

Kulajda



Z tuku a prosáté mouky připravíme světlou zasmažku, za neustálého prošlehávání metlou ji zalijeme vlažným vývarem, uvedeme do varu a za občasného prošlehávání zvolna Vaříme nejméně 1/2 hodiny

Potom přidáme opláchnuté a na menší kostičky nakrájené brambory a kmín a vaříme dál téměř doměkka.

Nakonec do polévky přilijeme smetanu, přidáme jemně nakrájený kopr, podle potřeby polévku přičtíme solí a octem a krátce povaříme.

Zastřené horké vejce vkládáme do polévky při expedici.

Španělský ptáček





Opláchnuté díly masa nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je do šíje, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí.

Do středu masa klademe slaninu, okurky a na čtvrtiny nakrájené vařené vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem a na povrchu osolíme.

Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme ji na tuku do růžova. Na osmažené cibuli krátce opečeme závitky, mírně je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme téměř doměkka.

Ptáčky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut.

Uvařenou omáčku podle potřeby přisolíme, přecedíme na ptáčky zbavené párátek a znovu krátce povaříme.

Palačinky s čokoládou a šlehačkou



Večce pečlivě rozmícháme, mírně osolíme, rozředíme mlékem a za stálého šlehání přidáváme prosátou polohrubou mouku.

Z hotového hladkého těstíčka opečeme po obou stranách v másle vytřených pánvích tenké palačinky.

Upečené horké palačinky potřeme tenkou džemem, v polovině je přeložíme překrojíme.

Vzniklé šátečky srovnáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem, nastrouhanou čokoládou a ozdobíme ušlehanou neslazenou smetanou.