kůru citronu, nalijeme mléko, přidáme žloutky a rozdrobíme kvasnice, krátce promícháme a poté přidáme máslo nakrájené na kostky a sůl. Vypracujeme hladké, pružné a nelepivé těsto (asi 15 minut). Necháme v teple vykynout do zdvojnásobení objemu. Kávovou lžící vykrajujeme kousky těsta, které rozmáčkne na placičky (uprostřed by mělo být těsto vyšší), přidáme ochucený tvaroh a hrozinky, koláče zabalíme. Koláče namočíme v rozšlehaném vejci, poté v drobence a zabalovanou stranou dolů je položíme na plech. Před pečením necháme znovu nakynout, vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme do zlatova. Hotové koláče máčíme v rozpuštěném másle s rumem a ihned sypeme moučkovým cukrem.