



Chlebíčky

petits canapés avec la salade de pommes de terre et jambon

Ingrédients pour la salade de pommes de terre:

5 pommes de terre cuites à l'eau dans la peau
1 petit oignon
5 cornichons
1 petite boîte de petits pois avec carottes
¼ de céleri rave cuit
½ de la pomme
1 œuf
1 pot de mayonnaise
2 cuillères à soupe de moutarde
jus de citron, sel, poivre

Eplucher les pommes de terre et couper en petits dés. Couper finement tous les légumes, pomme et œufs. Mélanger tout ensemble en ajoutant la mayonnaise, la moutarde et assaisonner avec le jus de citron, sel et poivre. Idéalement laisser reposer au réfrigérateur pendant une nuit avant la consommation.

Décoration des canapés:

Couper le pain en tranches, couvrir avec la salade, joliment poser le jambon, décorer avec une rondelle de l'œuf, cornichon, fromage et poivron.



Bramboráky

galettes de pommes de terre assaisonnées à la marjolaine

Ingrédients:

1 kg de pommes de terre
2 cuillères à café de sel
5 gousses d'ail
2 cuillères à café de marjolaine
une pincée de cumin
2 œufs
1 dl de lait chaud
150 g de farine
de l'huile pour la friture

Râper les pommes de terre, verser quelques cuillerées à soupe de lait chaud (pommes de terre ne noircissent pas), le sel et le poivre, ajouter la marjolaine, le cumin, l'ail, l'œuf, la farine. Faire cuire sur une poêle légèrement huilée.



Svíčková

rôti de bœuf en sauce aux légumes

*accompagnée par **Knedlíky***

sorte de quenelles à base de levure de pain

Ingrédients:

1 kg de bon filet de bœuf
3 carottes
2 panais
1/2 du céleri rave
3 oignons
200 g du yaourt nature ou la crème
2 dcl du vin blanc
sel
4 tout-épices, 2 feuilles de laurier
2 cuillères à café de l'huile et le sucre roux

Faire dorer la viande de tous les côtés. Couper les légumes en petits dés et rissoler avec les épices, ajouter le vin blanc, laisser évaporer l'alcool. Mettre la viande et les légumes dans un plat et laisser reposer pendant 1 nuit au réfrigérateur. Le lendemain, cuire couvert pendant 2 heures à 120°C. Mixer les légumes, ajouter le yaourt.

Knedlíky – ingrédients:

500 g de semoule
100 g de farine
1/4 l du lait tiède
1/2 du cube de la levure de boulanger
2 œufs
1 petit pain blanc
sel

Fondre la levure dans la moitié du lait. Couper le pain en dés. Dans un grand saladier mélanger la semoule, la farine, les œufs, le pain, le lait et le sel. Ajouter le reste du lait avec la levure fondue. Pétrir avec les mains pour obtenir une pâte moelleuse.

Laisser la pâte reposer pendant 1 heure couverte d'un linge.

Une fois la pâte levée, couper la en deux et modeler 3 boudins. Faire les cuire dans l'eau bouillante de chaque côté pendant 20 min.

En sortant les knedliky de l'eau piquer à plusieurs endroits avec la fourchette pour évacuer la vapeur. Couper les en tranche à l'aide d'un fil de coton.

Jablečný závin

strudel aux pommes



Ingrédients:

1 paquet de pâte feuilletée
3 pommes
raisins secs
sucre
cannelle
noix
1 oeuf

Peler les pommes et les râper ou couper en fines tranches. Diviser la pâte en deux portions et rouler en deux rectangles. Poser les pommes, saupoudrer avec des raisins secs, sucre, cannelle et noix. Enrouler la pâte en bien fermant les côtés. Badigeonner avec l'œuf battu et cuire au four au départ 10 minutes à 220°C puis à 180 environ 25 minutes.