

## **Bramborové placky s makovou náplní „Přesňáky“ – od šéfkuchaře Petra Šímy**

*10 porcí*

*1 kg brambor (Euro agras, s.r.o.)*

*2 vejce*

*100 g polohrubé mouky*

*100 g mletý mák*

*50 g povidla (výrobce Jiří Netopil)*

*100 ml mléka (Ekomilk s.r.o.)*

*cukr moučka*

*50g másla (Ekomilk s.r.o.)*

Brambory oloupeme a uvaříme do poloměkka. Necháme vychladnout a poté nastrouháme najemno, nebo propasírujeme. Přidáme, muškátový oříšek, žloutek a polohrubou mouku. Vypracujeme v těsto, které následně vyválíme v placku. Placky pečeme nasucho na tále. Mletý mák vložíme do kastrůlku, zalijeme mlékem, přidáme, cukr, máslo, povidla a vše povaříme. Vytvořenou náplní potřeme placky a podáváme lehce pocukrované.

Autor receptu: Petr Šíma

## **Uzený pstruh s česnekovým přelivem a polentou – od šéfkuchaře Petra Šímy**

*10 porcí*

*1 kg uzeného pstruha filetu (Zpracovna ryb Klatovy, a.s.)*

*100g másla (Ekomilk s.r.o.)*

*4 stroužky česneku (výrobce Jaroslav Crhák)*

*šafrán, sůl*

*3 žloutky*

*Polenta:*

*1 větší cibule*

*100 g másla*

*200 ml kuřecího nebo zeleninového vývaru*

*200 g polenty*

Na másle lehce opečeme česnek, zalijeme smetanou, přidáme šafrán, osolíme a vše povaříme. Omáčku odstraníme z tepla a zamícháme do ní žloutky, tím omáčku zahustíme. Cibulku necháme zpěnit na másle, poté zalijeme kuřecím vývarem nebo mlékem, osolíme, opepříme a krátce povaříme. Poté postupně přisypáváme kukuřičnou polentu. Pstruha nakrájíme na kousky, přelijeme omáčkou a servírujeme společně s polentou.

Autor receptu: Petr Šíma

## **Přešínský špekáček v omáčce z černého piva – od šéfkuchaře Petra Šímy**

*10 porcí*

*10 ks špekáčků (Řeznictví a uzenářství Herejk s.r.o.)*

*300 g kořenové zeleniny*

*100 g cibule*

*hrst čerstvých bylinek*

*200ml sekaných loupaných rajčat*

*1 litr černého piva (Lukrécius a.s.)*

Kořenovou zeleninu opečme do hněda, přidáme cibulku, čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián), osolíme, opeříme a přidáme loupaná rajčata. Krátce opečeme, poté vše zalijeme černým pivem. Necháme zredukovat na hustou omáčku

Špekáčky rozkrojíme a vložíme do teplé omáčky. Společně povaříme nebo můžeme péci v troubě asi 10 minut. Dle chuti můžeme omáčku připravit pikantnější.

Podáváme s čerstvým pečivem.

Autor receptu: Petr Šíma

## **Uzená kýta s bramborovými resty a cibulovým zelím – od šéfkuchaře Petra Šímy**

*10 porcí*

*1,5 kg uzené kýty (Řeznictví uzenářství Fiala Milovice, s.r.o.)*

*1 kg cibule (šalotky)*

*200ml vína*

*100g medu (Kurtin s.r.o.)*

*3 květy badyánu, sůl*

*1,5 kg brambor (Euro agras, s.r.o.)*

*muškátový oříšek*

*sůl a pepř*

*bramborový škrob (dle druhu brambor)*

*100ml oleje*

Kýtu pozvolna uvaříme (tip: v troubě na 85°C necháme pozvolna ohřívat). Cibulku nakrájíme na proužky a necháme je zesklovatět. Zalijeme medem, krátce orestujeme a poté zalijeme červeným vínem. Přidáme badyán, sůl a vaříme asi 20 minut. Cibulka by měla být měkká a v hladké omáčce.

Brambory nastrouháme nahrubo. Necháme krátce odpočinout, brambory tak pustí vodu. Okořeníme muškátem, solí, pepřem a zasypeme škrobem. Z těsta pečeme placičky. Můžeme použít lívanečník.

Autor receptu: Petr Šíma

**Čerstvé těstoviny s hlívou ústřičnou a sýrem – od šéfkuchaře Petra Šímy**  
*10 porcí*

*1,5 kg hlívy ústřičné (producent Jiří Paseka)*

*200g másla (Ekomilk s.r.o.)*

*200g sekané petrželky*

*100g goudy zrající pod mazem (Miltra s.r.o.)*

*sůl, kmín, pepř*

*100ml oleje*

Z vajec, mouky ( ½ polohrubé, ½ hrubé) a oleje si připravíme klasické nudlové těsto. Necháme v chladu odpočinout a pak připravíme oblíbený tvar těstovin.

Na másle opečme nakrájenou hlívu, osolíme, opepříme a důkladně orestujeme. Přidáme hrst nasekané petrželky a vše promícháme.

Těstoviny uvaříme a vložíme k hlívě. Vše promícháme a při servírování doplníme tvrdým sýrem.

Autor receptu: Petr Šíma