Slavný nálev na znojemské okurky

Suroviny:

3l vody

1l octa

50 ks cukerínů

30 dkg cukru

15 dkg soli

15 kuliček nového koření

20 kuliček pepře

hořčičné semínko

!!! Pozor, znojemské okurky se zalévají ještě teplým lákem.

Bramborové pagáčky

Suroviny:

Na těsto:

500 g hladké mouky

500 g ve slupce vařených brambor

20 g droždí

1 vejce

2 lžičky soli

2 dl mléka

1 dl oleje

125 g másla

Na posyp:

kmín

sezam

eidam

lněné semínko

Postup:

Do prosáté mouky vmícháme sůl, uděláme důlek do něj nadrobíme kvasnice,

posypeme lžičkou cukru, zalijeme vlažným mlékem a necháme vzejít kvásek. Potom přidáme vajíčka, olej a vypracujeme v hladké těsto. Necháme asi hodinu nakynout.

Mezitím uvaříme brambory, nastrouháme je najemno a necháme vychladnout. Na rozválené těsto rozprostřeme brambory a na ně nastrouháme máslo.

Těsto přeložíme a necháme 20 minut kynout.

Překládání opakujeme třikrát. Potom

Těsto JEMNĚ rozválíme asi na 6,5-7 mm (30x40cm), vykrajujeme pagáče, potřeme vajíčkem a kdo chce posype sezamem nebo kmínem a nebo eidamem, jak kdo má rád, ale nemusí se sypat vůbec, jsou vynikající i tak.

Pečeme dozlatova na 200°C.

Moravský vrabec nebo se též uvádí Moravský Brabec

Suroviny

400 g vepřové plece

200 g vepřového bůčku

1 cibule

světlé pivo

6 stroužků česneku

1 lžička hladké mouky

čerstvě mletý pepř

mletý a celý kmín

sůl

Postup:

Předehřejte troubu na 200 stupňů. Do zapékací mísy dejte nakrájenou cibuli, 4 stroužky česneku na plátky a maso nakrájené na cca 3 cm kostky, osolené, opepřené a pokmínované.

(Maso dostane ještě lepší chuť, když ho připravíte 2 – 8 hodin předem a necháte v lednici spolu se solí, pepřem a kmínem uležet.)

Zapékací mísu zalijte pivem tak, aby bylo maso lehce ponořeno. Přiklopte pokličkou nebo alobalem, pečte 40 min a dále dalších 30 – 40 min bez pokličky/alobalu. Občas promíchejte a podle potřeby přilijte pivo.

Když je maso téměř hotové, zaprašte ho lžičkou mouky, promíchejte a případně dochuťte.

Na závěr přidejte 2 stroužky prolisovaného česneku.